

Cuisson à haut rendement Marmite basculante gaz 60L, suspendue

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586108 (PBOT06GVCO)

Marmite gaz basculante
60lt, 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.
- 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 suppressions 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

APPROBATION: _____

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 multiphases, 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 ☐

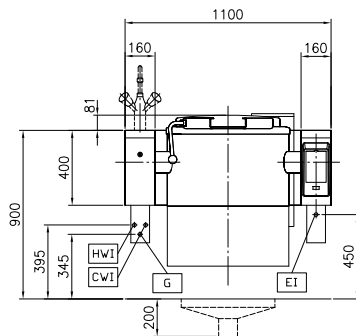
- Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière PNC 910058 ☐
- Jauge pour passoire PNC 910162 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966 ☐
- Dosseret (longueur 1100mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912183 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469 ☐
- Prise de courant 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 ☐
- 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 connexion droit avec dosseret PNC 912981 ☐
- Kit rail de connexion 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 ☐



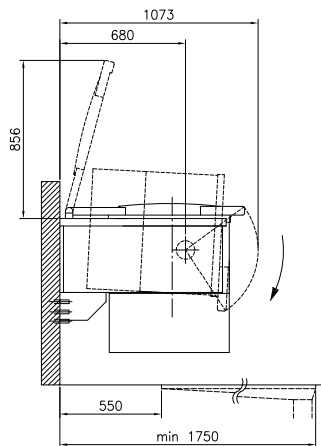
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Marmite basculante gaz 60L, suspendue

Avant

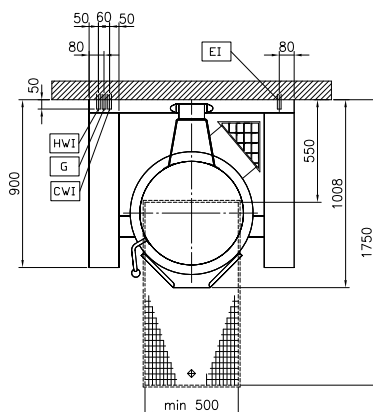


Côté



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 Murale

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 : 400 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, suspendue

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



2026.03.24