

Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 300lt Profil hygiénique, Pose libre

REPÈRE #		
MODELE #		
NOM #		_
SIS #		
AIA#		



586015 (PBOT30EDEO)

Marmite basculante électrique, 300 litres, Profil hygiénique, Pose libre, profondeur 1000 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

- 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 incliné 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.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).
- Haut de cuve isolé pour éviter les risques de brûlures de l'utilisateur,
- [NOTTRANSLATED]

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 ave des températures différentes,
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques







Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 300lt Profil hygiénique, Pose libre

PNC 912187

PNC 912468

PNC 912469

PNC 912470

PNC 912471

PNC 912472

PNC 912473

PNC 912474

PNC 912475

PNC 912476

PNC 912479

PNC 912490

PNC 912707

PNC 912735

PNC 912737

PNC 912747

PNC 912771

• Dosseret (longueur 1500mm) pour

Prise alimentation intégrée (CEE),

Prise alimentation intégrée (CEE),

16A, 400v, IP67Montage usine

• Prise de courant SCHUKO 16/A

Prise d'alimentation intégrée

 Prise d'alimentation intégrée (Shuko), 16A, IP54, bleue - montée

16A/400V, IP54, rouge-blanc -

• Plinthe 70 à 270mm (Allemagne,

• Manomètre pour marmite

• Kit de fermeture arrière pour

éléments basculants - adossé

• Kit raccordement sur optimiseur

éléments basculants - central

• Panneau arrière inférieur pour

élément basculant central

• Kit de fermeture arrière pour

Doseur volumétrique (eau chaude

et froide) pour élément basculant-

(Schuko), 16A, IP55, noire - montée

Prise d'alimentation intégrée (Cee),

16A, IP67, bleu/blanche - montée en

Prise d'alimentation intégrée, TYP25, PNC 912477

230V montée en usine

• - NOTTRANSLATED -

NOTTRANSLATED -

• - NOTTRANSLATED -

montée en usine

Autriche, Suisse)

Montage usine

contact sec

1500mm

basculante

1500mm

32A, 400v, IP67

élément basculant - Montage usine

- 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 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
 - 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 (sī activé)
 - Démarrage différé
 - Fonction "Soft" pour atteindre la température cible
 - 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
- 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.

Accessoires en ontion

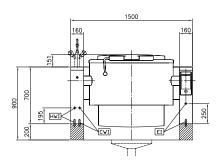
Accessoires en option		• Interrupteur général 60A, 10mm² -	PNC 912774	
• Tamis pour marmite basculante	PNC 910006	Montage usine		
300/400/500lt		Douchette pour élément basculant	PNC 912776	
Plaque de fond pour marmite	PNC 910036	central (700mm ht) - Montage usine		
300-400-500lt		Vanne 2" en façade pour marmite	PNC 912779	
Jauge pour marmite basculante	PNC 910047	basculante (PBOT)		
300lt		 Arrèt d'urgence 	PNC 912784	
Tamis à gnocchis pour marmite	PNC 910057	- NOTTRANSLATED -	PNC 913554	
basculante 300/400/500lt		- NOTTRANSLATED -	PNC 913555	
 Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière 	PNC 910058	Robinet mélangeur, 2 boutons, col	PNC 913556	
Plaque + 2 pieds, 1000x00mm	PNC 911475	de cygne 600 mm,(PBOT/PFET)		
(hauteur corps 700)		 Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 450 mm, (PBOT/PFET) 	PNC 913557	
 Socle inox pour éléments basculants - adossé 	PNC 911812	 Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm 	PNC 913567	
 Socle inox pour éléments basculants - central 	PNC 911813	• - NOTTRANSLATED -	PNC 913568	



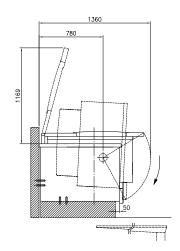


Cuisson à haut rendement Marmite basculante électrique, 300lt Profil hygiénique, Pose libre

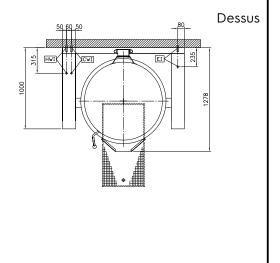




Côté



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



Électrique

Voltage :

586015 (PBOT30EDEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total Watts: 36.2 kW

Installation

Pose libre sur socle cimenté,

Pose libre sur pieds, Sur

Type d'installation socle cimenté, adossè

Informations générales

Configuration: Rond; Basculante

Température de

fonctionnement MINI: 50 °C

Température de

e • MAYI · 110 °C

Indirect

fonctionnement MAXI: 110 °C 900 mm Diamètre cuve ronde : 570 mm Hauteur cuve ronde : 1500 mm Largeur extérieure 1000 mm Profondeur extérieure Hauteur extérieure 700 mm Poids net: 390 kg 300 lt Capacité utile : Mécanisme de basculement Auto. Couvercle double enveloppe

Consommation d'énergie

Standard

Type de chauffe

Pièce chauffée: 0 lt

Température de chauffe: From 0°C to 0°C

Temps de montée en T°: 0 min

Durabilité

Consommation en montée de

C

Efficacité énergétique: 0 %

