

Pentola a gas basculante 100 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



586917 (PBOT10GCCS)

Pentola a gas basculante 100 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

586942 (PBOT10GLCS)

Pentola a gas basculante 100 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. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie. 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. 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 guidata).

### 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).

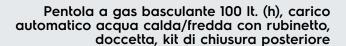
Impostazioni ON/OFF del mescolatore (nei modelli di pentole tonde).

Codici di errore per una rapida risoluzione dei problemi.

Promemoria per la manutenzione

#### Approvazione:





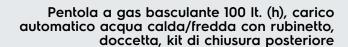


- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Pannello GuideYou attivabile dall'utente tramite impostazioni - per impostare facilmente le ricette multifase, garantendo una cottura corretta e controllata e una migliore ottimizzazione 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.
- 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

<ul> <li>1 x Alzatina per unità basculanti</li> </ul>	PNC 912184
(L=1200mm) (solo per 586942)	

- 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm
- 1 x Carico automatico acqua PNC 912735 (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)
- 1 x Doccetta per unità basculanti a PNC 912776 isola (H= 700mm - montata in fabbrica)

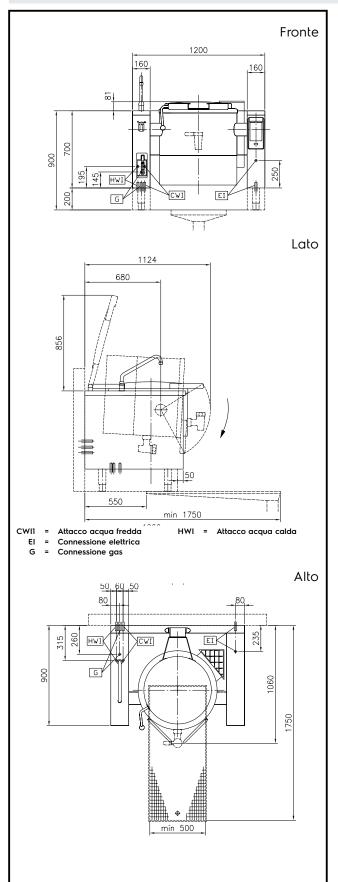
# Accessori opzionali

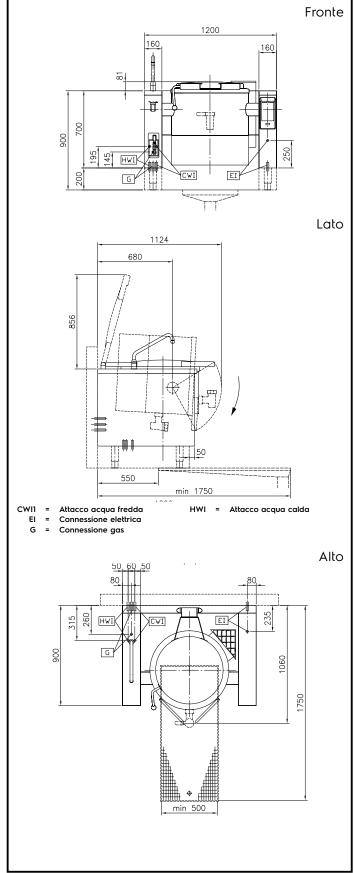
• Setaccio per pentola basculante 100 lt.	PNC 910003	
Cestello per pentola 100 lt.	PNC 910023	
• Falso fondo per pentola 100 lt.	PNC 910033	
Asta di misurazione per pentole basculanti da 100 lt.	PNC 910044	
• Setaccio gnocchi per pentola 100 lt.	PNC 910054	
Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	
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	
<ul> <li>Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67</li> </ul>	PNC 912468	
• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/ IP67	PNC 912469	
<ul> <li>Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu- bianca</li> </ul>	PNC 912470	
• Presa di corrente - 16A/230V/IP55	PNC 912471	
• Presa di corrente - 16A/400V/IP55	PNC 912472	
<ul> <li>Manometro per pentole basculanti</li> </ul>	PNC 912490	
<ul> <li>Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica)</li> </ul>	PNC 912702	
Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)	PNC 912779	
• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	
KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE     & BRASIERE PROTHERMETIC     (ECAP)	PNC 913577	



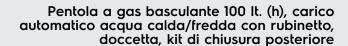


# Pentola a gas basculante 100 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore











**Elettrico** 

Tensione di alimentazione: 230 V/1N ph/50/60 Hz

Installazione

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

Tipologia di installazione muro

Informazioni chiave

50 °C Temperatura MIN: Temperatura MAX:

Diametro recipiente rotondo:

Profondità recipiente

rotondo:

Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità:

Dimensioni esterne,

700 mm altezza: Peso netto:

Configurazione:

586917 (PBOT10GCCS)

Round;Tilling;With 586942 (PBOT10GLCS) splashback

Capacità netta

contenitore:

Meccanismo di inclinazione

Coperchio doppio

rivestimento

110 °C

640 mm

395 mm

1200 mm

900 mm

230 kg

Rotondo; Ribaltabile

100 It

Automatico

Tipologia di riscaldamento Indiretto

