

Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 150lt Profil hygiénique, Pose libre

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586009 (PBOT15ECE0)

Marmite basculante
électrique, 150 litres, Profil
hygiénique, Pose libre,
Profondeur 900 mm - 400
V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Construction acier inox AISI304. Cuve en acier inox AISI 316. Couvercle isolé et équilibré. Basculement motorisé à vitesse variable. La cuve peut être basculée à plus de 90° pour permettre un vidage complet. Résistances placées dans le générateur de vapeur. Les aliments sont chauffés uniformément par le fond et les parois par un système de chauffe indirect utilisant de la vapeur générée à 125 °C maximum dans une double enveloppe équipée d'un système de désaération automatique. Soupape de sécurité en cas de surpression dans la double enveloppe. Thermostat de sécurité en cas de manque d'eau dans le générateur. Panneau de contrôle sensitif « TOUCH ». Fonction cuisson SOFT. Possibilité d'enregistrement de recettes en phases simples ou multiples, avec des températures différentes. Sonde intégrée pour un contrôle précis de la température de cuisson. Protection contre l'infiltration d'eau IPX6. Configurations : centrale ou adossée. Options d'installation (non comprises) : sur pieds de 200 mm/h ou sur socle inox/béton.

Caractéristiques principales

- Double enveloppe jusqu'à 159 mm du bord supérieur.
- 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).
- 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 .
- 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
- Indice de protection IPX6
- La marmite est adapté à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Pression maximale de ce manteau intérieur à 1,7 bar ; pression minimale de travail à 1 bar. Permet une régulation de la température entre 50 et 110°C.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,

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,
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau dans le surchauffeur
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- 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

APPROBATION: _____

- 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.CHAR(13)CHAR(10)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 :CHAR(13)CHAR(10)- la température réelle et la température régléeCHAR(13)CHAR(10)- Temps de cuisson réglé et restantCHAR(13)CHAR(10)- Phase de préchauffage (si activée)CHAR(13)CHAR(10)- Panneau GuideYou (si activé)CHAR(13)CHAR(10)- Démarrage différéCHAR(13)CHAR(10)- Fonction "Soft" pour atteindre la température cible en douceurCHAR(13)CHAR(10)- 9 niveaux de réglage de la puissance, de mijotage à ébullition intenseCHAR(13)CHAR(10)- Mode pression (pour les modèles à pression)CHAR(13)CHAR(10)- Réglages ON/OFF de l'agitateur (dans les modèles à ébullition ronde)CHAR(13)CHAR(10)- Codes d'erreur pour un dépannage rapideCHAR(13)CHAR(10)- Rappels d'entretien
- 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.
- Ergonomique et facile à utiliser grâce à la forte inclinaison de la cuve et au bec verseur facilitant l'opération de remplissage du récipient.
- Socle inox pour éléments basculants PNC 911425
- adossé
- Socle inox pour éléments basculants PNC 911455
- central
- Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur PNC 911930
700mm)
- Dosseret (longueur 1300mm) pour PNC 912185
élément basculant - Montage usine
- Chassis mobile TBOT/TFET/TUET S- PNC 912460
code + indication longueur
- Prise alimentation intégrée (CEE), PNC 912468
16A, 400v, IP67Montage usine
- Prise alimentation intégrée (CEE), PNC 912469
32A, 400v, IP67
- Prise de courant SCHUKO 16/A PNC 912470
230V montée en usine
- - NOT TRANSLATED - PNC 912471
- - NOT TRANSLATED - PNC 912472
- Prise d'alimentation intégrée PNC 912473
(Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine
- Prise d'alimentation intégrée (Cee), PNC 912474
16A, IP67, bleu/blanche - montée en usine
- - NOT TRANSLATED - PNC 912475
- Prise d'alimentation intégrée PNC 912476
(Shuko), 16A, IP54, bleue - montée en usine
- Prise d'alimentation intégrée, TYP25, PNC 912477
16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine
- Plinthe 70 à 270mm (Allemagne, PNC 912479
Autriche, Suisse)
- Plinthe 120mm (Allemagne, Autriche, PNC 912486
Suisse)
- Manomètre pour marmite PNC 912490
basculante
- Rail de connexion avec dosseret PNC 912499
900mm
- Kit rail de connexion 900mm PNC 912502
- Kit de fermeture arrière pour PNC 912705
éléments basculants - adossé 1300mm
- Doseur volumétrique (eau chaude PNC 912735
et froide) pour élément basculant- Montage usine
- Kit raccordement sur optimiseur PNC 912737
contact sec
- Interrupteur général 60A, 6mm² - PNC 912740
Montage usine
- Kit de fermeture arrière pour PNC 912745
éléments basculants - central 1300mm
- Panneau arrière inférieur pour PNC 912769
élément basculant central
- Douchette pour élément basculant PNC 912776
central (700mm ht) - Montage usine

Interface utilisateur et gestion des données

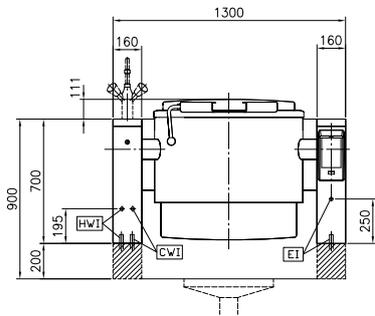
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).

Accessoires en option

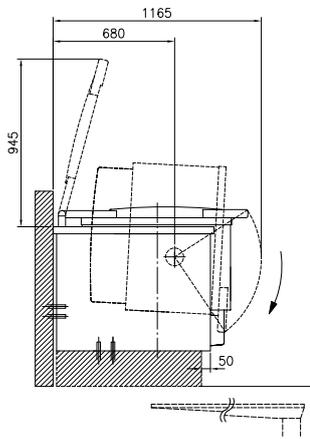
- Tamis pour marmite basculante PNC 910004
150lt
- Panier pour marmite fixe 150 lt PNC 910024
(diam 670mm)
- Plaque de fond pour marmite PNC 910034
150 lt
- Jauge pour marmite basculante PNC 910045
150lt
- Tamis à gnocchis pour marmite PNC 910055
150lt
- Racleur pour tamis à gnocchis PNC 910058
pour marmite et braisière

- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568

Avant

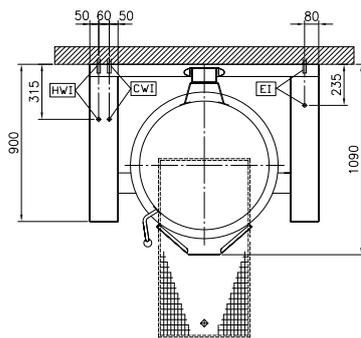


Côté



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

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 : 710 mm
 Hauteur cuve ronde : 465 mm
 Largeur extérieure : 1300 mm
 Profondeur extérieure : 900 mm
 Hauteur extérieure : 700 mm
 Poids net : 260 kg
 Configuration : Rond;Basculante
 Capacité utile : 150 lt
 Mécanisme de basculement : Auto.
 Couvercle double enveloppe : ✓
 Type de chauffe : Indirect