

# Технические характеристики Котлы Dieta Soupper

- Котел с миксером Soupper
- Варочный котел S-Classic

## Полезный объем котла

- 40, 60, 80 и 100 л
- 100, 150 и 200 л
- 300, 400 и 470 л

## Нагрев

- Электрический
- Прямая подача пара (опция)

## Варианты установки

### 40 - 300 л:

- Свободно стоящий котел, FS
- Напольный, FL (опция)
- Напольный (высота опрокидывания 600 мм), FL K600 (опция)
- Крепление к стене (опция)

### 400 и 470 л:

- Напольный, FL1200

## Системы управления

- Светодиодный дисплей, индикация температуры с точностью 1 °C
- Возможность настройки температуры в диапазоне 0...125 °C
- Регулировка нагрева, смешивания и подачи воды с помощью контроллера
- Программирование (100 программ)
- Таймер 24 ч
- Автоматическое заполнение рубашки водой с контролем температуры

## Миксер (только для Soupper)

- Скорость смешивания от 10 до 160
- 7 режимов смешивания с автореверсом
- Импульсный выключатель для смешивания при открытой крышке или опрокинутом котле
- Трехкомпонентный миксер со съемными скребками

## Особенности конструкции

- Электронное управление опрокидыванием
- Форсунка подачи воды находится на бортике котла, что позволяет заливать воду при закрытой крышке
- Максимальное давление рубашки 1,5 бар (128 °C)
- Внутренние детали котла выполнены из нержавеющей стали AISI 316, наружный корпус из стали AISI304L
- Съемная крышка из нержавеющей стали с решеткой (решетка только на модели Soupper)
- Пружинное шарнирное крепление крышки
- Водные элементы и электрические компоненты в отдельных колоннах



## Функциональные возможности

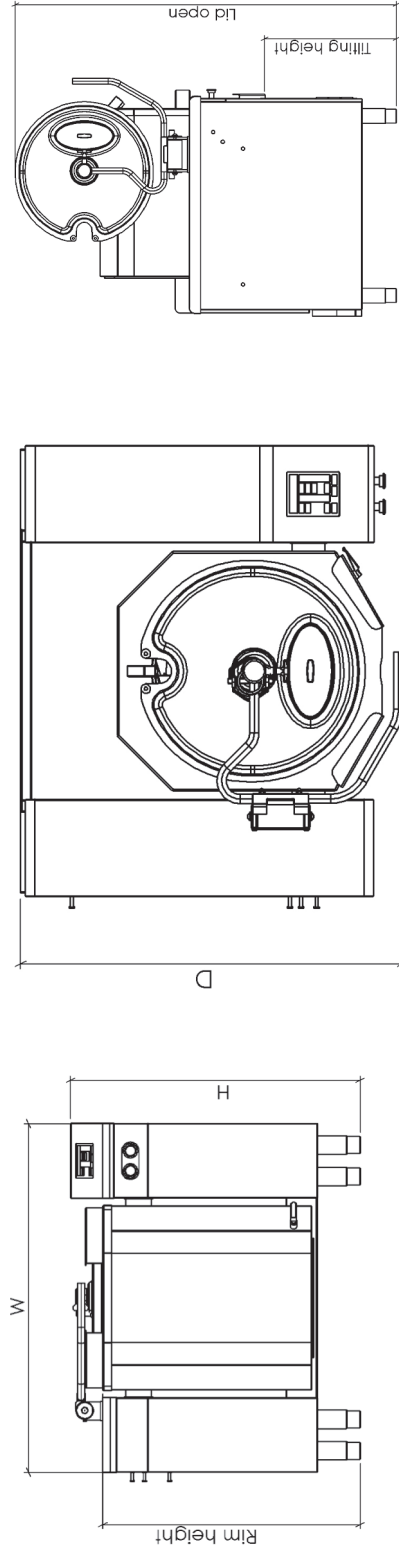
- Контроль температуры еды
- Автоматическая подача воды и измерение ее объема
- Охлаждение водопроводной водой (сток в полу)

## Другие опции

- Подводка умягченной воды
- Подводка горячей воды
- Спускной клапан
- Промывочный шланг
- Подключение PT100 к внешней системе НАССР

## Аксессуары

- Ситчатая тарелка
- Взбивальный инструмент
- Смесительный крюк
- Моечные инструменты
- Держатель для гастроемкостей стандарта GN
- Тележка для аксессуаров



