

**Cuisson à haut rendement
Electric Tilting Boiling Pan, 200lt
Hygienic Profile, Freestanding with
Stirrer and Variable Speed**

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586889 (PBOT20WDEO)

Marmite basculante elec
200L avec agitateur vitesse
variable, agitateur purée
inclus, 200 L, ht 700 mm,
D1000, pose libre

Description courte

Repère No. _____

Construction en acier inox AISI 304. Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 316. Couvercle isolé et contrebalancé. Inclinaison motorisée avec contrôle de vitesse variable. La cuve peut être inclinée au-delà de 90 ° pour vider complètement les aliments. Vitesse de rotation variable de l'agitateur. Arbre d'entraînement de l'agitateur inclus, Agitateur à purée inclus. En option agitateur de brassage avec ou sans racler à commander séparément.

Les aliments sont uniformément chauffés via la base et les parois latérales de la cuve par un système de chauffe indirect utilisant de la vapeur saturée générée intégralement à une température maximale de 125 ° C dans une enveloppe munie d'un système de désaération automatique. La soupape de sécurité évite la surpression de la vapeur dans la double enveloppe. Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau dans la double enveloppe. Panneau de contrôle TOUCH. Fonction SOFT. Possibilité de stocker des recettes dans un processus de cuisson, avec différents réglages de température, de temps. Des capteurs de température intégrés pour un contrôle précis du

processus de cuisson. IPX6 résistant à l'eau.

Options d'installation (non incluses): pieds de 200 mm de hauteur ou un socle pouvant être en acier ou en maçonnerie.

APPROBATION: _____

Caractéristiques principales

- La marmite est adaptée à l'ébullition, cuire à la vapeur, pocher, braiser ou mijoter toutes sortes de produits.
- Double jusqu'à 134 mm du bord supérieur.
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- Indice de protection IPX6
- 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
- Agitateur à vitesse variable de 20 à 100 T/mn 3 cycles de rotation programmable
- 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.

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.
- 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.
- Possibilité d'enregistrer des recettes en simple ou multiples phases avec des températures différentes,
- 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),
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- 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).

Accessoires inclus

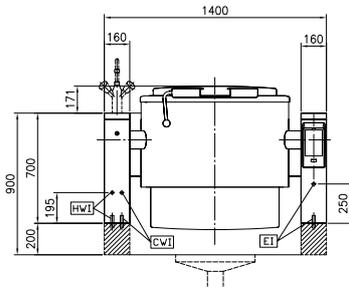
- 1 X Arrêt d'urgence PNC 912784
- 1 X Agitateur spécial purée marmite 200 PNC 913544

Accessoires en option

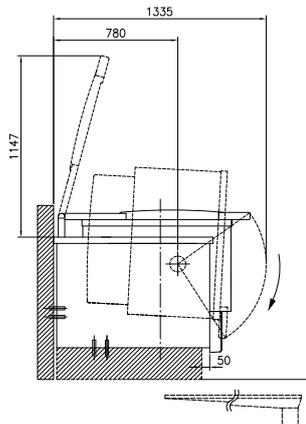
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Tamis pour marmite basculante 200lt | PNC 910005 | <input type="checkbox"/> |
| • Jauge pour marmite basculante 200lt | PNC 910046 | <input type="checkbox"/> |
| • Agitateur à grille pour marmite 200lt | PNC 910065 | <input type="checkbox"/> |
| • Agitateur à grille + racleur pour marmite 200lt | PNC 910095 | <input type="checkbox"/> |
| • Plaque + 2 pieds, 1000x00mm (hauteur corps 700) | PNC 911475 | <input type="checkbox"/> |
| • Socle inox pour éléments basculants - adossé | PNC 911812 | <input type="checkbox"/> |
| • Socle inox pour éléments basculants - central | PNC 911813 | <input type="checkbox"/> |
| • Dosseret (longueur 1400mm) pour élément basculant - Montage usine | PNC 912186 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise alimentation intégrée (CEE), 16A, 400v, IP67Montage usine | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise alimentation intégrée (CEE), 32A, 400v, IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise d'alimentation intégrée (Cee), 16A, IP67, bleu/blanche - montée en usine | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise d'alimentation intégrée (Shuko), 16A, IP54, bleue - montée en usine | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Prise d'alimentation intégrée, TYP25, 16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |

- Plinthe 70 à 270mm (Allemagne, Autriche, Suisse) PNC 912479
- Manomètre pour marmite basculante PNC 912490
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1400mm PNC 912706
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant- Montage usine PNC 912735
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec PNC 912737
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1400mm PNC 912746
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant central PNC 912770
- Interrupteur général 60A, 10mm² - Montage usine PNC 912774
- Douchette pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine PNC 912776
- Vanne 2" en façade pour marmite basculante (PBOT) PNC 912779
- - 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

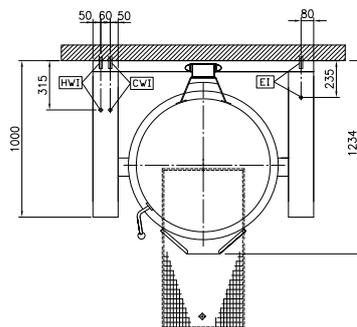


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage : 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Total Watts : 34 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 : 800 mm
 Hauteur cuve ronde : 490 mm
 Largeur extérieure : 1400 mm
 Profondeur extérieure : 1000 mm
 Hauteur extérieure : 700 mm
 Poids net : 400 kg
 Configuration : Round;Tilting;With Stirrer
 Capacité utile : 200 lt
 Mécanisme de basculement : Auto.
 Couvercle double enveloppe : ✓
 Type de chauffe : Indirect