

**Cucine ad alta produttività  
Brasiera elettrica rettangolare a  
pressione, con funzione condensa  
vapore e rubinetto, 170 lt. (s)**

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**586845 (PUEN17EGEM)**

Brasiera elettrica  
rettangolare a pressione,  
con funzione condensa  
vapore e rubinetto, 170 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. Grado di protezione all'acqua IPX6. 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 sovrappressione 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.
- 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).

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

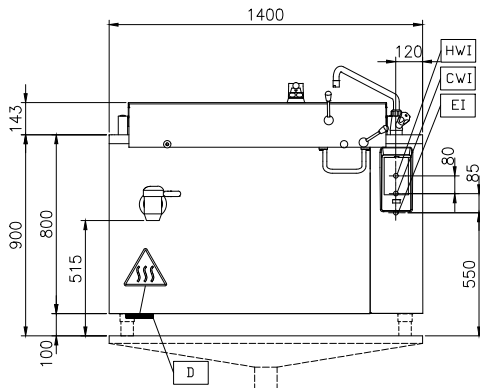
## Accessori opzionali

- 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
- 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
- Presa di corrente - 16A/400V/IP54 PNC 912477
- Tubo di scarico per brasiere fisse e a pressione da 110/170 lt. PNC 912478
- Asta di misurazione e setaccio per pentole rettangolari fisse da 125/170 lt. PNC 912485
- 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
- Interruttore 60A (montato in fabbrica) PNC 912740
- 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
- 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
- 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

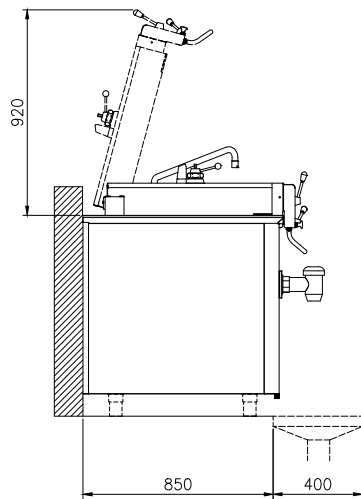
- KIT CONNETTIVITA' PER  
PENTOLE & BRASIERE  
PROTHERMETIC (ECAP)

PNC 913577 □

Fronte

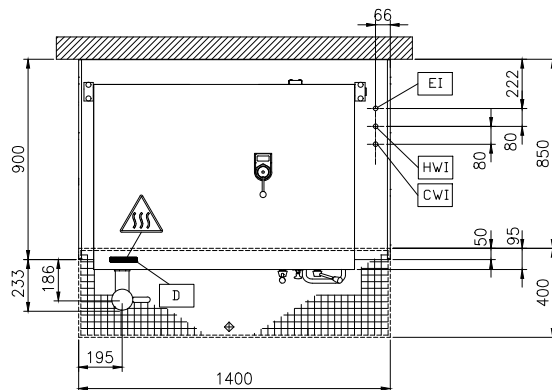


Lato



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

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

586845 (PUEN17EGEM) 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: Rettangolare, Fisso,  
 Installazione Libera

Temperatura MIN: 50 °C

Temperatura MAX: 250 °C

Larghezza recipiente  
 rettangolare: 1080 mm

Altezza recipiente  
 rettangolare: 340 mm

Profondità recipiente  
 rettangolare: 550 mm

Dimensioni esterne,  
 larghezza: 1400 mm

Dimensioni esterne,  
 profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Peso netto: 310 kg

Capacità netta contenitore: 170 lt

Coperchio doppio  
 rivestimento ✓

Tipologia di riscaldamento Diretto