Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica tonda, 100 lt (H), con alzatina e rubinetto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

586361 (PBON10ELEM)	Pentola elettrica tonda, con rubinetto e alzatina, 100 lt. (h)

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Coperchio coibentato e controbilanciato. Rubinetto acqua e rubinetto scarico cibo inclusi. Il cibo viene riscaldato uniformemente nelle pareti laterali e sul fondo da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 125°C nell''intercapedine tramite sistema di sfiato automatico. La valvola di sicurezza evita la sovrappressione del vapore nell''intercapedine. Il termostato di sicurezza protegge contro un livello basso dell''acqua nell''intercapedine. Pannello di controllo TOUCH. Funzione "SOFT". Possibilità di memorizzare le ricette con processo di cottura in fase singola o multifase e con diverse impostazioni di temperatura. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Protezione all''acqua IPX6. Configurazione: contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 200mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Pentola rivestita fino a 134 mm dal bordo superiore.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Dimensioni ergonomiche della vasca per un più facile mescolamento del cibo e per cotture delicate.
- Rubinetto di scarico molto facile da pulire dall'esterno.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Vasca in acciaio inox AISI 316L. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316L progettato per funzionare ad una pressione di 1,5 bar.
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- 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 termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell' intercapedine.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento della vasca.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Rubinetto miscelatore integrato per facilitare il riempimento d'acqua e le operazioni di pulizia.
- Pannello di controllo "TOUCH" inclinato, frontale e ad incasso con rivestimento resistente ai graffi, dotato di funzioni auto-esplicative che guidano l' operatore per tutta la cottura: visualizzazione simultanea di temperatura effettiva e impostata, tempo di cottura impostato e residuo; ora legale, funzione "SOFT" per la cottura di cibi delicati; 9 livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

- Installato direttamente in fabbrica.
- In caso di installazione a parete sul lato destro dell'unità, è obbligatorio utilizzare il rubinetto con canna corta girevole cod. 913572 (ESECUZIONE SPECIALE)
- 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
- 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

Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Sostenibilità

- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

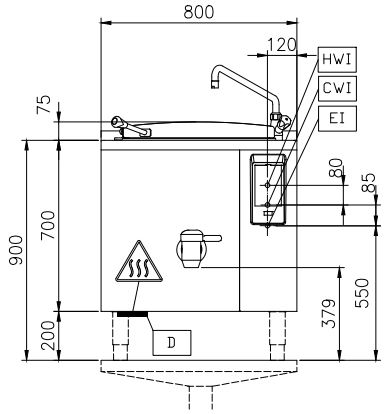
Accessori opzionali

• Cestello per pentola 80/100 lt.	PNC 910022	❑
• Falso fondo per pentola 80 lt.	PNC 910032	❑
• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	❑
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	❑
• Setaccio per pentole tonde	PNC 910161	❑
• Asta per setaccio pentole tonde	PNC 910162	❑
• Manometro per pentole fisse - lungo	PNC 912120	❑
• 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	❑
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55	PNC 912473	❑
• Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca	PNC 912474	❑
• Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54	PNC 912475	❑
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu	PNC 912476	❑
• Presa di corrente - 16A/400V/IP54	PNC 912477	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	❑
• Asta di misurazione per pentole tonde da 100 lt.	PNC 912724	❑
• Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm)	PNC 912732	❑
• Carico automatico acqua (calda e fredda) per unità fisse (larghezza 700-1000mm): pentole e brasiere a pressione rettangolari	PNC 912736	❑
• Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero	PNC 912737	❑
• Interruttore 60A (montato in fabbrica)	PNC 912740	❑
• Pannello di controllo esterno touch per unità fisse	PNC 912783	❑
• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	❑
• Kit di installazione a sbalzo per unità fisse da 800mm	PNC 912785	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982	❑
• Kit di chiusura posteriore per unità fisse con alzatina da 800mm	PNC 912989	❑
• Zoccolatura in acciaio inox da 800mm, per unità fisse contro parete	PNC 913307	❑
• Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse con alzatina, lato sinistro	PNC 913382	❑
• Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse con alzatina, lato destro	PNC 913383	❑
• Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità fisse con alzatina, lato sinistro	PNC 913406	❑
• Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità fisse con alzatina, lato destro	PNC 913407	❑
• Tubo di scarico per unità fisse (modello PBON010/15)	PNC 913427	❑
• KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	❑

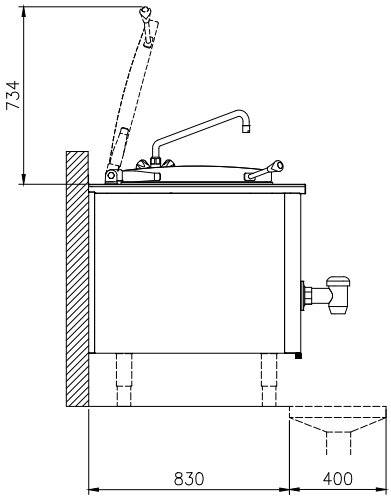
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Cucine ad alta produttività
Pentola elettrica tonda, 100 lt (H), con alzatina e rubinetto

Fronte

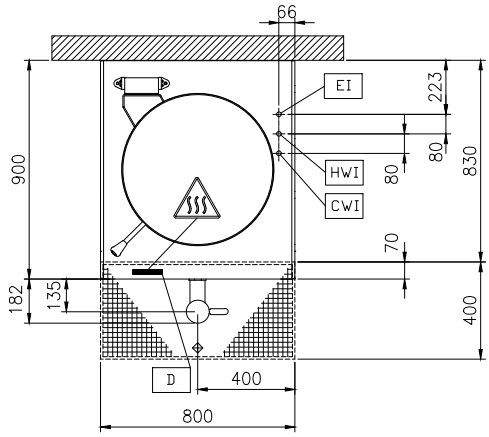


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
586361 (PBON10ELEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	18.2 kW

Installazione

Tipologia di installazione	Installazione libera su zoccolo in muratura; su piedini; su plinto in acciaio; installazione contro parete, installazione a muro

Informazioni chiave

Configurazione:	Round;Fixed;With splashback
Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	579 mm
Profondità recipiente rotondo:	460 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	800 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	120 kg
Capacità netta contenitore:	100 lt
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

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