

**586388 (PBON15ECE0)**Pentola elettrica tonda 150  
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 159 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

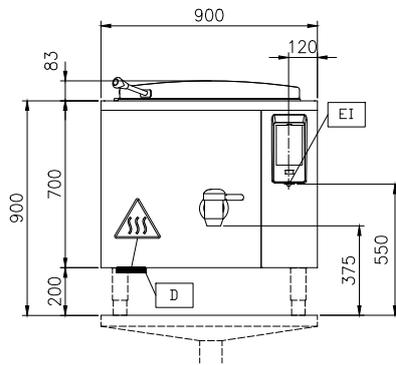


- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

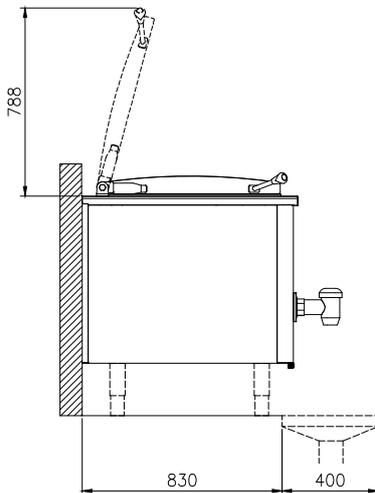
### Accessori opzionali

- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Cestello per pentola 150 lt.                                      | PNC 910024 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro  | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo per pentola 150 lt.                                   | PNC 910034 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato sinistro  | PNC 913394 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio gnocchi per pentola 150 lt.                              | PNC 910055 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato destro  | PNC 913395 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per setaccio gnocchi                                   | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 700 mm, lato sinistro, 900 mm | PNC 913418 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio per pentole tonde  | PNC 910161 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 700 mm, lato destro, 900 mm   | PNC 913419 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta per setaccio pentole tonde                                   | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> | • Tubo di scarico per unità fisse (modello PBON010/15)   | PNC 913427 | <input type="checkbox"/> |
| • Manometro per pentole fisse - lungo                               | PNC 912120 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato sinistro   | PNC 913483 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67                            | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato destro   | PNC 913484 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67                            | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato sinistro   | PNC 913495 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente integrata (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu-bianca | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato destro   | PNC 913496 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/230V/ IP55                                | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)   | PNC 913577 | <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, 900 mm                      | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Zoccolatura in acciaio inox da 900mm, per unità fisse a isola     | PNC 912719 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Asta di misurazione per pentole tonde da 150 lt.                  | PNC 912725 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm)                           | PNC 912732 | <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 profilo di connessione tra unità, lato destro                 | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

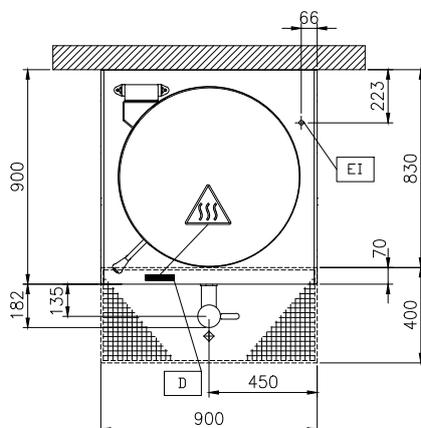
Fronte



Lato



Alto



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

## Elettrico

Tensione di alimentazione:

586388 (PBON15ECEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

24.2 kW

## 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:	710 mm
Profondità recipiente rotondo:	465 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	900 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	130 kg
Capacità netta contenitore:	150 lt
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto