

## Cuisson à haut rendement Sauteuse Basculante Electrique, 170lt, Profil Hygiène, Pose Libre

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



586876 (PFET17EBEO)

Sauteuse basculante  
electrique 170lt, Pose libre

### Description courte

#### Repère No.

Construction en acier inoxydable AISI 304. Taille de cuve conforme aux normes GN ; fond de cuve de 18 mm d'épaisseur (acier doux de 15 mm et acier inoxydable AISI 316 de 3 mm d'épaisseur). Couvercle isolé et équilibré. Inclinaison motorisée avec contrôle de vitesse variable. La sauteuse peut être inclinée au-delà de 90° pour vider complètement les aliments. Les éléments chauffants électriques sont montés sous la cuve. Le thermostat de sécurité protège la sauteuse contre la surchauffe. Un contrôle électronique précis de la température du fond de cuve assure une réaction rapide et un respect exact des températures de cuisson présélectionnées entre 50° et 250° C. Panneau de commande TOUCH. Fonction SOFT montée en T° par palier pour les aliments délicats. Possibilité de mémoriser les recettes en cuisson monophasée ou multiphase, avec différents réglages de température. Capteurs de température intégrés pour un contrôle précis du processus de cuisson. IPX6 résistant à l'eau. Configuration : Individuel ou debout contre un mur. Options d'installation (non incluses) : montage au sol sur des pieds de 200 mm de haut ou sur un socle en acier ou en maçonnerie.

### Caractéristiques principales

- Cuve compatible GN.
- Surface de cuisson facile à nettoyer grâce aux 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,
- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.
- 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
- 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 à la vapeur.

### 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 grenailé 1.4404 (AISI 316L), laminé sur acier doux 15mm.
- Cuve en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304) , emboutie d'une seule pièce.
- 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

APPROBATION: \_\_\_\_\_

La surface est résistante aux déformations et insensible aux chocs thermiques.

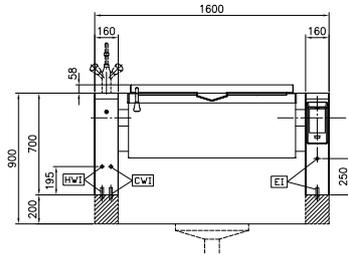
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Poignée isolante avec surface antidérapante.
- Panneau de commande incliné "Touch" monté à l'avant avec boîtier embouti en retrait, intègre des fonctions d'affichage auto-explicatives qui guident l'opérateur tout au long du processus de cuisson: 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 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

### Accessoires en option

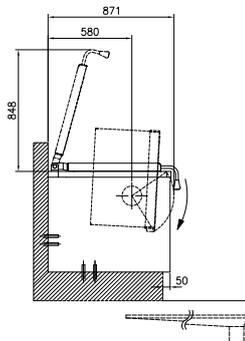
- Tamis à gnocchis pour marmite et braisière 80 et 100lt PNC 910053
- Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière PNC 910058
- Bac GN1/1 perforé+poignées H150 PNC 910212
- Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN) PNC 911577
- Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN) PNC 911578
- Dosseret (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
- - NOT TRANSLATED - PNC 912477
- Plinthe 70 à 270mm (Allemagne, Autriche, Suisse) PNC 912479
- Plaque + 2 pieds, 200mm pour élément basculant PNC 912488
- Socle inox pour éléments basculants - adossé PNC 912494
- Socle inox pour éléments basculants - central PNC 912496
- Rail de connection avec dosseret 850mm PNC 912498
- Kit rail de connection 850mm PNC 912501
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1600mm PNC 912708
- Cadre de suspension GN1/1 pour braisières basculantes PNC 912709
- 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, 6mm<sup>2</sup> - Montage usine PNC 912740

- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1600mm PNC 912748
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant adossé PNC 912766
- 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
- Kit HACCP intégré PNC 912781
- Panneau de commande "touch" déporté pour élément basculant PNC 912782
- Arrêt d'urgence PNC 912784
- Kit rail de connection droit avec dossier PNC 912979
- Kit rail de connection gauche avec dossier PNC 912980
- Racloir à main pour braisière PNC 913431
- Racloir avec manche pour braisière PNC 913432
- Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm PNC 913567
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568

Avant

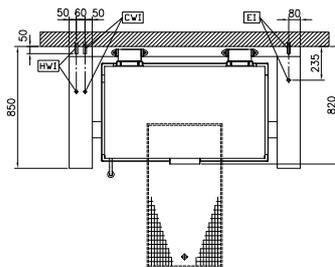


Côté



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

Dessus



### Électrique

**Voltage :**  
 586876 (PFET17EBEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Total Watts :** 20.6 kW

### Installation

Pose libre sur socle cimenté,  
 Pose libre sur pieds, Sur  
 socle cimenté, adossé

### Type d'installation

### 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 :** 287 mm  
**Profondeur cuve rectangulaire :** 558 mm  
**Largeur extérieure :** 1600 mm  
**Hauteur extérieure :** 700 mm  
**Profondeur extérieure :** 850 mm  
**Poids net :** 300 kg  
**Capacité utile :** 146 lt  
**Mécanisme de basculement :** Auto.  
**Couvercle double enveloppe :** ✓  
**Type de chauffe :** Direct