

Brasiera elettrica basculante a pressione, 170 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

| ARTICOLO N° | |
|-------------|--|
| MODELLO N° | |
| NOME | |
| SIS # | |
| AIA# | |



586935 (PUET17KCES)

Brasiera elettrica basculante a pressione, 170 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

586960 (PUET17KLES)

Brasiera elettrica basculante a pressione, 170 lt. (h), con alzatina, con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/ fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in accigio inox AISI 304. Vasca conforme gi contenitori GN: 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 pre-programmato tra 50° e 250°C. Può essere usata per stufare o cuocere a vapore (con coperchio aperto): sobbollire e bollire (con coperchio aperto o chiuso); cottura a pressione o a vapore in bacinelle GN 1/1 (con coperchio chiuso e bloccato). Pannello di controllo TOUCH. Versione a PRESSIONE. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone per un controllo preciso ed efficace della temperatura. 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 auidata).

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.
- "Funzione in modalità a pressione": una volta che il coperchio a pressione è chiuso, il sistema si regola automaticamente.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrapressione nella vasca.
- Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone a 6 sensori, offre un controllo preciso ed efficace della temperatura al cuore. Durante il processo di cottura, l'alimentazione è attiva quando necessaria per mantenere la temperatura impostata con costanza e precisione, fino al raggiungimento della temperatura al cuore richiesta.
- 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.
- Sistema di riscaldamento "thermoblock" per la distribuzione ottimale della temperatura e per la stabilità delle elevate temperature.
- L' ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Fondo con due zone di riscaldamento regolabili individualmente, ciascuno con un sensore di temperatura.
- 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.

Approvazione:





Brasiera elettrica basculante a pressione, 170 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.

• 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

thermaline C90)

- Cottura notturna: risparmio di energia e tempo
- 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=1600mm) (solo per 586960) PNC 912188
- 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1600mm
- 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

| , tecessori opziorian | | |
|---|-------------|---|
| • Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. | PNC 910053 | |
| Raschietto per setaccio gnocchi | PNC 910058 | |
| Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 | PNC 910191 | |
| per pentole rettangolari e brasiere | | |
| • Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione | PNC 910201 | |
| Bacinella forata con maniglie GN 1/1 | PNC 910211 | |
| H=100 mm per pentole e brasiere | DNIC 010010 | П |
| Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per | PNC 910212 | ч |
| Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro | PNC 911425 | |
| parete | | |
| Colino forato per brasiere (PFEN/ | PNC 911577 | |
| PUEN) | | _ |
| Colino per brasiere (PFEN/PUEN) | PNC 911578 | |
| • Kit 2 piedini con piastra inferiore H= | PNC 911930 | |
| 200mm (Altezza corpo macchina | | |
| 700mm -900mm) | | |
| Kit per l'installazione su 4 ruote, per | PNC 912460 | |
| unità basculanti (ordinare come speciale e specificare la larghezza | | |
| della macchina). | | |
| Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ | PNC 912468 | |
| IP67 | | |
| • Presa di corrente (CEE), 32A/400V/ | PNC 912469 | |
| IP67 | | |
| Presa di corrente integrata | PNC 912470 | |
| (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu- bianca | | |
| | PNC 912471 | П |
| Presa di corrente - 16A/230V/IP55 Presa di corrente - 16A/20V/IP55 | | |
| Presa di corrente - 16A/400V/IP55 (Clastici della contrata di contrata d | PNC 912472 | _ |
| Kit ottimizzazione energetico e | PNC 912737 | |

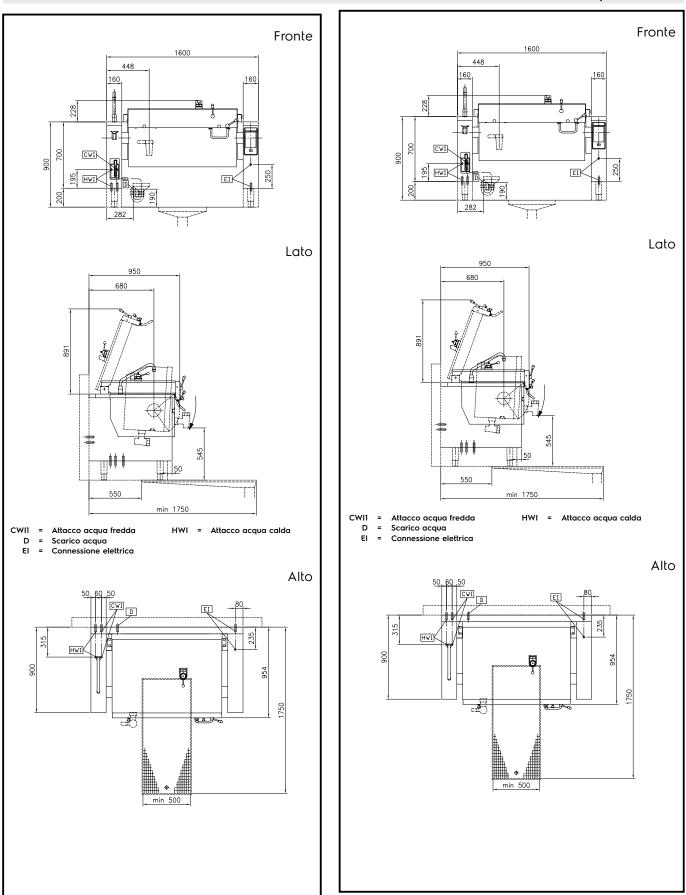
| Interruttore 60A (montato in fabbrica) | PNC 912740 | |
|--|------------|--|
| Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) | PNC 912780 | |
| Interruttore di arresto di emergenza | PNC 912784 | |
| Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX | PNC 913431 | |
| Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX | PNC 913432 | |
| Setaccio per brasiera a pressione ribaltabile, 3 GN (10/170 lt). | PNC 913574 | |
| KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 | |
| Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma | PNC 913673 | |



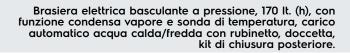
contatto a potenziale zero



Brasiera elettrica basculante a pressione, 170 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.









Elettrico

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

Watt totali: 20.6 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: 1050 mm

Altezza recipiente

rettangolare: 326 mm

Profondità recipiente

rettangolare: 558 mm

Dimensioni esterne,

larghezza: 1600 mm

Dimensioni esterne,

profondità: 900 mm

Dimensioni esterne,

altezza:700 mmPeso netto:340 kg

Configurazione:

586935 (PUET17KCES) Rettangolare;Ribaltabile

Rectangular;Tilting;With

586960 (PUET17KLES) splashback

Capacità netta

contenitore: 170 lt

Meccanismo di

inclinazione Automatico

Coperchio doppio

rivestimento ✓
Tipologia di riscaldamento Diretto

