Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Marmite basculante vapeur 400lt pose libre, électrique

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586075 (PBOT40SDCO) Marmite basculante vapeur 400lt pose libre, électrique

Caractéristiques principales

- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- 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 incliné 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
- La marmite est adapté 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.
- 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.

Construction

- Cuve et double enveloppe en acier inox 1.4435 (AISI 316L)
- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou une système de surveillance (option),
- Couvecle 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.
- 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,

APPROBATION:

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.

- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases ave des températures différentes,
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- [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.

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).

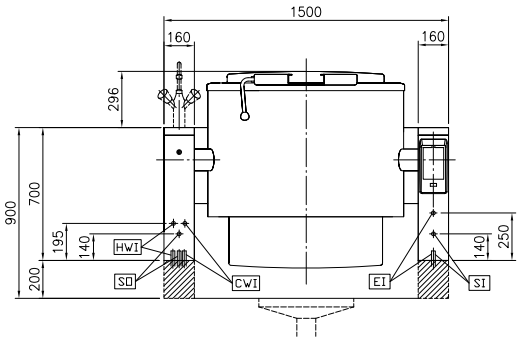
Accessoires en option

• Tamis pour marmite basculante 300/400/500lt	PNC 910006	❑
• Plaque de fond pour marmite 300-400-500lt	PNC 910036	❑
• Jauge pour marmite 400L	PNC 910048	❑
• Passoire pour marmites BOT 300/400L	PNC 910057	❑
• Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière	PNC 910058	❑
• Jauge pour passoire	PNC 910162	❑
• Plaque + 2 pieds, 1000x00mm (hauteur corps 700)	PNC 911475	❑
• Socle inox pour éléments basculants - adossé	PNC 911812	❑
• Socle inox pour éléments basculants - central	PNC 911813	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 911966	❑
• Dosseret (longueur 1500mm) pour élément basculant - Montage usine	PNC 912187	❑
• - 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	❑
• Manomètre pour marmite basculante	PNC 912490	❑
• Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1500mm	PNC 912707	❑
• 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 1500mm	PNC 912747	❑
• Panneau arrière inférieur pour élément basculant central	PNC 912771	❑
• 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	❑
• - 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	❑

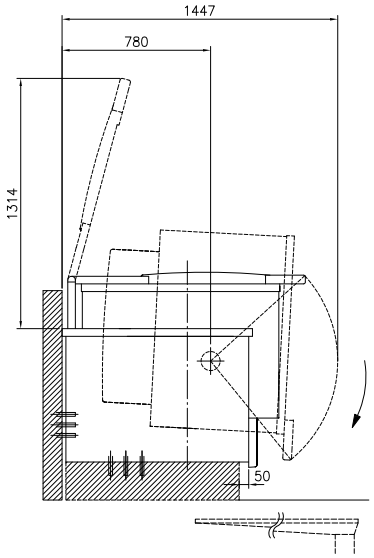
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement
Marmite basculante vapeur 400lt pose libre, électrique

Avant

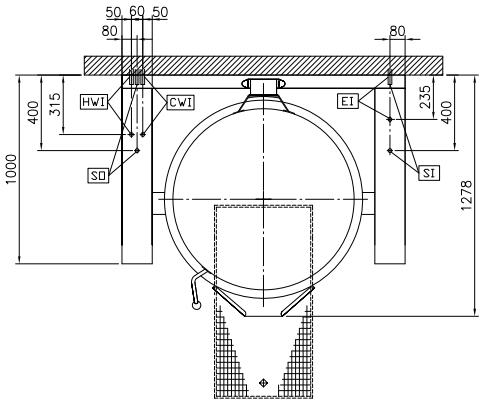


Côté



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

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

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

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	110 °C
Diamètre cuve ronde :	900 mm
Hauteur cuve ronde :	720 mm
Largeur extérieure	1500 mm
Profondeur extérieure	1000 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	450 kg
Configuration :	Rond;Basculante
Capacité utile :	400 lt
Mécanisme de basculement	Auto.
Couvercle double enveloppe	✓
Type de chauffe	Indirect

[NOT TRANSLATED]

Consommation vapeur :	125 kg/hr

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

2025.07.03