

Braisière à pression, gaz, inclinable, 90 L, panneau de commande externe, autoportante

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #



586291 (PUET09LLCX)

Braisière à gaz basculante sous pression 90 L, avec dosseret, fonction condensation vapeur, sonde de température à cœur, remplissage automatique eau chaude/froide avec bras pivotant, pistolet de lavage, kit de fermeture arrière, panneau GuideYou, commande

Description courte

Repère No.

Construction en acier inox AISI 304. Cuve conforme GN avec fond de 18 mm (15 mm acier doux + 3 mm acier inox AISI 316). Couvercle isolé et contrebalancé. Basculement motorisé avec contrôle de vitesse variable. La cuve peut s'incliner au-delà de 90° pour un vidage complet des aliments. Les résistances électriques sont montées sous la cuve. Thermostat de sécurité protégeant contre la surchauffe. Contrôle électronique précis de la température du fond de cuve pour une réaction rapide et un respect exact des températures de cuisson sélectionnées entre 50 °C et 250 °C. Utilisation possible pour : pochage ou cuisson vapeur (couvercle ouvert), mijotage et ébullition (couvercle ouvert ou fermé), cuisson sous pression de plusieurs produits grâce à l'utilisation de bacs GN 1/1 suspendus. Élimination automatique de la vapeur en fin de cycle. Panneau de commande tactile. Le panneau GuideYou guide facilement l'utilisateur pour les recettes en plusieurs phases. Capteurs de température intégrés pour un contrôle précis du processus de cuisson. Sonde de température à cœur (CTS) : sonde multi-capteurs garantissant une mesure exacte de la température interne pour des résultats optimaux et une réduction de la perte de poids. Configuration comprenant panneau tactile externe, bras pivotant avec remplissage automatique d'eau, pistolet de lavage et panneau arrière de fermeture. Protection IPX6. Installation : sur pied ou adossée à un mur. Options d'installation (non incluses) : fixation au sol sur pieds de 200 mm ou sur socle en acier ou en maçonnerie. Modèle dédié équipé d'un dosseret en standard. Connectivité disponible.

Caractéristiques principales

- Appareil de cuisson multifonctions utilisé pour la rotir, braiser, mijoter, bouillir, cuire sous pression et à la vapeur.
- Cuve compatible GN.
- Fonction sous pression : dès que le couvercle est verrouillé le système se régule automatiquement.
- Cuisson sous pression de 0,45 bar pour réduire les temps de cuisson.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- 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.
- 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 .
- Surface de cuisson facile à nettoyer grâce au angles à large rayon,
- 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,
- Le capteur de température intégré assure un contrôle efficace de la température : l'alimentation est fournie au moment opportun pour maintenir la température choisie sans la dépasser.
- 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
- Indice de protection IPX6
- Livré avec :
 - Bras pivotant avec remplissage automatique d'eau chaude et froide
 - Pistolet de rinçage
 - Panneau arrière de fermeture

Construction

- Surface de cuisson antiadhésive polyvalente en composé de 18 mm d'épaisseur : Surface en acier inoxydable 1.4404 (AISI 316L) grenailé de 3 mm, soudée sans joints à un fond en acier doux de 15 mm.
- 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).
- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Poignée isolante avec surface antidérapante.
- Couvercle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le

APPROBATION:

couvercle ouvert dans toutes les positions,

- Couvercle à pression équipé d'un système de verrouillage rapide éprouvé, simple et sûr à utiliser. Ce mécanisme de sécurité empêche l'ouverture du couvercle, même en cas de tentative d'ouverture, lors de la cuisson sous pression.
- 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
- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases avec des températures différentes,
- Panneau GuideYou - activé par l'utilisateur via les paramètres - pour suivre facilement les recettes multiphasées, 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.
- Fonctions disponibles en mode « ébullition » ou « braisage ».
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques

Interface utilisateur et gestion des données

- Connectivité prête aux appareils connectés via câble (nécessite des accessoires optionnels)

Développement durable



- Fonction cuisson de nuit : économie de temps et d'électricité.
- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Accessoires inclus

- 1 X Dosseret (longueur 1200mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912184
- 1 X Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1200mm PNC 912704
- 1 X Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant - Montage usine PNC 912735
- 1 X Douchette pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine PNC 912776

- 1 X Dispositif de commande tactile externe pour unités inclinables - monté en usine PNC 913699

