Electrolux PROFESSIONAL

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

Braisière à pression, électrique, inclinable, 170L, panneau de commande externe, autoportante



586292 (PUET17KLEX)

Braisière électrique basculante sous pression 170 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, co

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.

APPROBATION:

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 vérouillé 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 coeur (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 coeur, 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 incliné de plus de 90 ° pour faciliter le vidage et les opérations de nettoyage .
- Surface de cuisson facile à nettoyer grace au angles à large rayon,
- Système de chauffe par "thermobloc" pour une distribution optimale de la chaleur et une meilleure stabilité à haute température.
- 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,
- Fond de cuve avec deux zones de chauffe réglables individuellement, chacune avec un capteur de température.
- 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) grenaillé de 3 mm, soudée sans joints à un fond en acier doux de 15 mm.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L, bi-métal épaisseur 18 mm majoré de 15 mm de bloc de chauffage soudée au fond de la cuve La surface est résistante aux déformations et insensible aux chocs thermiques.
- 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 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 ave des températures différentes,
- 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.
- Fonctions disponibles en mode « ébullition » ou « braisage ».
- 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

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 permetant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Accessoires inclus

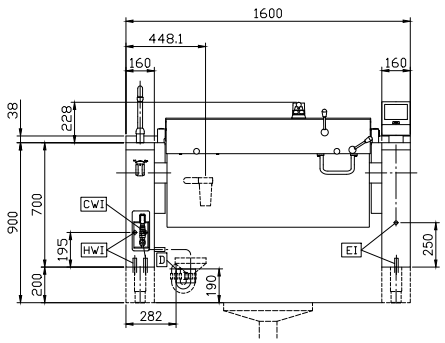
• 1 X Dosseret (longueur 1600mm) pour élément basculant - Montage usine	PNC 912188
• 1 X Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1600mm	PNC 912708

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

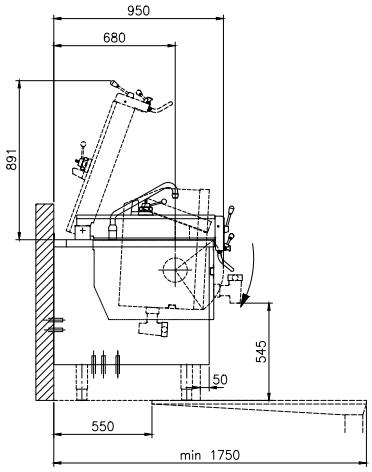
Electrolux PROFESSIONAL

Braisière à pression, électrique, inclinable, 170L, panneau de commande externe, autoportante

Avant

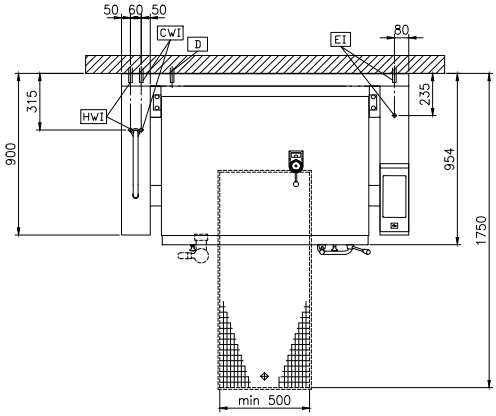


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
HWI = Raccordement eau chaude
D = Vidange
EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	20.6 kW

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 :	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	700 mm
Poids net :	340 kg
Configuration :	Rectangular;Tilting;With splashback
Capacité utile :	170 lt
Mécanisme de basculement	Auto.
Couvercle double enveloppe	✓
Type de chauffe	Direct

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

2026.10.28