

Cuisson à haut rendement
Kookketel 100lt (H) met roerwerk zonder
roerhek, mengkraan en opstaande rand,
elektrisch

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586347 (PBON10RJEM)

Marmite ronde électrique
100lt (h), robinet mélangeur,
agitateur, adossé

Configuration : Pose libre ou adossée contre un mur. Options d'installation (non incluses) : sur le sol, sur pieds de 200mm de haut ou un socle en acier ou en maçonnerie : suspendue avec un kit de montage mural.

Description courte

Repère No. _____

Construction en acier inoxydable AISI 304. Récipient en acier inoxydable AISI 316 embouti à froid avec bords arrondis. Couvercle isolé et équilibré. Unité de mélange de l'eau incluse. Unité pour inclure un robinet alimentaire. Vitesse de rotation de l'agitateur de 21 tr/min. L'axe d'entraînement est inclus mais les lames de l'agitateur doivent être commandées séparément. Les résistances électriques se trouvent dans le générateur. Les aliments sont cuits uniformément par le fond et les parois de la marmite par un système de chauffe indirect utilisant intégralement la vapeur saturée générée à une température maximale de 125 °C, dans une enveloppe dotée d'un système de désaération automatique. La soupape de sécurité évite une surpression de la vapeur dans l'enveloppe. Le thermostat de sécurité protège la double enveloppe contre un niveau d'eau trop bas. Bande de commande SENSITIF « TOUCH ». Fonction SOFT. Possibilité d'enregistrer les recettes dans un procédé de cuisson simple ou à plusieurs phases, avec différentes températures. Capteur de température intégré pour un contrôle précis de la cuisson Commandes résistant à l'eau IPX6.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- La marmite est adapté à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Large vanne pour un vidage sûr et sans efforts du contenu.
- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Vanne de vidage simple à démonter et à nettoyer
- Les dimensions ergonomiques de la cuve, avec un grand diamètre et une faible profondeur facilite la manipulation et l'agitation des aliments.
- Indice de protection IPX6
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- Pression maximale de ce manteau intérieur à 1,7 bar ; pression minimale de travail à 1 bar. Permet une régulation de la température entre 50 et 110°C.

Construction

- Récipient de cuisson en acier inox 1.4435 (AISI 316L). Double-enveloppe en acier inox 1.4404 (AISI 316L) conçu pour fonctionner sous une pression de 1,5 bar.
- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Couvercle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Mélangeur EC/EF intégré pour remplissage de la cuve et simplification des opérations de nettoyage.
- Panneau de commande incliné "Touch" monté à l'avant avec boîtier embouti en retrait, intègre des fonctions d'affichage auto-explicatives qui guident l'opérateur tout au long du processus de cuisson: affichage simultané de la température réelle et de consigne ainsi que le temps de cuisson réglé et le temps de cuisson restant, horloge en temps réel, contrôle "SOFT" pour le chauffage doux pour la nourriture délicate, 9 niveaux de puissance pour mijotage de doux à forte ébullition; minuterie pour départ différé, message d'erreur pour le dépannage rapide.
- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases avec des températures différentes,
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou une système de surveillance (option),
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques

- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Monté en usine: installé directement par l'usine.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- Panneau GuideYou - activé par l'utilisateur via les paramètres - pour suivre facilement les recettes multiphases, garantissant une cuisson correcte et contrôlée et une meilleure optimisation de l'appareil. Le système fournira des rappels d'entretien, conformément au programme ESSENTIA, aidant l'utilisateur à prendre correctement soin du produit et à éviter les temps d'arrêt.
- Le panneau de commande TOUCH à LED, très visible et lumineux, comporte des icônes conviviales et des options de commande intuitives et explicites. L'écran affiche :
 - la température réelle et la température réglée
 - Temps de cuisson réglé et restant
 - Phase de préchauffage (si activée)
 - Panneau GuideYou (si activé)
 - Démarrage différé
 - Fonction "Soft" pour atteindre la température cible en douceur
 - 9 niveaux de réglage de la puissance, de mijotage à ébullition intense
 - Mode pression (pour les modèles à pression)
 - Réglages ON/OFF de l'agitateur (dans les modèles à ébullition ronde)
 - Codes d'erreur pour un dépannage rapide
 - Rappels d'entretien

Interface utilisateur et gestion des données

- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).

