Electrolux PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Braisière Pression Basculante Electrique, 60lt Corps 700mm, Pose libre + Sonde

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

586229 (PUET06KCEO) Braisière pression basculante électrique 60lt (h), condensation, sonde à cœur, pose libre

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. La fonction de condensation de la vapeur annule la pression de la vapeur après la fin de la cuisson, à la fin du cycle de cuisson. 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) ; la cuisson sous pression ou à la vapeur dans des récipients suspendus GN 1/1 (avec le couvercle fermé et verrouillé). Chauffe rapide et distribution homogène de la température sur toute la base. Bandeau de commande sensitif « TOUCH ». Fonction SOFT. Fonction PRESSION 0,45BAR/110°C. 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:

Cuisson à haut rendement
Braisière Pression Basculante Electrique, 60lt Corps 700mm, Pose libre + Sonde

Caractéristiques principales

- Appareil de cuisson multifonctions utilisé pour rôtir, braiser, mijoter, bouillir, cuire sous pression et à la vapeur.
- 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.
- Mécanisme de sécurité empêchant l'ouverture du couvercle, même volontairement, lors de la cuisson sous pression.
- 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.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Cuisson sous pression de 0,45 bar pour réduire les temps de cuisson.
- Indice de protection IPX6
- 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,
- Cuisson de nuit : économie de temps et d'électricité.
- 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 .
- Fonction sous pression : dès que le couvercle est vérouillé le système se régule automatiquement.
- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Sonde de température à coeur (CTS) : 6 capteurs, précision 0,5°C, contrôle parfait de la température de cuisson. La puissance est délivrée en fonction des besoins pour maintenir, sans la dépasser, la température de consigne à coeur, une fois la température atteinte, les aliments sont prêts à être servis.
- 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

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.
- Couvercle pression intégrant un système de fermeture sur et rapide,
- Fonction "Marmite" ou "Braisière"
- 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
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

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	❑
• Cadre de suspension GN1/1 pour marmites braisières rectangulaires	PNC 910191	❑
• Plaque de fond GN1/1pour braisière	PNC 910201	❑
• Bac perforé GN 1/1 H=100 mm avec poignées pour TUET/UET	PNC 910211	❑
• 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	❑
• Bac GN1/1 perforé+poignées H200	PNC 911673	❑

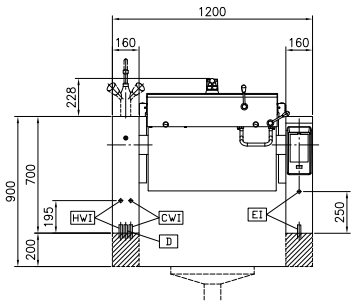
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

- Plaque + 2 pieds, 200mm (hauteur 700mm) PNC 911930 ❑
- 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 ❑
- 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 1200mm PNC 912704 ❑
- 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 912975 ❑
- Kit rail de connection gauche PNC 912976 ❑
- Kit rail de connection droit avec dosseret PNC 912981 ❑
- 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 913565 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913566 ❑
- Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm PNC 913567 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568 ❑

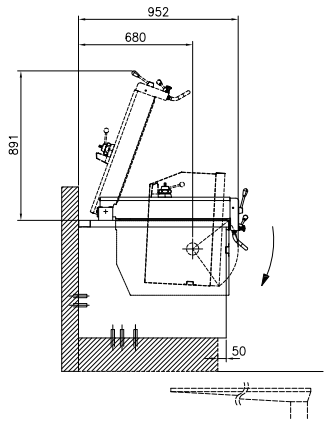
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Cuisson à haut rendement
Braisière Pression Basculante Electrique, 60lt Corps 700mm, Pose libre + Sonde

Avant

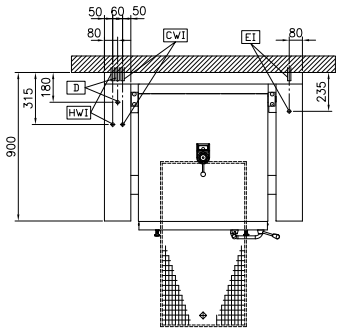


Côté



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

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 :	196 mm
Profondeur cuve rectangulaire :	558 mm
Largeur extérieure	1200 mm
Profondeur extérieure	900 mm
Hauteur extérieure	700 mm
Poids net :	230 kg
Configuration :	Rectangulaire;Basculante
Capacité utile :	60 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.

2025.06.27