

WIELOFUNKCYJNE
URZĄDZENIA
DO OBRÓBKİ TERMICZNEJ
DLA PRZEMYSŁU
SPOŻYWCZEGO

Profesjonalne gotowanie
to nasza specjalność...

HERT
Wiemy jak.



CUCIMIX
BASKETT
BETTERPAN
MULTICOOKER
COOK&CHILL LINE



fireX
MIDDLEBY
Share the taste

Food processing equipment ...

SPECJALISTA w produkcji wysokiej jakości urządzeń do obróbki cieplnej (gotowanie, smażenie) dedykowanych dla sektora produkującego żywność: od cukierni, poprzez scentralizowane kuchnie, po średniej wielkości zakłady przetwórstwa spożywczego.



FIREX ETC Easy Touch Control

**NOWY DOTYKOWY
panel sterowania**



100 °C

22 °C

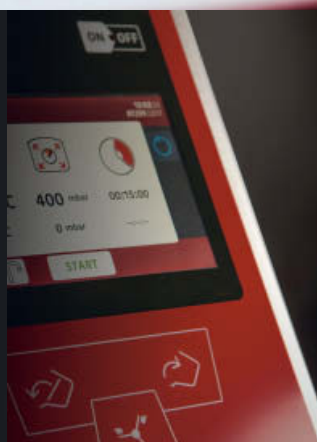


400 mbar

0 mbar



00:15:00



CUCIMIX

Major Line

Więcej niż przemysłowe gotowanie...

WSZECHSTRONNY i ewolucyjny system gotowania gwarantuje: OPTYMALIZACJĘ procesów produkcyjnych, znaczną poprawę jakości przyrządzanych produktów, niezawodność i obniżone zużycie energii.

PROCESY:

- Gotowanie przez wrzenie (do 100°C)
- Gotowanie w nadciśnieniu pary wodnej w wersji AUTOCLAVE (0,5 bar / 105°C)
- Smażenie na płycie (do 220°C)*
- Smażenie w głębokim tłuszczu (do 220°C)*
- Mieszanie w trakcie gotowania; zgarniaki dolne i boczne, mieszadło

*) W wersji zasilanej parą techniczną (V) /8 bar/ max. temperatura wynosi 175°C

- + Gotowanie lub smażenie i bezobsługowe mieszanie produktów w tym samym czasie.
- + Zautomatyzowana praca, bez konieczności stałej kontroli ze strony personelu - dzięki innowacyjnemu sterowaniu na panelu ETC.
- + **System AUTOCLAVE** (modele CBT...-A) z podwójną ścianką w pokrywie i uszczelką.
- + Standard IP55 (można myć na mokro).
- + **NARZĘDZIA:** trójramienne zgarniaki dolne, obejmujące zasięgiem całą płaszczyznę spodu kotła / zgarniak boczny (montowany opcjonalnie) + opcjonalna krata mieszająca + łopatki mieszające.
- + Zasilanie: elektryczne, gazowe i parowe.
- + **Grzanie bezpośrednie do 220°C** od spodu kotła (stalowa płyta #20 mm).
- + **Grzanie pośrednie do 130°C** strefowe I, II, III boków kotła (tylko w wersji CBTE).
- + **DWIE SONDY TEMPERATURY** gwarantują wysoką dokładność utrzymania ustawionych parametrów gotowania. Umieszczone: 1 - w strefie grzewczej płyty, 2 - wewnątrz kotła - mierząca temperaturę produktu i sterująca procesem obróbki termicznej.
- + Kran napełniający kocioł z licznikiem przepływu wody; do wyboru woda ciepła/zimna.
- + Konstrukcja urządzenia z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI304 i AISI316.
- + Czytnik zapisu gotowania HACCP (USB/PC).

CUCIMIX 70



Model	CBTE030 (elektryczny)	CBTE070 (elektryczny)	CBTG070 (gazowy)
Pojemność robocza kotła	30 L	70 L	70 L
Zasilanie elektryczne	~400V 50/60Hz 3N+PE AC	~400V 50/60 Hz 3N+PE AC	~230V 50 Hz 1N+PE AC
Moc grzewcza kotła	6,2 kW	9,6 kW	13,5 kW
Moc pakietu cukierniczego	3,0 kW	3,0 kW	nd.
Obroty zgarniaków	6-22 obrotów/min.	6-22 obrotów/min.	6-22 obrotów/min.
Moc silnika zgarniaków	0,37 kW	0,37 kW	0,37 kW
Zakres temp. płyty dolnej	20-220°C	20-220°C	20-220°C
Zakres temp. ścian kotła	20-130°C	20-130°C	nd.
Przyłącze wodne	1/2"	1/2"	1/2"
Ciśnienie wody (max)	50-300 kPa	50-300 kPa	50-300 kPa
Wymiary kotła wewnątrz	Ø 450 h:235 mm	Ø 600 h:290 mm	Ø 600 h:290 mm

CUCIMIX 30



Easy touch

Screen

DOTYKOWY PANEL STERUJĄCY nowoczesny, praktyczny i intuicyjny.

