

Dieta®

MARCO CRAB®

DOD®

# Celer



# Technická specifikace

## Dieta CELER kotle

- Celer mixovací kotle
- C-Classic varné kotle

## Čisté objemy

- 40, 60, 80 a 100 l
- 150 a 200 l

## Ohřev

- elektrický
- přímá pára (volitelné)

## Instalace

- montáž k podlaze, FL

## Ovládací systém

- LED displej, indikace teploty s rozlišením 1 ° C
- Regulace vytápění, směšování a zásobování pitnou vodou
- Nastavitelná hodnota teploty pláště 0... 120 ° C
- Automatické plnění a regulace teploty vody v plášti

## Mixer (pouze kotel Celer)

- Rychlosti míchání 10 až 160 ot
- 4 mixovací režimy s automatickou reverzí
- Pulzní spínač pro míchání při otevřeném víku nebo při naklonění kotle



# Technická specifikace

## Konstrukce

- Elektronické naklápění
- Tryska vody je umístěna na okraji kotle, což umožňuje plnění vody při zavřeném víku
- Maximální tlak pláště je 1,0 bar (120 ° C)
- Interiér kotle AISI 316 z nerezové oceli, vnější tělo AISI304L
- Odnímatelné víko z nerezové oceli s roštem  
(mřížka pouze v Celeru)
- Pružný závěs víka

## Funkční možnosti

- Automatický přívod vody a měření - šlehací mřížka
- Chlazení vodou z vodovodu (podlahový odtok)

## Příslušenství

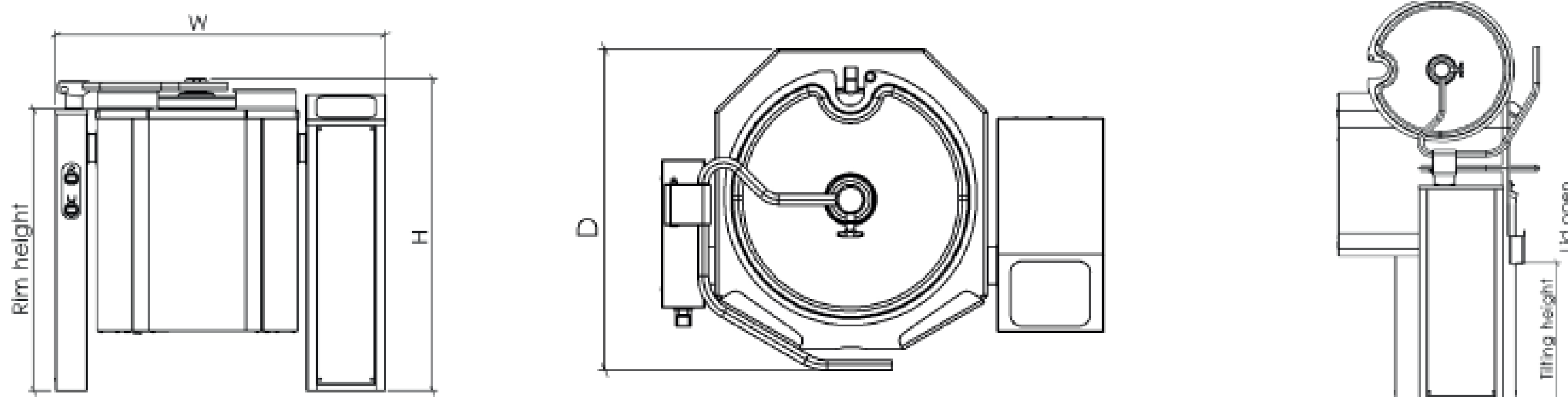
- míchací hák
- šlehací hák
- mycí sada
  - síto
- měřicí tyč
- vozík na příslušenství

## Další možnosti

- Připojení změkčovače vody
- Připojení teplé vody
- Odvzdušňovací ventil
- Hadice na mytí
- Připojení PT100 pro externí systém HACCP



# Technická specifikace



	Celer 40	Celer 60	Celer 80	Celer 100	Celer 150	Celer 200
<b>MĚŘENÍ/HMOTNOSTI</b>						
<b>Objem</b> <i>netto/brutto</i>	40x52	60/70	80/90	100/110	150/165	200/215
<b>Hlavní rozměry</b> <i>Šířka x délka x výška / otevř. víko</i>	1140x775x1040/1755	1140x775x1040/1755	1140x775x1040/1755	1140x775x1040/1755	1310x870x1040/1900	1310x870x1040/1900
<b>Hmotnost</b> <i>netto/v balení</i>	147/192	152/197	157/202	162/207	200/245	215/280
<b>Výška náklonu</b> <i>(mm) zespoda</i>	575	575	575	575	425	425
<b>Výška ráfku</b> <i>(mm)</i>	900	900	900	900	900	900
<b>Balení</b> <i>Šířka x délka x výška (mm)</i>	1340x975x1340	1340x975x1340	1340x975x1340	1340x975x1340	1510x1070x1340	1510x1070x1340

