Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività
Brasiera elettrica a pressione, condensa vapore, sonda di temperatura, rubinetto, 125 lt. (s)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

586825 (PUEN12KGEM)	Brasiera elettrica rettangolare a pressione, con funzione condensa vapore, sonda di temperatura e rubinetto, 125 lt. (s)

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Fondo in compound di 18 mm di spessore (15 mm di acciaio dolce e 3 mm di acciaio AISI 316). Coperchio coibentato e controbilanciato. Rubinetto acqua e rubinetto di scarico cibo incluso. Gli elementi riscaldanti sono posizionati sotto la vasca.
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. Funzione condensa vapore che annulla completamente la pressione del vapore dopo che la cottura è stata completata. 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. Funzione "SOFT". Versione a PRESSIONE. 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. Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone per un controllo preciso ed efficace della temperatura.Grado di protezione all''acqua IPX 6. Configurazione: a isola o contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 100mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per arrosti, brasati, bolliti, per cotture in pressione e a vapore.
- Vasca sagomata per permettere di lavorare con teglie GN che facilitano le operazioni di carico e scarico.
- Sistema di riscaldamento "Power block" per la distribuzione ottimale della temperatura e stabilità delle elevate temperature.
- Fondo con due zone di riscaldamento regolabili individualmente, ciascuno con un sensore di temperatura.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- I sensori di temperatura forniscono un efficace controllo della temperatura: la potenza è fornita quando richiesto per mantenere la temperatura impostata in maniera precisa.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- L' ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Rubinetto di scarico molto facile da pulire dall'esterno.
- Cottura notturna programmabile: risparmio di energia elettrica e tempo.
- Coperchio con meccanismo di sicurezza durante la cottura in pressione. Il coperchio non può essere aperto anche quando la pentola è sotto pressione.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrapressione nella vasca.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- "Funzione in modalità a pressione": una volta che il coperchio a pressione è chiuso, il sistema si regola automaticamente.
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- 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.
- 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.

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

Costruzione

- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con spessore di 18 mm, rivestimento con 3 mm di acciaio inox AISI 316L saldato perfettamente al fondo. La superficie è resistente alla deformazione e insensibile agli sbalzi termici.
- 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
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Fondo realizzato in acciaio inox AISI 316L, 18 mm di compound, più 15 mm di elementi riscaldanti, perfettamente saldati. La superficie è resistente alla deformazione ed insensibile agli sbalzi termici.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento della vasca.
- Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Impugnatura resistente al calore con superficie antiscivolo.
- 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.
- Funzioni in modalità "Bollitura" o "Brasatura".
- 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
- [NOT TRANSLATED]
- 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

• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	❑
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	❑
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere	PNC 910191	❑
• Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione	PNC 910201	❑
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere	PNC 910211	❑
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per	PNC 910212	❑
• Colino forato per brasiere (PFEN/ PUEN)	PNC 911577	❑
• Colino per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911578	❑
• Raschietto per setaccio gnocchi per pentole e brasiere (PFEN/ PUEN)	PNC 911579	❑
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm	PNC 911673	❑
• 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	❑

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

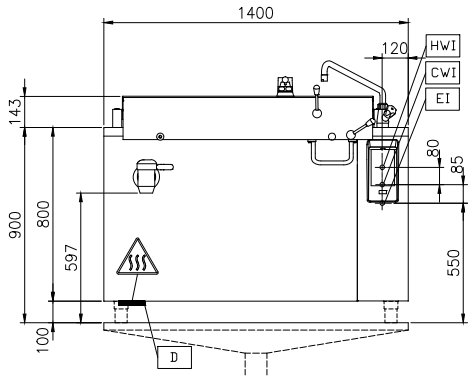
- Presa di corrente - 16A/400V/IP54 PNC 912477 ❑
- Manometro per brasiere a pressione fisse e rettangolari PNC 912492 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502 ❑
- Kit 4 piedini per unità fisse (H=100mm) PNC 912701 ❑
- Zoccolatura in acciaio inox da 1400mm, per unità fisse a isola PNC 912714 ❑
- Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero PNC 912737 ❑
- Pannello di controllo esterno touch per unità fisse PNC 912783 ❑
- Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784 ❑
- Carico automatico acqua (fredda) per pentole tonde fisse (larghezza 1400-1700mm) PNC 912797 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976 ❑
- Asta di misurazione e setaccio per pentole rettangolari fisse da 125 lt. PNC 913193 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato sinistro PNC 913400 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato destro PNC 913401 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 800 mm, lato sinistro, 900 mm PNC 913424 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 800 mm, lato destro, 900 mm PNC 913425 ❑
- Tubo di scarico verticale per pentola (PFEN & PUEN) PNC 913430 ❑
- Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX PNC 913431 ❑
- Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX PNC 913432 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913489 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913490 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913501 ❑
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913502 ❑
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577 ❑

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

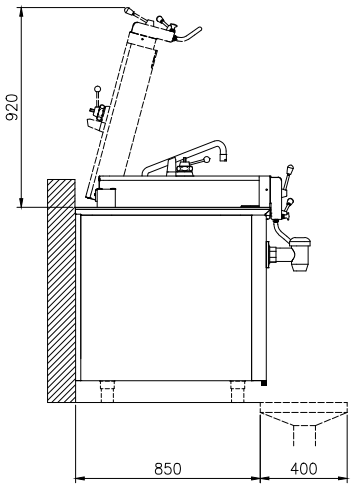
Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività
Brasiera elettrica a pressione, condensa vapore, sonda di temperatura, rubinetto, 125 lt. (s)

Fronte

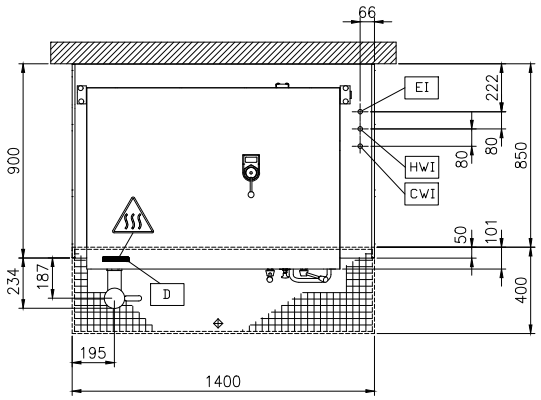


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
586825 (PUEN12KGEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	20.6 kW

Installazione

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

Informazioni chiave

Configurazione:	Rectangular;Fixed
Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	1080 mm
Altezza recipiente rettangolare:	260 mm
Profondità recipiente rettangolare:	550 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1400 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	800 mm
Peso netto:	280 kg
Capacità netta contenitore:	125 lt
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto

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