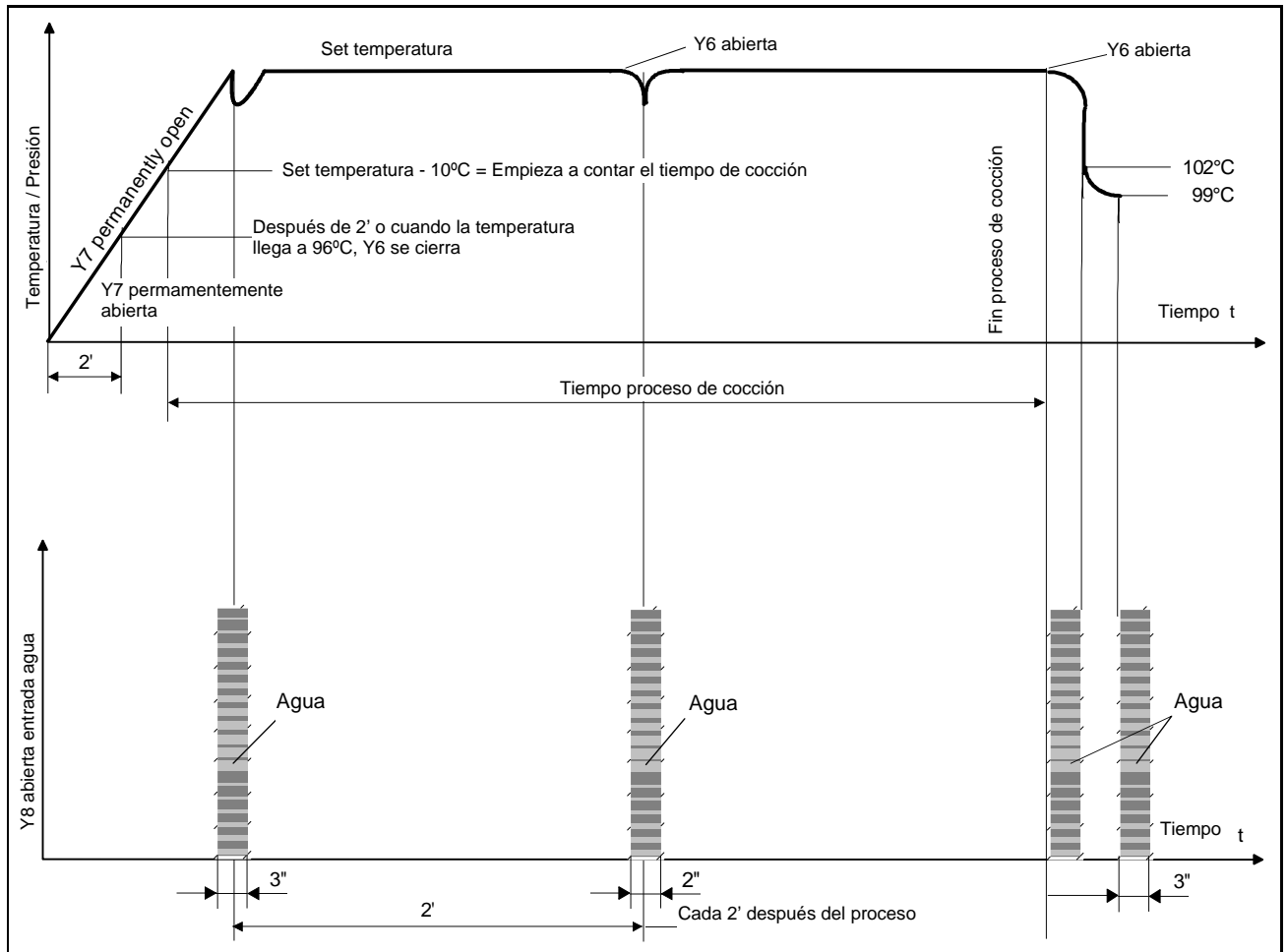


Cocedor a Vapor FRANKE "Vitality" FS 1/1 P

Cámara de cocción / Condensador de vapor

Control de presión / temperatura / Condensador de vapor



Descripción de funciones

- Control de presión y temperatura en la cámara de cocción
 - Comienza un proceso de cocción. Solo es posible con la puerta cerrada.
 - La E-válvula Y6 está abierta.
 - La E-válvula Y7 está abierta hasta que falten 3 °C para alcanzar la temperatura programada (setpoint), después la E-válvula Y7 realiza ciclos (cerrar/abrir) para mantener el valor de setpoint de temperatura.
 - La E-válvula Y6 se cierra a los 2 minutos después de la entrada de vapor, o a los 95°C, si se alcanzan antes de los 2 minutos.
 - El tiempo de cocción empieza a contar cuando faltan 10 °C para alcanzar el valor de la temperatura programada.
 - La E-válvula Y6 se abre durante 2 seg. cada 2 min. para prevenir zonas frías.
 - Al final del proceso de cocción, la E-válvula Y6 se abre. La cámara se despresuriza. A los 99°C, el buzzer suena y la puerta se puede abrir.

- Control del condensador de vapor
 - Una vez se ha alcanzado el valor de la temperatura programada (setpoint), las E-válvulas Y6 e Y8 se abren simultáneamente durante 3 segundos.
 - Durante el proceso de cocción, las E-válvulas Y8 e Y6 se abren durante 2 segundos cada 2 minutos
 - Al finalizar el proceso de cocción, la E-válvula Y8 se abre hasta que la temperatura llega a 102°C. Después se abre cada 3 segundos hasta llegar a 99°C.