



586356 (PBON10ECEO)

Pentola elettrica tonda 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. Incluso rubinetto di scarico cibo. Gli elementi riscaldanti sono posizionati nel boiler. 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. Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6. 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.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Pressione max interna dell'intercapedine a 1,5 bar; minima pressione di esercizio a 0,1 bar.
- 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.
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

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.
- 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).

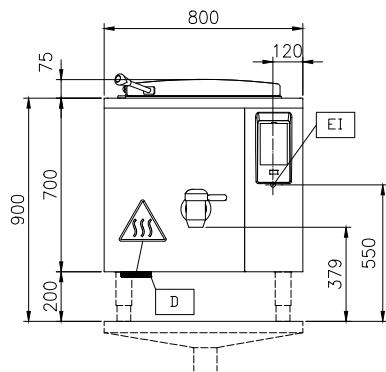
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive
- Installato direttamente in fabbrica.

TIT_Sustainability

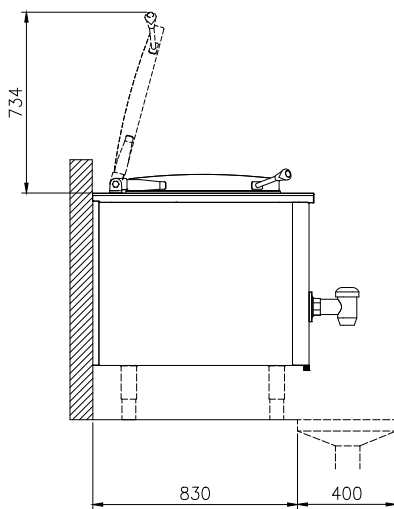


- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

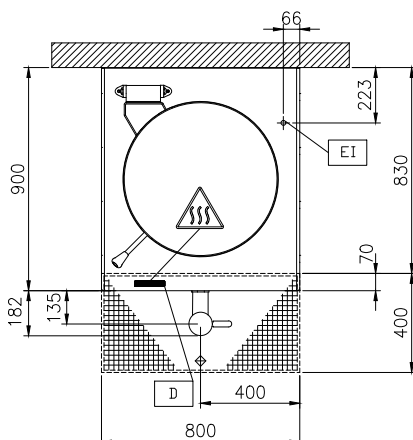
Fronte



Lato



Alto



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

Elettrico

Tensione di alimentazione:

586356 (PBON10ECEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 18.2 kW

Acqua

Dimensioni tubatura di entrata acqua calda: 1/2"

Dimensioni tubo di entrata acqua fredda/calda: 1/2"

Installazione

Tipologia di installazione: Installazione libera su zoccolo in muratura; su piedini; installazione a muro

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