

Pentola elettrica basculante, predisposta per il mescolatore, 60 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



586913 (PBOT06RCES)

Pentola elettrica basculante, predisposta per il mescolatore, 60 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

586938 (PBOT06RLES)

Pentola elettrica basculante, predisposta per il mescolatore, 60 lt. (h), con alzatina, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in accigio inox AISI 304. Vasca stampata in accigio inox AISI 316. Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La pentola può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. La velocità di rotazione del mescolatore è di 25airi/min. L''albero per il mescolatore è incluso, mentre il mescolatore va ordinato come accessorio a parte. 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 contro un livello basso dell"acqua nell"intercapedine. Pannello di controllo TOUCH. 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 preciso controllo del processo di cottura. Configurazione unità: carico acqua automatico con rubinetto, doccetta e pannello di chiusura posteriore. Protezione all"acqua IPX6. Installazione: 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 auidata).

Caratteristiche e benefici

- Adatta per bollire, cuocere a vapore, brasare o sobbollire tutti i tipi di cibi.
- Fornita con:
 - carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, - doccetta
 - kit di chiusura posteriore
 - alzatina (modelli dedicati dotati di alzatina di serie)
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Pentola rivestita fino a 159 mm dal bordo superiore.
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- Dimensioni ergonomiche della vasca per un più facile mescolamento del cibo e per cotture delicate.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Il bordo della vasca è sagomato per alloggiare un setaccio (opzionale)
- 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
 IPXA
- [NOTTRANSLATED]

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.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- 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
- 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 coltura 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







Pentola elettrica basculante, predisposta per il mescolatore, 60 lt. (h), carico automatico acqua calda/ fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

- 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
- Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell' intercapedine.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione del vapore nell'intercapedine.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- Mescolatore con velocità di rotazione 25 giri/min. disponibile come accessorio opzionale.
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

Interfaccia utente & gestione dati

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

Accessori inclusi

 1 x Alzatina per unità basculanti (L=1100mm) (solo per 586938) 	PNC 912183	
1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1100mm	PNC 912703	
1 x Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	
1 x Doccetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica)	PNC 912776	
1 x Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	
Accessori opzionali		
• Setaccio per pentola basculante 40/60 lt.	PNC 910001	
 Asta di misurazione per pentole basculanti da 60 lt. 	PNC 910042	
 Mescolatore a griglia per pentole da 60 lt. 	PNC 910061	
 Mescolatore a griglia e raschietto per pentole da 60 lt. 	PNC 910091	
 Asta per setaccio pentole tonde 	PNC 910162	
 Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete 	PNC 911425	
 Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm) 	PNC 911930	
 Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico 	PNC 911966	
Kit per l'installazione su 4 ruote, per unità basculanti (ordinare come	PNC 912460	

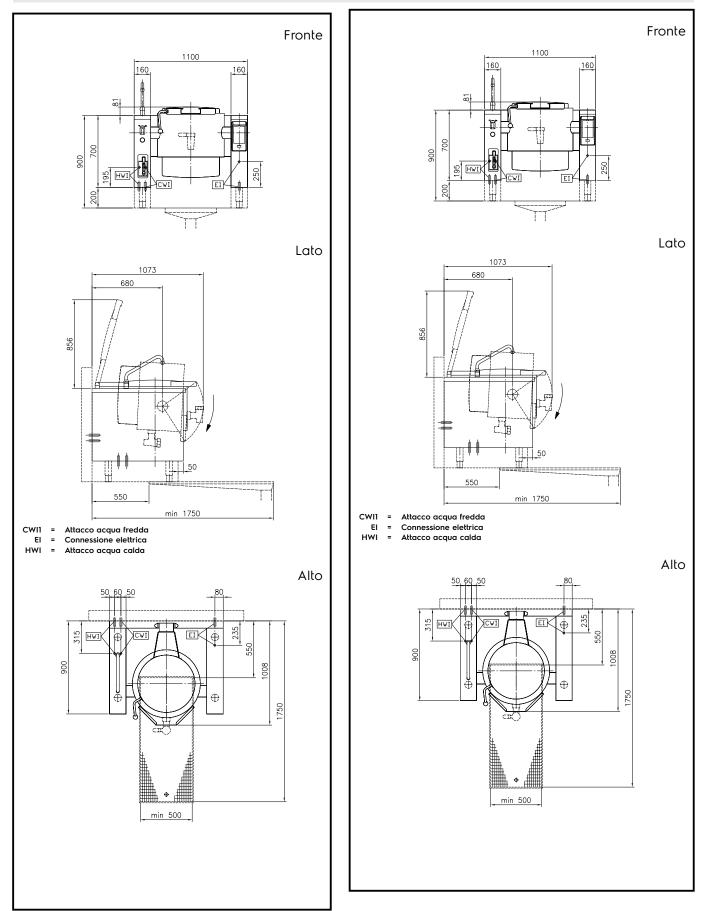
• Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67	PNC 912468	
• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67	PNC 912469	
• Presa di corrente integrata (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu-bianca	PNC 912470	
 Presa di corrente - 16A/230V/IP55 	PNC 912471	
 Presa di corrente - 16A/400V/IP55 	PNC 912472	
 Manometro per pentole basculanti 	PNC 912490	
 Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero 	PNC 912737	
 Interruttore principale 25A, 4 mm² (installato in fabbrica) 	PNC 912773	
• Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)	PNC 912779	
 KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) 	PNC 913577	



speciale e specificare la larghezza

della macchina).









Elettrico

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

Watt totali: 12.5 kW

Installazione

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

Tipologia di installazione muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C
Temperatura MAX: 110 °C

Diametro recipiente

rotondo: 579 mm

Profondità recipiente

rotondo: 385 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 1100 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Dimensioni esterne,

altezza: 700 mm Peso netto: 200 kg

Configurazione:

586913 (PBOT06RCES)Round;Tilting;Pre-arranged for stirrer

Round;Tilling;Prearranged for stirrer;With

586938 (PBOT06RLES) splashback

Capacità netta

contenitore: 60 lt

Meccanismo di

inclinazione Automatico

Coperchio doppio

rivestimento ·

Tipologia di riscaldamento Indiretto

