

Cuisson à haut rendement Marmite basculante gaz, 100L, suspendue

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586111 (PBOT10GVCO)

Marmite gaz basculante
100lt, suspendue

Description courte

Repère No.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Récipient en acier inoxydable AISI 316 embouti à froid avec bords arrondis. Couvercle isolé et équilibré. Basculement motorisé à vitesse variable. La marmite peut être basculée à 90° pour vider entièrement les aliments. Brûleurs à pression. 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. Bandeau 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 : suspendue.

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée 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 inclinée 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
- 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

- 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.
- Ergonomique et facile à utiliser grâce à la forte inclinaison de la cuve et au bec verseur facilitant l'opération de remplissage du récipient.
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- 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

APPROBATION: _____

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.

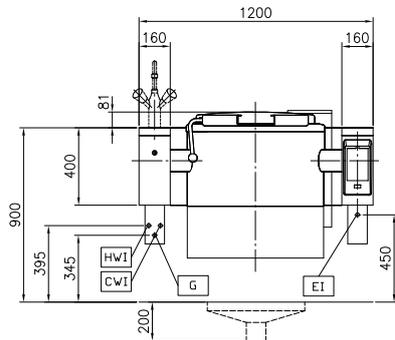
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou une système de surveillance (option),
- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples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

Accessoires en option

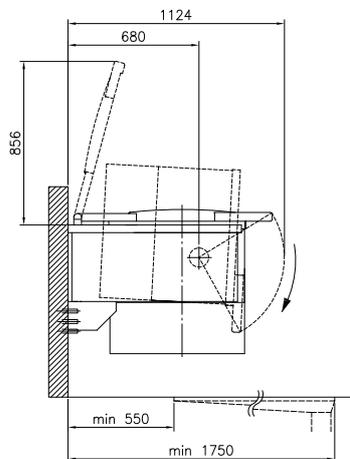
- Tamis pour marmite basculante 100lt PNC 910003
- Panier pour marmites BON 100L PNC 910023
- Plaque de fond pour marmite 100lt (diam 628mm) PNC 910033
- Jauge pour marmite basculante 100lt PNC 910044
- Passoire pour marmites rondes 100L PNC 910054
- Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière PNC 910058
- 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, PNC 912477
16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine
- Manomètre pour marmite basculante PNC 912490
- Rail de connexion avec dosseret 900mm PNC 912499
- - NOT TRANSLATED - PNC 912702
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912735
- Douchette pour élément basculant suspendu (400mm ht) - Montage usine PNC 912775
- Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT) PNC 912779
- Arrêt d'urgence PNC 912784
- 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

Avant

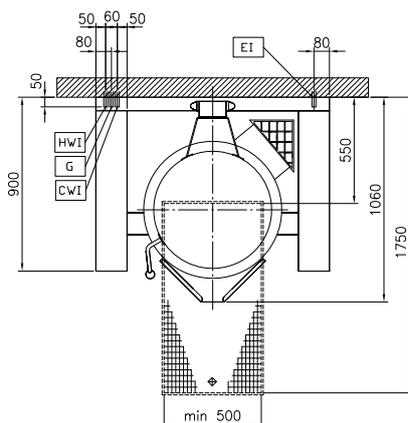


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
 586111 (PBOT10GVCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz
Total Watts : 0.2 kW

Gaz

Puissance gaz : 21 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 : 640 mm
Hauteur cuve ronde : 395 mm
Largeur extérieure 1200 mm
Profondeur extérieure 900 mm
Hauteur extérieure 400 mm
Poids net : 230 kg
Capacité utile : 100 lt
Mécanisme de basculement Auto.
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Indirect