

DEVRİLİR PİŞİRME TAVASI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. Çok amaçlı pişirme cihazı, rostalama, kavurma, kızartma, sulu yemek pişirme, haşlama yapmak için kullanılacaktır.
2. Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır olacaktır. (isteğe bağlı aksesuar gerektirir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).
3. Tava ebadı GN ebatlarıyla uyumlu olacaktır.
4. Sıcaklık sensörleri etkili ısı kontrolü sağlayacaklardır: Enerji, sadece set edilmiş değeri muhafaza etmek için aktive olacak; set değeri hiçbir zaman aşılmayacaktır.
5. Optimum ısı dağılımı; tad, renk, eşit pişirme ve vitaminlerin muhafazası açısından en üst düzey pişirme sonuçları verecektir.
6. Geniş radyuslu kenar ve köşeleri sayesinde pişirme yüzeyi kolayca temizlenecektir.
7. Kazanın yüksek kalitede termal izolasyonu enerji tasarrufu sağlayacak ve çalışma sırasında ortama düşük ısı yayacaktır.
8. Suya karşı koruma sınıfı: IPX6 olacaktır.
9. Motorlu, hız varyatörlü kazan devirme tertibatı "SOFT STOP" fonksiyonlu olacaktır. Devirme ve boşaltma hızları hassas biçimde ayarlanabilir olacak, kazanın 90°'den daha fazla devrilebilmesi boşaltma ve temizlik işlemlerini kolaylaştıracaktır.
10. Pişirme prosesini kontrol eden entegre sıcaklık sensörü olacaktır..
11. Set edilen pişirme ısı aşılmaz olacak; hızlı ısı reaksiyonu devrede olacaktır.
12. USB bağlantısı: Yazılımı güncellemek, reçeteleri yüklemek ve HACCP verilerini indirmek için kullanılabilir olacaktır.
13. Dış paneller ve iç çerçeve 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliken oluşacaktır.
14. 18 mm kalınlıkta bileşik tabanlı, yapışmaz yüzeyli, çok amaçlı pişirme pleyti: 3 mm kalınlıkta kumlanmış 1.4404 (AISI 316L) paslanmaz çelik yüzey, dikişsiz olarak karbon çeliği bir plakaya kaynaklanmış olacaktır.
15. Tüm hazne 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çelik olacak; tek parça derin çekmeden oluşacaktır.
16. Çift cidarlı, izolasyonlu kapak 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çelikten oluşacaktır; ünitenin çapraz metal girişleri üzerine monte edilmiş olacak, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiş ve her pozisyonda açık durabilir olacaktır.
17. Gazlı cihazın elektronik ateşlemeli güçlü ve birden çok brülörü olacaktır. İsteğe bağlı olarak doğal gaz veya LPG ile çalışabilir olacaktır.
18. Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştıran batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
19. Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edildiğinden temizliği kolay olacaktır. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumlu olacaktır..
20. Isıya dayanıklı kaymaz yüzeyli kulp mevcutta olacaktır.
21. Ön tarafa monte edilmiş, eğimli, led ışıklı "DOKUNMATİK" kontrol paneli indirmeli derin çekme bir kasanın içine gömülü olacaktır. Kontrol panelinin açıklamalı fonksiyon göstergeleri tüm pişirme işlemi süresince kullanıcıya kılavuzluk edecek: Gerçek ve set edilmiş sıcaklık değerlerini eş zamanlı olarak gösterecek; aynı şekilde set edilmiş pişirme

- süresini ve kalan pişirme süresini eşzamanlı olarak gösterecek; gerçek zamanlı saat; hassas yiyecekler için "SOFT" kontrollü ısıtma; 9 güç kademeli kaynatma; geciktirmeli start için süre ölçer; arızaları hızla belirlemek için hata göstergesi yer alacaktır.
22. Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkün olacaktır..
 23. Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılacaktır. (opsiyonel).
 24. Cihaz ağırlığı itibarıyla %98 oranında geri dönüşümlü olacaktır. Paketleme malzemesi toksik madde içermeyecektir.
 25. GN küvetlerle uyumlu tava ebadı olacaktır. 18 mm kalınlığında tava tabanı (15 mm karbon çeliği ve üzerinde 3 mm kalınlığında AISI316 paslanmaz çelik.)
 26. izolasyonlu ve karşı dengeli kapak yer alacaktır.
 27. Hız varyatörlü motorlu devirme tertibatı olacaktır.
 28. Tava 90°'yi aşan bir açıyla devrilerek içindeki tüm yiyeceğin boşalması sağlanacaktır.
 29. Elektronik ateşlemeli ve kontrollü brülörler yer alacak, emniyet termostatu tavanın aşırı ısınmasını önleyecektir.
 30. Tava taban sıcaklığının hassas elektronik kontrolü 50° ile 250°C arasında belirlenen pişirme sıcaklığına kısa sürede ulaşılmasını ve bu ısıda kalınmasını sağlayacaktır.
 31. SOFT Fonksiyonu, süt esaslı soslar, beşamel gibi hassas yiyecekler için ideal bir pişirme yöntemidir ve çok hassas biçimde gücü regule edecektir.
 32. Farklı sıcaklık ayarlarıyla tek veya çok fazlı pişirme reçeteleri hafızaya alınabilir olacaktır.
 33. Pişirme işleminin hassas kontrolü için entegre ısı sensörleri bulunacaktır.
 34. Suya karşı elektrik koruma sınıfı, IPX6 olacaktır.
 35. Konfigurasyon:Ada tipi veya duvara dayalı olarak ve 100 mm yükseklikte ayaklar veya çelik ya da beton baza üzerine monte edilebilir olacaktır.
 36. Elektrik: Voltaj: 230 V/1N ph/50/60 Hz Toplam Watt: 0.2 kW olacaktır.
 37. Gaz Gücü: 29 kW olacaktır.
 38. Montaj türü: Beton baza üzerinde dolaplı, ayaklar üzerinde dolaplı, Baza üzerinde, duvara dayalı şeklinde olanaklar olacaktır.
 39. Konfigurasyon: "Dikdörtgen,Devrilir
 40. Minimum çalışma sıcaklığı: 50 °C
 41. Maksimum çalışma sıcaklığı: 250 °C
 42. Kazan (dikdörtgen) genişliği: 1050 mm
 43. Kazan (dikdörtgen) yüksekliği: 287 mm
 44. Kazan (dikdörtgen) derinliği: 558 mm
 45. Dış boyutlar, Genişlik: 1600 mm x Derinlik: 900 mm x Yükseklik: 800 mm
 46. Net ağırlık: 300 kg
 47. Net kullanılabilir kazan kapasitesi: 146 Lt
 48. Devirme mekanizması: Otomatik
 49. Çift cidarlı kapak: Evet
 50. Isıtma tipi: Doğrudan