Teknisk specification
Dieta Celer grytor

- Celer Omrörargryta
- C-Classic Kokgryta

Celer

C-Classic

Nettovolymer
- 40, 60 och 80 liter
- 100 och 150 liter

Uppvärmning
- Elektrisk
- Direkt ånga (tillval)

Installationsalternativ
- Golvmonterad, FL

Styrsystem
- LED-display, temperturvisning med 1 °C upplösning
- Regulatorstyrd uppvärmning, omröring och påfyllning av vatten i maten
- Mantel temperatur område 0…120 °C
- Automatisk påfyllning av vatten i manteln och tempera - turreglering

Omrörare (endast Celer)
- Omröringshastigheter 10 till 160
- 4 omröringslägen med automatisk omvändning
- Säkerhetsbrytare för omröring när locket är öppet eller grytan har tiltats

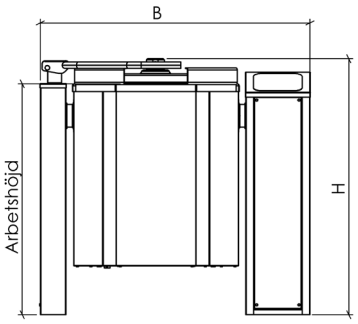
Construction
- Elektrisk tiltning
- Maxtryck i manteln 1 bar (120 °C)
- Grytans insida syrafast stål AISI 316, yttre ram AISI304L
- Löstagbart syrafast stållock med galler (galler endast Celer)
- Fjäderbelastat gångjärn för locket

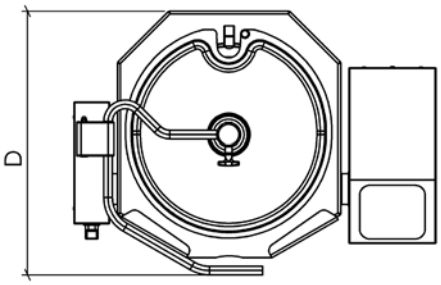
Tillvalsfunktioner
- Automatisk vattenpåfyllning och -mätning
- Tappvattenkylning (golvbrunn)

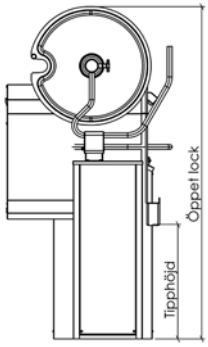
Övriga tillval
- Anslutning för mjukt vatten
- Anslutning för het vatten
- Tömningsventil
- Tvättslang
- PT100-anslutning för externt HACCP-system

Tillbehör
- Silplåt
- Vispgaller
- Verktyg för rengöring
- Verktygsvagn

Dietatec Oy, Teollisuusneuvoksenkatu 4, FI-00880 Helsinki, Finland
Tel. +358 9 755 190 | www.dietatec.fi | info@dietatec.fi







	Celer 40	Celer 60	Celer 80	Celer 100	Celer 150	Celer 200
DIMENSIONER / VIKTER						
Volym *net/brt (L)*	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165	200/215
CELER (grytor med omrörare)						
Huvudmått *BxDxH/ Öppet lock (mm)*	1140x775x1040/1755	1140x775x1040/1755	1140x775x1040/1755	1140x775x1040/1755	1310x870x1040/1900	1310x870x1040/1900
Vikt *net/brt* (kg)*	147/192	152/197	157/202	162/207	200/245	215/260
Tipphöjd *(mm)*	575	575	575	575	425	425
Arbetshöjd (grytans ök) *(mm)*	900	900	900	900	900	900
Transportförpackning *WxDxH (mm)*	1340x975x1340	1340x975x1340	1340x975x1340	1340x975x1340	1510x1070x1340	1510x1070x1340
C-CLASSIC (grytor utan omrörare)						
Huvudmått *BxDxH/ Öppet lock (mm)*	1100x779x1001/1656	1100x779x1001/1656	1100x779x1001/1656	1100x779x1001/1656	1250x909x995/1807	1250x909x995/1807
Vikt *net/brt* (kg)*	145/190	150/195	155/200	160/205	195/250	210/265
Tipphöjd *(mm)*	575	575	575	575	425	425
Arbetshöjd (grytans ök) *(mm)*	900	900	900	900	900	900
Transportförpackning *WxDxH (mm)*	1280x980x1315	1280x980x1315	1280x980x1315	1280x980x1315	1430x1130x1315	1430x1130x1315
UPPVÄRMNING ANSLUTNINGAR						
CELER (grytor med omrörare)						
El	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
C-CLASSIC (grytor utan omrörare)						
El	400/50/3, 11,0 kW 16A	400/50/3, 13,5 kW 20A	400/50/3, 17,5 kW 32A	400/50/3, 17,5 kW 32A	400/50/3, 27,0 kW 50A	400/50/3, 32,5 kW 63A
VATTEN ANSLUTNINGAR						
Kallt vatten *2..8 bar, Filt.till 15 µm, **	DN 10	DN 10	DN 10	DN 10	DN 10	DN 10
Avhärdat vatten (Option) *1...8 bar, Filt. till 15 µm, **	DN 10	DN 10	DN 10	DN 10	DN 10	DN 10

