

Apparecchio di cottura multifunzione per bollire, arrostitire e friggere (150 litri)

Per grandi collettività



Caratteristiche tecniche minime richieste

L'immagine non è vincolante ed è puramente indicativa

La macchina richiesta è destinata ad una mensa universitaria in funzione tutto l'anno sei giorni su sette e deve essere idonea alla cottura. Deve essere installata nel locale cucina della mensa universitaria.

Apparecchio di cottura multifunzione adatto per bollire, arrostitire e friggere, così come per la cottura a bassa temperatura, sottovuoto, confit, cuocere prodotti delicati e per altri metodi di cottura comuni. L'apparecchio deve essere dotato di processi di cottura automatici.

Il processo di cottura si deve adattare sempre automaticamente alle dimensioni dell'alimento e alla quantità di prodotto.

La doratura e la temperatura nucleo possono essere impostate liberamente.

Indicatore grafico del processo di cottura con tutti i parametri e il tempo di fine cottura calcolato.

Visualizzazione delle regolazioni automatiche del processo di cottura.

Controllo dei processi di cottura tramite microprocessori.

Il fondo della vasca può essere suddiviso in zone con temperature diverse.

Cottura manuale deve essere possibile tramite libera regolazione della temperatura del liquido, del fondo vasca o dell'olio.

Rilevamento del mezzo di cottura nella vasca: senza possibilità che l'olio si bruci.

Il fondo della vasca deve riscaldare dalla temperatura ambiente a +200 °C in meno di tre minuti.

Possibilità di programmazione libera (immagini, accessori e testi) con almeno 1000 programmi di cottura articolati in 12 fasi.

L'apparecchio deve essere dotato di un sistema automatico di sollevamento e immersione, motorizzato e regolabile nei tempi per bollire e friggere con appositi cestelli.

L'apparecchio deve disporre di un ingresso d'acqua automatico per il riempimento preciso della vasca di cottura. Ingresso d'acqua integrato nel coperchio.

Per proteggere dal surriscaldamento deve essere installato un limitatore di temperatura di sicurezza.

Devono essere di serie un display a colori in vetro di 10 pollici con touch screen capacitivo, simboli autoesplicativi e una ruota di regolazione centrale con funzione "Push" per confermare i dati inseriti.

Segnalazione acustica e indicatore visivo in caso di necessario intervento da parte dell'utente.

La lingua del display è regolabile italiano obbligatorio-.

Funzione di ricerca nel contenuto di tutti i manuali e nelle ricette presenti nell'apparecchio.

Display digitale per la temperatura. Formato temperatura regolabile in °C o °F. Visualizzazione di temperature target ed effettive. Timer digitale 0-24 ore con posizioni permanenti, impostazione ora/min. o min./sec. a scelta Segnale acustico e contrasto del display regolabili.

Funzione aiuto e il manuale utente vengono visualizzati sul display nella lingua locale.

La vasca di cottura, deve essere pulita con semplici detergenti.

Le temperature delle superfici del rivestimento della vasca sono al massimo di +70 °C.

In caso di frittura, compaiono delle avvertenze a indicare di non utilizzare la doccia manuale né aprire la valvola della vasca in modo che l'olio non penetri nello scarico.

Limitatore di temperatura di sicurezza per impedire il surriscaldamento dell'olio in caso di guasto.

L'apparecchio deve disporre di un fondo vasca ad alte prestazioni reattivo e resistente ai graffi.

La vasca deve essere priva di giunture e possiede angoli arrotondati.

La vasca può essere inclinata utilizzando un cilindro elettrico.

Lo svuotamento dell'acqua di cottura e del lavaggio deve essere effettuato direttamente tramite lo scarico integrato nella vasca senza necessità di avvalersi di uno scarico a pavimento o di una canalina di scolo. Lo scarico non crea superfici non riscaldate sul fondo della vasca.

