

Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique , 200lt , suspendue avec agitateur

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



Cuisson à haut rendement

Marmite basculante électrique , 200lt ,
suspendue avec agitateur

586033 (PBOT20RWEO) Electric Tilting Boiling Pan,
200 liter, Wall mounted,
depth 1000 mm with stirrer -
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. Vitesse de rotation de l'agitateur 21 tr/mn. Moteur et arbre d'entraînement agitateur inclus, l'outil agitateur doit être commandé séparément. 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. Option d'installation : Suspendue.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Pression maxi dans la double enveloppe de 1,5 bar, mini 0,1 bar, Températures comprises entre 50°C et 110°C
- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- 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

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,
- Agitateur; vitesse de rotation 25 tr/mn pour 60 litres, 21 tr/mn pour 100/300 litres
- Thermostat de sécurité protégeant l'appareil contre le risque de manque d'eau.
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- 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, 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

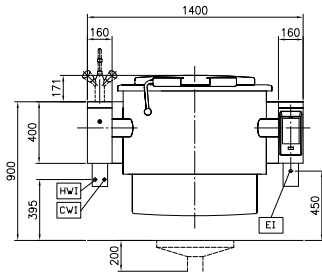
temps réel, contrôle "SOFT" pour le chauffage doux pour la nourriture délicate, 9 niveaux de puissance pour mijotage de doux à forte ébullition; minuterie pour départ différé, message d'erreur pour le dépannage rapide.

- 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

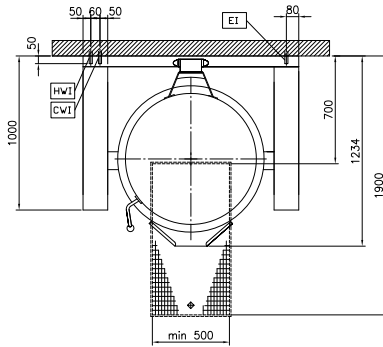
Accessoires en option

- Robinet eau chaude/froide pour marmites et braisières basculantes. PNC 581911
80 lts/mn
- Tamis pour marmite basculante 200lt PNC 910005
- Jauge pour marmite basculante 200lt PNC 910046
- Agitateur à grille pour marmite 200lt PNC 910065
- Agitateur à grille + racleur pour marmite 200lt PNC 910095
- Dossieret (longueur 1400mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912186
- Manomètre pour marmite basculante PNC 912490
- Doseur volumétrique (eau froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912733
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912735
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec PNC 912737
- Interrupteur général 60A, 10mm² - Montage usine PNC 912774
- Douchette pour élément basculant suspendu (400mm ht) - Montage usine PNC 912775
- Kit HACCP intégré PNC 912781
- Panneau de commande "touch" déporté pour élément basculant PNC 912782
- Arrêt d'urgence PNC 912784
- Mitigeur eau chaude et froide pour marmites et braisières fixes et basculantes PNC 912790

Avant

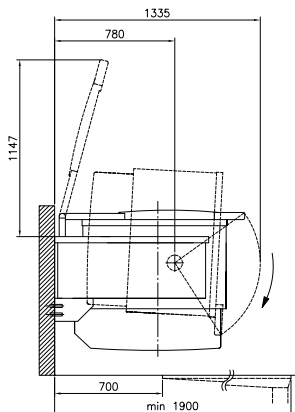


Dessus



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

Côté



Électrique

Voltage :
 586033 (PBOT20RWEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts : 30.6 kW

Installation

Type d'installation Murale

Informations générales

Configuration : Round;Tilting;With Stirrer
Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 110 °C
Diamètre cuve ronde : 800 mm
Hauteur cuve ronde : 490 mm
Hauteur extérieure 400 mm
Largeur extérieure 1400 mm
Profondeur extérieure 1000 mm
Poids net : 400 kg
Capacité utile : 200 lt
Mécanisme de basculement Auto.
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Indirect

Accessoires en option

- Robinet eau chaude/froide pour marmites et braisières basculantes. 80 lts/mn PNC 581911
- Tamis pour marmite basculante 200lt PNC 910005
- Jauge pour marmite basculante 200lt PNC 910046
- Agitateur à grille pour marmite 200lt PNC 910065
- Agitateur à grille + racleur pour marmite 200lt PNC 910095
- Dosseret (longueur 1400mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912186
- Manomètre pour marmite basculante PNC 912490
- Doseur volumétrique (eau froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912733
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912735
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec PNC 912737
- Interrupteur général 60A, 10mm² - Montage usine PNC 912774
- Douchette pour élément basculant suspendu (400mm ht) - Montage usine PNC 912775
- Kit HACCP intégré PNC 912781
- Panneau de commande "touch" déporté pour élément basculant PNC 912782
- Arrêt d'urgence PNC 912784
- Mitigeur eau chaude et froide pour marmites et braisières fixes et basculantes PNC 912790