



Differentie (of hysteresis) is het verschil tussen in- en uitschakeltemperatuur. Een mechanische thermostaat reageert traag en heeft derhalve een grote differentie (10-20K). Bij een ingestelde temperatuur van b.v. +180°C kan de werkelijke temperatuur zakken tot onder +160°C en doorschieten tot boven +200°C; Gevolg: een matig/slecht bakresultaat, vetindringing in de producten en verbranding van vet/olie.

De ST-Friteuseregelaar is een elektronische regelaar met dubbele Pt100-temperatuurvoeler. De temperatuur van de voeler wordt onmiddellijk aan de regelaar doorgegeven. Differentie is geen gevolg van de constructie van de regelaar, maar instelbaar tot op 0.1K nauwkeurig. Als de gewenste temperatuur is ingesteld op +175°C en de differentie op 0.2K, dan zal het element worden ingeschakeld als de temperatuur zakt onder de +174.9°C en worden uitgeschakeld als de temperatuur van +175.1°C wordt bereikt. Doordat het element een veel hogere oppervlakte temperatuur heeft dan het omringende vet, zal ook bij uitschakeling nog een naverwarming plaatsvinden. Daarom is in de praktijk een nauwkeurigheid van 1.0K haalbaar.

PID-afvlakking is het effect dat de regelaar steeds nauwkeuriger gaat werken bij het bereiken van de gewenste temperatuur. De differentie wordt dus steeds kleiner naarmate de gewenste temperatuur wordt benaderd. D.m.v. een parameter wordt ingesteld wanneer de afvlakking start. Met de TURBO-knop wordt deze functie overbrugd.

Elasticiteit is de aanpassing van de ingestelde timer-tijd naar aanleiding van de begintemperatuur of het snel zakken van de vettemperatuur. Hiermee kan de regelaar dus onafhankelijk van de hoeveelheid bakgoed een optimaal bakresultaat bereiken.

Indien de regelaar wordt ingesteld op een vet-smeltcyclus zal het apparaat bij inschakeling in kleine stapjes opwarmen tot een vooraf in te stellen temperatuur van bijvoorbeeld +50°C is bereikt. Met de TURBO-knop kan ook deze functie worden overbrugd.

ST-Friteuseregelaar

Inbouwmodel met een zeer nauwkeurige temperatuur- en opwarmregeling, timerfunctie met zoemer, vet-in-gebruik-tijd registratie en turboknop. De regelaar is speciaal ontworpen met als doel een optimaal bakresultaat, besparing van energie en beperking van het vet- c.q. olieverbruik. De regelaar kan op maat worden geconfigureerd en kan worden ingebouwd in een voorfront of een separaat gemonteerd bedieningskastje.

artikelnummer: 206.65.110
type: ST
afm. uitwendig: 106x68mm (bxh)
inbouwdiepte: 60mm
werktemperatuur: max. +55°C (omgeving regelaar)
aansluitwaarde: 6VA-1PH230V+0+A
bescherming: IP65 (voorzijde)
uitgangen: 2x (1xrelais 10A, 1x relais 8A)
ingangen: 1x Pt100, 1x DI externe starter
temperatuur: 3x keuzes, standaard ingesteld:
Gt1: 175°C (frituren)
Gt2: 150°C (standby)
Gt3: 100°C (schoonmaken)

differentie: 0.1-99.9K
PID-afvlakking: 1.0-100K vanaf setpoint
elasticiteit: 0-20sec
nauwkeurigheid: 1.0K
timer: 1x instelbaar 0:00-99:99min
vetsmeltcyclus: wel of niet (instelbaar)
vetregistratie: wel of niet (instelbaar), incl. een eventuele blokkering hele, halve of tienden °C
display: 6x LED's voor status aanduidingen

artikelnummer: accessoires/uitvoeringen:

206.53.380 Temperatuursensor Pt100K2 voor friteuse met kantel-element
206.53.382 Temperatuursensor Pt100D2 voor friteuse met draai-element
206.53.384 Temperatuursensor Pt100V2 voor vaste montage door wand
206.65.210 R.v.s. bedieningskastje
206.65.220 Set voor wand-montage
206.65.230 Set voor eiland-montage

version:

201107

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

001

page:

