Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 200 lt. (h)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586889 (PBOT20WDEO) Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 200 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 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 200 mm di altezza 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 134 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 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.
- 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

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 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 emergenza — PNC 912784
- 1 x Mescolatore a velocità variabile per pentole da 200 lt — PNC 913544

Accessori opzionali

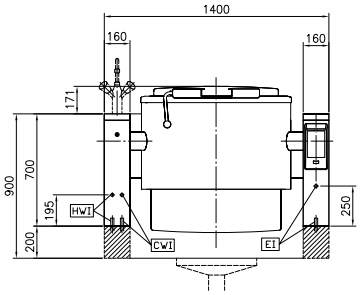
- Setaccio per pentola basculante 200 lt. — PNC 910005 ❑
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 200 lt. — PNC 910046 ❑
- Mescolatore a griglia per pentole da 200 lt. — PNC 910065 ❑
- Mescolatore a griglia e raschietto per pentole da 200 lt. — PNC 910095 ❑
- Asta per setaccio pentole tonde — PNC 910162 ❑
- Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm per unità basculanti (Altezza corpo macchina 700mm-1000mm) — PNC 911475 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete — PNC 911812 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola — PNC 911813 ❑
- Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico — PNC 911966 ❑
- Alzatina per unità basculanti (L=1400mm) — PNC 912186 ❑
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 — PNC 912468 ❑
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 — PNC 912469 ❑
- 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 ❑
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1400mm — PNC 912706 ❑
- 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 ❑
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1400mm — PNC 912746 ❑
- Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1400mm — PNC 912770 ❑
- Interruttore principale 60A, 10 mm² (installato in fabbrica) — PNC 912774 ❑
- Doccetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica) — PNC 912776 ❑
- Rubinetto da 2" per pentole basculanti — PNC 912779 ❑
- 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 ❑
- Kit di connettività per pentole ProThermetic con mescolatore variabile (ECAP) — PNC 913578 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

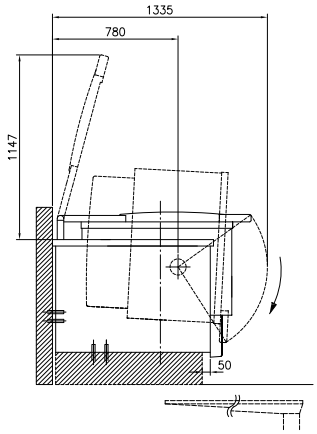
Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività
Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 200 lt. (h)

Fronte

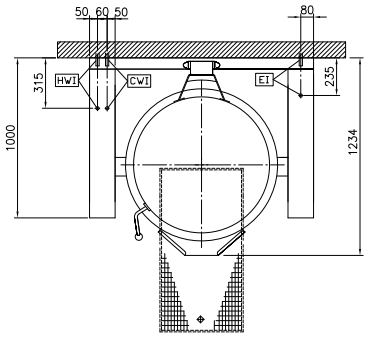


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
HWI = Attacco acqua calda

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	34 kW

Installazione

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

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	800 mm
Profondità recipiente rotondo:	490 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1000 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	400 kg
Configurazione:	Rotondo, inclinabile, con mescolatore
Capacità netta contenitore:	200 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.17