



## Ficha técnica CBTE130AC\_V1

### Características constructivas

- cuba de cocción en AISI 304 (fondo espesor 12 mm y pared espesor 3 mm). Recipiente con dispositivo de inclinación motorizado en el eje anterior
- tapa en AISI 304 (espesor 20/10), de doble pared, con empuñadura ergonómica, reforzada con sistema de cierre en 4 puntos en árboles correderos y cerrojos de mando por palanca con bloqueo de la apertura en presencia de presión. Junta en goma de silicona alimentaria con único punto de junta. tapa equilibrada mediante muelles a gas
- bastidor autoportante en AISI 304 (espesor 30-40/10)
- revestimientos exteriores en AISI 304 finamente satinado (espesor 12-15/10)
- patas de acero inox AISI 304 ajustables para la nivelación, equipados con protección amovible para las operaciones de limpieza
- fácil acceso a los principales componentes funcionales (tarjeta electrónica, fusibles, termostatos...) tan solo desmontando los paneles frontales
- nivel de protección IPX5

### Características funcionales generales

- calentamiento mediante resistencias acorazadas de aleación INCOLOY-800, controlado por la placa electrónica
- control de la temperatura mediante sistema de doble sonda (producto/fondo)
- calentamiento de las paredes de la cuba mediante 3 resistencias de banda, activables de abajo hacia arriba, controlado por la tarjeta electrónica
- cocción a presión con sistema automático de extracción del aire del recipiente de cocción (para cocción con vapor saturado) y condensación automática del vapor al final del proceso de cocción que permite una apertura de la tapa rápida y segura, sin dispersión de vapor en el ambiente
- dispositivo automático de mezcla con 3 brazos y rascadores en TEFLON equipado con rascador vertical para raspar las paredes, completamente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza, programable mediante panel de mandos en función del producto a elaborar
- control electrónico mediante pantalla táctil de 7" con mensajes claros e intuitivos
- conexión USB para descargar datos HACCP, actualizar el software y cargar programas de cocción
- posibilidad de interrogar el equipo mediante protocolo de comunicación MODBUS con interfaz serial RS485
- conexión para economizador de energía

### Panel de mando funciones

- interruptor general
- pantalla táctil resistiva de 7"
- botones para activar/desactivar el mezclador y activar la cuba
- selección de 8 diferentes modos de cocción, con configuración de la temperatura de trabajo
- posibilidad de cocción con cuba inclinada (hasta 15°)
- configuración del modo y del tiempo de cocción
- cocción en modo "Manual"
- cocción en modo "Programas"
- creación y cambios de programas de cocción multifase, con configuración para cada fase de: modo de cocción; parámetros de cocción (temperatura y tiempo); configuración del mezclador; configuración del calentamiento de las paredes y posibilidad de introducir mensajes de texto
- configuración de la temperatura de las paredes (intervalo 50-130°C) y de las 3 zonas para el calentamiento de paredes
- configuración/regulación de la velocidad (horaria y antihoraria), tiempos de rotación y tiempos de pausa del mezclador
- posibilidad de activar el mezclador a velocidad mínima durante la fase de vuelco de la cuba para facilitar la descarga del producto
- configuración de llenado de agua en la cuba (caliente hasta 90°C/fría) con contador de litros automático
- mando para el vuelco y el retorno de la cuba de cocción mediante pantalla táctil o de botones
- programación de cocción aplazada con configuración de fecha, hora y ciclo de trabajo
- configuración idioma pantalla táctil
- configuración de las diferentes unidades de medida (°C/°F ; litros/galones; etc.)

### Visualizaciones/Señalizaciones

- visualización del modo de cocción, de la temperatura de las sondas empleadas y de la temperatura configurada
- señal visual de calentamiento encendido
- visualización del tiempo que falta para finalizar el ciclo
- visualización de la presión en el interior de la cuba
- aviso en la fase de cocción bajo presión, del bloqueo de la tapa y de la fase de condensación
- visualización de la cuba fuera de su sitio para cocinar
- aviso acústico/visual de arranque del mezclador programado
- alerta, durante el llenado de agua en la cuba, de la posición del grifo
- alerta, durante la inclinación de la cuba, de la posición de la tapa y del grifo
- aviso de intervención del termostato de seguridad
- autodiagnóstico

### Dispositivos de seguridad

- pulsador de emergencia
- corte del calentamiento debido a sobretemperatura con termostato de seguridad de rearme manual
- bloqueo mecánico de la apertura de la tapa con la cuba bajo presión
- válvula de seguridad de la tapa
- interrupción del calentamiento durante la fase de inclinación de la cuba

### Opcionales

- CACT0010 - PROTECCIÓN DE PLEXIGLAS TOUCH CONTR
- DAPF0040 - ARMAZON PATAS DE ANCLAJE H=>600 mm
- PAF4020 - VALVULA NEUMATICA DE DESCARGA DN50
- CADE0012. - DUCHA PARA LAVADO CBT/PR
- CAPK130C - RASCADORES EN PEEK CBTE130C\_V1
- DAPF0030 - KIT PATAS DE ANCLAJE H=<600 mm
- PAF4030 - VALVULA NEUMATICA DE DESCARGA DN65
- D150 - KIT RUEDAS PR/CB/DBR
- DAPC0230 - TOMA DE CORRIENTE 230V 2P+T 16A
- DAPF0012 - KIT PATAS C/BRIDAS H200 DBR/CBT/PR

### Accesorios

- CAPM0010 - KIT ESPATULAS AJUSTABLES CBT090-130
- PAF0702 - COLADOR PARA CBT.090-130A (AUTOCL.)

