Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 200L, suspendue

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586014 (PBOT20EWEO) Marmite basculante électrique, 200 litres, suspendu, profondeur 1000 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. Configuration : Suspendue.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Double jusqu'à 134 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,
- [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.
- 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.

- 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.
- [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.

TIT_UI Data Management

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

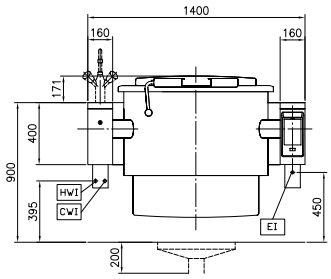
Accessoires en option

- Tamis pour marmite basculante 200lt — PNC 910005 ❑
- Panier pour marmites 200 l. — PNC 910025 ❑
- Plaque de fond pour marmite 200 lt — PNC 910035 ❑
- Jauge pour marmite basculante 200lt — PNC 910046 ❑
- Passoire pour marmites BOT 200 l. — PNC 910056 ❑
- Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière — PNC 910058 ❑
- Jauge pour passoire — PNC 910162 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 911966 ❑
- Dosseret (longueur 1400mm) pour élément basculant - Montage usine — PNC 912186 ❑
- - 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 ❑
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant- Montage usine — PNC 912735 ❑
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec — PNC 912737 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 912774 ❑
- Douchette pour élément basculant suspendu (400mm ht) - Montage usine — PNC 912775 ❑
- Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT) — PNC 912779 ❑
- Arrèt d'urgence — PNC 912784 ❑
- - 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 ❑

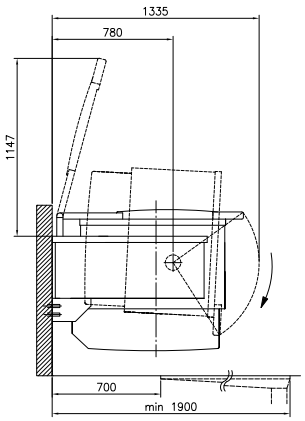
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement
Marmite basculante électrique, 200L, suspendue

Avant

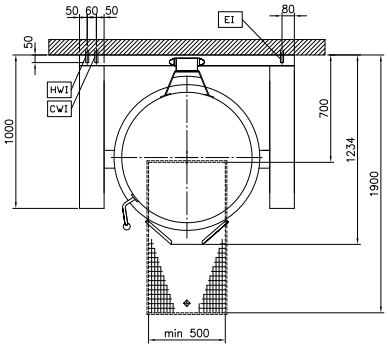


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :	
586014 (PBOT20EWEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	30.2 kW

Installation

Type d'installation	Murale

Informations générales

Configuration :	Rond;Basculante
Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	110 °C
Diamètre cuve ronde :	800 mm
Hauteur cuve ronde :	490 mm
Largeur extérieure	1400 mm
Profondeur extérieure	1000 mm
Hauteur extérieure	400 mm
Poids net :	360 kg
Capacité utile :	200 lt
Mécanisme de basculement	Auto.
Couvercle double enveloppe	✓
Type de chauffe	Indirect

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