<b>CELER</b>						
<b>Elektrický</b>	400/50/3, 14,5 kW 32A	400/50/3, 14,5 kW 32A	400/50/3, 14,5 kW 32A	400/50/3, 14,5 kW 32A	400/50/3, 26,0 kW 50A	400/50/3, 32,5 kW 63A
<b>C-Classic</b>						
<b>Elektrický</b>	400/50/3, 13,5 kW 20A	400/50/3, 13,5 kW 20A	400/50/3, 13,5 kW 20A	400/50/3, 17,5 kW 32A	400/50/3, 24,0 kW 40A	400/50/3, 31,0 kW 50A
<b>PŘIPOJENÍ K VODĚ</b>						
<b>Studená voda</b> <i>2..8 bar</i>	DN 10	DN10	DN10	DN10	DN10	DN10
<b>Teplá voda (volitelné)</b>	DN10	DN10	DN10	DN10	DN10	DN10
<b>Změkčená voda (volitelné)</b> <i>1..8 bar</i>	DN10	DN10	DN10	DN10	DN10	DN10

Voda pro parní generátor: 0... 40 ° C, max. 6 ° dH, vodivost 30... 1000 µS / cm, chlorid <100 mg / l, chlor <0,25 mg / l

# Technická specifikace

## Instalace

- Přímou přišroubované k podlaze nebo přišroubované k podlaze pomocí montážního rámu

## Ovládání

- Elektronický regulátor pro automatický provoz pláště
  - Nastavitelná hodnota teploty pláště 0... 120 °C
  - LED displej. Indikace teploty s rozlišením 1 °C
- Regulace vytápění, směšování a zásobování pitnou vodou
  - Rychlý start; vaření začne automaticky a okamžitě
  - Automatická regulace plnění a teploty vody

## Mixer (pouze Celer)

- Integrovaný mixér na dně kotle. Hnací hřídel směšovače v ochranném pouzdru trubky. Ložisko hřídele nad okrajem kotle.
- Mixovací nástroj (součástí dodávky) s odnímatelnými teflonovými škrabkami
  - Nástroje jsou mechanicky zajištěny v hnací hřídeli
- rychlosti; 10... 160 (40... 80 L = 160 ot / min, 100... 200 L = 124 ot / min)
  - 4 režimy míchání vč. auto reverze
- Mixer lze aktivovat pulzním spínačem, když je kotel nakloněn



## Konstrukce

- Objemy kotle jsou uváděny jako netto.
- V souladu s DIN18855-1 je k dispozici 40 mm bezpečnostní úroveň
  - Maximální tlak pláště je 1,0 bar (120 °C)
  - Vnitřní části kotle jsou vyrobeny z AISI 316 z ušlechtilé oceli
- Víko kotle je zrcadlově leštěná nerezová ocel s pružinovým závěsem.
  - Víko má bezpečnostní mřížku (včetně samostatného víka) pro přidávání přísad (pouze Celer)
  - Víko je snadno odnímatelné pro čištění
- Tryska vody je umístěna na okraji kotle, což umožňuje plnění vody při zavřeném víku
  - Vnější část kotle a stojan jsou z nerezové oceli AISI 304
    - Včetně měřicí tyče
- Sklopení elektromotorem. Funkce brzdy motoru zajišťuje okamžité zastavení pohybu při uvolnění spínače naklonění.

## Technická specifikace

### Prohlášení o shodě

- Kotel splňuje normu DIN18855-1 pro kotle
- Vyhovuje požadavkům CE na bezpečnost
- Prevence znečištění vody zpětným tokem v souladu s EN 1717

### Hlavní bezpečnostní prvky

- Automatické plnění vodou v parním plášti
- Mixer funguje pouze při zavřeném víku nebo při naklápění - pouze když je víko otevřené
  - Spínač údržby (vypínač)
    - Nouzový vypínač
  - Bezpečnostní ventil, tlakový spínač a manometr
    - Přepínač úrovně
- Ochrana proti nadproudu / přehřátí elektrického výklopného motoru
- Indikátor poruchy stykače; „CHYBA KONTAKTORU“



### Továrně nastavené možnosti

- Filtr (5 µ) pro vstupní vodu. Filtr je umístěn externě.
- Měření vody na vaření. Ventil je aktivován z ovládacího panelu.  
Dvě funkce:
  - otevření ventilu + měření množství vody
  - Nastavte množství vody a otevřete ventil
- Další PT100 pro připojení k externímu systému pro sběr dat (HACCP)
  - NITO hadice se studenou vodou
- Vypouštěcí ventil 2 "(alt. 3)". Standardní ventil je Echtermann (2 ").  
Další ventily a konfigurace jsou k dispozici na vyžádání.
- Chlazení prováděné vodou z vodovodu (pitná voda), která proudí do odtoku (CH1: Poloautomatické chlazení):
  - Aktivováno a ukončeno z ovládacího panelu
- Chladicí médium je voda z vodovodu, která je trvale vedena do odtoku





# Dietatec

Dietatec Oy, Teollisuusneuvoksenkatu 4, FI-00880 Helsinki, Phone: +358 [0]9 755 190, [info@dietatec.com](mailto:info@dietatec.com)  
[Dietakettles.com](http://Dietakettles.com)



**MarcCrab Gastro CB s.r.o.**

Sokolská 1605/66 Praha 2, 120 00

IČ: 01984390

DIČ: CZ01984390

**Provozovny a showroom:**

Slovanská alej 2669/24b, Plzeň, 326 00

Pražská 289, Borek, 373 67