

## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

3.2.1 - O Equipamento fabricado totalmente em aço inox AISI 304 próprio para aplicação em processos de cocção, com as seguintes características:

· Modo com 7 grupos de processo: carne, peixe, legumes e acompanhamentos, Confeção de pratos à base de ovos, sopas e molhos, leite e doces; · Modo manual com 3 modos de operação: cozinhar, refogar, fritar; Utilização de aplicativo para controle e operação remota do equipamento; · Faixa de temperatura: 30–250 °C; · Temperatura externa: máxima 70°C; Aquecimento do fundo da cuba: até 200° até 3 minutos; 3.2.2 - Modo de programação: · Reconhecimento da temperatura de núcleo com 6 pontos de medição; · Sistema automático para levantar e abaixar (cesto para cozinhar e fritar); · Reconhecimento do meio de cozimento no recipiente: não tem como queimar o óleo; · Visualização à la carte para cozinhar, refogar e fritar porções individuais da melhor forma possível; · Armazenamento de dados HACCP e entrada por interface USB; · 350 locais de armazenamento para processos e programas individuais; · Ducha integrada com sistema automático de retração e dosagem contínua do jato; · Esvaziamento da água de cozimento e de limpeza diretamente por uma saída de água integrada no recipiente interno (sem inclinar, sem escorrer para o chão); · Dispositivo de enchimento de água automático e com precisão de litros; · Tela com símbolos autoexplicativos; · Interruptor integrado para ligar/desligar; · Funções adicionais selecionáveis pelo toque das teclas; · Manuais de aplicação e de instruções integrados; · Exibição de todos os processos de cozimento em texto claro; · Roda de ajuste central; · Exibição da operação e de advertências, por exemplo, óleo quente ao fritar; · Exibição digital da temperatura; · Exibição dos valores nominais e reais; · Timer digital de 0–24 horas com configurações de duração; · Limitador térmico de segurança; · Sistema de aquecimento; · Suporte magnético para o sensor de temperatura de núcleo; · Interface Ethernet e USB; · Segurança operacional: GS; Sistema de proteção da água potável: SVGW; Proteção IPX5 contra respingo de água; · Proteção contra operação inadvertida; · Capacidade útil: 150 litros; · Superfície de cozimento: 65 dm<sup>2</sup>; · Largura: 1542 mm; Profundidade: 914 mm; Altura: 1100 mm; · Altura da borda da cuba: 900 mm; · Entrada de água: R3/4"; · Saída de água: DN 50 mm; · Disjuntor: 80 A; · Tensão: 220/380V, trifásico; · Potência: 45kW. 3.2.3 - Acessórios que deverão acompanhar para otimização da produção: · Válvula de escoamento; · Espátula (duas unidades); · Braço do sistema automático para levantar e abaixar; · Cesto para cozinhar (duas unidades); · Recipientes para porção furado e liso com alça (duas unidades); · Cesto para fritar (duas unidades); · Conjunto para banho-maria, recipiente para porção e tampa (duas unidades); · Conjunto para banho-maria GN (duas unidades); · Carrinho de transporte (duas unidades); · Kit de bases para estrutura de base; · Concha/escumadeira (duas unidades); · Espátula (duas unidades); · Escorredor de massa (duas unidades); kit de instalação incluindo a tomada tipo steck.

MODELO: IVARIO PRO XL – 150 LITROS

VOLTAGEM 220 / 380 VOLTS

MARCA: RATIONAL

GARANTIA: 2 ANOS