

Cuisson à haut rendement
Braisière pression basculante gaz
170L, condensation, sonde, pose libre

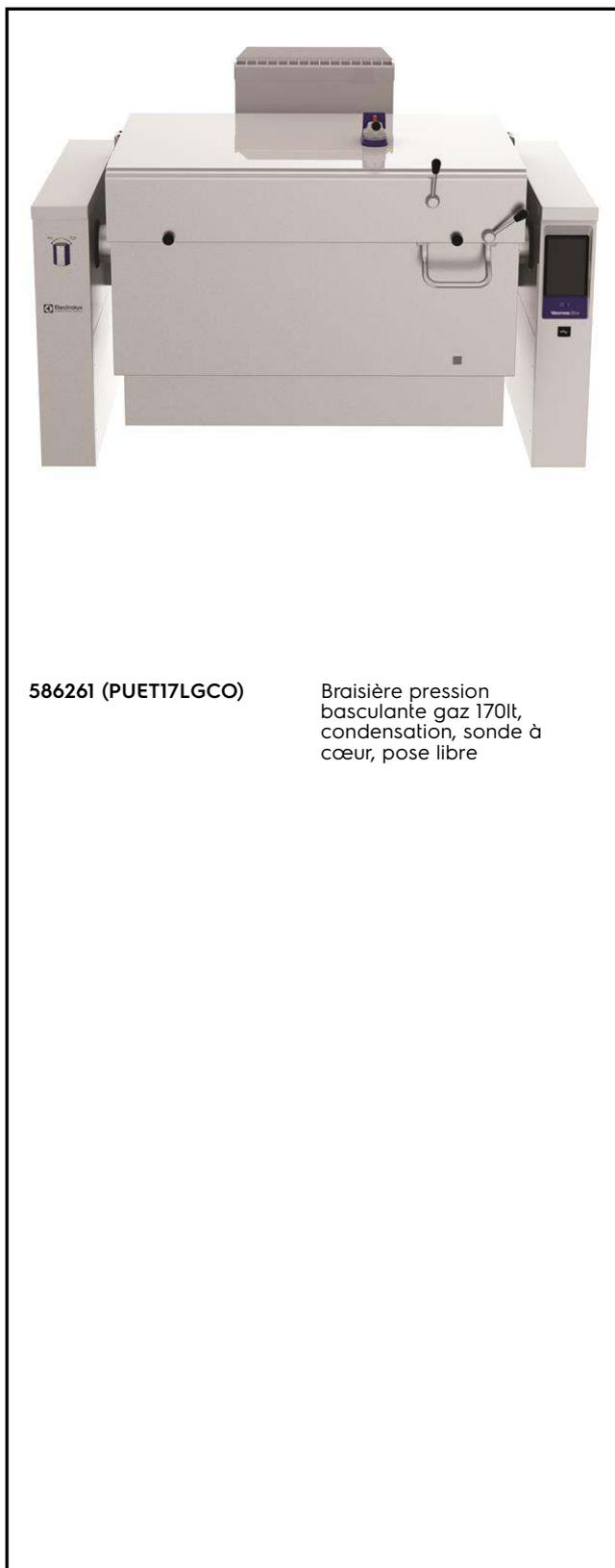
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586261 (PUET17LGCO)

Braisière pression
basculante gaz 170lt,
condensation, sonde à
cœur, pose libre

Caractéristiques principales

- Appareil de cuisson multifonctions utilisé pour rôtir, braiser, mijoter, bouillir, cuire sous pression et à la vapeur.
- Cuve compatible GN.
- Des capteurs de température permettent un contrôle efficace de la température: l'alimentation en énergie est fournie en fonction des besoins pour maintenir la valeur de la température de consigne sans la dépasser.
- Surface de cuisson facile à nettoyer grâce au angles à large rayon,
- Cuisson sous pression de 0,45 bar pour réduire les temps de cuisson.
- La répartition optimale de la chaleur dans la nourriture fournit les meilleurs résultats de cuisson en termes de goût, de couleur, de consistance et conservation des vitamines,
- Mécanisme de sécurité empêchant l'ouverture du couvercle, même volontairement, lors de la cuisson sous pression.
- Cuisson de nuit : économie de temps et d'électricité.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Indice de protection IPX6
- 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 .
- Fonction sous pression : dès que le couvercle est verrouillé le système se règle automatiquement.
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Sonde de température à cœur (CTS) : 6 capteurs, précision 0,5°C, contrôle parfait de la température de cuisson. La puissance est délivrée en fonction des besoins pour maintenir, sans la dépasser, la température de consigne à cœur, une fois la température atteinte, les aliments sont prêts à être servis.
- Aucun dépassement des températures de cuisson demandées, réaction rapide.
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).

Construction

- Habillage extérieur et châssis interne en acier

APPROBATION: _____

inoxydable 1.4301 (AISI 304).

- Surface polyvalente de cuisson anti-adhésive de 18 mm d'épaisseur: 3 mm d'acier inox grenailé 1.4404 (AISI 316L), laminé sur acier doux 15mm.
- Couvecle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,
- Appareil au gaz équipé de multiples robustes brûleurs avec allumage électronique et surveillance pour un fonctionnement sécurisé. Fonctionnement au gaz naturel et au GPL (sur demande).
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Couvercle pression intégrant un système de fermeture sur et rapide,
- Poignée isolante avec surface antidérapante.
- 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.
- Fonction "Marmite" ou "Braisière"
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou une système de surveillance (option),
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- Habillage extérieur en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- [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.

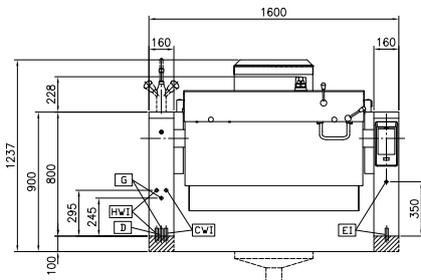
Développement durable



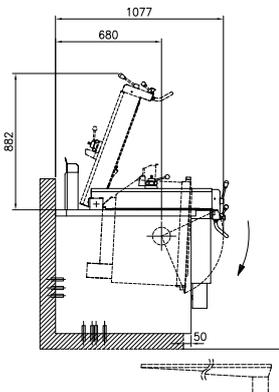
- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Accessoires en option

Avant

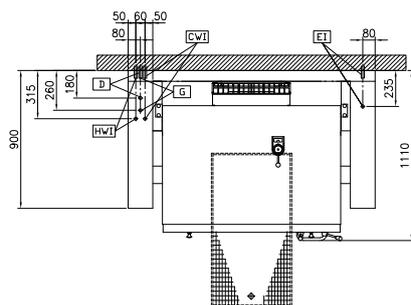


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :
 586261 (PUET17LGCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz
Total Watts : 0.2 kW

Gaz

Puissance gaz : 29 kW

Installation

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

Informations générales

Configuration : Rectangulaire;Basculante
Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 250 °C
Largeur cuve rectangulaire : 1050 mm
Hauteur cuve rectangulaire : 326 mm
Profondeur cuve rectangulaire : 558 mm
Largeur extérieure 1600 mm
Profondeur extérieure 900 mm
Hauteur extérieure 800 mm
Poids net : 340 kg
Capacité utile : 170 lt
Mécanisme de basculement Auto.
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Direct