

Автоматические варочные установки (Multicooker)



СРМIV1-12 паровая версия



СРМDE1-24 электрическая версия



СРМDG2-12 газовая версия

Multicooker - Эта линейка разработана для специальных нужд предприятий общественного питания, она включает в себя 21 различную модель с 1 или 2 кастрюлями и независимыми корзинами. Универсальное оборудование для приготовления пищи, которое может осуществить варку в воде следующих продуктов: любого вида макаронных изделий, риса, супов, белого и красного мяса, овощей и т.д. Технология, используемая для производства этих машин, гарантирует быстрые и безопасные рабочие циклы, постоянное качество продукта, максимальную надежность работы и более эффективное использование человеческих ресурсов.

Предустановка для охлаждения пароводяной рубашки: Эта технология позволяет осуществлять процесс циркуляции воды из водопровода и/или ледяной воды, поступающей из существующей схемы внутрь нагревающей пароводяной рубашки. В первом случае котел подключается к холодной воде из водопровода, она постепенно замещает пар в рубашке и охлаждает продукт внутри котла. Во втором случае котел подключается к холодильной машине (в комплект поставки не входит), она охлаждает воду и циркуляция воды происходит

внутри паровой рубашки и холодильной машины, таким образом вода охлаждается и охлаждает продукт внутри котла. Оборудование снабжено соединениями для входа и выхода охлажденной воды, и элементами управления “Cook&Chill” для выбора необходимой операции. Достижимые время и температура зависят от вида обработки продукта и температуры воды, циркулирующей внутри пароводяной рубашки. Эта система особенно подходит для жидких продуктов.

Рекомендации по применению Multicooker:

- Бульоны
- Рис
- Паста
- Рыба
- Мясо
- Яйца
- Овощи
- Бобовые

Конструкционные характеристики:

- Несущая конструкция из нержавеющей стали AISI 304.
- Внешний кожух из нержавеющей стали AISI 304.
- Емкость из нержавеющей стали AISI 316, толщиной 3 мм.
- Перфорированные корзины из нержавеющей стали AISI 316.
- Фронтальный сливной кран из латуни 2 дюйма с изолированной ручкой.
- Сбалансированная крышка для фиксации в нужном положении из нержавеющей стали AISI 304.
- Автоматический залив и пополнение воды в емкости.
- Датчик переполнения и кран слива крахмала.
- Выдвижной душ для быстрого охлаждения продукта и для облегчения операций по очистке емкости.
- Автоматический подъем и опрокидывание корзин с остановкой в определенном положении для стекания.
- Система контроля, гарантирующая блокировку нагрева в случае отсутствия воды.

Газовая версия:

- Нагрев посредством высокоэффективных трубообразных горелок из нержавеющей стали с автоматической системой включения и наблюдения за уровнем пламени без ведущей горелки.

Электрическая версия:

- Нагрев посредством армированных элементов из сплава INCOLOY-800.

Паровая версия:

- Нагрев паром осуществляется посредством поступления пара из сети потребления и контролируется клапаном, обеспечивающим постепенный нагрев.
- Пар контролируется переключателем давления, безопасным клапаном, манометром и термостатическим клапаном.
- Стенки рубашки из нержавеющей стали AISI 304.
- Максимальное давление 0,5 бар.

Характеристики электронной панели управления:

- Предельно проста для понимания и эксплуатации.
- Гарантирует предельно точную установку температуры от 20 °C до 110 °C.

- Позволяет установить время погружения корзины с минимальными интервалами 30 секунд.
- Контролирует ход корзины.
- Гарантирует автоматическое заполнение емкости и поддержание необходимого уровня воды для последующих циклов приготовления.
- Блокирует нагрев в случае недостаточного уровня воды в емкости.
- Подъем корзин сопровождается мигающим сигналом оранжевого цвета.
- Регулировка холодной и горячей воды, поступающей в душ, и используемой для охлаждения или операций по очистке емкости.
- Имеет предустановку для подключения блока контроля и передачи данных по протоколу HACCP.
- Благодаря системе охлаждения (опция), есть возможность осуществлять приготовление и охлаждение продукта «Cook&Chill» внутри варочной емкости.
- Предоставляет простые сообщения, помогающие определить и исправить наиболее распространенные ошибки эксплуатации.
- Имеет два трехзначных цифровых дисплея, показывающие продукт, установленную температуру и время оставшееся до конца приготовления.
- Немигающий световой сигнал указывает на включенный нагрев.

Основные опции и комплектующие:

- Сливной кран из нержавеющей стали
- Тележка с охлаждающей емкостью
- Тележки
- Блок контроля и передачи данных по протоколу HACCP
- Система охлаждения «Cook and Chill»