

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
rubicetto 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 sfianto 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).

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

Approvazione: _____

- 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

Sostenibilità



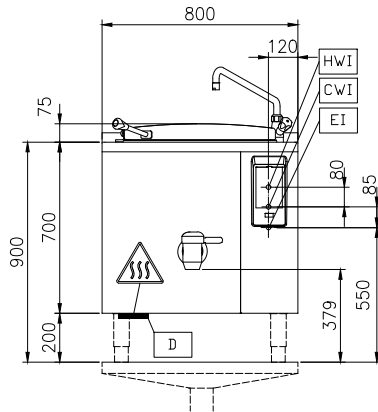
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

Accessori opzionali

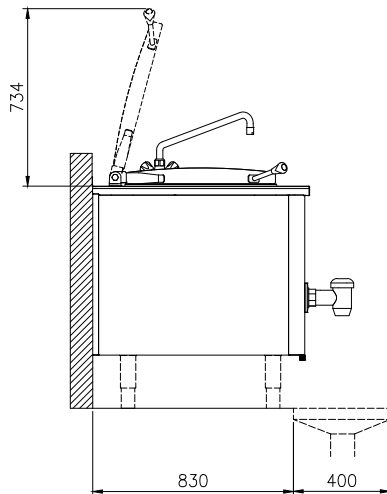
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Cestello per pentola 80/100 lt. | PNC 910022 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo per pentola 80 lt. | PNC 910032 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per setaccio gnocchi | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio per pentole tonde | PNC 910161 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta per setaccio pentole tonde | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> |
| • Manometro per pentole fisse - lungo | PNC 912120 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente (CEE), 32A/400V/ IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54 | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/400V/IP54 | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta di misurazione per pentole tonde da 100 lt. | PNC 912724 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm) | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> |
| • Carico automatico acqua (calda e fredda) per unità fisse (larghezza 700-1000mm): pentole e brasiere a pressione rettangolari | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore 60A (montato in fabbrica) | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello di controllo esterno touch per unità fisse | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di arresto di emergenza | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di installazione a sbalzo per unità fisse da 800mm | PNC 912785 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit di chiusura posteriore per unità fisse con alzatina da 800mm | PNC 912989 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura in acciaio inox da 800mm, per unità fisse contro parete | PNC 913307 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse con alzatina, lato sinistro | PNC 913382 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse con alzatina, lato destro | PNC 913383 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità fisse con alzatina, lato sinistro | PNC 913406 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità fisse con alzatina, lato destro | PNC 913407 | <input type="checkbox"/> |
| • Tubo di scarico per unità fisse (modello PBON010/15) | PNC 913427 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

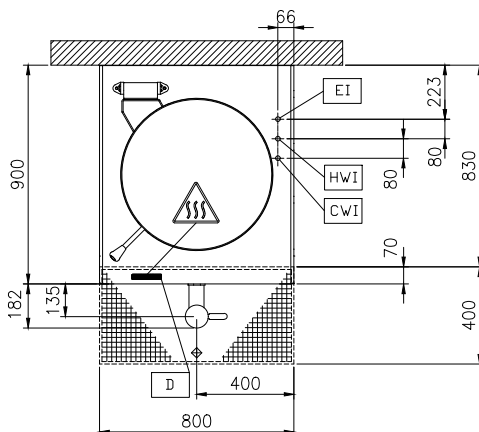


Lato



CWII = 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

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

Tipologia di installazione

Informazioni chiave

Configurazione:	Rotondo, Fisso, Installazione Libera
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