

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 smaźalni, 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 smaźalni zaokrąglone.
- + Komora smaźalni (o grubości spodu 15 mm), stelaż i pokrywa wykonane z wysokiej jakości stal nierdzewnej AISI304.



MODEL	DBR110	DBR145	DBR180	DBR220*
Nadciśnienie AUTOCLAVE (bar)	0,50	0,35	0,35	nd.
Powierzchnia smażenia (dm²)	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 wypuszczenie 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.

COOK&CHILL LINE

- + **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 komór (L)	Ilość komór (szt.)	Zasilanie elektryczne CPMD E (V/Hz) / Moc (Kw)	Zasilanie gazowe CPMD G (V/Hz) / Moc (Kw)	Zasilanie parowe CPMIV (V/Hz) / (Kg/h)**
1-12	12/15	135	1	~400 V 50/60 Hz 3N + PE AC	17	44/54
1-18	18/23	188	1		25,5	56/72
1-24	24/30	242	1		31	68/88
2-12	2x 12/15	2 x 135	2		17+17	(44/54)x2
2-18	2x 18/23	2 x 188	2	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC	25+25	(56/72)x2
2-24	2x 24/30	2 x 242	2		31+31	(68/88)x2

*) w przeliczeniu na wagę suchego makaronu. **) konsumpcja pary w Kg na godzinę.

- PROCESY:
- Gotowanie przez wrzenie (do 110°C)



WIELOFUNKCYJNE URZĄDZENIA DO OBRÓBK TERMICZNEJ DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

Profesjonalne gotowanie to nasza specjalność...



CUCIMIX BASKETT BETTERPAN MULTICOOKER COOK&CHILL LINE



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.



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



CUCIMIX

Major Line

Więcej niż przemysłowe gotowanie...
WSZECHESTRONNY i ewolucyjny system gotowania gwarantuje: OPTYMALIZACJĘ procesów produkcyjnych, znaczną poprawę jakości przyrządzanych produktów, niezawodność i obniżone zużycie energii.

- + 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 + łopatkki 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).

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

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.



BASKETT

Major Line



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

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



- + **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.



- + **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 wychyłu kotła z możliwością zatrzymania na dowolnym kącie wychyłu.



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

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	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC
CBT130	Ø 700 h:400	130	nd.	6-18			
CBT180	Ø 900 h:350	180	nd.	6-14			
CBT310	Ø 1000 h:450	310	nd.	4-10			
CBT130A*	Ø 700 h:420	130	0,50	6-18			
CBT180A*	Ø 900 h:370	180	0,35	6-14			
CBT310A*	Ø 1000 h:470	310	0,35	4-10			

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

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	42-52
130	Ø 600 h:555	130	nd.		24,6	45-56
180	Ø 700 h:565	180	nd.		30	56-72
250	Ø 800 h:575	250	nd.		32,6	70-90
320	Ø 900 h:575	320	nd.		40	85-105
500	Ø 1000 h:700	500	nd.		48	100-120
600**	Ø 1000 h:800	600	nd.		58	100-120
180A*	Ø 700 h:565	180	0,40	~230 V 50/60 Hz 1N + PE AC	-	120-150
320A*	Ø 900 h:565	320	0,20		25	56-72
500A*	Ø 1000 h:700	500	0,20		30	85-105
					38,7	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:** mieszadło do 7 różnych prędkości, zgarniaki 15-40 obr./min.
- + Ustawienia kierunku pracy i pauzy dla mieszadła ze zgarniakami.
- + Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI304/AISI316.
- + Czytnik zapisu gotowania HACCP - połączenie USB/PC.

CUCIMIX 30



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.

