

BANC MULTIFUNȚIONAL PENTRU COACERE, CONCENTRARE ÎN VID ȘI STERILIZARE

Model: B.M. 50

Produs de ultima generatie



Ideal pentru activitati industriale, comerciale si sociale care prepara hrana conservata sau/si pentru consum imediat in stare proaspata. (Mica Industrie, activitati de catering, cantine, restaurante de tip fast food)

Banc multifunctional pentru coacere si concentrare in vid se executa intr-o singura marime de capacitate.

Bancul multifunctional se executa in doua variante de alimentare cu energie termica: Cazanele se executa in doua variante de alimentare cu energie termica:

- **Varianta 1 cu GPL sau Gaz Metan, 12.000 kcal/h;**
- **Varianta 2 cu energie electrica, 14 kw/h.**
- **Varianta 1 - Pret -25.600,00 €**
- **Varianta 2 - Pret -26.600,00 €**

Rezistentele electrice si arzatorul pe gaz, garanteaza o incalzire si o fierbere-coacere rapida a produselor si poat fi controlate continuu in mod automat cu ajutorul unor sonde termometru cu care este prevazuta cuva. Se asigura o fierbere sub presiune corespunzator unei temperaturi de 20-140°C.

Are o putere instalata relativ mare pentru a putea ajunge in timp scurt la temperatura de regim. Dupa atingerea temperaturii de regim consumul energetic se reduce cu 80-90%.

Bancul multifunctional poate executa urmatoarele operatii tehnologice:

- fierberea în vid – concentrare în depresie
- frigere
- amestecare în vid
- coacere sub presiune atmosferică
- pasteurizare/sterilizare până la 100oc
- fierberea în vid – concentrare în depresie
- frigere
- amestecare în vid
- coacere sub presiune atmosferică
- pasteurizare/sterilizare până la 100°C

Ideal pentru producerea de : gemuri, marmelade, gelatine, siropuri, nectare din fructe, sucuri, sosuri, pateuri, condimente, orice altceva ar fi nevoie în astfel de procese, cum ar fi: tocana de legume, zacusca etc.

○ SISTEM pentru FIERBEREA în vid, capabil să extragă vaporii menținând o temperatură de fierbere a produsului scăzută cu conservarea proprietăților organoleptice și cu lipsa fenomenelor de oxidare și a caramelizării zaharurilor

○ SISTEM PENTRU STERILIZARE (norme HACCP) PÂNĂ LA F100 este dotat cu un sistem care permite pasteurizarea/sterilizarea produsului ambalat pentru a garanta păstrarea sa în timp, respectând normele legale. Sistemul prevede:

- Gestionare automată în cadrul procesului (încălzire-oprire-răcire)
- Indicarea temperaturii de pasteurizare din centrul produsului cu sonda montată pe vasul eșantion , cu citirea tuturor datelor pe ecran și gestionarea ciclului de pasteurizare/sterilizare prin intermediul stabilirii temperaturilor și perioadelor de timp

• **SISTEM PENTRU COACERE ȘI AMESTECARE FRUCTE**

Dotat cu:

- Agitator cu modificare a vitezei prin intermediul inverterului
- Lamă detașabilă atât pe fund cât și pe pereți

Bancul multifunctional este alcătuit din:

- VAS cilindric din oțel inox de 50 lt. cu ușiță de inox cu închidere ermetică cu deschidere totală pentru o mau ușoară curățare a vasului, descărcare totală cu valva din inox sanificabil Ø 40 cu trecere totală și izolare din material atoxic
- DUȘ de serviciu pentru spălarea vasului

- Plan de lucru din oțel inox AISI 304 cu o grosime considerabilă
 - CLAPETE inox AISI 304 pentru acces la vas și la instalație
 - PICIORUȘE reglabile din oțel inox AISI 304
 - INSTALAȚIE DOTATĂ cu :
 - Sistemul de încălzire cu lichid tehnic
 - Camera de combustie cu evacuare fum vehiculat în exterior printr-un horn (în modelul cu alimentare cu gaze)
 - Sonde de temperatură PT100 în clasa A cu trei sau patru fire
- **TABLOU DE COMANDĂ CU ECRAN TOUCH SCREEN** în conformitate cu normele CE cu:
- Automatizare prin intermediul PLC SIEMENS și software de administrare pentru controlarea completă a procesului de prelucrare;
 - Interfața operator cu ecran grafic în culori de 7” și touch screen rezistiv;
 - Vizualizare digitală a tuturor parametrilor de prelucrare cum ar fi temperatura produsului , temperatura vasului, temperatura ciclului de sterilizare prin intermediul unei sonde scufundate în produs, faze de prelucrare, perioade, grafice etc.;
 - Dispozitiv de reumplere automată a vasului
 - Semnalizare de terminarea a prelucrării
 - Vizualizarea pe ecran a graficului evoluției temperaturilor din vas și ale produsului în timp real;
 - Calcul și vizualizare în timp real al valorii F100 și F71 privind sterilizarea;
 - Memorarea ciclurilor de lucru prin intermediul DATA LOGGER integrat și transferul pe PEN-DRIVE a datelor înregistrate prin intermediul interfeței USB;
 - Memorarea ciclurilor de lucru efectuate, până la 7 zile;
 - Software FJLOGGER pentru PC pentru citirea datelor de prelucrare, calcularea funcției F100 și F71, generarea graficului temperaturilor și tipărirea raportului de prelucrare;
 - Interfața rețelei Ethernet pentru comanda la distanță a echipamentului prin intermediul rețelei LAN și WAN cu software-ul respectiv.

DATE TENICE GPL SAU GAZ METAN

Dimensiuni 120*85*135

Absorbție electrică : 500 Watt.

Alimentare arzător: GPL sau Gaz metan

Alimentare electrică: curent de 220 V. 50hz.

Putere calorică: 14.000 Watt

Temperatura în vid 50o/65oC

Temperatura maximă cu ciclul deschis 140oC

Mărci CE

OPȚIONALE ÎNCLUSE ÎN PREȚ

- Coș de 8 lt. pentru adaos ingrediente
- Sistem de prelevare eșantion în vid pentru verificarea gradelor brix
- Coș de pasteurizare/sterilizare și frigere
- Compresor 220 Volti