ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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.



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 acciaio inox AISI 304. Vasca conforme ai 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 guidata).

Approvazione:

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.

- 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

- 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	PNC 912708
• 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

Accessori opzionali

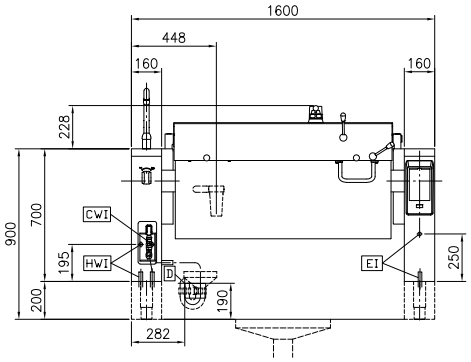
• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	❑
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	❑
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per brasiere a pressione	PNC 910191	❑
• Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione	PNC 910201	❑
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere	PNC 910211	❑
• 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	❑
• Paletta forata per brasiere	PNC 911577	❑
• Paletta non forata per brasiere	PNC 911578	❑
• Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm)	PNC 911930	❑
• Kit per l'installazione su 4 ruote, per unità basculanti (ordinare come speciale e specificare la larghezza della macchina).	PNC 912460	❑
• Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67	PNC 912468	❑
• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/ IP67	PNC 912469	❑
• Presa di corrente - 16A/230V/IP55	PNC 912471	❑
• Presa di corrente - 16A/400V/IP55	PNC 912472	❑
• Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero	PNC 912737	❑
• Interruttore 60A (montato in fabbrica)	PNC 912740	❑
• Rubinetto da 2" per brasiere basculanti	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 (100/170 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 thermaline C90)	PNC 913673	❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

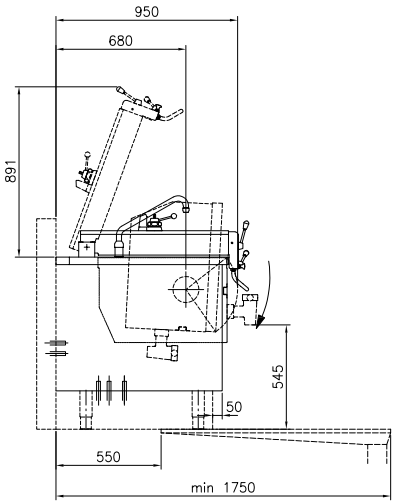
Electrolux PROFESSIONAL

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.

Fronte

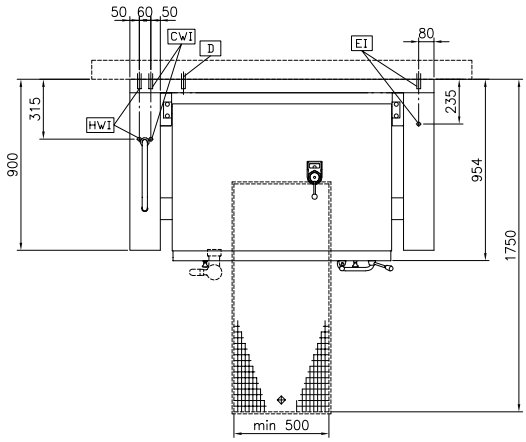


Lato

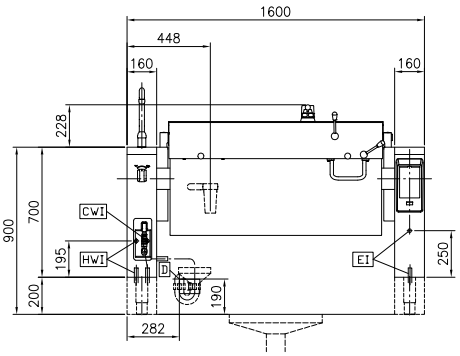


CWI1 = Attacco acqua fredda
HWI = Attacco acqua calda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

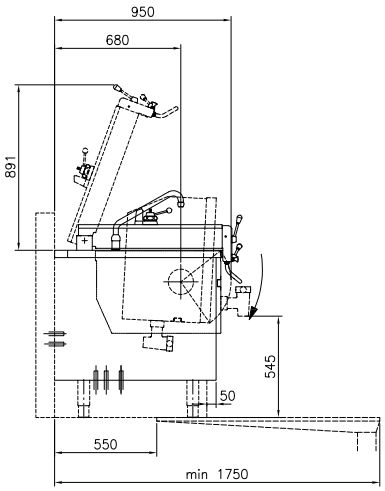
Alto



Fronte

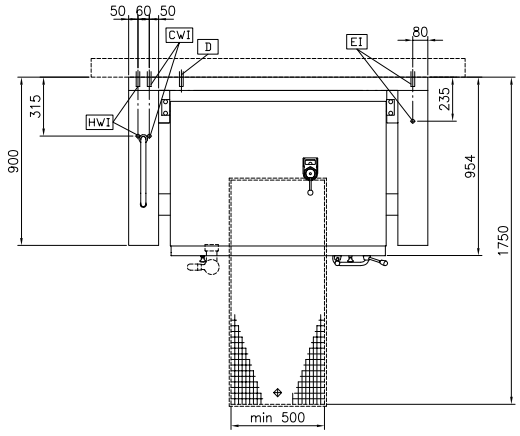


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
HWI = Attacco acqua calda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.11.17

Elettrico

Tensione di alimentazione:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	20.6 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:	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 mm
Peso netto:	340 kg
Configurazione:	
586935 (PUET17KCES)	Rettangolare;Ribaltabile
586960 (PUET17KLES)	Rectangular;Tilting;With splashback
Capacità netta contenitore:	170 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso