

**Cucine ad alta produttività
Pentola elettrica basculante,
predisposta per il mescolatore, 500 lt.
(s)**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**586040 (PBOT50RHEO)**Pentola elettrica basculante,
predisposta per il
mescolatore, 500 lt. (s)

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La pentola può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. La velocità di rotazione del mescolatore è di 21giri/min. L'albero per il mescolatore è incluso, mentre il mescolatore va ordinato come accessorio a parte. Il cibo viene riscaldato uniformemente nelle pareti laterali e sul fondo da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 125°C nell'intercapedine tramite sistema di sfiato automatico. La valvola di sicurezza evita la sovrappressione del vapore nell'intercapedine. Il termostato di sicurezza protegge contro un livello basso dell'acqua nell'intercapedine. Pannello di controllo TOUCH. Funzione "SOFT". Possibilità di memorizzare le ricette con processo di cottura in fase singola o multifase e con diverse impostazioni di temperatura. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Protezione all'acqua IPX6. Configurazione: a isola o contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 100mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Pressione max interna dell'intercapedine a 1,5 bar; minima pressione di esercizio a 0,1 bar.
- Pentola rivestita fino a 134 mm dal bordo superiore.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Dimensioni ergonomiche della vasca per un più facile mescolamento del cibo e per cotture delicate.
- Il bordo della vasca è sagomato per alloggiare un setaccio (opzionale)
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Costruzione

- Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L con beccuccio direzionale. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316L progettato per funzionare ad una pressione di 1,5 bar.
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Coperchio a doppia parete e coibentato in 1.4301 (AISI 304), montato sull'asse trasversale della macchina, controbilanciato e grazie a delle particolari cerniere rimane aperto in tutte le posizioni
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione del vapore nell'intercapedine.
- Mescolatore con velocità di rotazione di 22 giri.
- Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell'intercapedine.
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca e al design del beccuccio direzionale, le operazioni di riempimento dei contenitori sono semplificate.
- Pannello di controllo "TOUCH" inclinato,

frontale e ad incasso con rivestimento resistente ai graffi, dotato di funzioni auto-esplicative che guidano l'operatore per tutta la cottura: visualizzazione simultanea di temperatura effettiva e impostata, tempo di cottura impostato e residuo; ora legale, funzione "SOFT" per la cottura di cibi delicati; 9 livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.

- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

Accessori inclusi

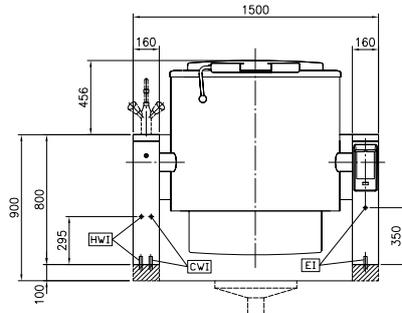
- 1 x Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784

Accessori opzionali

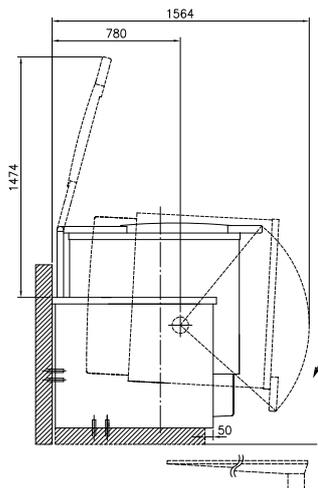
- Setaccio per pentola basculante 300 lt. PNC 910006
- Asta per setaccio pentole tonde PNC 910162
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete PNC 911623
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola PNC 911624
- Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico PNC 911966
- Alzatina per unità basculanti (L=1500mm) PNC 912187
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 PNC 912468
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca PNC 912470
- Presa di corrente - 16A/230V/IP55 PNC 912471
- Presa di corrente - 16A/400V/IP55 PNC 912472
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 PNC 912473
- Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca PNC 912474
- Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54 PNC 912475
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu PNC 912476
- Presa di corrente - 16A/400V/IP54 PNC 912477

- Zoccolo per elemento basculante PNC 912479
- Manometro per pentole basculanti PNC 912490
- Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) PNC 912735
- Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero PNC 912737
- Interruttore 80A (montato in fabbrica) PNC 912741
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1500mm PNC 912753
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1500mm PNC 912759
- Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1500mm PNC 912771
- Doccetta per unità basculanti - a isola (H=800mm - montata in fabbrica) PNC 912777
- Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT) PNC 912779
- Pannello di controllo esterno touch per unità basculanti PNC 912782
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm PNC 913554
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm PNC 913555
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm PNC 913556
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm PNC 913557
- Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic PNC 913567
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic PNC 913568
- MESCOLATORE PER PENTOLA DA 500 LT PNC 913569
- MESCOLATORE + RASCHIETTO PER PENTOLA DA 500 LT PNC 913570
- ASTA MISURAZIONE PENTOLA BASC.500LT PNC 913573
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Fronte

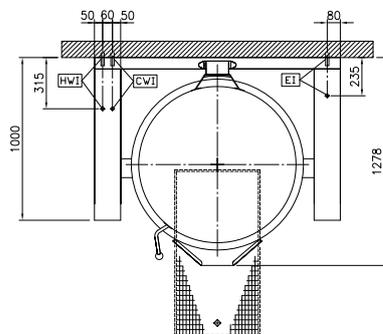


Lato



CWI = Attacco acqua fredda
 EI = Connessione elettrica
 HWI = Attacco acqua calda

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

586040 (PBOT50RHEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

48.6 kW

Installazione

Tipologia di installazione

Installazione libera su zoccolo in muratura; su piedini; installazione a muro

Informazioni chiave

Configurazione:

Rotondo, inclinabile, con mescolatore

Temperatura MIN:

50 °C

Temperatura MAX:

110 °C

Diametro recipiente rotondo:

900 mm

Profondità recipiente rotondo:

880 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1500 mm

Dimensioni esterne, profondità:

1000 mm

Dimensioni esterne, altezza:

800 mm

Peso netto:

560 kg

Capacità netta contenitore:

500 lt

Mecanismo di inclinazione

Automatico

Coperchio doppio rivestimento

✓

Tipologia di riscaldamento

Indiretto