

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA#	
AIA #	



586009 (PBOT15ECEO)

Marmite basculante électrique, 150 litres, Profil hygiénique, Pose libre, Profondeur 900 mm – 400 V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Construction acier inox AISI304. Cuve en acier inox AISI 316. Couvercle isolé et équilibré. Basculement motorisé à vitesse variable. La cuve peut être basculée à plus de 90° pour permettre un vidage complet. Résistances placées dans le générateur de vapeur. Les aliments sont chauffés uniformément par le fond et les parois par un système de chauffe indirect utilisant de la vapeur générée à 125 °C maximum dans une double enveloppe équipée d'un système de désaération automatique. Soupape de sécurité en cas de surpression dans la double enveloppe. Thermostat de sécurité en cas de manque d'eau dans le générateur. Panneau de contrôle sensitif « TOUCH ». Fonction cuisson SOFT. Possibilité d'enregistrement de recettes en phases simples ou multiples, avec des températures différentes. Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température de cuisson. Protection contre l'infiltration d'eau IPX6. Configurations : centrale ou adossée. Options d'installation (non comprises): sur pieds de 200 mm/h ou sur socle inox/béton.

Caractéristiques principales

- Double jusqu'à 159 mm du bord supérieur.
- 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
- La marmite est adapté à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- [NOTTRANSLATED]

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.
- 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
- Ergonomique et facile à utiliser grâce à la forte inclinaison de la cuve et au bec verseur facilitant l'opération de remplissage du récipient.

APPROBATION:





- 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.
- 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.CHAR(13)CHAR(10)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 :CHAR(13)CHAR(10)température réelle et la température régléeCHAR(13)CHAR(10)-Temps de cuisson réglé et restantCHAR(13)CHAR(10)- Phase de préchauffage (si activée)CHAR(13)CHAR(10)- Panneau GuideYou (si activé)CHAR(13)CHAR(10)- Démarrage différéCHAR (13)CHAR(10)- Fonction "Soft" pour atteindre la température cible en douceurCHAR(13)CHAR(10)-9 niveaux de réglage de la puissance, de mijotage à ébullition intenseCHAR(13)CHAR(10)- Mode pression (pour les modèles à pression)CHAR(13) CHAR(10)- Réglages ON/OFF de l'agitateur (dans les modèles à ébullition ronde) CHAR (13) CHAR (10)-Codes d'erreur pour un dépannage rapideCHAR (13)CHAR(10)- 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).

PNC 910004 📮

Accessoires en option

150lt

• Tamis pour marmite basculante

 Panier pour marmites 150L Plaque de fond pour marmite 150 lt 	PNC 910024 PNC 910034	
• Jauge pour marmite basculante 150lt	PNC 910045	
 Passoire pour marmites rondes 150L 	PNC 910055	
 Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière 	PNC 910058	
 Jauge pour passoire 	PNC 910162	
 Socle inox pour éléments basculants - adossé 	PNC 911425	

C	DNIC	011/55	
 Socle inox pour éléments basculants central 	PNC	911455	
Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur 700mm)	PNC	911930	
• - NOTTRANSLATED -	PNC	911966	
Dosseret (longueur 1300mm) pour élément basculant - Montage usine		912185	
• - NOTTRANSLATED -	PNC	912460	
• - NOTTRANSLATED -	PNC	912468	
• - NOTTRANSLATED -		912469	
Prise de courant SCHUKO 16/A		912470	
230V montée en usine		7.12 0	
• PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 16A 230V	PNC	912471	
• PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 16A 400V	PNC	912472	
 Prise d'alimentation intégrée 	PNC	912473	
(Schuko), 16A, IP55, noire - montée			
en usine			
- NOTTRANSLATED -		912474	
- NOTTRANSLATED -		912475	
- NOTTRANSLATED -	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	
COMPL PANNEAU PLINTHE W120 MONTAGE USINE	PNC	912486	
Manomètre pour marmite basculante	PNC	912490	
 Rail de connexion avec dosseret 900mm 	PNC	912499	
 Kit rail de connexion 900mm 	PNC	912502	
 Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1300mm 	PNC	912705	
Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant- Montage usine	PNC	912735	
Kit raccordement sur optimiseur contact sec	PNC	912737	
• - NOTTRANSLATED -	PNC	912740	
Kit de fermeture arrière pour		912745	
éléments basculants - central 1300mm	TIVE	712743	_
 Panneau arrière inférieur pour élément basculant central 	PNC	912769	
 Douchette pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine 	PNC	912776	
 Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT) 	PNC	912779	
 Arrèt d'urgence 	PNC	912784	
Kit rail de connection droit	PNC	912975	
	5110	01007/	_



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

• Kit rail de connection gauche

dosseret

• Kit rail de connection droit avec

PNC 912976

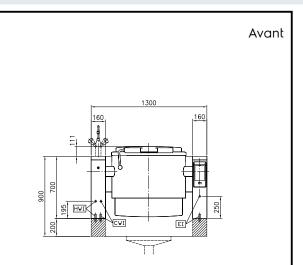
PNC 912981

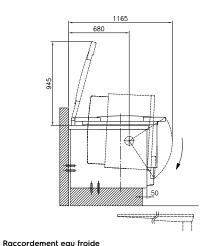


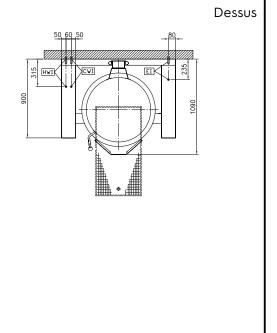
 Kit rail de connection gauche avec dosseret 	PNC 912982	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913554	
- NOTTRANSLATED -	PNC 913555	
 Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 600 mm,(PBOT/ PFET) 	PNC 913556	
 Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 450 mm, (PBOT/ PFET) 	PNC 913557	
 Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm 	PNC 913567	
 Robinet 1 levier pour PXXT 	PNC 913568	
• - NOTTRANSLATED -	PNC 913577	











Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total Watts: 24.2 kW

Installation

Côté

Pose libre sur socle cimenté, Pose libre sur pieds, Sur

Type d'installation socle cimenté, adossè

Informations générales

Température de

fonctionnement MINI: 50 °C

Température de fonctionnement MAXI: 110 °C Diamètre cuve ronde : 710 mm 465 mm Hauteur cuve ronde : 1300 mm Largeur extérieure 900 mm

Profondeur extérieure 700 mm Hauteur extérieure 260 kg Poids net:

Rond; Basculante Configuration:

Capacité utile : 150 lt Mécanisme de basculement Auto. Couvercle double enveloppe 1 Type de chauffe Indirect



CWII =

HWI

Connexion électrique

Raccordement eau chaude







