Electrolux PROFESSIONAL

Brasiera elettrica basculante a pressione, 90 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



586910 (PUET09KCES)	Brasiera elettrica basculante a pressione, 90 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore
586911 (PUET09KLES)	Brasiera elettrica basculante a pressione, 90 lt. (h), con alzatina, con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/ fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca conforme ai contenitori GN; fondo in compound di 18 mm di spessore (15 mm di acciaio dolce e 3 mm di acciaio AISI 316). Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La brasiera può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. Gli elementi riscaldanti sono posizionati sotto la vasca. Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento della brasiera in caso di anomalie. Un preciso controllo elettronico della temperatura fondo vasca che assicura una veloce reazione e una perfetta aderenza al procedimento di cottura pre-programmato tra 50° e 250°C. Può essere usata per stufare o cuocere a vapore (con coperchio aperto); sobbollire e bollire (con coperchio aperto o chiuso); cottura a pressione o a vapore in bacinelle GN 1/1 (con coperchio chiuso e bloccato). Pannello di controllo TOUCH. Versione a PRESSIONE. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone per un controllo preciso ed efficace della temperatura. Configurazione unità: carico acqua automatico con rubinetto, doccetta e pannello di chiusura posteriore. Grado di protezione all''acqua IPX 6. Configurazione: a isola o contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 200mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Modelli dedicati dotati di alzatina di serie. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Caratteristiche e benefici

- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per la rosolatura, stufatura, bollitura, cottura a vapore e cottura sottovuoto.
- Fornita con:
  - carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, - - doccetta
  - kit di chiusura posteriore
  - alzatina (modelli dedicati dotati di alzatina di serie)
- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- "Funzione in modalità a pressione": una volta che il coperchio a pressione è chiuso, il sistema si regola automaticamente.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrapressione nella vasca.
- Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone a 6 sensori, offre un controllo preciso ed efficace della temperatura al cuore. Durante il processo di cottura, l'alimentazione è attiva quando necessaria per mantenere la temperatura impostata con costanza e precisione, fino al raggiungimento della temperatura al cuore richiesta.
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- Sistema di riscaldamento "thermoblock" per la distribuzione ottimale della temperatura e per la stabilità delle elevate temperature.
- L' ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Fondo con due zone di riscaldamento regolabili individualmente, ciascuno con un sensore di temperatura.
- Il sensore di temperatura integrato garantisce un controllo efficiente della temperatura: la potenza viene fornita solo quando necessaria per mantenere il valore della temperatura impostata , senza eccedere.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.

Costruzione

- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con speciale spessore 18 mm: rivestimento con 3 mm in acciaio inox 1.4404 (AISI 316L), saldato perfettamente al fondo in acciaio dolce da 15 mm.

Approvazione:

- Fondo realizzato in acciaio inox AISI 316L, 18 mm di compound, più 15 mm di elementi riscaldanti, perfettamente saldati. La superficie è resistente alla deformazione ed insensibile agli sbalzi termici.
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Impugnatura resistente al calore con superficie antiscivolo.
- 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
- Coperchio a pressione dotato di chiusura ad azione rapida per la massima semplicità e la sicurezza nell'utilizzo.
  Il meccanismo di sicurezza impedisce l'apertura accidentale del coperchio durante la cottura in pressione
- 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
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- 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
- Disponibile in modalità "pentola" o "brasiera".
- 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
- Parete laterale della vasca in DIN 1.4301/AISI 304.

Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposta per la connettività, da remoto via cavo e monitoraggio dati, incluso HACCP (richiesto accessorio opzionale).

Sostenibilità

- Cottura notturna: risparmio di energia e tempo
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

Accessori inclusi

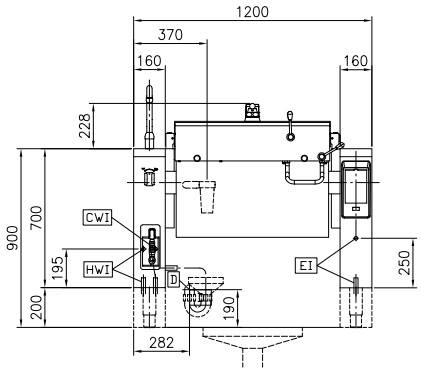
- 1 x Alzatina per unità basculanti (L=1200mm) (solo per 586911) PNC 912184

