Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Sauteuse basculante électrique, 100lt, Ht Corps 700mm, Pose libre

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586154 (PFET10ECEO) Sauteuse basculante électrique, 100 litres, Bi-métal, Corps 700mm, Pose libre, Profondeur 900 mm – 400 V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Cuve en acier inoxydable AISI 304, conforme GN, fond de 18 mm d'épaisseur (15 mm d'acier doux et 3 mm d'acier inoxydable AISI 316). Couvercle isolé et équilibré. Basculement motorisé à vitesse variable. La marmite peut être basculée à 90° pour vider entièrement les aliments. Unité de mélange de l'eau incorporée dans la partie supérieure. Les résistances électriques se trouvent sous le récipient. Chauffe rapide et distribution homogène de la température sur toute la base. Le thermostat de sécurité protège la Cuve contre la surchauffe en cas de dysfonctionnement. Un contrôle électronique prévis de la température du fond de la Cuve assure une réaction rapide et une adhérence exacte pour présélectionner les températures de cuisson entre 50 °C et 250 °C. Elle peut être utilisée pour pocher ou cuire à la vapeur (avec le couvercle ouvert) ; faire frémir et bouillir (avec le couvercle ouvert ou fermé). Chauffe rapide et distribution homogène de la température sur toute la base. 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 La sonde à viande offre un contrôle efficace de la température. 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.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Cuve compatible GN.
- Surface de cuisson facile à nettoyer grace au angles à large rayon,
- Système de chauffe par "thermobloc" pour une distribution optimale de la chaleur et une meilleure stabilité à haute température.
- Fond de cuve avec deux zones de chauffe réglables individuellement, chacune avec un capteur de température.
- Indice de protection IPX6
- Des capteurs de température permettent un contrôle efficace de la température: l'alimentation en énergie est fournie en fonction des besoins pour maintenir la valeur de la température de consigne sans la dépasser.
- La répartition optimale de la chaleur dans la nourriture fournit les meilleurs résultats de cuisson en termes de goût, de couleur, de consistance et conservation des vitamines,
- 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
- Aucun dépassement des températures de cuisson demandées, réaction rapide.
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP
- Appareil de cuisson multifonctions utilisé pour la rotir, braiser, mijoter, bouillir, cuire sous pression et à la vapeur.
- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).

Construction

- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Surface polyvalente de cuisson anti-adhésive de 18 mm d'épaisseur: 3 mm d'acier inox grenaillé 1.4404 (AISI 316L), laminé sur acier doux 15mm.
- Couvercle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L, bi-métal épaisseur 18 mm majoré de 15 mm de bloc de chauffage soudée au fond de la cuve La surface est résistante aux déformations et insensible aux chocs thermiques.
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Poignée isolante avec surface antidérapante.
- 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]
- 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
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.

TIT_Sustainability

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

Accessoires en option

- Tamis à gnocchis pour marmite et braisière 80 et 100lt — PNC 910053 ❑
- Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière — PNC 910058 ❑
- Bac GN1/1 perforé+poignées H150 — PNC 910212 ❑
- Socle inox pour éléments basculants - adossé — PNC 911425 ❑
- Socle inox pour éléments basculants - central — PNC 911455 ❑
- Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN) — PNC 911577 ❑
- Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN) — PNC 911578 ❑
- Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur 700mm) — PNC 911930 ❑
- Dosseret (longueur 1600mm) pour élément basculant - Montage usine — PNC 912188 ❑
- Chassis mobile TBOT/TFET/TUET S-code + indication longueur — PNC 912460 ❑
- 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 ❑
- - 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 ❑
- Plinthe 70 à 270mm (Allemagne, Autriche, Suisse) — PNC 912479 ❑
- Plinthe 120mm (Allemagne, Autriche, Suisse) — PNC 912486 ❑
- Rail de connexion avec dosseret 900mm — PNC 912499 ❑
- Kit rail de connexion 900mm — PNC 912502 ❑
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1600mm — PNC 912708 ❑
- Cadre de suspension GN1/1 pour braisières basculantes — PNC 912709 ❑
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine — PNC 912735 ❑
- Kit raccordement sur optimiseur contact sec — PNC 912737 ❑
- Interrupteur général 60A, 6mm² - Montage usine — PNC 912740 ❑
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1600mm — PNC 912748 ❑
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant central — PNC 912772 ❑
- Douchette pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine — PNC 912776 ❑
- Vanne 2" en façade pour braisière basculante (PUET-PFET) — PNC 912780 ❑
- Arrèt d'urgence — PNC 912784 ❑
- Kit rail de connection droit — PNC 912975 ❑
- Kit rail de connection gauche — PNC 912976 ❑
- Kit rail de connection droit avec dosseret — PNC 912981 ❑

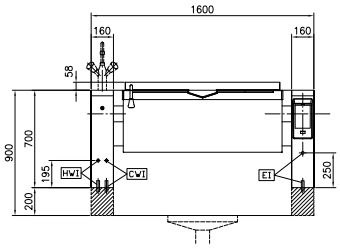
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

- Kit rail de connection gauche avec dosseret — PNC 912982 ❑
- Racloir à main pour braisiére — PNC 913431 ❑
- Racloir avec manche pour braisiére — PNC 913432 ❑
- - 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 ❑

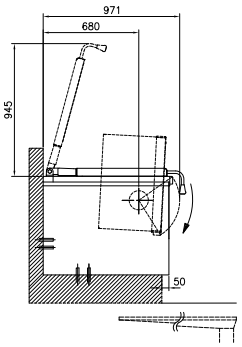
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement
Sauteuse basculante électrique, 100lt, Ht Corps 700mm, Pose libre

Avant

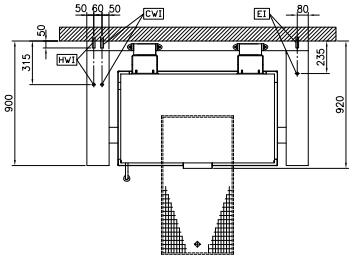


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique
HWI = Raccordement eau chaude

Dessus



Électrique

Voltage :	
586154 (PFET10ECEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	20.6 kW

Installation

Type d'installation	Pose libre sur socle cimenté, Pose libre sur pieds, Sur socle cimenté, adossè

Informations générales

Configuration :	Rectangulaire;Basculante
Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	250 °C
Largeur cuve rectangulaire :	1050 mm
Hauteur cuve rectangulaire :	169 mm
Profondeur cuve rectangulaire :	558 mm
Largeur extérieure	1600 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	270 kg
Capacité utile :	76 lt
Mécanisme de basculement	Auto.
Couvercle double enveloppe	✓
Type de chauffe	Direct

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