



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



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 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. 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 guidata).

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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).

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

**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) PNC 912735
- 1 x Doccetta per unità basculanti - a PNC 912776 isola (H= 700mm - montata in fabbrica)

Accessori opzionali

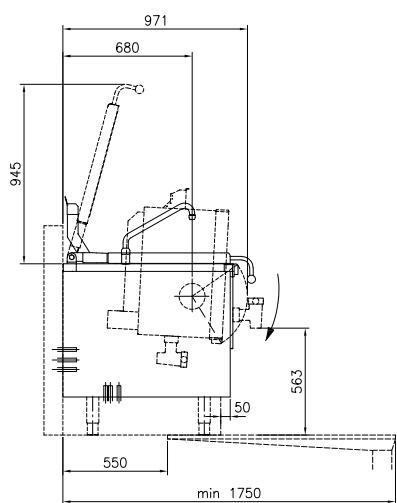
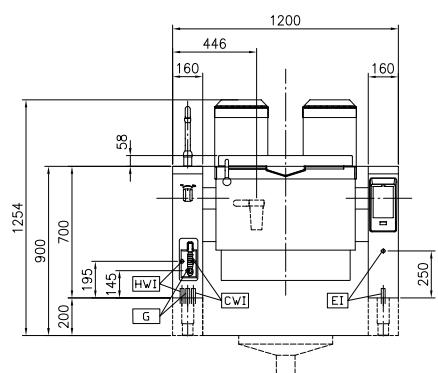
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 PNC 910212 H=150 mm per
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete PNC 911425
- Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911577
- Colino 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 <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/230V/IP55 | PNC 912471 <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/400V/IP55 | PNC 912472 <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore principale 25A, 2.5mm ² per unità a gas (montato in fabbrica) | PNC 912702 <input type="checkbox"/> |
| • Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per brasiere basculanti | PNC 912709 <input type="checkbox"/> |
| • Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) | PNC 912780 <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di arresto di emergenza | PNC 912784 <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX | PNC 913431 <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX | PNC 913432 <input type="checkbox"/> |
| • KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 <input type="checkbox"/> |



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

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

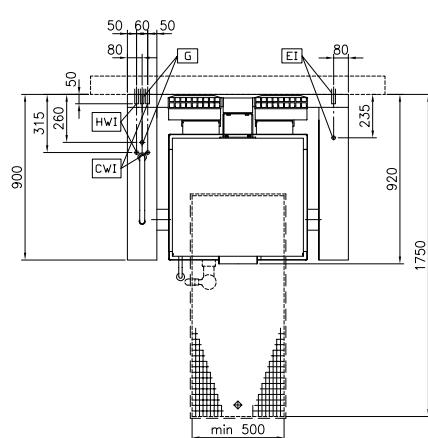
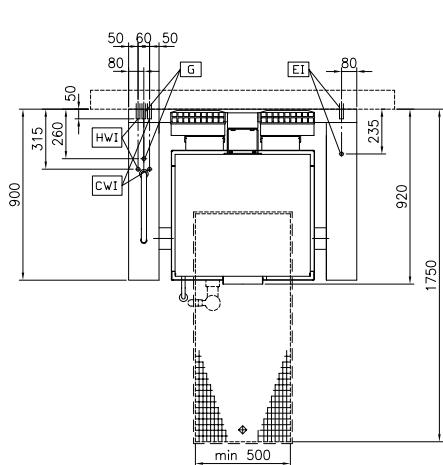


CWI = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

HWI = Attacco acqua calda

CWI = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

HWI = Attacco acqua calda



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





Brasiera a gas basculante, con fondo in compound,
90 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
Watt totali: 0.2 kW

Gas

Potenza gas: 18 kW

Installazione

Tipologia di installazione Installazione libera su zoccolo in muratura;su piedini;installazione a muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	680 mm
Altezza recipiente rettangolare:	237 mm
Profondità recipiente rettangolare:	558 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	240 kg
Configurazione:	
586931 (PFET09GCCS)	Rettangolare;Ribaltabile Rectangular;Tilting;With splashback
586956 (PFET09GLCS)	
Capacità netta contenitore:	75 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto



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