

Cuisson à haut rendement Marmite électrique, 150L, dosseret, avec agitateur et mélangeur

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586395 (PBON15RLEM)**Electric Boiling Pan, 150 liter,
Hygienic Profile, Backsplash,
depth 900 mm with stirrer &
tap - 400 V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No. _____

Construction en acier inoxydable AISI 304. Récipient en acier inoxydable AISI 316 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. 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.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée 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 159 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
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).
- [NOT TRANSLATED]

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).
- Couvecle 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,
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- 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 un système de surveillance (option),

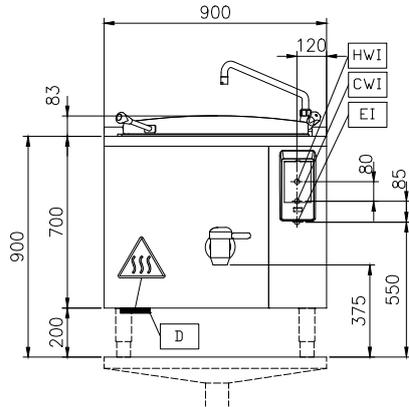
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- Monté en usine: installé directement par l'usine.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- Panneau de commande LED "Touch", intègre des fonctions d'affichage auto-explicatives qui guident l'opérateur tout au long du processus 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.

Développement durable

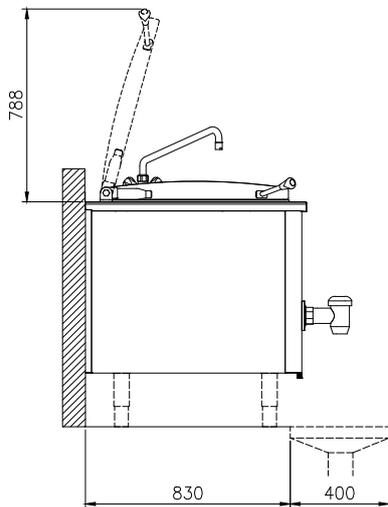


- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Avant

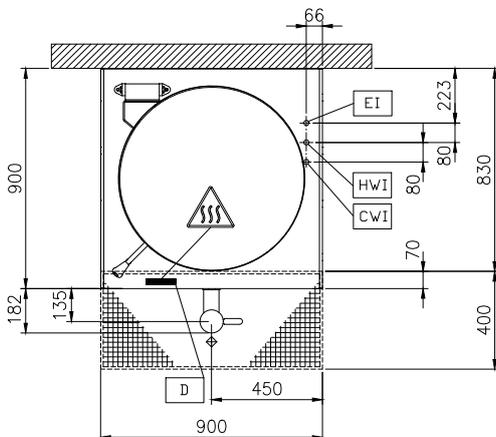


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
 586395 (PBON15RLEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 24.4 kW

Installation

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

Informations générales

Configuration : Round; Fixed; Pre-arranged for stirrer; With splashback
Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 110 °C
Diamètre cuve ronde : 710 mm
Hauteur cuve ronde : 465 mm
Largeur extérieure : 900 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Poids net : 150 kg
Capacité utile : 150 lt
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Indirect