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

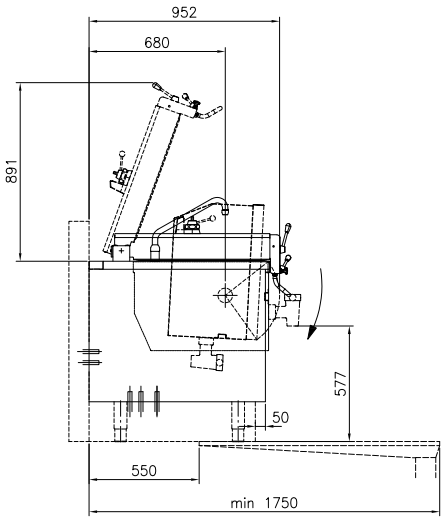
Electrolux PROFESSIONAL

Brasiera elettrica basculante a pressione, 90 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

Fronte

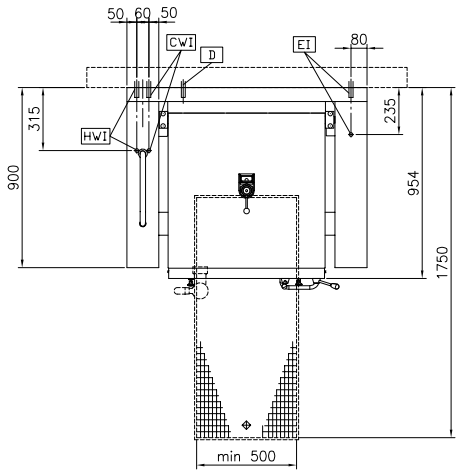


Lato

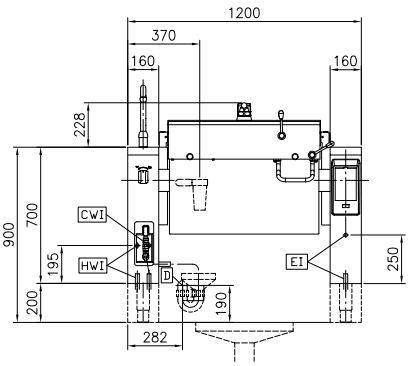


CWI1 = Attacco acqua fredda HWI = Attacco acqua calda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

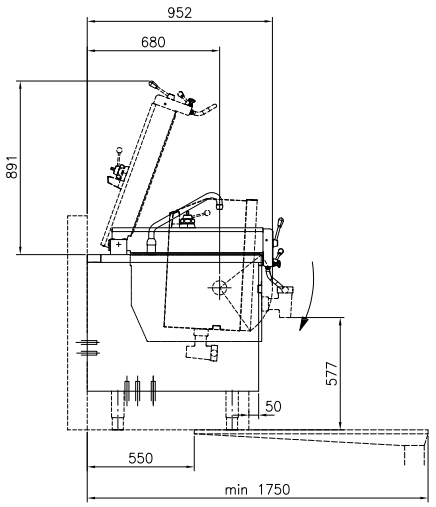
Alto



Fronte

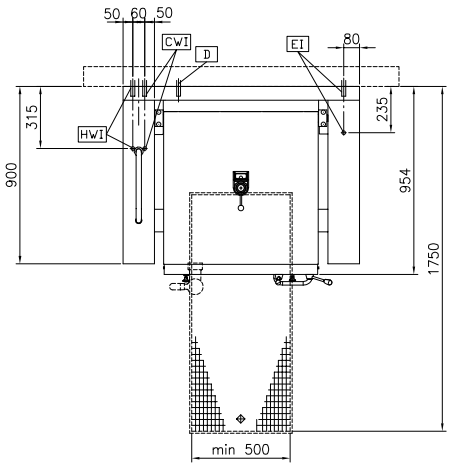


Lato



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

Alto



Brasiera elettrica basculante a pressione, 90 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

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

2026.11.12

Electrolux PROFESSIONAL

Brasiera elettrica basculante a pressione, 90 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	15.5 kW

Installazione

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

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	680 mm
Altezza recipiente rettangolare:	274 mm
Profondità recipiente rettangolare:	558 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	240 kg
Configurazione:	
586910 (PUET09KCES)	Rettangolare;Ribaltabile
586911 (PUET09KLES)	Rectangular;Tilting;With splashback
Capacità netta contenitore:	90 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto

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