002



WITECH
CATERING EQUIPMENT

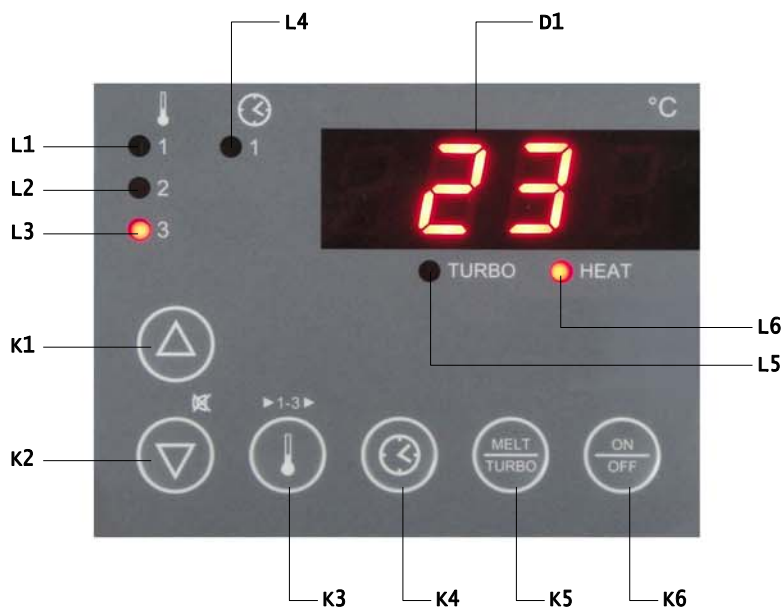
publication:

206.65

ST-Friteuseregelbaar, beknopte uitleg mogelijkheden

De bediening van de regelaar is ingedeeld in 3 niveaus voor verschillende type gebruikers;

1. Het zgn. "gebruikers-niveau" (niveaus 2 en 3 zijn dan geblokkeerd)
2. het zgn. "chef-niveau" (niveau 3 is dan geblokkeerd)
3. het zgn. "beheerders-niveau" (volledig beheer)



pos: benaming [functie]:

D1	Display, geeft standaard de vet-temperatuur in °C
K1	Knop-1 [omhoog]
K2	Knop-2 [omlaag/stop]
K3	Knop-3 [temperatuur]
K4	Knop-4 [timer]
K5	Knop-5 [turbo]
K6	Knop-6 [aan/uit]
L1	Led-1 [temperatuur-Gt1]
L2	Led-2 [temperatuur-Gt2]
L3	Led-3 [temperatuur-Gt3]
L4	Led-4 [timer-actief]
L5	Led-5 [turbo-actief]
L6	Led-6 [element-actief]

1. Niveau Gebruiker

- 1.1 De Gebruiker kan d.m.v. K6 het apparaat aanzetten en uitschakelen.
- 1.2 De Gebruiker kan d.m.v. K3 één van de reeds ingestelde gewenste temperaturen Gt1-Gt3 kiezen. De gemaakte keuze is zichtbaar door het branden van Led L1, L2 of L3 en tijdelijk zichtbaar op het display D1. Kort indrukken van K3 geeft steeds de ingestelde temperatuur weer.
- 1.3 De Gebruiker kan d.m.v. K4 de reeds met een vaste tijd ingestelde timer starten of resetten. De timer-tijd is tijdelijk zichtbaar op het display D1. Bij een lopende timer knippert L4. Kort indrukken van K4 geeft steeds de rest-tijd aan in het display D1.
- 1.4 De Gebruiker kan d.m.v. K2 de zoemer stoppen bij verstrijken van de timer of bij alarm.
- 1.5 De Gebruiker kan d.m.v. K5 de TURBO-functie activeren en deactiveren.

2. Niveau Chef

De Chef kan alles wat de Gebruiker kan, uitgebreid met:

- 2.1 De Chef kan d.m.v. K3+K1, resp. K3+K2 de gewenste temperaturen Gt1-Gt3 verhogen of verlagen.
- 2.2 De Chef kan d.m.v. K4+K1, resp. K4+K2 de gewenste timer-tijd verhogen of verlagen.
- 2.3 De Chef kan d.m.v. K5+K6 bij een eventuele (door de beheerder ingesteld) vet-ingebruik-tijd registratie de melding "oil" in het display resetten, of een eventuele blokkering ophffen.

3. Niveau Beheerder

De Beheerder heeft volledig toegang tot alle functies van de regelaar. D.m.v. parametering is de regelaar technisch fijn te tunen op het type friteuse. Tevens kunnen diverse functies worden in- en uitgeschakeld, zoals bijvoorbeeld de vet-ingebruik-tijd registratie en de vet-smeltcyclus. Alle features en instellingen worden in de uitgebreide handleiding besproken en in overleg met de servicemonteur kan de regelaar op uw wensen worden afgesteld.

version:

201107

Copyright © Witech Catering Equipment
All rights and modifications are reserved
Tel: [+31] 317-619108
Fax: [+31] 317-617990

from:

002

page:

002



WITECH
CATERING EQUIPMENT

publication:

206.65