	Souper 40	Souper 60	Souper 80	Souper 100n	Souper 100	Souper 150	Souper 200	Souper 300	Souper 400	Souper 470
<b>РАЗМЕРЫ / ВЕС</b>										
<b>Объем полезный / общий [л]</b>	40/52	60/70	80/90	100/110	100/120	150/165	200/215	300/325	400/425	470/500
<b>Свободно стоящий котел, FS / Напольная установка FL</b>										
<b>Габаритные размеры ДхШхВ / открытая крышка [мм]</b>	1220x1034x1013/1657	1220x1034x1013/1657	1220x1034x1013/1657	1220x1034x1013/1657	1370x1177x1013/1808	1370x1177x1013/1808	1370x1177x1013/1808	1620x1279x1013/2027	-	-
<b>Вес нетто / с транспортной упаковки [кг]</b>	245/290	255/300	265/310	275/320	290/350	310/370	340/400	390/460	-	-
<b>Высота опрокидывания [мм] от низа горлышка</b>	575	575	575	575	425	425	425	315	-	-
<b>Высота бортика [мм]</b>	900	900	900	900	900	900	900	900	-	-
<b>Транспортная упаковка ДхШхВ [мм]</b>	1400x1245x1220	1400x1245x1220	1400x1245x1220	1400x1245x1220	1550x1375x1220	1550x1375x1220	1550x1375x1220	1800x1455x1220	-	-
<b>Напольный (высота опрокидывания 600 мм), FLK600</b>										
<b>Габаритные размеры ДхШхВ / открытая крышка [мм]</b>	1310x977x1138/1657	1310x977x1138/1657	1310x977x1138/1657	1310x977x1138/1657	1460x974x1138/1808	1460x974x1138/1808	1460x974x1138/1808	1710x1156x1138/2027	1710x1232x1313/2327	1710x1232x1313/2327
<b>Вес нетто / с транспортной упаковки [кг]</b>	285/330	295/340	305/350	315/360	330/390	350/410	380/440	430/500	510/580	535/605
<b>Высота опрокидывания [мм] от низа горлышка</b>	600	600	600	600	600	600	600	600	615	615
<b>Высота бортика [мм]</b>	900	900	900	900	900	900	900	900	1200	1200
<b>Транспортная упаковка ДхШхВ [мм]</b>	1490x1195x1455	1490x1195x1455	1490x1195x1455	1490x1195x1455	1640x1195x1455	1640x1195x1455	1640x1195x1455	1890x1355x1455	1900x1530x1630	1900x1530x1630

	Soupper 40	Soupper 60	Soupper 80	Soupper 100n	Soupper 100	Soupper 150	Soupper 200	Soupper 300	Soupper 400	Soupper 470
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ НАГРЕВА</b>										
<b>Котел с миксером Soupper</b>										
<b>Электрическая система</b>	400/50/3, 14,5 кВт, 32 А	400/50/3, 18,5 кВт, 40 А	400/50/3, 22,5 кВт, 40 А	400/50/3, 22,5 кВт, 40 А	400/50/3, 23,5 кВт, 50 А	400/50/3, 28,5 кВт, 63 А	400/50/3, 34,0 кВт, 63 А	400/50/3, 51,0 кВт, 80 А	400/50/3, 51,0 кВт, 80 А	400/50/3, 51,0 кВт, 80 А
<b>Расход пара (пар) кг/ч</b>	25	30	35	35	40	55	70	95	100	110
<b>Электрическая система (пар)</b>	230/50/1, 0,75 кВт, 16 А	230/50/1, 0,75 кВт, 16 А	230/50/1, 0,75 кВт, 16 А	230/50/1, 0,75 кВт, 16 А	230/50/1, 1,5 кВт, 20 А	230/50/1, 1,5 кВт, 20 А	230/50/1, 1,5 кВт, 20 А	400/50/3, 2,2 кВт, 10 А	400/50/3, 2,2 кВт, 10 А	400/50/3, 2,2 кВт, 10 А
<b>S-CLASSIC (варочный котел без миксера)</b>										
<b>Электрическая система</b>	400/50/3, 11,0 кВт, 16 А	400/50/3, 13,5 кВт, 20 А	400/50/3, 17,5 кВт, 32 А	400/50/3, 17,5 кВт, 32 А	400/50/3, 17,5 кВт, 32 А	400/50/3, 27,0 кВт, 40 А	400/50/3, 32,5 кВт, 63 А	400/50/3, 41,0 кВт, 63 А	400/50/3, 49,0 кВт, 80 А	400/50/3, 49,0 кВт, 80 А
<b>Расход пара (пар) кг/ч</b>	25	30	35	35	40	55	70	95	100	110
<b>Электрическая система (пар)</b>	230/50/1, 0,2кВт, 10 А	230/50/1, 0,2 кВт, 10 А	230/50/1, 0,2 кВт, 10 А	230/50/1, 0,2 кВт, 10 А	230/50/1, 0,2 кВт, 10 А	230/50/1, 0,2 кВт, 10 А	230/50/1, 0,2 кВт, 10 А	400/50/1, 0,2 кВт, 10 А	400/50/1, 0,2 кВт, 10 А	400/50/1, 0,2 кВт, 10 А
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ</b>										
<b>Холодная вода</b> 2...8 бар, фильтр до 15 мкм *	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
<b>Теплая вода (опция)</b>	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
<b>Умягченная вода (опция)</b> 1...8 бар, фильтр до 15 мкм *	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
<b>Горячая вода (опция)</b> макс. 80 °С, 2...8 бар, фильтр до 15 мкм	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
<b>Пар (опция)</b> 1,5 - 2 бар	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
<b>Конденсат (опция)</b> Противодавление. Макс 0 бар	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"	DN 15, G1/2"	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"	DN 20, G3/4"
<b>Впуск воды охлаждения (опция СНЗ)</b> +0,1 - +1 °С, 1,5...0,2 бар	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 20, G1/2"	DN 20, G1/2"	DN 20, G1/2"	DN 20, G1/2"

