



Electrolux

Cuisson à haut rendement Braisière pression basculante gaz, 90lt suspendue avec sonde

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



Cuisson à haut rendement

Braisière pression basculante gaz, 90lt
suspendue avec sonde

586255 (PUET09LVCO)

Braisière pression basculante
gaz, 90 litres, Suspendue
avec sonde, profondeur 900
mm – 400 V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 304, conforme GN, fond de 18 mm d'épaisseur (15 mm d'acier doux et 3 mm d'acier inoxydable AISI 316). Couvercle isolé et équilibré. Basculement motorisé à vitesse variable. La marmite peut être basculée à 90° pour vider entièrement les aliments. Unité de mélange de l'eau incorporée dans la partie supérieure. Multiples brûleurs solides avec allumage et surveillance électroniques. Chauffage rapide et distribution homogène de la température sur toute la base. Le thermostat de sécurité protège la Cuve contre la surchauffe en cas de dysfonctionnement. Un contrôle électronique prévient de la température du fond de la Cuve assure une réaction rapide et une adhérence exacte pour présélectionner les températures de cuisson entre 50 °C et 250 °C. La fonction de condensation de la vapeur annule la pression de la vapeur après la fin de la cuisson, à la fin du cycle de cuisson. Elle peut être utilisée pour pocher ou cuire à la vapeur (avec le couvercle ouvert) ; faire frémir et bouillir (avec le couvercle ouvert ou fermé) ; la cuisson sous pression ou à la vapeur dans des récipients suspendus GN 1/1 (avec le couvercle fermé et verrouillé). Chauffage rapide et distribution homogène de la température sur toute la base. Bandeau de commande sensible « TOUCH ». Fonction SOFT. Fonction PRESSION 0,45BAR/110°C. 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 La sonde à viande offre un contrôle efficace de la température. Commandes résistant à l'eau IPX6. Configuration : suspendue.

Caractéristiques principales

- Rôtir, braiser, mijoter, faire bouillir, cuire à la vapeur ou sous pression.
- Cuve Gastronorm
- Capteurs de température garantissant un contrôle parfait de la température de cuisson : la puissance est délivrée, si nécessaire, pour conserver la valeur de température réglée sans la dépasser.
- Surface de cuisson facile à nettoyer avec rebords et angles à large rayon.
- Cuisiner avec une pression de travail de 0,45 bar réduit les temps de cuisson.
- La distribution optimale de la chaleur dans les aliments garantit d'excellents résultats en terme de goût, de couleur, de consistance et de conservation des vitamines.
- Couvercle avec mécanisme de sécurité pour la cuisson sous pression. Pour des raisons de sécurité, le couvercle ne peut pas s'ouvrir sous pression.
- Cuisson quotidienne : économie d'électricité et de temps.
- Une vanne de sécurité sur le couvercle évite la surpression dans le compartiment.
- L'isolation thermique haute qualité de la marmite permet d'économiser l'énergie et de maintenir une température de fonctionnement réduite.
- Commandes certifiées étanches IPX6.
- Basculement motorisé permettant de vider sans risque des produits liquides.
- Avec la fonction de pression, une fois le couvercle fermé, le système s'autorégule.
- Capteur de température des aliments intégré, permettant de contrôler le processus de cuisson avec précision.
- La sonde à viande garantit un contrôle parfait de la température de cuisson : la puissance est délivrée, si nécessaire, pour conserver la valeur de température réglée sans la dépasser. Une fois que la température est atteinte, les aliments sont prêts à être servis.
- Pas de surélévation des températures de cuisson, réaction rapide.
- Connexion USB pour mettre à jour facilement le logiciel, télécharger des recettes et télécharger des données HACCP.

Construction

- Structure interne et panneaux externes en inox AISI 304.
- Surface de cuisson universelle : Composé d'une épaisseur spéciale de 18 mm, plaqué inox 316Ti 3,00 mm.
- Cuve en acier inox 1.4301 (AISI 304), emboutie d'une seule pièce avec fond grenailé anti-adhésif.

APPROBATION

Cuisson à haut rendement
Braisière pression basculante gaz, 90lt suspendue avec sonde



Electrolux

Cuisson à haut rendement Braisière pression basculante gaz, 90lt suspendue avec sonde

- Couvercle doublé isolé en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304) contrebalancée par une charnière spéciale qui demeure ouverte dans toutes les positions.
- L'appareil à gaz possède plusieurs brûleurs robustes avec allumage et surveillance électroniques, pour une sécurité accrue. Fonctionne au gaz naturel et GPL (sur demande).
- Un robinet mélangeur est disponible en option.
- Le couvercle est doté d'un verrou éprouvé, simple et sûr à utiliser.
- Poignée antidérapante résistante à la chaleur.
- Panneau de contrôle frontal "Touch Line" avec boîtier encastré embouti, offre 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 du temps de cuisson demandé et le temps de cuisson restant. Fonction "SOFT" pour une cuisson douce pour les mets délicats; 9 niveaux de puissance de doux à ébullition, minuterie pour départ différé, affichage d'erreur pour un 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"
- Prévu pour une optimisation éventuelle de l'énergie ou pour des systèmes de surveillance externes.
- Recyclable à 98%. Emballages Exempt de substances toxiques.



**Cuisson à haut rendement
Braisière pression basculante gaz, 90lt suspendue avec sonde**
La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis

2014.02.06



Electrolux

Cuisson à haut rendement Braising pressure tilting gas, 90lt suspended with probe

Accessoires en option

- ROBINET MELANGEUR PR MAR/BRAI BESCULANTE PNC 581911
- Passoire pour marmites BOT & BON 80 l. PNC 910053
- scraper PNC 910058
- Cadre de suspension GN 1/1 PNC 910191
- Tôle de fond perforée pour sauteuse pression PNC 910201
- BAC PERFORE+POIGNEES GN1/1 H 100 MM PNC 910211
- BAC PERFORE+POIGNEES GN1/1 H 150 MM PNC 910212
- BAC PERFORE+POIGNEES GN1/1 H 200 MM PNC 911673
- - NOT TRANSLATED - PNC 912184
- MANOMETRE POUR PROTHERMETIC TYPE PUET PNC 912491
- - NOT TRANSLATED - PNC 912702
- - NOT TRANSLATED - PNC 912733
- - NOT TRANSLATED - PNC 912735
- KIT OPTIMISEUR ENERGIE CONTACT PROTHERM PNC 912737
- - NOT TRANSLATED - PNC 912775
- VANNE DE VIDANGE 2" BRAISIERE PFET/PUET PNC 912780
- - NOT TRANSLATED - PNC 912781
- PANNEAU TOUCH A DISTANCE POUR PROTH BASC PNC 912782
- BOUTON ARRET D URGENCE PNC 912784
- ROBINET MELANGEUR POUR PROTHERMETIC PNC 912790
- - NOT TRANSLATED - PNC 912981
- - NOT TRANSLATED - PNC 912982



Cuisson à haut rendement
Braising pressure tilting gas, 90lt suspended with probe
La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis

2014.02.06