

Cuisson à haut rendement Marmite basculante gaz 60L, pose libre, corps 700mm

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586106 (PBOT06GCCO)**

Marmite basculante gaz 60
litres – Pose libre, Corps
700mm, Profondeur 900 mm
- 230 V/1N/50-60Hz

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. Multiples brûleurs solides avec allumage et surveillance électroniques. 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 sensible « 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 : Pose libre ou adossée contre un mur. Options d'installation (non incluses) : sur

le sol, sur pieds de 200mm de haut ou un socle en acier ou en maçonnerie.

APPROBATION: _____

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.
- Robuste brûleur circulaire avec allumage et contrôle électronique
- 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
- Pression maximale de ce manteau intérieur à 1,7 bar ; pression minimale de travail à 1 bar. Permet une régulation de la température entre 50 et 110°C.

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 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
- 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 en option

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Tamis pour marmite basculante 40 et 60lt | PNC 910001 | ☐ |
| • Panier pour marmites 60 l. | PNC 910021 | ☐ |
| • Plaque de fond pour marmite basculante 60lt | PNC 910031 | ☐ |
| • Jauge pour marmite basculante 60lt | PNC 910042 | ☐ |
| • Passoire pour marmites BOT 40/60 l. | PNC 910052 | ☐ |
| • Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière | PNC 910058 | ☐ |
| • Jauge pour passoire | PNC 910162 | ☐ |
| • Socle inox pour éléments basculants - adossé | PNC 911425 | ☐ |
| • Socle inox pour éléments basculants - central | PNC 911455 | ☐ |
| • Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur 700mm) | PNC 911930 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 911966 | ☐ |
| • Dosseret (longueur 1100mm) pour élément basculant - Montage usine | PNC 912183 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912468 | ☐ |

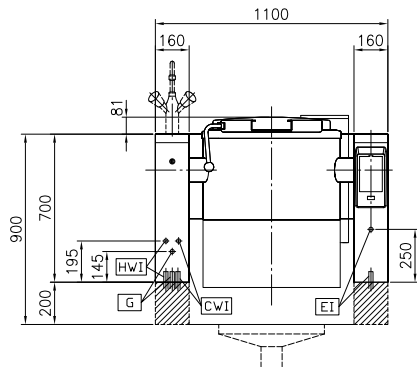
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912469	☐	• Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm	PNC 913567	☐
• Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine	PNC 912470	☐	• Robinet 1 levier pour PXXT	PNC 913568	☐
• PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 16A 230V	PNC 912471	☐	• - NOT TRANSLATED -	PNC 913577	☐
• 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	☐			
• COMPL PANNEAU PLINTHE W120 MONTAGE USINE	PNC 912486	☐			
• Manomètre pour marmite basculante	PNC 912490	☐			
• Rail de connexion avec dossier 900mm	PNC 912499	☐			
• Kit rail de connexion 900mm	PNC 912502	☐			
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912702	☐			
• Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1100mm	PNC 912703	☐			
• Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine	PNC 912735	☐			
• Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1100mm	PNC 912743	☐			
• Panneau arrière inférieur pour élément basculant central	PNC 912767	☐			
• Douchette pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine	PNC 912776	☐			
• Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT)	PNC 912779	☐			
• Arrêt d'urgence	PNC 912784	☐			
• Kit rail de connexion droit	PNC 912975	☐			
• Kit rail de connexion gauche	PNC 912976	☐			
• Kit rail de connexion droit avec dossier	PNC 912981	☐			
• Kit rail de connexion gauche avec dossier	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	☐			



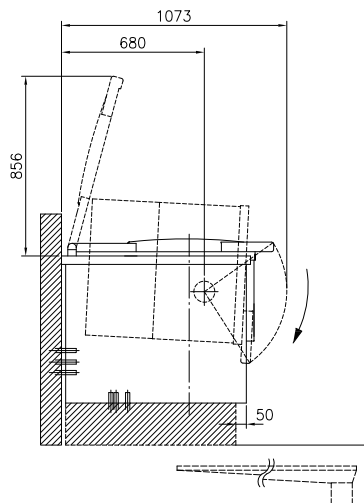
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Marmite basculante gaz 60L, pose libre, corps 700mm

Avant

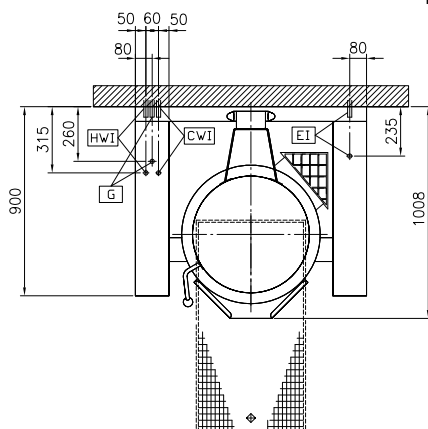


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage : 230 V/1N ph/50/60 Hz
Total Watts : 0.2 kW

Gaz

Puissance gaz : 15 kW

Installation

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

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 110 °C
Diamètre cuve ronde : 579 mm
Hauteur cuve ronde : 385 mm
Largeur extérieure : 1100 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 700 mm
Poids net : 170 kg
Configuration : Rond;Basculante
Capacité utile : 60 lt
Mécanisme de basculement : Auto.
Couvercle double enveloppe : ✓
Type de chauffe : Indirect

Cuisson à haut rendement
Marmite basculante gaz 60L, pose libre, corps 700mm

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



2026.03.24