

Cuisson à haut rendement
Marmite basculante vapeur directe,
100L, pose libre, corps 700, électrique

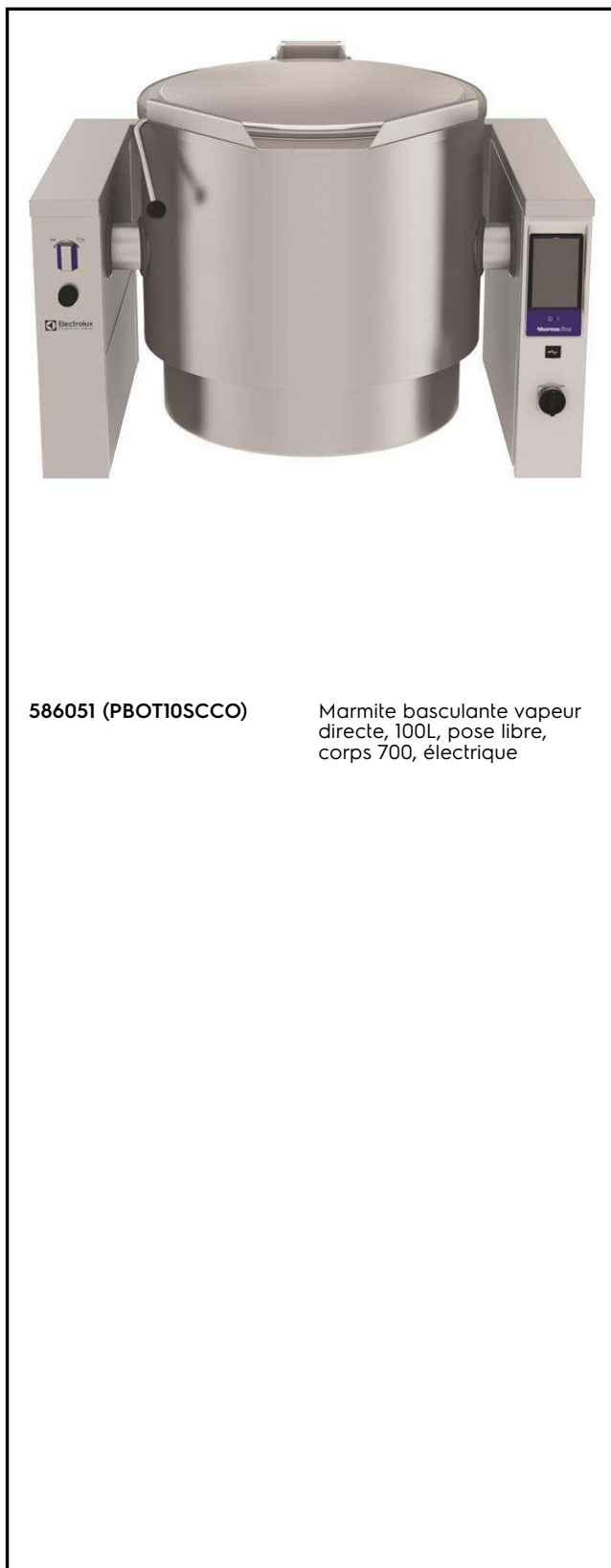
REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586051 (PBOT10SCCO)

Marmite basculante vapeur
directe, 100L, pose libre,
corps 700, électrique

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Le produit est chauffé de manière uniforme par un système de chauffage indirect à l'aide de la vapeur saturée.
- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Pression maxi dans la double enveloppe de 1,5 bar, mini 0,5 bar,
- 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).
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- 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 .
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- Indice de protection IPX6

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,
- Alimentation par source de vapeur saturée externe; pression 1,5bar,
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau.
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Ergonomique et facile à utiliser grâce à la forte inclinaison de la cuve et au bec verseur facilitant l'opération de remplissage du récipient.
- 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

APPROBATION: _____

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 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).

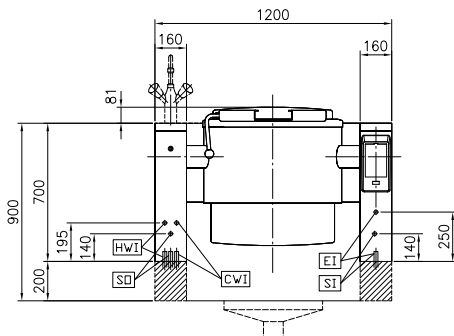
Accessoires en option

- Tamis pour marmite basculante 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

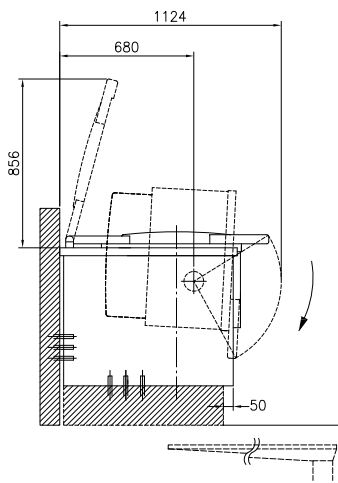
- Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière PNC 910058
- Jauge pour passoire PNC 910162
- Socle inox pour éléments basculants - adossé PNC 911425
- Socle inox pour éléments basculants - central PNC 911455
- Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur 700mm) PNC 911930
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966
- Dosseret (longueur 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, 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 dosseret 900mm PNC 912499
- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1200mm PNC 912704
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912735
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec PNC 912737
- - NOT TRANSLATED - PNC 912739
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1200mm PNC 912744
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant central PNC 912768
- 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 connection droit PNC 912975
- Kit rail de connection gauche PNC 912976
- Kit rail de connection droit avec dossier PNC 912981
- Kit rail de connection 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
- 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

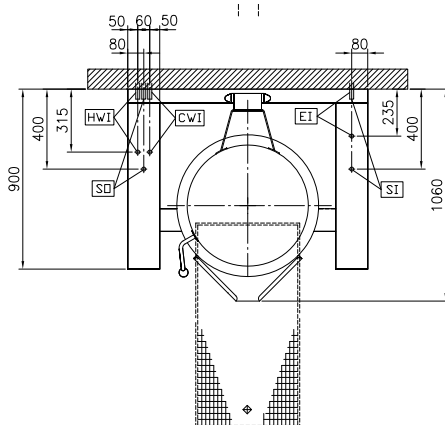


Côté



CWI = Raccordement eau froide SO = Sortie d'air avec condenseur
 EI = Connexion électrique
 HWI = Raccordement eau chaude
 SI = Raccordement vapeur

Dessus



Électrique

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

Vapeur

Production de vapeur : External source
Dimension raccordement vapeur : 1"
Pression de vapeur maxi : 1.5 bar
Production de vapeur, pression dynamique : 1 min bar, 1.5 max bar

Eau

Pression, bar min/max : 2-6 bar

Installation

Pose libre sur socle cimenté,
 Pose libre sur pieds, Sur
 socle cimenté, adossé

Type d'installation

Informations générales

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 : 700 mm
Poids net : 180 kg
Configuration : Rond;Basculante
Capacité utile : 100 lt
Mécanisme de basculement : Auto.
Couvercle double enveloppe : ✓
Type de chauffe : Indirect

[NOT TRANSLATED]

Consommation vapeur : 45 kg/hr