

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

| ARTICOLO N° | |
|-------------|---|
| MODELLO N° | |
| NOME | |
| SIS # | |
| | _ |
| AIA# | |



586890 (PBOT20WHEO)

Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 200 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°C per facilitare il versamento del cibo. La velocità di rotazione del mescolatore è variabile. L'albero per il mescolatore è incluso. mentre le lame 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 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.
- [NOTTRANSLATED]
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).
- [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
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- 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.
- 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.



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

• Presa di corrente integrata (SCHUKO), PNC 912470

- 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.

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

Accessori inclusi

| • | 1 x Interruttore di arresto di | PNC 912784 |
|---|---|------------|
| | emergenza | |
| • | 1 x Mescolatore a velocità variabile per pentole da 200 lt | PNC 913544 |

Accessori opzionali

IP67

| 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= 100mm per unità basculanti (Altezza corpo macchina 800mm -1000mm) | PNC 911478 | |
| 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=1400mm) | PNC 912186 | |
| Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67 | PNC 912468 | |

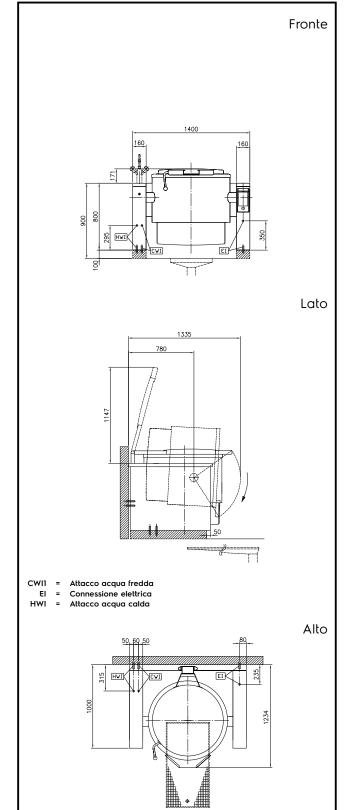
| Presa al corrente integrata (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu-bianca | PNC 9124/0 | ч |
|---|------------|---|
| Presa di corrente - 16A/230V/IP55 | PNC 912471 | |
| Presa di corrente - 16A/400V/IP55 | PNC 912472 | |
| Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 | PNC 912473 | |
| Presa di corrente integrata (CEE), 16A/ 1P67, 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 | |
| Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1400mm | PNC 912752 | |
| Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1400mm | PNC 912758 | |
| 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=800mm - montata in fabbrica) | PNC 912777 | |
| Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT) | 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 | |
| | | |



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







Elettrico Tensione di alimentazione: 586890 (PBOT20WHEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz Watt totali: 34 kW Installazione Installazione libera su zoccolo in muratura;su Tipologia di installazione piedini;installazione a muro Informazioni chiave Rotondo, inclinabile, con Configurazione: mescolatore 50 °C Temperatura MIN: 110 °C Temperatura MAX: Diametro recipiente rotondo: 800 mm Profondità recipiente 490 mm rotondo: Dimensioni esterne, 1400 mm larghezza: Dimensioni esterne, profondità: 1000 mm Dimensioni esterne, altezza: 800 mm Peso netto: 400 kg Capacità netta contenitore: 200 It Meccanismo di inclinazione Automatico Coperchio doppio rivestimento Tipologia di riscaldamento Indiretto

