



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



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 la 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 préselectionnée 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 multiphasé, 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,

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

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,
- 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 sous pression et à la vapeur.

Construction

- External paneling 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:

APPROBATION:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.fr

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

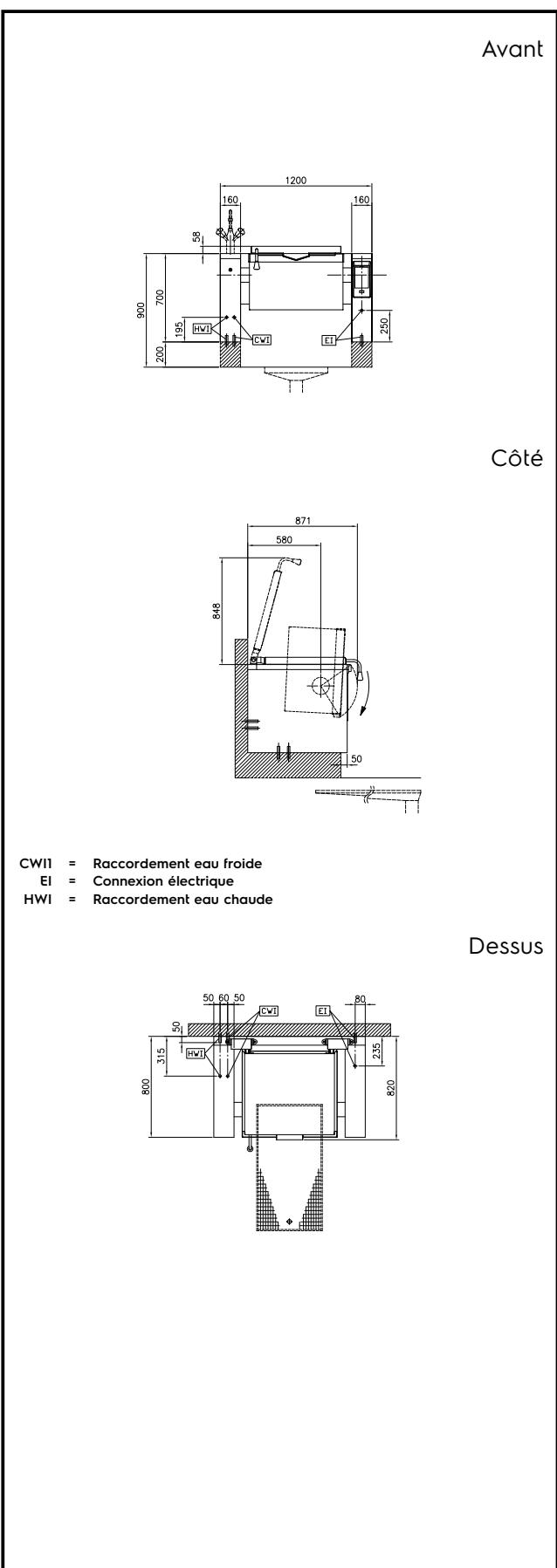


- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Accessoires en option

• Tamis à gnocchis pour marmite et braisière 80 et 100lt	PNC 910053	<input type="checkbox"/>	• NOT TRANSLATED -	PNC 912475	<input type="checkbox"/>
• Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière	PNC 910058	<input type="checkbox"/>	• Prise d'alimentation intégrée (Shuko), 16A, IP54, bleue - montée en usine	PNC 912476	<input type="checkbox"/>
• Bac GN1/1 perforé+poignées H150	PNC 910212	<input type="checkbox"/>	• Prise d'alimentation intégrée, TYP25, PNC 912477 16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine	PNC 912477	<input type="checkbox"/>
• Socle inox pour éléments basculants - adossé	PNC 911439	<input type="checkbox"/>	• Plinthe 70 à 270mm (Allemagne, Autriche, Suisse)	PNC 912479	<input type="checkbox"/>
• Socle inox pour éléments basculants - central	PNC 911469	<input type="checkbox"/>	• Rail de connection avec dosseret 800mm	PNC 912497	<input type="checkbox"/>
• Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN)	PNC 911577	<input type="checkbox"/>	• Kit rail de connection 800mm	PNC 912500	<input type="checkbox"/>
• Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN)	PNC 911578	<input type="checkbox"/>	• Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1200mm	PNC 912704	<input type="checkbox"/>
• Dosseret (longueur 1200mm) pour élément basculant - Montage usine	PNC 912184	<input type="checkbox"/>	• Cadre de suspension GN1/1 pour braisières basculantes	PNC 912709	<input type="checkbox"/>
• Chassis mobile TBOT/TFET/TUET S-code + indication longueur	PNC 912460	<input type="checkbox"/>	• Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Prise alimentation intégrée (CEE), 16A, 400v, IP67Montage usine	PNC 912468	<input type="checkbox"/>	• Kit raccordement sur optimiseur contact sec	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Prise alimentation intégrée (CEE), 32A, 400v, IP67	PNC 912469	<input type="checkbox"/>	• Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1200mm	PNC 912744	<input type="checkbox"/>
• Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine	PNC 912470	<input type="checkbox"/>	• Panneau arrière inférieur pour élément basculant central	PNC 912768	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912471	<input type="checkbox"/>	• Interrupteur général 25A, 4mm ² - Montage usine	PNC 912773	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912472	<input type="checkbox"/>	• Douche pour élément basculant central (700mm ht) - Montage usine	PNC 912776	<input type="checkbox"/>
• Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine	PNC 912473	<input type="checkbox"/>	• Vanne 2" en façade pour braisière basculante (PUET-PFET)	PNC 912780	<input type="checkbox"/>
• Prise d'alimentation intégrée (Cee), 16A, IP67, bleu/blanche - montée en usine	PNC 912474	<input type="checkbox"/>	• Arrêt d'urgence	PNC 912784	<input type="checkbox"/>
			• Kit rail de connection droit	PNC 912971	<input type="checkbox"/>
			• Kit rail de connection gauche	PNC 912972	<input type="checkbox"/>
			• Kit rail de connection droit avec dosseret	PNC 912977	<input type="checkbox"/>
			• Kit rail de connection gauche avec dosseret	PNC 912978	<input type="checkbox"/>
			• Racloir à main pour braisière	PNC 913431	<input type="checkbox"/>
			• Racloir avec manche pour braisière	PNC 913432	<input type="checkbox"/>
			• - NOT TRANSLATED -	PNC 913554	<input type="checkbox"/>
			• - NOT TRANSLATED -	PNC 913555	<input type="checkbox"/>
			• Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 600 mm,(PBOT/PFET)	PNC 913556	<input type="checkbox"/>
			• Robinet mélangeur, 2 boutons, col de cygne 450 mm, (PBOT/PFET)	PNC 913557	<input type="checkbox"/>
			• Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm	PNC 913567	<input type="checkbox"/>
			• - NOT TRANSLATED -	PNC 913568	<input type="checkbox"/>





Électrique

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

Installation

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

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

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

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

