Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Sauteuse basculante électrique, 60lt, Profil hygiénique, Pose libre

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586124 (PFET06EAEO) Sauteuse basculante électrique, 60 litres, Bi-métal, Profil hygiénique, Pose libre, profondeur 800 mm – 400 V/3N/50-60Hz

Description courte

Repère No.

Construction acier inoxydable AISI 304 . Cuve en acier inox AISI 304, compatible GN ; fond de la cuve épaisseur 18mm (15mm acier doux + 3 mm acier inox AISI 316). Couvercle isolé et contrebalancé . Inclinaison motorisée à vitesse variable. La cuve peut être inclinée au-delà de 90 ° afin de la vider complètement. Mélangeur EC/EF intégré sur le dessus (option). Les éléments chauffants électriques sont fixés sous lla cuve. Chauffe rapide et distribution uniforme de la température sur toute la base. Thermostat de sécurité en cas de dysfonctionnement. Contrôle électronique de la température du fond qui assure une réaction rapide et le respect précis de la température de cuisson présélectionnée entre 50 ° C et 250 ° C. Il peut être utilisé pour le pochage ou la cuisson vapeur (avec le couvercle ouvert); mijotage ou ébullition (avec le couvercle ouvert ou fermé). Chauffe rapide et une distribution uniforme de la température sur toute la base. Panneau de commande sensitif "TOUCH". Fonction SOFT. Possibilité de mémoriser des recettes de cuisson simple ou multiphase, avec réglages de température différents. Capteur de température intégré pour un contrôle précis de la cuisson. Capteur de température à cœur permet un contrôle efficace de la température. IPX6. Configuration: Central ou adossé. Les options d'installation (non inclus): Pieds ou socle qui peut être soit en acier ou en maçonnerie de 200mm de haut,

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.

Construction

- External panelling and internal frame made of 1.4301 (AISI 304) stainless steel.
- Multipurpose cooking surface: compound in special 18 mm thickness, plated with 3 mm 1.4404 (AISI 316L) stainless steel, seamlessly welded to the bottom. Surface is warp resistant and insensitive to thermal shocks.
- Entire pan tub made in 1.4301 (AISI 304) stainless steel, single-piece deep drawn with hygienic large rounded base and corner radius. Shot blasted with non-stick surface.
- Double-lined insulated lid in 1.4301 (AISI 304) stainless steel mounted on the cross beam of the unit, shall be counterbalanced by a special hinge that remains open in all positions.
- Pan base made in AISI 316L stainless steel, 18 mm compound plus 15 mm thick heating block, seamlessly welded to the pan bottom. Surface is warp resistant and insensitive to thermal shocks.
- Integrated water mixing tap is available as optional accessory to make water filling and pan cleaning easier.
- Heatproof handle with non-slip surface.
- Front-mounted inclined led "TOUCH" control panel with recessed deep drawn casing, features self-explanatory display functions which guide operator throughout the cooking process:

simultaneous display of actual and set temperature as well as set cooking time and remaining cooking time; real time clock; "SOFT" control for gentle heating up for delicate food; 9 power simmering levels from gentle to heavy boiling; timer for deferred start; error display for quick trouble-shooting.
- Possibility to store recipes in single or multiphase cooking process, with different temperature settings.
- Minimised presence of narrow gaps for easier cleaning of the sides to meet the highest hygiene standards.
- Can be prearranged for eventual energy optimisation or external surveillance systems (optional).
- 98% recyclable by weight; packaging material free of toxic substances.

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).

Développement durable

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

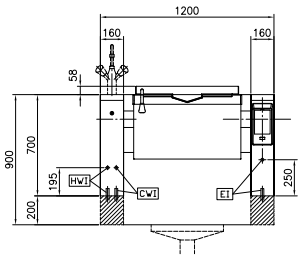
Accessoires en option

- 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 911439 ❑
- Socle inox pour éléments basculants - central — PNC 911469 ❑
- Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN) — PNC 911577 ❑
- Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN) — PNC 911578 ❑
- Dosseret (longueur 1200mm) pour élément basculant - Montage usine — PNC 912184 ❑
- 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 ❑
- Rail de connection avec dosseret 800mm — PNC 912497 ❑
- Kit rail de connection 800mm — PNC 912500 ❑
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1200mm — PNC 912704 ❑
- 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 ❑
- Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1200mm — PNC 912744 ❑
- Panneau arrière inférieur pour élément basculant central — PNC 912768 ❑
- Interrupteur général 25A, 4mm² - Montage usine — PNC 912773 ❑
- Douchette pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine — PNC 912776 ❑
- Vanne 2" en façade pour braisière basculante (PUET-PFET) — PNC 912780 ❑
- Arrêt d'urgence — PNC 912784 ❑
- Kit rail de connection droit — PNC 912971 ❑
- Kit rail de connection gauche — PNC 912972 ❑
- Kit rail de connection droit avec dosseret — PNC 912977 ❑
- Kit rail de connection gauche avec dosseret — PNC 912978 ❑
- 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 ❑

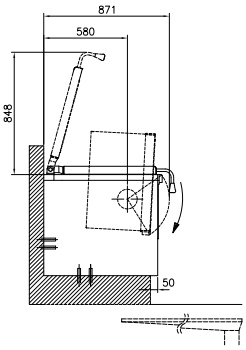
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement Sauteuse basculante électrique, 60lt, Profil hygiénique, Pose libre

Avant

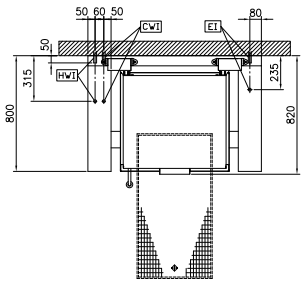


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	15.5 kW

Installation

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

Informations générales

Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	250 °C
Largeur cuve rectangulaire :	680 mm
Hauteur cuve rectangulaire :	158 mm
Profondeur cuve rectangulaire :	558 mm
Largeur extérieure	1200 mm
Profondeur extérieure	800 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	210 kg
Configuration :	Rectangulaire;Basculante
Capacité utile :	45 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.