Accessoires en option

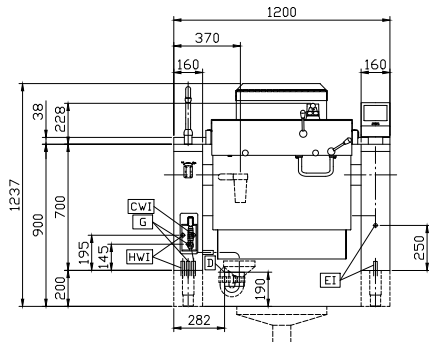
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Tamis à gnocchis pour marmite et braisière 80 et 100lt | PNC 910053 | ☐ |
| • Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière | PNC 910058 | ☐ |
| • Cadre de suspension GN1/1 pour marmites braisières rectangulaires | PNC 910191 | ☐ |
| • Plaque de fond GN1/1 pour braisière | PNC 910201 | ☐ |
| • Bac perforé GN 1/1 H=100 mm avec poignées pour TUET/UET | PNC 910211 | ☐ |
| • Bac GN1/1 perforé+poignées H150 | PNC 910212 | ☐ |
| • Socle inox pour éléments basculants - adossé | PNC 911425 | ☐ |
| • Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN) | PNC 911577 | ☐ |
| • Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN) | PNC 911578 | ☐ |
| • Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur 700mm) | PNC 911930 | ☐ |
| • Chassis mobile TBOT/TFET/TUET S-code + indication longueur | PNC 912460 | ☐ |
| • Prise alimentation intégrée (CEE), 16A, 400v, IP67 Montage usine | PNC 912468 | ☐ |
| • Prise alimentation intégrée (CEE), 32A, 400v, IP67 | PNC 912469 | ☐ |
| • Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine | PNC 912470 | ☐ |
| • Prise de courant, TYP23, intégrée, 16 A/230 V, IP55, noire - montée en usine | PNC 912471 | ☐ |
| • Prise de courant, TYP25, intégrée, 16 A/400 V, IP55, noire - montée en usine | PNC 912472 | ☐ |
| • Interrupteur général 25A, 2,5mm² - Pour élément gaz - Montage usine | PNC 912702 | ☐ |
| • Kit raccordement sur optimiseur contact sec | PNC 912737 | ☐ |
| • Vanne 2" en façade pour braisière basculante (PUET-PFET) | PNC 912780 | ☐ |
| • Arrêt d'urgence | PNC 912784 | ☐ |
| • Racloir à main pour braisière | PNC 913431 | ☐ |
| • Racloir avec manche pour braisière | PNC 913432 | ☐ |
| • Passoire pour sauteuse basculante, 2 GN (60/90 L) | PNC 913575 | ☐ |
| • Kit de connectivité pour casseroles à bouillir et à braiser ProThermetic ECAP - monté en usine | PNC 913577 | ☐ |



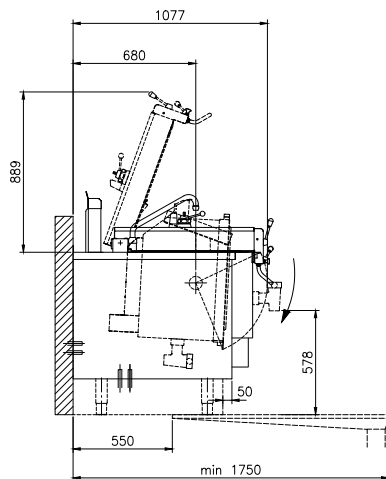
Electrolux
PROFESSIONAL

**Braisière à pression, gaz, inclinable, 90 L,
panneau de commande externe, autoportante**

Avant

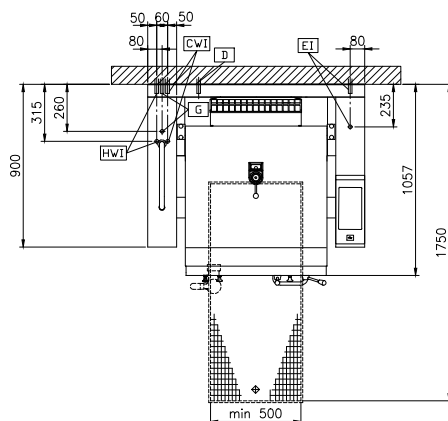


Côté



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

Dessus



Électrique

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

Gaz

Puissance gaz : 18 kW

Installation

Type d'installation

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

Informations générales

Température de
fonctionnement MINI : 50 °C

Température de
fonctionnement MAXI : 250 °C

Largeur cuve rectangulaire : 680 mm

Hauteur cuve rectangulaire : 274 mm

Profondeur cuve
rectangulaire : 558 mm

Largeur extérieure 1200 mm

Profondeur extérieure 900 mm

Hauteur extérieure 700 mm

Poids net : 240 kg

Configuration : Rectangular; Tilting; With
splashback

Capacité utile : 90 lt

Mécanisme de basculement Auto.

Couvercle double enveloppe ✓

Type de chauffe Direct

**Braisière à pression, gaz, inclinable, 90 L, panneau de commande
externe, autoportante**

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



2026.10.05