Développement durable



- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Accessoires inclus

- 1 X Arrêt d'urgence PNC 912784

Accessoires en option

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Faux fond, pour marmites circulaires | PNC 910161 | ☐ |
| • Jauge pour passoire | PNC 910162 | ☐ |
| • KIT MANOMETRE MARMITES
FIXES- LONG | PNC 912120 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912468 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912469 | ☐ |
| • Prise de courant SCHUKO 16/A
230V montée en usine | PNC 912470 | ☐ |
| • PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23
16A 230V | PNC 912471 | ☐ |
| • PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23
16A 400V | PNC 912472 | ☐ |

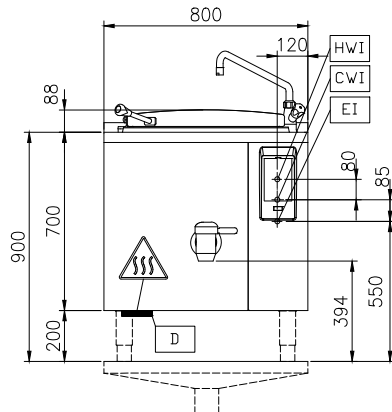
- Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine PNC 912473 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912474 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912475 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912476 ☐
- Prise d'alimentation intégrée, TYP25, 16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine PNC 912477 ☐
- Rail de connection avec dossieret 800mm PNC 912497 ☐
- Jauge pour marmite fixe 10L PNC 912724 ☐
- Agitateur à grille pour marmite fixe 100L PNC 912727 ☐
- Agitateur à grille + racleur pour marmite fixe 100L PNC 912730 ☐
- SET 4 PIEDS POUR PROTHERMIC FIXES 200MM PNC 912732 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912736 ☐
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec PNC 912737 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912740 ☐
- PANNEAU TOUCH A DISTANCE POUR PROTH FIXE PNC 912783 ☐
- Kit montage suspendu pour élément fixe 800mm PNC 912785 ☐
- Kit rail de connection droit avec dossieret PNC 912977 ☐
- Kit rail de connection gauche avec dossieret PNC 912978 ☐
- KIT FERMETURE DOS ADOSS FIXE 700Hx800 PNC 912989 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913343 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913378 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913379 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913402 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913403 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913427 ☐



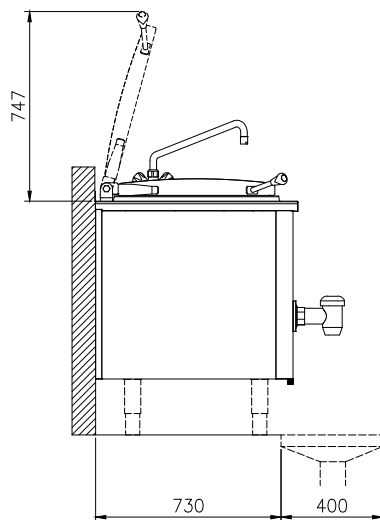
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement
Kookketel 100lt (H) met roerwerk zonder
roerhek, mengkraan en opstaande rand,
elektrisch

Avant

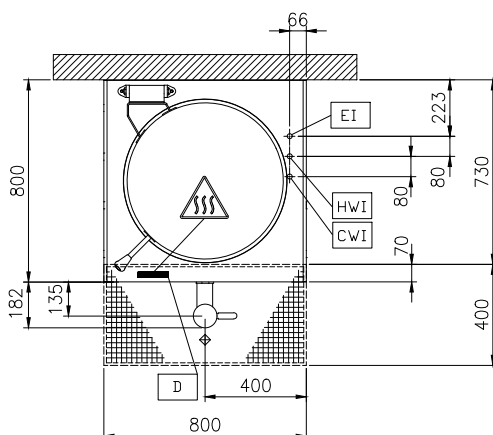


Côté



CWI = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 18.4 kW

Installation

Type d'installation

FS on concrete base; FS on feet; On base; Standing against wall; Wall mounted (with wall-kit)

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 110 °C
Diamètre cuve ronde : 579 mm
Hauteur cuve ronde : 460 mm
Largeur extérieure : 800 mm
Profondeur extérieure : 800 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Poids net : 140 kg
Configuration : Round; Fixed; Pre-arranged for stirrer; With splashback
Capacité utile : 100 lt
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Indirect

Cuisson à haut rendement
Kookketel 100lt (H) met roerwerk zonder roerhek, mengkraan en opstaande rand, elektrisch
La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

