

Cuisson à haut rendement Braisière pression basculante gaz, 90lt Suspendue

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586252 (PUET09GVCO)**Braisière pression
basculante gaz 90lt,
condensation, suspendue

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. Multiples brûleurs solides avec allumage et surveillance électroniques. 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 prévient 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 Commandes résistant à l'eau IPX6. Configuration : suspendue.

Caractéristiques principales

- Appareil de cuisson multifonctions utilisé pour rôtir, braiser, mijoter, bouillir, cuire sous pression et à la vapeur.
- Cuve compatible GN.
- 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.
- Surface de cuisson facile à nettoyer grâce au angles à large rayon,
- Cuisson sous pression de 0,45 bar pour réduire les temps de cuisson.
- 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,
- Mécanisme de sécurité empêchant l'ouverture du couvercle, même volontairement, lors de la cuisson sous pression.
- Cuisson de nuit : économie de temps et d'électricité.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Indice de protection IPX6
- 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 .
- Fonction sous pression : dès que le couvercle est verrouillé le système se régule automatiquement.
- 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

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.
- Couvercle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,
- Appareil au gaz équipé de multiples robustes brûleurs avec allumage électronique et surveillance pour un fonctionnement sécurisé. Fonctionnement au gaz naturel et au GPL (sur demande).
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Couvercle pression intégrant un système de fermeture sur et rapide,
- 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

APPROBATION: _____

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.

- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Fonction "Marmite" ou "Braisière"
- 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 multiphasées, 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

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 ☐
- 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 GN1/1 pour braisière PNC 910201 ☐

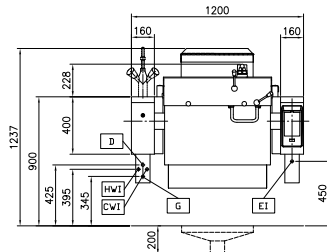
- Bac perforé GN 1/1 H=100 mm avec poignées pour TUET/UT PNC 910211 ☐
- Bac GN1/1 perforé+poignées H150 PNC 910212 ☐
- Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN) PNC 911577 ☐
- Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN) PNC 911578 ☐
- Bac GN1/1 perforé+poignées H200 PNC 911673 ☐
- Dosseret (longueur 1200mm) pour élément basculant - Montage usine PNC 912184 ☐
- Prise alimentation intégrée (CEE), 16A, 400v, IP67 Montage 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 ☐
- Rail de connexion avec dosseret 900mm PNC 912499 ☐
- Interrupteur général 25A, 2,5mm² - Pour élément gaz - Montage usine PNC 912702 ☐
- Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine PNC 912735 ☐
- Vanne 2" en façade pour braisière basculante (PUET-PFET) PNC 912780 ☐
- Arrêt d'urgence PNC 912784 ☐
- Kit rail de connexion droit avec dosseret PNC 912981 ☐
- Kit rail de connexion gauche avec dosseret PNC 912982 ☐
- Racloir à main pour braisière PNC 913431 ☐
- Racloir avec manche pour braisière 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 ☐



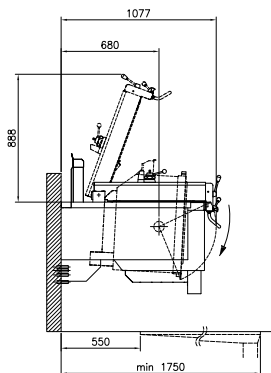
Electrolux
PROFESSIONAL

Cuisson à haut rendement Braising pressure tilting gas, 90lt Suspendue

Avant

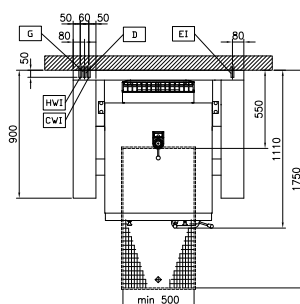


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage : 230 V/1N ph/50/60 Hz
Total Watts : 0.2 kW

Gaz

Puissance gaz : 18 kW

Installation

Type d'installation Murale

Informations générales

Température de fonctionnement MINI : 50 °C
Température de fonctionnement MAXI : 250 °C
Largeur cuve rectangulaire : 680 mm
Hauteur cuve rectangulaire : 274 mm
Profondeur cuve rectangulaire : 558 mm
Largeur extérieure : 1200 mm
Profondeur extérieure : 900 mm
Hauteur extérieure : 400 mm
Poids net : 240 kg
Configuration : Rectangulaire;Basculante
Capacité utile : 90 lt
Mécanisme de basculement Auto.
Couvercle double enveloppe ✓
Type de chauffe Direct

Cuisson à haut rendement
Braising pressure tilting gas, 90lt Suspendue

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



2025.07.03