



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



586891 (PBOT30WDEO)

Pentola elettrica basculante,
con mescolatore incluso a
velocità variabile, 300 lt. (h)

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304; vasca di cottura in acciaio inox AISI 316. Coperchio coibentato e controbilanciato. Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile; inclinazione oltre 90° per facilitare il versamento. L'albero del mescolatore è incluso, mentre le lame del mescolatore vanno ordinate separatamente (come accessorio opzionale). Il cibo è riscaldato uniformemente attraverso la base e le pareti laterali della pentola grazie ad un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura massima di 125° C. La pentola è dotata di un sistema di sfiato automatico. Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione del vapore nell'intercapedine. Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell'intercapedine. Pannello di controllo TOUCH; funzione SOFT per la cottura di cibi delicati; possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse impostazioni di temperatura. Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura. Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.

Tipologie di installazione: installazione libera su zoccolo in muratura; installazione su piedini; installazione a muro. 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.
- 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.
- 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

Approvazione:



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

- 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 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 300 lt PNC 913545

Accessori opzionali

- Setaccio per pentola basculante 300 lt. PNC 910006
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 300 lt. PNC 910047
- Mescolatore a griglia per pentole da 300 lt. PNC 910066
- Mescolatore a griglia e raschietto per pentole da 300 lt. PNC 910096
- 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=1500mm) PNC 912187
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67 PNC 912468
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/ IP67 PNC 912469

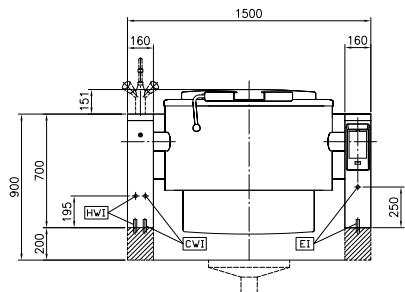
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca	PNC 912470	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente - 16A/230V/IP55	PNC 912471	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente - 16A/400V/IP55	PNC 912472	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55	PNC 912473	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (CEE), 16A/ IP67, blu-bianca	PNC 912474	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54	PNC 912475	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu	PNC 912476	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente - 16A/400V/IP54	PNC 912477	<input type="checkbox"/>
• Zoccolo per elemento basculante	PNC 912479	<input type="checkbox"/>
• Manometro per pentole basculanti	PNC 912490	<input type="checkbox"/>
• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1500mm	PNC 912707	<input type="checkbox"/>
• Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1500mm	PNC 912747	<input type="checkbox"/>
• Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1500mm	PNC 912771	<input type="checkbox"/>
• Interruttore principale 60A, 10 mm ² (installato in fabbrica)	PNC 912774	<input type="checkbox"/>
• Docetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica)	PNC 912776	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)	PNC 912779	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm	PNC 913554	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm	PNC 913555	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm	PNC 913556	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm	PNC 913557	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermatic	PNC 913567	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermatic	PNC 913568	<input type="checkbox"/>
• Kit di connettività per pentole ProThermatic con mescolatore variabile (ECAP)	PNC 913578	<input type="checkbox"/>



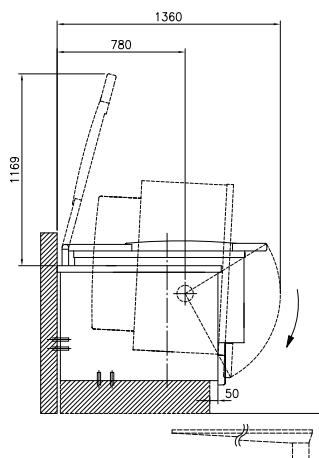


Electrolux
PROFESSIONAL

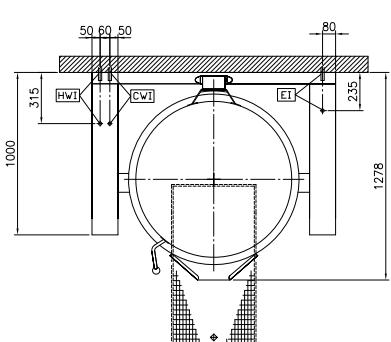
Cucine ad alta produttività
**Pentola elettrica basculante, con mescolatore
incluso a velocità variabile, 300 lt. (h)**



Fronte



Lgto



Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 40 kW

Installazione

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

Tipologia di installazione

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	900 mm
Profondità recipiente rotondo:	570 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1500 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1000 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	430 kg
Configurazione:	Rotondo, inclinabile, con mescolatore
Capacità netta contenitore:	300 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

Consumo Energetico

Standard:
Elemento riscaldato: 0 lt
Temperatura di riscaldamento: From 0°C to 0°C
Tempo di riscaldamento: 0 min

Sostenibilità

Energia richiestaq in fase di riscaldamento: 0
Efficienzq energetica: 0 %

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