

Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



586930 (PFET09ECES)

Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt. (h), carico automatico acqua calda/ fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

586955 (PFET09ELES)

Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt. (h), con alzatina, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

## **Descrizione**

### Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304; 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 preprogrammato tra 50° e 250°C. 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. 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

- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Fornita con:
- carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, - doccetta
- kit di chiusura posteriore
- alzatina (modelli dedicati dotati di alzatina di serie)
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- Fondo con due zone di riscaldamento regolabili individualmente, ciascuno con un sensore di temperatura.
- L' ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6
- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per la rosolatura, stufatura, bollitura, cottura a vapore e cottura sottovuoto.
- Sistema di riscaldamento "thermoblock" per la distribuzione ottimale della temperatura e per la stabilità delle elevate temperature.
- 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.

#### Costruzione

- Impugnatura resistente al calore con superficie antiscivolo.
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive
- 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
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 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:





Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

- 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.
- 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 mescolatoré (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".
- 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

 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 586955)
- 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm
   PNC 912704
- 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)

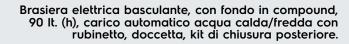
# Accessori opzionali

parete

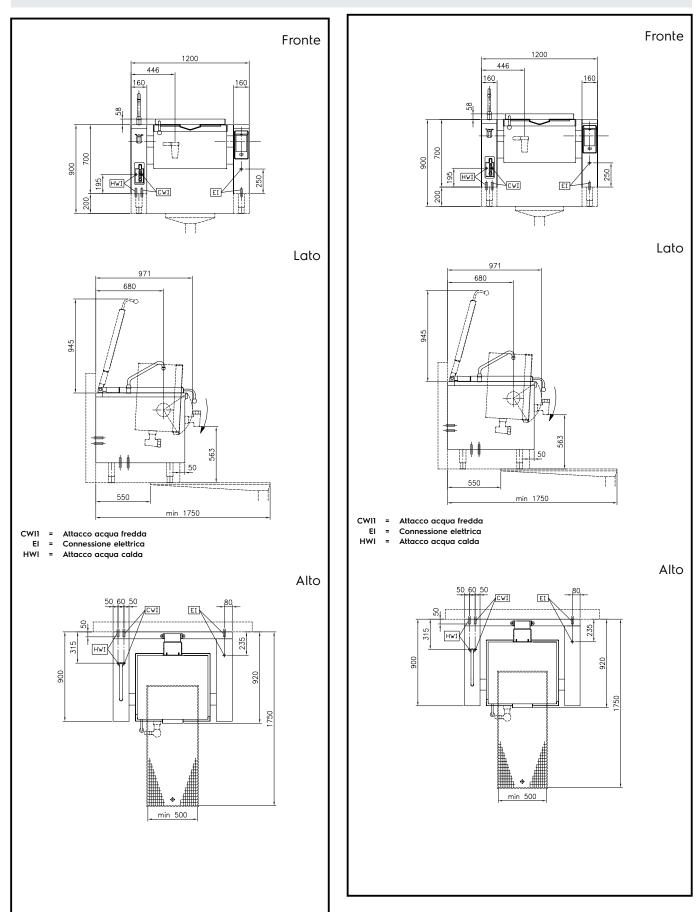
• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	
<ul> <li>Raschietto per setaccio gnocchi</li> </ul>	PNC 910058	
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per	PNC 910212	
<ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro</li> </ul>	PNC 911425	

<ul> <li>Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN)</li> <li>Colino per brasiere (PFEN/PUEN)</li> <li>Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm)</li> </ul>	PNC 911577 PNC 911578 PNC 911930	<u> </u>
<ul> <li>Kit per l'installazione su 4 ruote, per unità basculanti (ordinare come speciale e specificare la larghezza della macchina).</li> </ul>	PNC 912460	
• Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67	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	
<ul> <li>Presa di corrente - 16A/230V/IP55</li> </ul>	PNC 912471	
<ul> <li>Presa di corrente - 16A/400V/IP55</li> </ul>	PNC 912472	
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per brasiere basculanti	PNC 912709	
<ul> <li>Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero</li> </ul>	PNC 912737	
<ul> <li>Interruttore principale 25A, 4 mm² (installato in fabbrica)</li> </ul>	PNC 912773	
• Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET)	PNC 912780	
• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	
<ul> <li>Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX</li> </ul>	PNC 913431	
<ul> <li>Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX</li> </ul>	PNC 913432	
• KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	













**Elettrico** 

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

Watt totali: 15.5 kW

Installazione

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

Tipologia di installazione muro

Informazioni chiave

50 °C Temperatura MIN: 250 °C Temperatura MAX:

Larghezza recipiente

680 mm rettangolare:

Altezza recipiente

rettangolare: 237 mm

Profondità recipiente rettangolare:

558 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 1200 mm

Dimensioni esterne,

900 mm profondità:

Dimensioni esterne,

700 mm altezza: Peso netto: 240 kg

Configurazione:

586930 (PFET09ECES) Rettangolare; Ribaltabile

Rectangular; Tilting; With

Automatico

586955 (PFET09ELES) splashback

Capacità netta contenitore:

75 It Meccanismo di

inclinazione

Coperchio doppio rivestimento Tipologia di riscaldamento Diretto

