

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



586888 (PBOT15WGEO)

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

## 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 sfiato 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 100 mm di latezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

# Approvazione:

#### 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.
- [NOTTRANSLATED]
- [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 sovrapressione 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.
- 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).





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

Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469

 $\Box$ 

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

# Accessori opzionali

**IP67** 

• Setaccio per pentola basculante 150 lt.	PNC 910004	
<ul> <li>Asta di misurazione per pentole basculanti da 150 lt.</li> </ul>	PNC 910045	
<ul> <li>Mescolatore a griglia per pentole da 150 lt.</li> </ul>	PNC 910064	
<ul> <li>Mescolatore a griglia e raschietto per pentole da 150 lt.</li> </ul>	PNC 910094	
<ul> <li>Asta per setaccio pentole tonde</li> </ul>	PNC 910162	
<ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete</li> </ul>	PNC 911417	
<ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola</li> </ul>	PNC 911447	
<ul> <li>Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 100mm (Altezza corpo macchina 800mm -900mm)</li> </ul>	PNC 911929	
<ul> <li>Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico</li> </ul>	PNC 911966	
<ul> <li>Alzatina per unità basculanti (L=1300mm)</li> </ul>	PNC 912185	
<ul> <li>Presa di corrente (CEE), 16A/400V/</li> </ul>	PNC 912468	

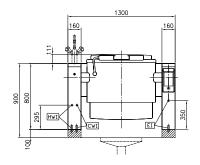
<ul> <li>Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67</li> </ul>	PNC 912469	
<ul> <li>Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca</li> </ul>	PNC 912470	
<ul> <li>Presa di corrente - 16A/230V/IP55</li> </ul>	PNC 912471	
<ul> <li>Presa di corrente - 16A/400V/IP55</li> </ul>	PNC 912472	
<ul> <li>Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55</li> </ul>	PNC 912473	
<ul> <li>Presa di corrente integrata (CEE), 16A/ 1P67, blu-bianca</li> </ul>	PNC 912474	
<ul> <li>Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54</li> </ul>	PNC 912475	
<ul> <li>Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu</li> </ul>	PNC 912476	
<ul> <li>Presa di corrente - 16A/400V/IP54</li> </ul>	PNC 912477	
Zoccolo per elemento basculante	PNC 912479	
Manometro per pentole basculanti	PNC 912490	
Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	
Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	
<ul> <li>Carico automatico acqua (calda/ fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)</li> </ul>	PNC 912735	
Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero	PNC 912737	
Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1300mm	PNC 912751	
Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1300mm	PNC 912757	
<ul> <li>Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1300mm</li> </ul>	PNC 912769	
<ul> <li>Doccetta per unità basculanti - a isola (H=800mm - montata in fabbrica)</li> </ul>	PNC 912777	
<ul> <li>Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)</li> </ul>	PNC 912779	
Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	
Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro</li> </ul>	PNC 912981	
<ul> <li>Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro</li> </ul>	PNC 912982	
<ul> <li>Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm</li> </ul>	PNC 913554	
<ul> <li>Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm</li> </ul>	PNC 913555	
<ul> <li>Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm</li> </ul>	PNC 913556	
<ul> <li>Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm</li> </ul>	PNC 913557	
<ul> <li>Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic</li> </ul>	PNC 913567	
<ul> <li>Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic</li> </ul>	PNC 913568	
Kit di connettività per pentole ProThermetic con mescolatore variabile (ECAP)	PNC 913578	



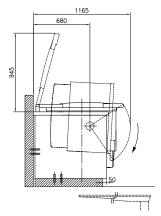






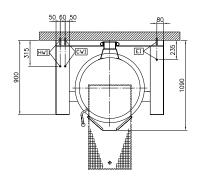


Lato



CWII Altacco acqua fredda Connessione elettrica HWI Attacco acqua calda

Alto



## **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 28 kW

Installazione

Installazione libera su zoccolo in muratura;su

Tipologia di installazione

piedini;installazione a muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C 110 °C Temperatura MAX: Diametro recipiente rotondo: 710 mm

Profondità recipiente

rotondo:

465 mm

Dimensioni esterne,

larghezza:

1300 mm

Dimensioni esterne,

Configurazione:

profondità:

900 mm

Dimensioni esterne, altezza:

800 mm

Peso netto:

290 kg

Rotondo, inclinabile, con

mescolatore

Capacità netta contenitore: Meccanismo di inclinazione 150 lt Automatico

Coperchio doppio rivestimento

Tipologia di riscaldamento

Indiretto

Consumo Energetico

Standard: DIN18855-1: 2005-07

150 It Water Elemento riscaldato:

Temperatura di

From 20°C to 90°C riscaldamento:

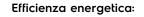
Tempo di riscaldamento: 32.6 min

## Sostenibilità

Energia richiestaq in fase di

riscaldamento:

12.91 kWh



94.58 %