** Vatten för ånggenerator: 0...40 °C, max 6 °dH, ledningsförmåga 30...1000 µS/cm, klorid <100 mg/l, klor <0,25 mg/l*

Dieta®

UOD®

Teknisk Specification

Installation
- Installation med golvbultar och/eller med ingjutningsram

Styrsystem
- Elektronisk styrning av uppvärmning och omröring
- Mantel temperatur område 0...120 ^{0}C
- LED display för temperatur med 1 °C resolution
- Regulatorstyrd uppvärmning, omröring och påfyllning av vatten i maten
- Snabb funktion; kokprocessen startar omedelbart
- Automatisk styrning av ventil för grytans vattenpåfyllning görs från styrpanelen

Omrörare (Celer bara)
- Integrerad bottenomrörare vars driv axel roterar i ett svetsat skyddsrör; Ingen packning i grytans botten. Axelns övre lager ovanför grytan övre kant.
- Omrörningsverktyget, inklusive avtagbara skrapor av teflon
- Verktyget låses mekaniskt på plats i drivaxeln.
- Hastigheter; 10 ... 160 (40 ... 80 L = 160 rpm, 100...200 L = 124 rpm)
- 4 omrörningsprogram, inklusive automatiskt byte av riktning
- Omröraren kan aktiveras med en pulsomkopplare då grytan står upprätt och/eller är stjälpt. Stjälpning och omrörning kan ske samtidigt!

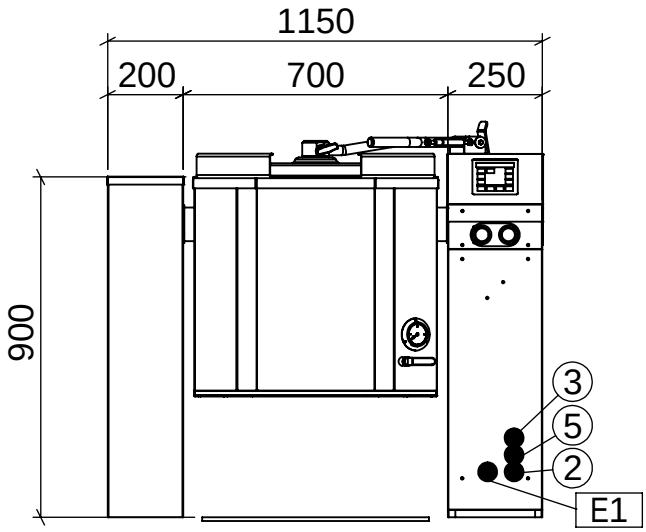
Konstruktion
- Grytans volym uppges alltid som netto. MÄRK! 40 mm säkerhetsnivå enligt DIN 18855-1
- Mantelns max. tryck 1,0 bar och max. temperatur 120 °C
- Grytans inre delar av syrafast stål AISI 316
- Locket är av glanspolerat rost fritt stål
- Locket har öppning (försett med separat lock) för tillsättning av ingredienser (endast i Celer)
- Locket är utrustat med en fjäderbelastad upphängning
- Locket kan enkelt lösgöras för rengöring
- Vattenpåfyllning är möjlig med locket på plats!
- Grytans exteriör delar av syrafast stål AISI 304
- Mätsticka ingår
- Stjälpning med elektisk motor, inklusive en bromsfunktion som gör att stjälpningen stannar omedelbart. Inget behov för en "Tilt-Back" funktion.

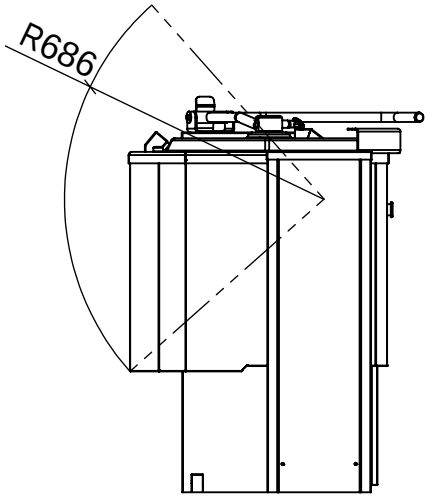
Överensstämmelse
- Grytan uppfyller DIN18855-A4 normen för "Snabbgrytor"
- Överensstämmer med CE-merket för säkerhet
- Vattenskydd enligt EN 1717