EASY TOUCH CONTROL - 7" wyświetlacz. Łatwy w czyszczeniu i odporny na kurz oraz wodę, zabezpieczony wg. standardu IP55. Samodiagnostyka systemu.



- + Panel kontrolny z menu w języku polskim.
- + Wybór sposobu gotowania:
 - manualnie z kontrolą temperatury medium grzewczego,
 - z kontrolą temperatury produktu i medium grzewczego,
 - z Δt między temperaturą produktu a medium grzewczego.
- + Możliwość zapisania receptur gotowania:
 - do 6 kroków w każdym programie,
 - do 3 komunikatów w każdym kroku.
- + Rozpoczęcie gotowania o określonej dacie i określonym czasie.

- + Ustawienie parametrów gotowania w każdym kroku:
 - temperatura medium grzewczego,
 - temperatura produktu,
 - prędkość obrotów,
 - ustawienie kierunku pracy mieszadła L/P oraz pauzy, czas gotowania od osiągnięcia zadanej temperatury.
- + Dozowanie wody ze zintegrowanego kranu: ciepła (do 90°C) / zimna / określona ilość wody.
- + Winda wyciągu kotła z możliwością zatrzymania na dowolnym kącie wychyłu.



CUCIMIX 130A



MODEL	Zbiornik wymiary (mm)	Litraż kotła (L)	AUTOCLAVE nadciśnienie (bar)	Mieszanie mikser obr./ min.	Wersja elektryczna CBTE/CBTE-A (V/Hz)/Moc(Kw)		Wersja gazowa CBTG/CBTG-A (V/Hz)/Moc(Kw)		Wersja parowa CBTV/CBTV-A (V/Hz)/(Kg/h)**	
CBT090	Ø 700 h:300	90	nd.	6-21	~400 V 50/60 Hz 3N + PE AC	13,5	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC	22	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC	50-70
CBT130	Ø 700 h:400	130	nd.	6-18		13,5	22	50-70		
CBT180	Ø 900 h:350	180	nd.	6-14		21	33	80-100		
CBT310	Ø 1000 h:450	310	nd.	4-10		29	49	100-120		
CBT130A*	Ø 700 h:420	130	0,50	6-18		13,5	22	50-70		
CBT180A*	Ø 900 h:370	180	0,35	6-14		21	33	80-100		
CBT310A*	Ø 1000 h:470	310	0,35	4-10		29	49	100-120		

*) Autoclave - wersja ze szczelną pokrywą dla wytworzenia nadciśnienia wewnątrz kotła.
**) Konsumpcja pary w Kg na godzinę.



SYSTEM AUTOCLAVE modele CBT-A / PRIE-HMA / PRIV-HMA z podwójną ścianką w pokrywie i specjalną uszczelką.

GOTOWANIE W NADCIŚNIENIU (0,5 bar / 105°C) pozwala na:

- + obniżenie poboru energii: od 40 do 60%,
- + skrócenie czasu obróbki cieplnej: od 30 do 40%,
- + niższe zużycie wody: o około 70%,
- + obniżenie redukcji wagi gotowego produktu wskutek mniejszej utraty wody i uzyskanie lepszej wizualnie jakości finalnej.

BASKETT

Major Line



WIELOFUNKCYJNY - innowacyjny oraz nowoczesny szybkowar

z podwójnym płaszczem wodnym. Idealny do licznych zastosowań: od sosów, dżemów i marmolad - po mięsa, warzywa na parze, puree i kremy cukiernicze.

+ GOTOWANIE PRZEZ WRZENIE oraz bezobsługowe mieszanie produktów w tym samym czasie.

