



Cucine ad alta produttività
Pentola elettrica basculante, con
mescolatore incluso a velocità variabile,
150 lt. (h)



586887 (PBOT15WCEO)

Pentola elettrica basculante,
con mescolatore incluso a
velocità variabile, 150 lt. (h)

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316. Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La pentola può essere inclinata oltre 90° per facilitare il versamento del cibo. La velocità di rotazione del mescolatore è variabile. L'albero per il mescolatore è incluso, mentre le lame del mescolatore vanno ordinate separatamente (come accessorio opzionale). 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 sfato automatico. La valvola di sicurezza evita la sovrappressione del vapore nell'intercapedine. Il termostato di sicurezza protegge dal livello basso dell'acqua nell'intercapedine. Pannello di controllo touch; funzione SOFT per la cottura di cibi delicati. 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 controllo preciso del processo di cottura. Protezione all'acqua IPX6. Configurazione: a isola o contro parete. Opzioni di installazione (non incluse): su piedini di 200 mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Pentola rivestita fino a 159 mm dal bordo superiore.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- 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 e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

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.
- 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, le operazioni di svuotamento cibo 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.
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard

Approvazione:



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

igienici.

- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive
- Pannello GuideYou - attivabile dall'utente tramite impostazioni - per impostare facilmente le ricette multifase, garantendo una cottura corretta e controllata e una migliore ottimizzazione dell'apparecchiatura. Il sistema fornirà promemoria di manutenzione, in linea con il programma ESSENTIA, aiutando l'utente a prendersi cura adeguatamente del prodotto, evitando tempi di inattività
- Il pannello di controllo TOUCH, a LED ad alta visibilità e luminosità, presenta icone e opzioni di comando intuitivi e autoesplicativi. Il display visualizza:
Temperatura effettiva e impostata.
Tempo di cottura impostato e residuo.
Fase di preriscaldamento (se attivata).
Pannello GuideYou (se attivato).
Funzione di avvio Soft per raggiungere la temperatura in modo fluido.
9 livelli di controllo potenza, dalla sobbolitura all'ebollizione intensa.
Modalità a pressione (modelli specifici).
Impostazioni ON/OFF del mescolatore (nei modelli di pentole tonde).
Codici di errore per una rapida risoluzione dei problemi.
Promemoria per la manutenzione

Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

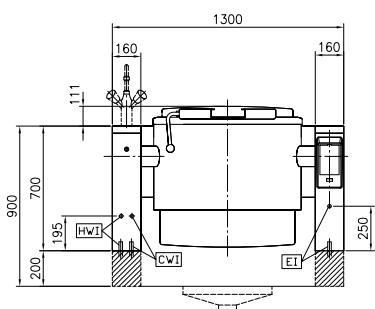
Accessori inclusi

- 1 x Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784
- 1 x Mescolatore a velocità variabile per pentole da 150 lt PNC 913543

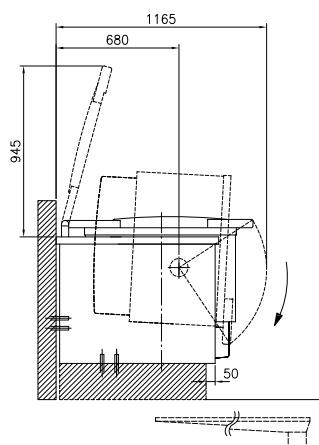
Accessori opzionali

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Setaccio per pentola basculante 150 lt. | PNC 910004 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta di misurazione per pentole basculanti da 150 lt. | PNC 910045 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • Mescolatore a griglia per pentole da 150 lt. | PNC 910064 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm | PNC 913554 | <input type="checkbox"/> |
| • Mescolatore a griglia e raschietto per pentole da 150 lt. | PNC 910094 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm | PNC 913555 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta per setaccio pentole tonde | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm | PNC 913556 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete | PNC 911425 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm | PNC 913557 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola | PNC 911455 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermatic | PNC 913567 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm) | PNC 911930 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermatic | PNC 913568 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico | PNC 911966 | <input type="checkbox"/> | • Kit di connettività per pentole ProThermatic con mescolatore variabile (ECAP) | PNC 913578 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per unità basculanti (L=1300mm) | PNC 912185 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | | | |

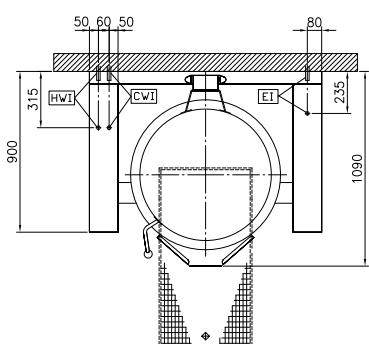




Fronte



Lato



Alto

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

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 28 kW

Installazione

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

Tipologia di installazione

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	710 mm
Profondità recipiente rotondo:	465 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1300 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	290 kg
Configurazione:	Rotondo, inclinabile, con mescolatore
Capacità netta contenitore:	150 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

Consumo Energetico

Standard:	DIN18855-1: 2005-07
Elemento riscaldato:	150 lt Water
Temperatura di riscaldamento:	From 20°C to 90°C
Tempo di riscaldamento:	32.6 min

Sostenibilità

Energia richiesta in fase di riscaldamento:	12.91 kWh
Efficienza energetica:	94.58 %