

SİLİNDİRİK KAYNATMA KAZANI TEKNİK ŞARTNAMESİ

1. AISI304 paslanmaz çelik konstruksiyon olacaktır. Derin çekme kazan AISI316'dan imal edilecektir. İzolasyonlu ve karşı dengeli kapak yer alacaktır. Motorlu kazan devirme tertibatı olacaktır.(hız varyatörlü)
2. Kazan, içindeki malzemenin tümüyle boşaltılablmesi için 90°'den daha fazla yatabilir olacaktır.
3. Kazan içindeki malzeme, kazanın tabanındaki ve yan duvarlarındaki ceketin içinde oluşan ve ısısı maksimum 125°C'ye kadar yükselen doymuş buharla eşit biçimde ısıtılacaktır.
4. Buhar ceketinde havalandırma sistemi bulunacaktır. Emniyet valfi ceketle aşırı basıncı engelleyecek, emniyet termostadı ceketleki suyun azalmasına karşı güvenlik sağlayacaktır.
5. DOKUNMATİK Kontrol Paneli, SOFT Fonksiyonu, süt esaslı soslar, beşamel gibi hassas yiyecekler için ideal bir pişirme yöntemidir ve çok hassas biçimde gücü regule edecektir. Farklı sıcaklık ayarlarıyla tek veya çok fazlı pişirme reçeteleri hafızaya alınabilir olacaktır. Pişirme işleminin hassas kontrolü için entegre ısı sensörleri yer alacaktır.
6. Suya karşı elektrik koruma sınıfı: IPX6 olacaktır. Konfigurasyon:Ada tipi veya duvara dayalı olarak ve 200 mm yükseklikte ayaklar veya çelik ya da beton baza üzerine monte edilebilir seçenekleri mevcuttur.
7. Kazan; her türlü malzemeyi direk ısıtma sistemi ile pişirme, sote yapma, kızartma veya poşeleme için uygun olacaktır.
8. İç ceketleki maksimum basınç 1,5 bar; minimum çalışma basıncı 0.1 bar olacaktır. 50 ile 110°C arasında sıcaklık kontrolü yer alacaktır.
9. Kazan ceketle üst kenarın 159 mm altına kadar yükseltilir olacaktır.
- 10.Haznenin üst kenarı izolasyonlu olacaktır.
- 11.Ergonomik kazan boyutları: Çapının geniş, derinliğinin az olması karıştırma ve yemeği elleçleme işlemlerini kolaylaştıracaktır.
- 12.Dökme ağızına süzgeç takılabilir olacaktır.(opsiyonel).
- 13.Motorlu, hız varyatörlü kazan devirme tertibatı "SOFT STOP" fonksiyonlu olacaktır. Devirme ve boşaltma hızları hassas biçimde ayarlanabilir olacaktır. Kazanın 90°'den daha fazla devrilebilmesi boşaltma ve temizlik işlemlerini kolaylaştıracaktır.
- 14.Pişirme prosesini kontrol eden entegre sıcaklık sensörü yer alacaktır.
- 15.USB bağlantısı: Yazılımı güncellemek, reçeteleri yüklemek ve HACCP verilerini indirmek için kullanılabilir olacaktır.
- 16.Suya karşı koruma sınıfı: IPX6 olacaktır.
- 17.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).
- 18.AISI 316L paslanmaz çelik kazanın doğrusal bir boşaltma ağızı bulunacaktır. Çift cidarlı AISI 316L paslanmaz çelik ceket 1.5 bar basınç altında çalışacak şekilde dizayn edilecektir.
- 19.Dış paneller ve iç çerçeve AISI 304 paslanmaz çelikten oluşacaktır.

- 20.Çift cidarlı, izolasyonlu kapak AISI 304 paslanmaz çeliktir; ünitenin çapraz metal girişleri üzerine monte edilmiştir, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiştir ve her pozisyonda açık durabilir olacaktır.
- 21.Emniyet valfi, çift cidarlı ceketteki buhar basıncının yükselmesine izin vermeyecektir.
- 22.Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostatu bulunacaktır.
- 23.Yüksek devirme pozisyonu sayesinde ergonomik ve kullanıcı dostudur ve kuvvetleri rahatça doldurmayı sağlayan özel tasarımı boşaltma ağızı bulunacaktır.
- 24.Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştıran batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcut olacaktır.
- 25.Ön tarafa monte edilmiş, eğimli, led ışıklı "DOKUNMATİK" kontrol paneli indirmeli derin çekme bir kasanın içine gömülmüş 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 ölçecek; arızaları hızla belirlemek için hata göstergesi bulunacaktır.
- 26.Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edilmiş olacak; temizliği kolay olacak. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumlu olacaktır.
- 27.Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılacaktır. (opsiyonel).
- 28.Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkün olacaktır.
- 29.Cihaz ağırlığı itibariyle %98 oranında geri dönüşümlü olacak. Paketleme malzemesi toksik madde içermeyecektir.
- 30.Elektrik: Voltaj 230 V/1N ph/50/60 Hz Toplam Watt: 0.2 kW
- 31.Gaz Gücü: 26 kW
- 32.Montaj türü: Beton baza üzerinde dolaplı, ayaklar üzerinde dolaplı, Baza üzerinde, Duvara dayalı
- 33.Minimum çalışma sıcaklığı: 50 °C
- 34.Maksimum çalışma sıcaklığı: 110 °C
- 35.Kazan (yuvarlak) çapı: 710 mm
- 36.Kazan (yuvarlak) derinliği: 465 mm
- 37.Dış boyutlar, Genişlik: 1300mm x Derinlik: 1000mm x Yükseklik:700 mm
- 38.Net ağırlık: 270 kg
- 39.Net kullanılabilir kazan kapasitesi: 150 Lt
- 40.Devirme mekanizması: Otomatik
- 41.Çift cidarlı kapak: Evet
- 42.Isıtma tipi: İndirek