- + Zautomatyzowana praca, bez konieczności stałej kontroli ze strony personelu.
- + Dotykowy panel sterujący **Easy Touch Control** z możliwością programowania.
- + „Cook & Chill” gotowanie i schładzanie bez konieczności przekładania produktów z kotła (**system chłodzenia SCT2***)
*) nie dotyczy modelu 80.
- + Zasilanie: elektryczne (E), gazowe (G) lub parowe (V).
- + **Regulacja temperatur w zakresie: 50-100°C (do 105°C w wersji AUTOCLAVE).**
- + Grzanie pośrednie (płaszcz wodny na całej powierzchni roboczej kotła).
- + **Pomiar temperatury przez dwie sondy umieszczone:** 1 - w dolnej części kotła w strefie grzania, 2 - wewnątrz kotła w strefie produktu.
- + **Narzędzia:** zgarniaki spodu i boków kotła, automatyczny system mieszania.
- + Funkcja automatycznego uzupełniania poziomu wody w płaszczu wodnym.
- + Kran napełniający kocioł z licznikiem przepływu wody - możliwość wyboru woda ciepła/zimna.

PROCESY:

- Gotowanie przez wrzenie (do 100°C)
- Gotowanie w nadciśnieniu pary wodnej w wersji AUTOCLAVE (0,4 bar / 105°C)
- Schładzanie produktów - system chłodzenia w przepływie wody SCT2
- Mieszanie w trakcie gotowania



MODEL	Wymiary kotła (mm)	Litraż kotła (L)	AUTOCLAVE nadciśnienie (bar)	Zasilanie elektryczne PRIE/-HMA / PRIEM (V/Hz) / Moc(Kw)	Zasilanie gazowe PRIG / PRIGM (V/Hz) / Moc(Kw)	Zasilanie parowe PRIV/-HMA / PRIVM (V/Hz) / (Kg/h)***
80	Ø 600 h:380	80	nd.	~400 V 50/60 Hz 3N + PE AC	16,6	-
105	Ø 600 h:465	105	nd.		18,6	25
130	Ø 600 h:555	130	nd.		24,6	30
180	Ø 700 h:565	180	nd.		32,6	40
250	Ø 800 h:575	250	nd.		37,5	48
320	Ø 900 h:575	320	nd.		37,5	48
500	Ø 1000 h:700	500	nd.		38	58
600**	Ø 1000 h:800	600	nd.		-	-
180A*	Ø 700 h:565	180	0,40		34	-
320A*	Ø 900 h:565	320	0,20		38,7	-
500A*	Ø 1000 h:700	500	0,20		38,7	-
					~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC
						-
						42-52
						45-56
						56-72
						70-90
						85-105
						100-120
						120-150
						56-72
						85-105
						100-120

*) Autoclave - wersja ze szczelną pokrywą dla wytworzenia nadciśnienia wewnątrz kotła.

**) Model dostępny tylko w wersji zasilanej parą techniczną.

***) Konsumpcja pary w Kg na godzinę.

- + Szybkie osiągnięcie temperatury produktu w kotle podczas podgrzewania.
- + **Regulacja obrotów:** mieszaśdo do 7 różnych prędkości, zgarniaki 15-40 obr./min.
- + Ustawienia kierunku pracy i pauzy dla mieszaśdla ze zgarniakami.
- + Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI304/AISI316.
- + Czytnik zapisu gotowania HACCP - połączenie USB/PC.



BETTERPAN

Major Line

Profesjonalne patelnie wychylne.

Smażenie w głębokim tłuszczu i gotowanie w jednym wielofunkcyjnym, programowalnym urządzeniu. Od ryb i omletów po warzywa na parze, sosy mięsne oraz wiele innych potraw.

- + **Dwa czujniki temperatury:** 1 - w komorze smażalni, 2 - w płycie dolnej (grzewczej); dzięki którym uzyskujemy bardzo dokładną temperaturę smażenia i gotowania.
- + **Dotykowy panel sterowania ETC.**
- + **Precyzyjna regulacja temperatur gotowania i smażenia w zakresie 50-250°C.**
- + Emituje sygnały akustyczne: po osiągnięciu ustawionej temperatury; po zakończeniu cyklu smażenia/gotowania; informacyjny o trwającym procesie rozgrzewania.
- + Możliwość zapisania receptur gotowania.
- + Programowany start: rozpoczęcie smażenia i gotowania o ustalonej godzinie/dacie.
- + Wychylanie komory elektryczne (panel ETC).
- + Zasilanie: elektryczne (E) i gazowe (G).
- + Czytnik zapisu gotowania HACCP (USB/PC).
- + Ogrzewanie bezpośrednie (od spodu - dolna płyta grzewcza).
- + Wersja C - automatyczne, programowalne podnoszenie koszy po zakończonym cyklu gotowania/smażenia; ustawionym czasie.
- + Pokrywa zamontowana na siłownikach gazowych, narożniki wewnątrz komory smażalni zaokrąglone.
- + Komora smażalni (o grubości spodu 15 mm), stelaż i pokrywa wykonane z wysokiej jakości stal nierdzewnej AISI304.