### Homologaciones



### Planner

.....

.....

.....

.....

.....

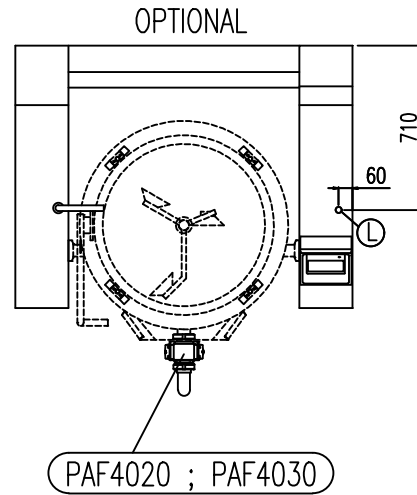
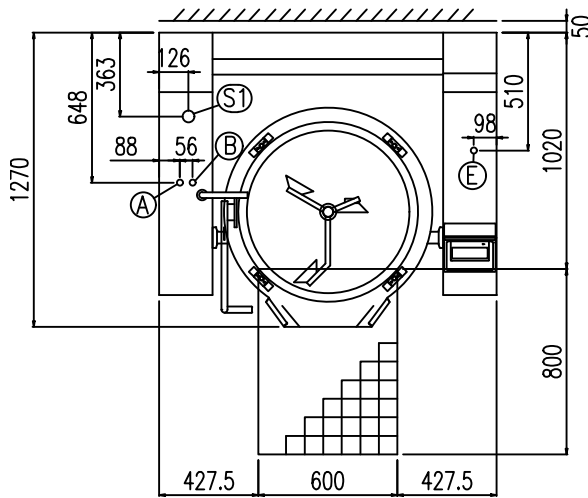
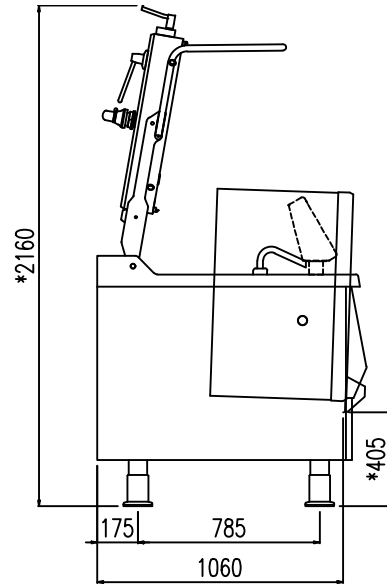
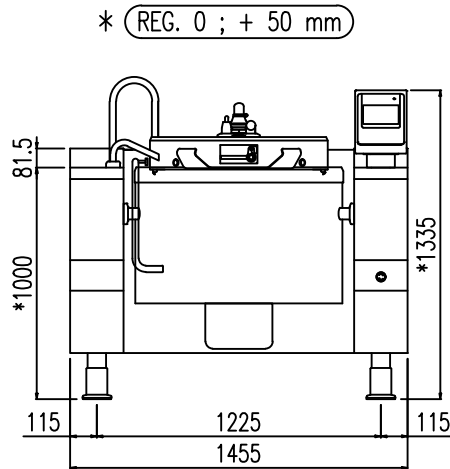
.....

.....

.....

.....

.....



#### Dimensiones pesos y capacidad

Ancho	1455 mm	Diámetro cuba	700 mm	Superficie fondo	38 dm <sup>2</sup>
Fondo	1270 mm	Alto cuba	420 mm	Peso	528 kg
Alto	1335 mm	Capacidad cuba	135 lt		

#### Mezclador

Par mezclador	191 Nm	Potencia mezclador	0,37 Kw	N° revoluciones mezclador	6-18 Rpm
---------------	--------	--------------------	---------	---------------------------	----------

#### Conexión agua

Presión del agua	50-300 KPa	Agua fría (B)	3/4"	Agua caliente (A)	3/4"
Salida del condensado autoclave (S1)	40 mm				

#### Conexión eléctrica

Voltaje STD (E)	380-415V 3N ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	18,20 Kw	Corriente	27,4 A
Voltaje OPT (E)	220-240V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	18,20 Kw	Corriente	47,7 A
Voltaje OPT (E)	208V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	15,00 Kw	Corriente	41,6 A
Voltaje OPT (E)	460-480V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	18,20 Kw	Corriente	21,9 A
Voltaje OPT (E)	440V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	15,70 Kw	Corriente	20,6 A
Voltaje OPT (E)	380-415V 3 ~ 50/60Hz	Potencia eléctrica	17,10 Kw	Corriente	25,8 A

#### Opcionales PAF4020/4030

Presión del aire (L)	6 bar
Conexión de aire comprimido (L)	1/4"