Sensore termico con almeno sei punti e indicatore automatico se il sensore non è posizionato correttamente. Supporto magnetico per sensore termico sul coperchio. Il coperchio si apre e si chiude per mezzo di un cilindro elettrico.

L'apparecchio deve essere dotato di una porta USB. Il display dell'apparecchio si trova a un'altezza ergonomica. Gli elementi di visualizzazione della temperatura e dell'ora sono ben visibili. L'apparecchio deve disporre di un programma di diagnosi con indicatore automatico dei messaggi di assistenza e funzione di autodiagnosi per il controllo delle funzioni dell'apparecchio.

L'apparecchio può essere livellato mediante piedini regolabili.

Materiale interno ed esterno in acciaio inox.

L'apparecchio deve essere progettato in modo da far risparmiare energia e limitare il consumo di acqua e di corrente al minimo necessario.

L'apparecchio deve essere dotato di una doccia a tubo flessibile estraibile, con dispositivo di ritiro automatico, funzione spray e getto singolo regolabili.

Presa integrata, 1 NAC 230 V. Interfaccia WLAN completamente integrata senza antenna esterna per il collegamento a internet in modo da consentire l'accesso e la manutenzione da remoto.

Gestione dei programmi di cottura, della produzione è possibile grazie a una soluzione basata su cloud.

I processi di cottura e i vari dati sono esportabili tramite l'USB integrata.

Possibilità di effettuare il download dei dati HACCP tramite porta USB e anche tramite soluzione cloud senza software speciale del produttore.

I componenti tecnici ed elettronici dell'apparecchio accessibili dalla parte anteriore. Protezione contro getti d'acqua:

L'apparecchio deve essere omologato per il funzionamento senza sorveglianza.

Sottotelaio con piedini in acciaio inox; sottotelaio per installazione su base.

Sottostruttura con piedini in acciaio inox. Rivestimento per sottostruttura.

Cottura a pressione. Durante il processo di cottura a pressione, il coperchio deve poter essere bloccato per evitare aperture accidentali.

La regolazione e il monitoraggio della pressione devono essere eseguiti in modo costante.

La protezione contro la sovrappressione deve essere garantita da una valvola di sicurezza, installata all'esterno del coperchio e protetta.

Modulo W-LAN.

Presa Ethernet RJ45.

Predisposizione per il collegamento a un impianto di ottimizzazione energetica.

Contatto a potenziale zero.

Presa protetta da interruttore differenziale.

Collegamento acqua calda.

Braccio per il montaggio dei cestelli quando si utilizza il sistema automatico di immersione e sollevamento.

Cestelli di bollitura per l'uso del sistema automatico di immersione e sollevamento.

Cestelli di frittura per l'uso del sistema automatico di immersione e sollevamento.

Colino per svuotare la vasca senza che l'alimento penetri nello scarico.

Griglia per evitare il contatto tra l'alimento e il fondo della vasca.

Carrello da trasporto regolabile in altezza per svuotare facilmente gli alimenti e porzionarli nei contenitori GN senza fatica.

Dati tecnici

Volume netto: ca. 150 litri

Superficie vasca: ca. 59 dm²

Larghezza: ca. 1360 mm

Profondità: ca. 890 mm

Altezza: ca. 1100 mm (con sottotelaio) (con sottostruttura)

Potenza allacciata: ca. 41 kW Tensione nominale (Opzione carico collegato ridotto: 34 kW): 400 V

Collegamento acqua fredda: 3/4"

Scarico acqua: DN 50 Attacco dell'acqua di scarico a rete fissa o scolo libero

Normative di legge di riferimento:

Il prodotto deve essere coperto da garanzie sui componenti come previsto dalla legge

Libretto di uso e manutenzione in lingua italiana

Marchio CE.

L'attrezzatura deve essere conforme alla normativa vigente, alle normative antinfortunistiche, regolamenti e norme europee, per quanto applicabili e per materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.