

Brasiera a gas 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 #	



586936 (PUET17LCCS)

Brasiera a gas 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

586961 (PUET17LLCS)

Brasiera a gas 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. 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. 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.
- 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

Approvazione:





Brasiera a gas 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.

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
- Coperchio a pressione dotato di chiusura ad azione rapida per la massima semplicità e la sicurezza nell'utilizzo.
  - Il meccanismo di sicurezza impedisce l'apertura accidentale del coperchio durante la cottura in pressione
- 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 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



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 586961) PNC 912188

 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1600mm PNC 912708

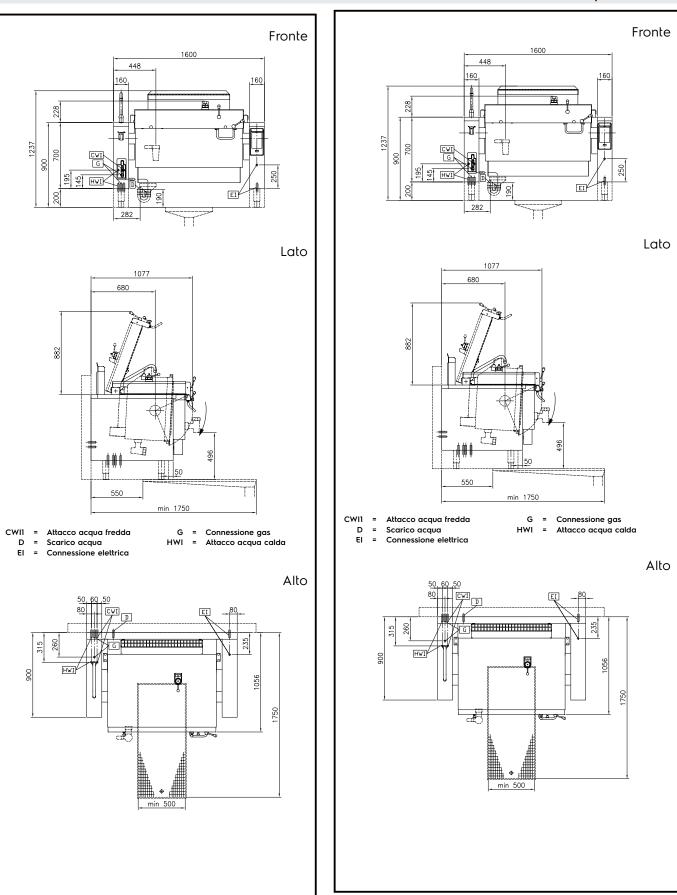
 1 x Carico automatico acqua (calda/ fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)
 1 x Doccetta per unità basculanti - a
 PNC 912735
 PNC 912735

isola (H= 700mm - montata in fabbrica)	PNC 912776	
Accessori opzionali		
<ul> <li>Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.</li> </ul>	PNC 910053	
<ul> <li>Raschietto per setaccio gnocchi</li> </ul>	PNC 910058	
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere	PNC 910191	
<ul> <li>Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione</li> </ul>	PNC 910201	
<ul> <li>Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere</li> </ul>	PNC 910211	
<ul> <li>Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per</li> </ul>	PNC 910212	
<ul> <li>Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete</li> </ul>	PNC 911425	
<ul> <li>Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN)</li> </ul>	PNC 911577	
<ul> <li>Colino per brasiere (PFEN/PUEN)</li> </ul>	PNC 911578	
<ul> <li>Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm)</li> </ul>	PNC 911930	
<ul> <li>Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67</li> </ul>	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	
<ul> <li>Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica)</li> </ul>	PNC 912702	
<ul> <li>Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET)</li> </ul>	PNC 912780	
<ul> <li>Interruttore di arresto di emergenza</li> </ul>	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	
<ul> <li>Setaccio per brasiera a pressione ribaltabile, 3 GN (10/170 lt).</li> </ul>	PNC 913574	
<ul> <li>KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE &amp; BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)</li> </ul>	PNC 913577	
<ul> <li>Pannello divisorio, 900x800 mm (può essere utilizzato solo tra installazioni di apparecchiature della thermaline Modulare 90 e la precedente gamma thermaline (200)</li> </ul>	PNC 913673	



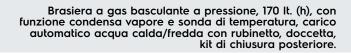


Brasiera a gas basculante a pressione, 170 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusura posteriore.





Brasiera a gas basculante a pressione, 170 lt. (h), con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, carico automatico acqua calda/fredda con rubinetto, doccetta, kit di chiusurra posteriore. L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza predvviso





**Elettrico** 

Tensione di alimentazione: 230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali: 0.2 kW

Gas

Potenza gas: 29 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, 700 mm altezza:

Peso netto: 340 kg

Configurazione:

586936 (PUET17LCCS) Rettangolare; Ribaltabile Rectangular;Tilting;With

586961 (PUET17LLCS) splashback

Capacità netta contenitore:

170 It

Meccanismo di

Automatico inclinazione

Coperchio doppio rivestimento

Tipologia di riscaldamento Diretto