\* Вода для парогенератора: 0...40 °С, макс. 6 °сН, проводимость 30...1000 мксм/см, содержание хлористых соединений <100 мг/л, хлор <0,25 мг/л

# Технические характеристики

## Установка

- Свободно стоящий вариант установки без крепления болтами к полу (стандарт для 40...300 л)
- Крепление болтами непосредственно к полу или к полу с монтажной рамой (стандарт для 400...470 л, опциональная конфигурация для 40...300 л)
- Крепление к стене (опциональная конфигурация для 40...300 л)

## Система управления

- Электронный контроллер для автоматической работы с рубашкой
- Возможность настройки температуры рубашки в диапазоне 0...125 °C
- Светодиодный дисплей. Индикация температуры с точностью 1 °C
- Регулировка нагрева, смешивания и подачи воды с помощью контроллера
- Ускоренное начало работы; приготовление начинается автоматически и безотлагательно
- Автоматическое заполнение рубашки водой с контролем температуры
- Программирование; до 100 программ приготовления и (или) приготовления-охлаждения. Параметры: температура и время приготовления, измерение объема воды (выбрать опциональный датчик температуры и объема воды) и температуры охлаждения (выбрать опциональное охлаждение)
- Таймер на 24 ч для отложенного пуска программы
- Базовые настройки по заказу клиента
- Диагностика, счетчик часов и индикатор необходимости технического обслуживания

## Миксер (только для Soupper)

- Встроенный в нижнюю часть котла миксер. Приводной вал миксера в защитной соединительной втулке. Опорный подшипник расположен над бортиком котла
- Миксер (входит в комплект) со съемными тефлоновыми скребками запатентованной 3-компонентной конструкции. Детали инструмента для котлов вместимостью до 200 л могут размещаться в стандартной корзине 500 x 500
- Инструменты механически блокируются в приводном вале
- Скорости: 10...160 (40...80 л = 160 об./мин, 100...200 л = 124 об./мин, 300...470 л = 96 об./мин)
- 7 режимов смешивания с автореверсом
- Миксер можно запустить при помощи импульсного выключателя, когда котел опрокидывается или уже опрокинут

