



Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 100L , suspendue avec agitateur



586027 (PBOT10RVEO)

Marmite électrique
basculante avec agitateur
100lt suspendue

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Caractéristiques principales

- La marmite est adapté à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Les dimensions ergonomiques de la cuve, avec un grand diamètre et une faible profondeur facilite la manipulation et l'agitation des aliments.
- Le grand bec verseur peut être équipé d'un tamis filtre (en option).
- Cuve basculante motorisée, avec "SOFT STOP". Vitesse d'inclinaison réglable avec précision. La cuve peut être incliné de plus de 90 ° pour faciliter le vidage et les opérations de nettoyage .
- 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
- Indice de protection IPX6
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Cuve et double enveloppe en acier inox 1.4435 (AISI 316L)
- 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,
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe,
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau.
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Ergonomique et facile à utiliser grâce à la forte inclinaison de la cuve et au bec verseur facilitant l'opération de remplissage du récipient.
- 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,

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 100L , suspendue avec agitateur

- message d'erreur pour le dépannage rapide.
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
 - Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou une système de surveillance (option),
 - Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases avec des températures différentes,
 - Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
 - [NOT TRANSLATED]
 - Panneau GuideYou - activé par l'utilisateur via les paramètres - pour suivre facilement les recettes multiphasées, 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).

Accessoires inclus

- 1 X Arrêt d'urgence PNC 912784

Accessoires en option

- Tamis pour marmite basculante 100lt PNC 910003 □
- Jauge pour marmite basculante 100lt PNC 910044 □
- Agitateur à grille pour marmite 100lt PNC 910063 □
- Agitateur à grille + racleur pour marmite 100lt PNC 910093 □
- Jauge pour passoire PNC 910162 □
- NOT TRANSLATED - PNC 911966 □

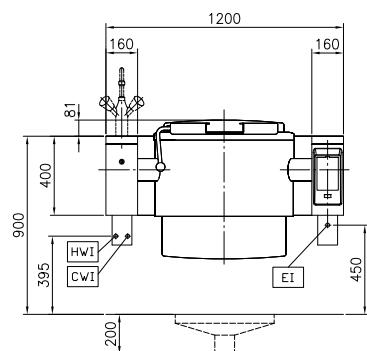
• Dosseret (longueur 1200mm) pour élément basculant - Montage usine	PNC 912184	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912468	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912469	□
• Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine	PNC 912470	□
• PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 16A 230V	PNC 912471	□
• PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 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	□
• Manomètre pour marmite basculante	PNC 912490	□
• Rail de connexion avec dosseret 900mm	PNC 912499	□
• Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine	PNC 912735	□
• Kit raccordement sur optimiseur contact sec	PNC 912737	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912740	□
• Douchette pour élément basculant suspendu (400mm ht) - Montage usine	PNC 912775	□
• Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT)	PNC 912779	□
• Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912981	□
• Kit rail de connection gauche avec dosseret	PNC 912982	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913554	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913555	□
• Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 600 mm,(PBOT/PFET)	PNC 913556	□
• Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 450 mm, (PBOT/PFET)	PNC 913557	□
• Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm	PNC 913567	□
• Robinet 1 levier pour PXXT	PNC 913568	□
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913577	□



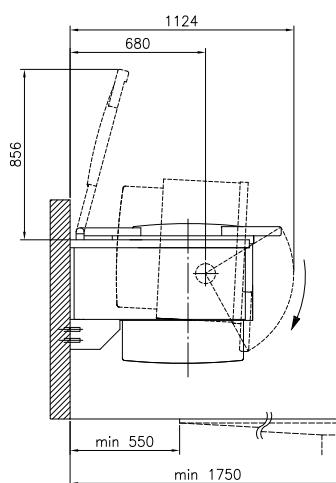
Cuisson à haut rendement
Marmite basculante électrique, 100L , suspendue avec agitateur

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

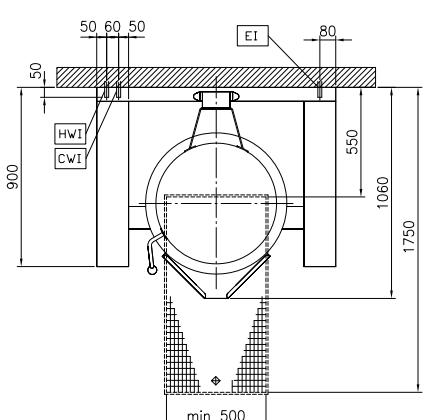
Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 100L , suspendue avec agitateur



Avant



Côté



Dessus

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

Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 18.6 kW

Installation

Type d'installation Murale

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 50 °C

Température de fonctionnement MAXI : 110 °C

Diamètre cuve ronde : 640 mm

Hauteur cuve ronde : 395 mm

Largeur extérieure 1200 mm

Profondeur extérieure 900 mm

Hauteur extérieure 400 mm

Poids net : 210 kg

Configuration : Round;Tilting;Pre-arranged for stirrer

Capacité utile : 100 lt

Mécanisme de basculement Auto.

Couvercle double enveloppe ✓

Type de chauffe Indirect

Consommation d'énergie

Standard

Pièce chauffée: 0 lt

Température de chauffe: From 0°C to 0°C

Temps de montée en T°: 0 min

[NOT TRANSLATED]

Consommation en montée de T°: 0

Efficacité énergétique: 0 %

Cuisson à haut rendement
Marmite basculante électrique, 100L , suspendue avec agitateur

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