PROCESY:

- Gotowanie przez wrzenie (do 100°C)
- Gotowanie w nadciśnieniu pary wodnej (0,5 bar / 105°C)
- Smażenie na płycie (do 250°C)
- Smażenie w głębokim tłuszczu (do 250°C)



MODEL	DBR110	DBR145	DBR180	DBR220*
Nadciśnienie AUTOCLAVE (bar)	0,50	0,35	0,35	nd.
Powierzchnia smażenia (dm ²)	52	69	87	103
Pojemność użytkowa komory (L)	110	145	180	220
Standard GN 1/1 (szt.)	2	4	4	6
Wymiary komory LxBxH (mm)	805x650x250	1060x650x250	1335x650x250	1590x650x250
WERSJE ZASILANIA:				
ELEKTRYCZNA - DBRE/DBREA zasilanie elektryczne: ~400 V 50/60 Hz 3N+PE AC				
Moc	17,0 kW	20,0 kW	27,0 kW	30,0 kW
GAZOWA - DBRG/DBRGA zasilanie elektryczne: ~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC				
Moc	28,0 kW	35,0 kW	42,0 kW	52,0 kW

*) model DBR 220 nie posiada systemu AUTOCLAVE.

Wersja AUTOCLAVE - ze szczelnie zamykaną wzmocnioną pokrywą (podwójna ścianka).

- Mechaniczne zamykanie pokrywy w czterech punktach.
- Uszczelka silikonowa łączona tylko w jednym miejscu.
- Ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa przy 0,33 bar.
- Trzeci czujnik temperatury (coreprobe), używany do umieszczenia w produkcie (opcjonalnie również w wersji bez Autoclave).
- Automatyczne wypuszczanie pary z komory pod koniec cyklu gotowania.



MULTICOOKER

Major Line

NIEZBĘDNE W CATERINGU!

Uniwersalne i niezawodne urządzenia do profesjonalnego gotowania makaronu, pierogów, ryżu, kaszy, warzyw itp.

PROCESY:

- Gotowanie przez wrzenie (do 110°C)



- + Zautomatyzowane, efektywne gotowanie produktów i półproduktów w modelach jedno i dwukomorowych.
- + Proste sterowanie elektroniczne.
- + Precyzyjna regulacja czasu gotowania z minimalną opcją zanurzenia na 30 sekund.
- + Bardzo precyzyjna regulacja temperatur gotowania w zakresie 20-110°C.
- + Sygnał świetlny w trakcie załadunku / rozładunku komory i w przypadku wystąpienia problemów technicznych.
- + Kosz do gotowania z automatycznym podnoszeniem i rozładunkiem oraz pauzą odciekową dla gotowanego produktu.
- + Automatyczne napełnianie zbiornika wodą dzięki czujnikom poziomu MIN/MAX.
- + Automatyczny system zapobiegający uruchomieniu urządzenia w momencie, gdy w zbiorniku nie ma wody.
- + Przedni 2" zawór spustowy do opróżniania zbiornika na wodę oraz zawór przelewowy.
- + Montowany w obudowie prysznic wodny do szybszego schłodzenia produktu po przełożeniu do kosza transportowego.
- + Grzanie: bezpośrednie w wersjach elektrycznej i gazowej, pośrednie (płaszcz wodny) w wersji zasilanej parą.
- + Wykonanie: stal nierdzewna AISI304/AISI316.



MODEL	Pojemność kosza (kg)*	Pojemność komory (L)	Ilość komór (szt.)	Zasilanie elektryczne CPMDE (V/Hz) / Moc (Kw)	Zasilanie gazowe CPMDG (V/Hz) / Moc (Kw)	Zasilanie parowe CPMIV (V/Hz) / (Kg/h)**
1-12	12/15	135	1	17	25	44/54
1-18	18/23	188	1	25,5	36	56/72
1-24	24/30	242	1	31	45	68/88
2-12	2x 12/15	2 x 135	2	17+17	25+25	(44/54)x2
2-18	2x 18/23	2 x 188	2	25+25	36+36	(56/72)x2
2-24	2x 24/30	2 x 242	2	31+31	45+45	(68/88)x2

*) w przeliczeniu na wagę suchego makaronu.

**) konsumpcja pary w Kg na godzinę.

HERT
Wiemy jak.

HERT Sp. z o.o.

03-231 Warszawa
ul. Odlewnicza 4A
tel. +48 22 594 05 00
e-mail: biuro@hert.pl

Menedżer Produktu
Piotr Kulik
tel. +48 507 088 502
e-mail: piotr.kulik@hert.pl



www.hert.pl
PRZYJAZNE INNOWACJE W GOTOWANIU