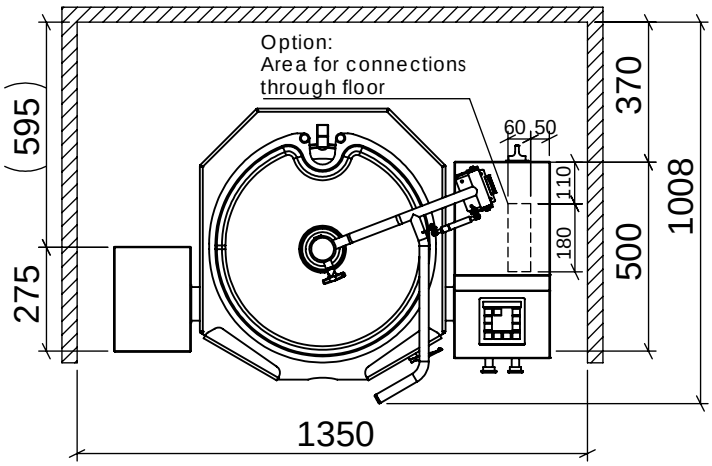
Huvudsakliga säkerhets system
- Automatisk vattenpåfyllning av ånggeneratorn
- Omrörning förhindrad då locket är öppet/stjälpning förhindrad då locket är stängt
- Underhållsbrytare (huvudbrytare)
- Nödstoppsbrytare
- Säkerhetsventil, luftventil och tryckgivare
- Ånggeneratorns nivåbrytare
- Överhettings och –spännings skydd för elmotorerna
- Indikation fel i kontaktorerna

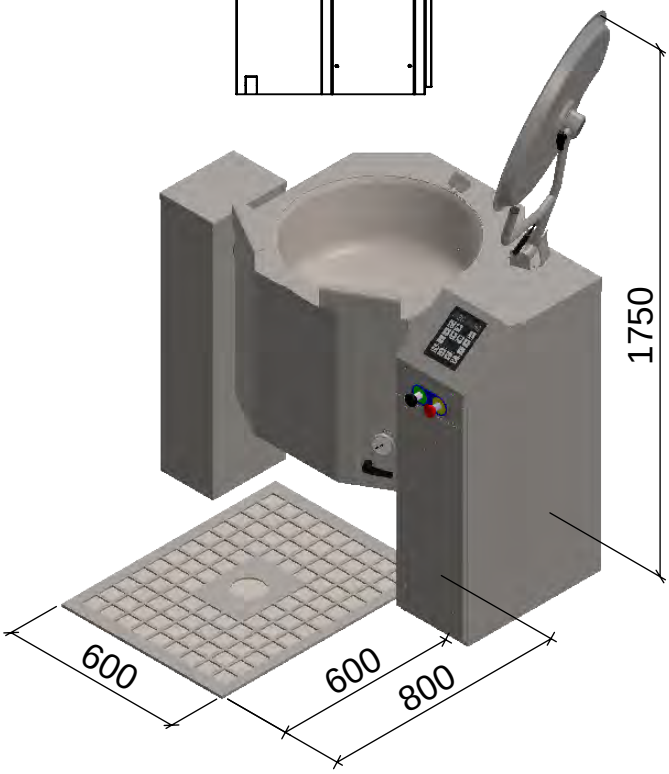
Fabriksoptioner
- Överhettnings skydd för värme element
- Uppvärmning med direkt ånga från kundens ångtillförsel
- Filter (5 µ) för inkommande vatten. Filteret ligger externt.
- Vatten mätare.; automatisk tillförsel av vatten för tillredning av mat. Två funktioner;
  - Öppning av ventil + mätning av vatten
  - Ställ in vattenmängd och aktivera ventilen
- Tilläggs kärntemperatur givare (PT100) för extern HACCP data
- NITO Duschpistol med kallt eller med blandare för kallt-varmt vatten
- Avtappningsventil i olika utförande (2" alt. 3") . Standardventilen är Echtermann (2 "). Andra ventiler och konfigurationer finns på begäran.
- Kylning med bruksvatten (kranvatten) som leds till avlopp (CH1: Halvautomatisk kylning):
  - Aktiveras och avslutas med panelens tryckknapp.
  - Manteln töms manuellt före följande kokning

Tillbehör
- Silplåt
- Vispgaller
- Verktyg för rengöring
- Verktygsvagn









Technical information

• Tilting height	575 mm
• Volume net/gross	40 liters / 52 liters
• Weight	130 kg
• Transport package (WxDxH)	1340 x 985 x 1330 mm / 190 kg

Connections (Flexible):

• Electric	*(Electric model)*	#E1	14 kW, 400V, 3~, 20A, 50/60 Hz / 14 kW, 230V, 3~, 40A. 50/60 Hz
• Cold water		#2	DN 15, G1/2”, 2…8 bar, Filtered to 15 µm, *
• Warm water	*(Option)*	#3	DN 15, G1/2”, 2…8 bar
• Soft water	*(Option)*	#5	DN 15, G1/2”, 1…8 bar, Filtered to 15 µm, *

* Water for steam generator: 0…40°C, max 6°dH, conductivity 30…1000 µS/cm, chloride <100 mg/l, chlorine <0,25 mg/l, pH 6,5…9,5

Options (factory installation required):
Wash hose with spray pistol • Single hand faucet Cold/Warm for spray pistol • Food temperature measurement for external HACCP-system • Connections through floor

Accessories:
• Strainer plate • Container support

DRAWN	JH	28.9.2018		A	REVISION	28.7.2020 (JH)

Dieta®

TITLE: Kettle C-Classic 40

A4

We reserve the right to make changes without notice