## Особенности конструкции

- В качестве объема указан полезный объем котла. В соответствии с требованиями DIN18855-1 предусмотрен запас по уровню в 40 мм для целей безопасности
- Максимальное давление рубашки 1,5 бар (128 °C)
- Внутренние детали котла выполнены из нержавеющей стали AISI 316
- Крышка котла выполнена из отполированной до зеркального блеска нержавеющей стали и снабжена пружинным шарнирным креплением
- Крышка имеет предохранительную решетку (вкл. отдельную крышку) для добавления ингредиентов (только для Soupper)
- Крышка легко снимается для чистки
- Форсунка подачи воды находится на бортике котла, что позволяет заливать воду при закрытой крышке
- Водные элементы и электрические компоненты в отдельных колоннах. Основная опорная колонна содержит контроллер и электрические компоненты. Степень защиты от попадания влаги IPX5
- Наружный корпус котла и подставка выполнены из нержавеющей стали AISI 304
- Панель управления наклонена и встроена в главную опорную колонну
- В комплект входит мерная рейка для измерения объема
- Опрокидывание при помощи электромотора. Система торможения электродвигателя гарантирует мгновенную остановку движения при отпускании кнопки управления опрокидыванием. Не требуется "запрокидывание"

## Соответствие требованиям

- Котел отвечает требованиям стандарта DIN18855-1 для скороварочных котлов
- Соответствует требованиям CE в отношении безопасности
- Предотвращение загрязнения воды противотоком в соответствии с EN 1717

## Основные предохранительные устройства

- Автоматическое заполнение водой паровой рубашки
- Включение миксера только при закрытой крышке / опрокидывание только при открытой крышке

- Выключатель для ТО (отключение)
- Аварийный выключатель
- Предохранительный клапан, датчик давления и индикатор давления
- Реле уровня
- Защита от перегрузки по току / перегрева для электродвигателя механизма опрокидывания и смешивания
- Неисправность пускателя: сообщение "CONTACTOR ERROR"

## Заводские опции

- Прямой подогрев паром от парогенератора заказчика
- Фильтр (5 мкм) подаваемой воды. Фильтр обычно расположен внутри дополнительной опорной колонны. Однако, опционально можно рассмотреть другой вариант
- Измерение количества воды для приготовления. Активация клапана с панели управления. Три функции:
  - Открытие клапана + измерение количества воды
  - Установить количество воды и открыть клапан
  - Количество воды, как один из параметров при настройке программы приготовления
- Измерение температуры еды при помощи датчика температуры (PT100)
- Контроль функции приготовления котла с помощью измерения температуры еды. Возможность установить значение температуры при приготовлении в диапазоне 0...125 °C. ПРИМЕЧАНИЕ! Температура рубашки устанавливается автоматически с учетом установленной температуры еды
- Дополнительный датчик PT100 для подключения к внешней системе сбора данных заказчика (HACCP)
- Шланг для холодной или горячей / горячей воды NITO
- Сливной клапан 2" (альтернатива 3"). Стандартный клапан Echtermann (2"). По запросу могут быть поставлены другие клапаны и конфигурации
- Панель управления в отдельном коробе, установленном в колонне над основной опорной колонной. Наклонная панель управления
- Охлаждение водопроводной водой (вода для приготовления), которая стекает в дренаж:
  - CH3: Полностью автоматическое охлаждение
    - Включение с панели управления или при исполнении программы приготовление - смешивание - охлаждение (Cook-Mix-Chill)
    - Возможность настройки температуры охлаждения. Функция Chill-Hold (охлаждение - поддержание) активируется, если установлена температура охлаждения
  - Водопроводная вода в качестве охлаждающей среды, постоянный сток в дренаж
  - После завершения процесса охлаждения вода из рубашки автоматически сливается в дренаж
  - Опорожнение рубашки с помощью насоса для литража 300...470 л
  - Примечание: требуется опция измерения температуры еды
- CH2: Автоматическое охлаждение
  - Включение с панели управления или при исполнении программы приготовление - смешивание - охлаждение (Cook-Mix-Chill)
  - Возможность настройки температуры охлаждения. Функция Chill-Hold (охлаждение - поддержание) активируется, если установлена температура охлаждения
  - Водопроводная вода в качестве охлаждающей среды, постоянный сток в дренаж
  - Опорожнение рубашки вручную перед очередным циклом приготовления
  - Примечание: требуется опция измерения температуры еды
- CH1: полуавтоматическое охлаждение
  - Включение и выключение с панели управления
  - Водопроводная вода в качестве охлаждающей среды, постоянный сток в дренаж

## Аксессуары

- Ситчатая тарелка
- Специальные инструменты для смешивания: взбивальный инструмент и смесительный крюк
- Моечные инструменты
- Держатель для гастроемкостей стандарта GN
- Тележка для аксессуаров