

Brasiera a gas 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 #	



586931 (PFET09GCCS)

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

586956 (PFET09GLCS)

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

Descrizione

Articolo Nº

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. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie. 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. 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 guidato).

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
- 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.
- L' ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- 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.
- Robusti bruciatori con accensione elettronica per un funzionamento più sicuro. Funzionamento con gas metano e GPL (a richiesta).
- 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
- 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).







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

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".
- 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



 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 586956) PNC 912184
- 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm
 PNC 912704
- 1 x Carico automatico acqua (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

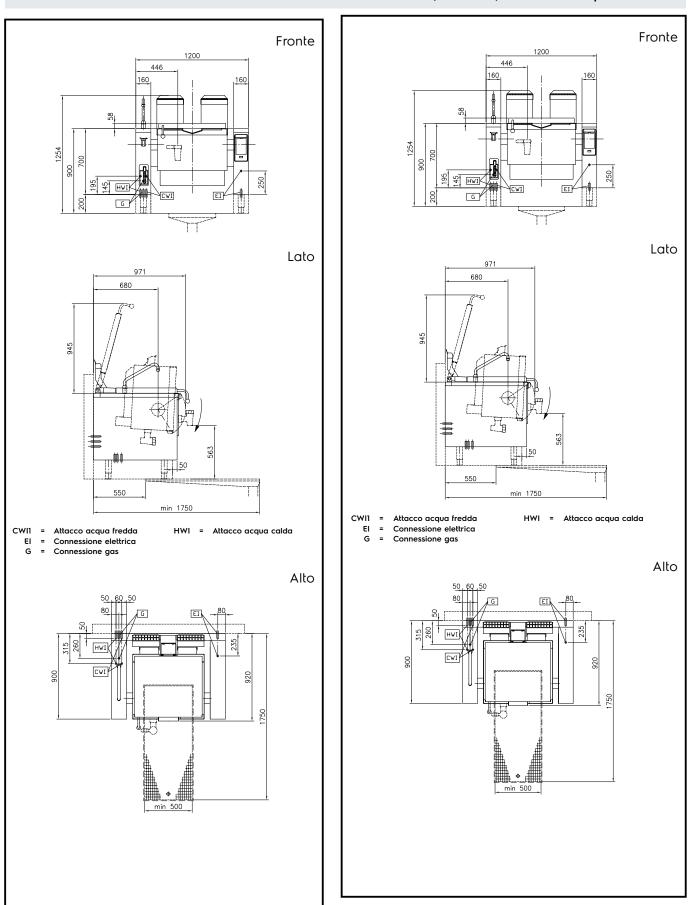
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		_
•	Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	
•	Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	
•	Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per	PNC 910212	
•	Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete	PNC 911425	
•	Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911577	
•	Colino per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911578	
•	Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm)	PNC 911930	
•	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	
 Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica) 	PNC 912702	
 Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per brasiere basculanti 	PNC 912709	
 Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) 	PNC 912780	
 Interruttore di arresto di emergenza 	PNC 912784	
 Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX 	PNC 913431	
 Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX 	PNC 913432	
 KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) 	PNC 913577	



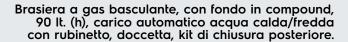


Brasiera a gas basculante, con fondo in compound, 90 lt. (h), carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.





Brasiera a gas basculante, con fondo in compound, 90 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: 230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali: 0.2 kW

Gas

Potenza gas: 18 kW

Installazione

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

Tipologia di installazione muro

Informazioni chiave

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

Larghezza recipiente

rettangolare: 680 mm

Altezza recipiente

237 mm rettangolare:

Profondità recipiente rettangolare:

558 mm Dimensioni esterne,

larghezza:

1200 mm

Dimensioni esterne, profondità:

Dimensioni esterne,

700 mm altezza: Peso netto: 240 kg

Configurazione:

586931 (PFET09GCCS) Rettangolare; Ribaltabile Rectangular;Tilting;With

900 mm

586956 (PFET09GLCS) splashback

Capacità netta

contenitore: 75 It

Meccanismo di

Automatico inclinazione

Coperchio doppio rivestimento Tipologia di riscaldamento Diretto

