

Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 300 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



586928 (PBOT30WDES)

Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 300 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

586953 (PBOT30WQES)

Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 300 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 variabile da 10 a 100 giri/min. L"albero motore e le lame per il mescolatore sono inclusi. 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 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)
- Mescolatore incluso a velocità variabile da 10 a 100 giri/min, con 3 versi di rotazione.
- 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.
- [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 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 mescolátore (nei modelli di pentole tonde).

Codici di errore per una rapida risoluzione dei







Pentola elettrica basculante, con mescolatore incluso a velocità variabile, 300 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

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
- 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

Accessori inclusi	
 1 x Alzatina per unità basculanti (L=1500mm) (solo per 586953) 	PNC 912187
 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1500mm 	PNC 912707
 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 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

• Kit 2 piedini con piastra inferiore H=

160mm, per unità basculanti contro

• Filtro per pentole basculanti con

Presa di corrente (CEE), 16A/400V/

• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/

(SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-

• Presa di corrente integrata

rubinetto di scarico

IP67

IP67

bianca

200mm per unità basculanti (Altezza corpo macchina 700mm-1000mm)
Zoccolatura in acciaio inox da

 \Box

PNC 910162

PNC 911475

PNC 911812

PNC 911966

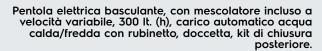
PNC 912468

PNC 912469

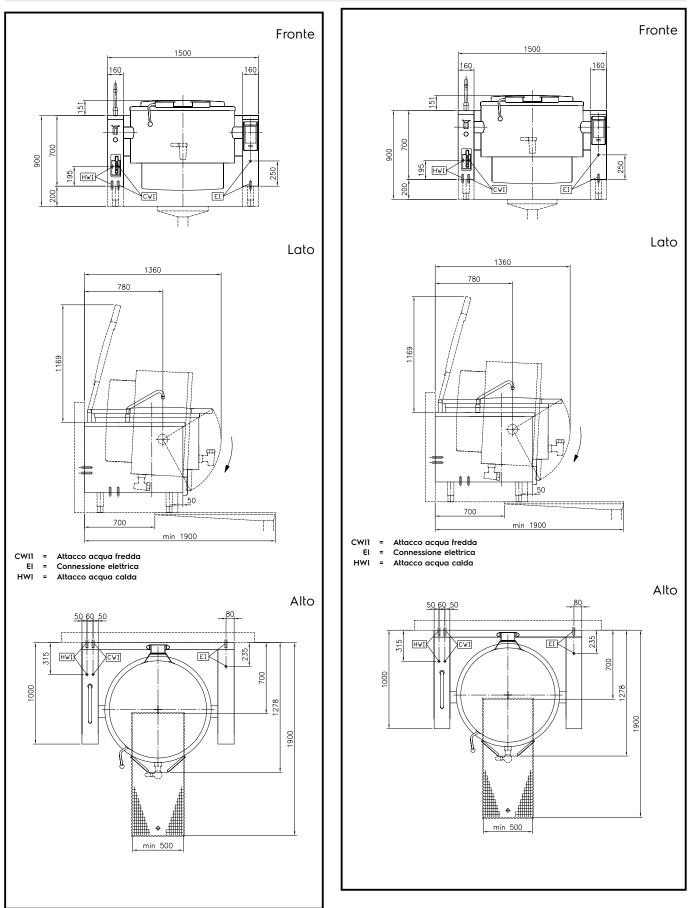
PNC 912470

• 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	
 Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1500mm 	PNC 912747	
 Interruttore principale 60A, 10 mm² (installato in fabbrica) 	PNC 912774	
• Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)	PNC 912779	
 Kit di connettività per pentole ProThermetic con mescolatore variabile (ECAP) 	PNC 913578	











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



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

Tipologia di installazione muro

Informazioni chiave

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

Diametro recipiente

rotondo: Profondità recipiente

rotondo:

Dimensioni esterne,

larghezza:

Dimensioni esterne,

profondità:

Dimensioni esterne,

700 mm altezza: 430 kg Peso netto:

Configurazione:

Rotondo, inclinabile, con 586928 (PBOT30WDES)

mescolatore

900 mm

570 mm

1500 mm

1000 mm

Round; Tilling; With Stirrer;

586953 (PBOT30WQES) With splashback

Capacità netta

contenitore: 300 It

Meccanismo di

Automatico inclinazione

Coperchio doppio

rivestimento

Tipologia di riscaldamento Indiretto

