Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Electric Boiling Pan, 150lt Hygienic Profile, Backsplash with Tap

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586393 (PBON15ELEM) Electric Boiling Pan, 150 liter, Hygienic Profile, Backsplash, depth 900 mm with tap – 400 V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Récipient en acier inoxydable AISI 316 avec bords arrondis. Couvercle isolé et équilibré. Unité de mélange de l'eau incluse. Unité pour inclure un robinet alimentaire. Les résistances électriques se trouvent dans le générateur. Les aliments sont cuits uniformément par le fond et les parois de la marmite par un système de chauffe indirect utilisant intégralement la vapeur saturée générée à une température maximale de 125 °C, dans une enveloppe dotée d'un système de désaération automatique. La soupape de sécurité évite une surpression de la vapeur dans l'enveloppe. Le thermostat de sécurité protège la double enveloppe contre un niveau d'eau trop bas. Bandeau de commande SENSITIF « TOUCH ». Fonction SOFT. 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 Commandes résistant à l'eau IPX6. Configuration : Pose libre ou adossée contre un mur. Options d'installation (non incluses) : sur le sol, sur pieds de 200mm de haut ou un socle en acier ou en maçonnerie : suspendue avec un kit de montage mural.

APPROBATION:

Cuisson à haut rendement Electric Boiling Pan, 150lt Hygienic Profile, Backsplash with Tap

Caractéristiques principales

- La marmite est adapté à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Large vanne pour un vidage sûr et sans efforts du contenu.
- Double enveloppe jusqu'à 159 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Les dimensions ergonomiques de la cuve, avec un grand diamètre et une faible profondeur facilite la manipulation et l'agitation des aliments.
- Vanne de vidage simple à démonter et à nettoyer
- Indice de protection IPX6
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- [NOT TRANSLATED]

Construction

- Récipient de cuisson en acier inox 1.4435 (AISI 316L). Double-enveloppe en acier inox 1.4404 (AISI 316L) conçu pour fonctionner sous une pression de 1,5 bar.
- 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,
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau dans le surchauffeur
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Mélangeur EC/EF intégré pour remplissage de la cuve et simplification des opérations de nettoyage.
- 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 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,
- 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
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- 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).

Développement durable

- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permetant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Accessoires en option

• Panier pour marmite fixe 150 lt (diam 670mm)	PNC 910024	❑
• Plaque de fond pour marmite 150 lt	PNC 910034	❑
• Tamis à gnocchis pour marmite 150lt	PNC 910055	❑
• Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière	PNC 910058	❑
• Tamis pour marmite ronde fixe	PNC 910161	❑
• crochet d'extraction du tamis pour marmite ronde fixe	PNC 910162	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912120	❑
• Prise alimentation intégrée (CEE), 16A, 400v, IP67Montage usine	PNC 912468	❑
• Prise alimentation intégrée (CEE), 32A, 400v, IP67	PNC 912469	❑
• Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine	PNC 912470	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912471	❑

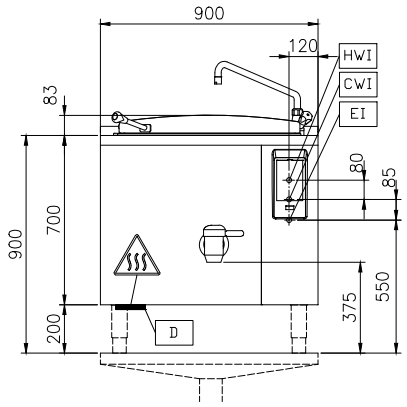
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

• - NOT TRANSLATED -	PNC 912472	❑
• Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine	PNC 912473	❑
• Prise d'alimentation intégrée (Cee), 16A, IP67, bleu/blanche - montée en usine	PNC 912474	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912475	❑
• Prise d'alimentation intégrée (Shuko), 16A, IP54, bleue - montée en usine	PNC 912476	❑
• Prise d'alimentation intégrée, TYP25, 16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine	PNC 912477	❑
• Rail de connexion avec dosseret 900mm	PNC 912499	❑
• Jauge pour marmite fixe 150lt	PNC 912725	❑
• 4 pieds pour élément fixe (hauteur 200mm)	PNC 912732	❑
• Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément fixe (largeur 700-1400mm)- Marmites et braisière pression- Montage usine	PNC 912736	❑
• Kit raccordement sur optimiseur contact sec	PNC 912737	❑
• Interrupteur général 60A, 6mm² - Montage usine	PNC 912740	❑
• Panneau de commande "touch" déporté pour élément fixe	PNC 912783	❑
• Arrêt d'urgence	PNC 912784	❑
• Kit montage suspendu pour éléments fixes	PNC 912786	❑
• Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912981	❑
• Kit rail de connection gauche avec dosseret	PNC 912982	❑
• Kit de fermeture arrière pour éléments fixes avec dosseret	PNC 912990	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913308	❑
• Kit rail d'extrémité et panneau latéral (12,5mm), pour l'installation avec dosseret, uniquement en combinaison avec étagère latérale, gauche - monté en usine	PNC 913382	❑
• Kit rail d'extrémité et panneaux latéraux, à encastrer, pour l'installation avec dosseret, droite - monté en usine	PNC 913383	❑
• Kit rail d'extrémité et panneau latéral (12,5mm), pour l'installation avec dosseret, gauche - monté en usine	PNC 913406	❑
• Kit rail d'extrémité et panneau latéral (12,5mm), pour l'installation avec dosseret, droite - monté en usine	PNC 913407	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913427	❑

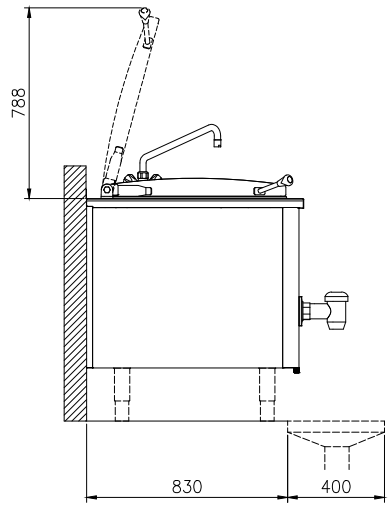
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement Electric Boiling Pan, 150lt Hygienic Profile, Backsplash with Tap

Avant

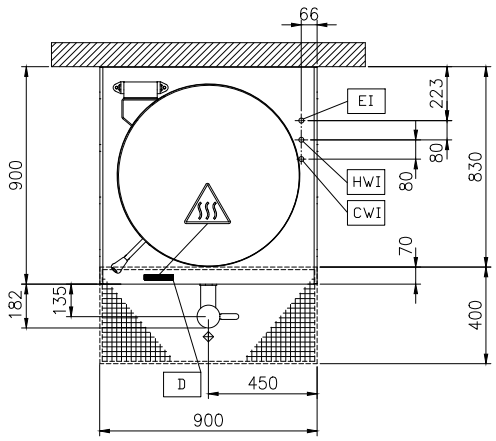


Côté



CWI = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	24.2 kW

Installation

Type d'installation	FS on concrete base;FS on feet;On base;Standing against wall;Wall mounted (with wall-kit)

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	110 °C
Diamètre cuve ronde :	710 mm
Hauteur cuve ronde :	465 mm
Largeur extérieure	900 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	130 kg
Configuration :	Round;Fixed;With splashback
Capacité utile :	150 lt
Couvercle double enveloppe	✓
Type de chauffe	Indirect

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