Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 150L, pose libre, agitateur

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586029 (PBOT15RGEO) Marmite électrique basculante avec agitateur 150lt (s) pose libre

Caractéristiques principales

- La marmite est adapté à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Double jusqu'à 159 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).
- Couvecle 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:

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 ave des températures différentes,
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- [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.

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

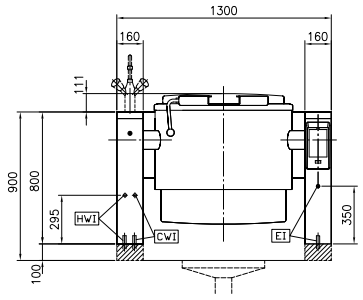
Accessoires en option

- Tamis pour marmite basculante 150lt PNC 910004 ❑
- Jauge pour marmite basculante 150lt PNC 910045 ❑
- Agitateur à grille pour marmite 150lt PNC 910064 ❑
- Agitateur à grille + racleur pour marmite 150lt PNC 910094 ❑
- Jauge pour passoire PNC 910162 ❑
- Socle inox pour éléments basculants - adossé PNC 911417 ❑
- Socle inox pour éléments basculants - central PNC 911447 ❑
- Plaque + 2 pieds, 100mm (hauteur 800mm) PNC 911929 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966 ❑
- Dosseret (longueur 1300mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912185 ❑
- - 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 ❑
- PANNEAU PLINTHE PROT BASC MONTAGE USINE PNC 912479 ❑
- Manomètre pour marmite basculante PNC 912490 ❑
- Rail de connexion avec dosseret 900mm PNC 912499 ❑
- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502 ❑
- 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 ❑
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adosssé 1300mm PNC 912751 ❑
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1300 mm PNC 912757 ❑
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant central PNC 912769 ❑
- Douchette pour élément basculant central (800mm ht) - Montage usine PNC 912777 ❑
- Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT) PNC 912779 ❑
- Kit rail de connection droit PNC 912975 ❑
- Kit rail de connection gauche PNC 912976 ❑
- 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 ❑

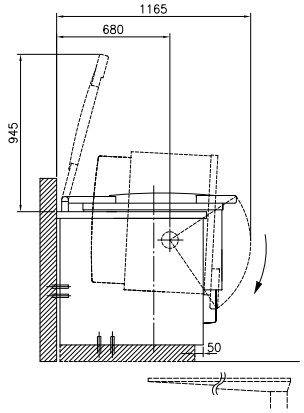
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement
Marmite basculante électrique, 150L, pose libre, agitateur

Avant

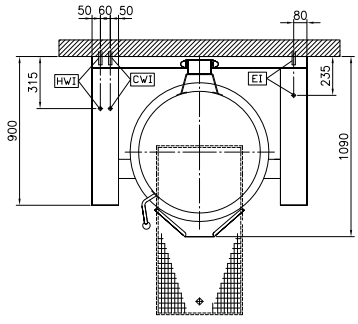


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	24.6 kW

Installation

Type d'installation	Pose libre sur socle cimenté, Pose libre sur pieds, Sur socle cimenté, adossè

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	110 °C
Diamètre cuve ronde :	710 mm
Hauteur cuve ronde :	465 mm
Largeur extérieure	1300 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	800 mm
Poids net :	290 kg
Configuration :	Round;Tilting;Pre-arranged for stirrer
Capacité utile :	150 lt
Mécanisme de basculement	Auto.
Couvercle double enveloppe	✓
Type de chauffe	Indirect

Consommation d'énergie

Standard	DIN18855-1: 2005-07
Pièce chauffée:	150 lt Water
Température de chauffe:	From 20°C to 90°C
Temps de montée en T°:	32.6 min

[NOT TRANSLATED]

Consommation en montée de T°:	12.91 kWh
Efficacité énergétique:	94.58 %

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.07.03