

**Cucine ad alta produttività
Brasiera elettrica rettangolare a
pressione, condensa vapore, sonda di
temperatura e rubinetto, 170**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586840 (PUEN17KCEO)

Brasiera elettrica
rettangolare a pressione,
con funzione condensa
vapore e sonda di
temperatura, 170 lt. (h)

isola o contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 200mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura.

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 svuotamento 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

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per arrostiti, 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 ad ampio raggio.
- 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.
- Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone a 6 sensori con 1/2°C di precisione, offre un controllo preciso ed efficace della temperatura. L'alimentazione è fornita quando richiesta per mantenere il valore di temperatura impostato senza superarlo e una volta raggiunta, il cibo è pronto per essere servito.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- 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).

TIT_Sustainability



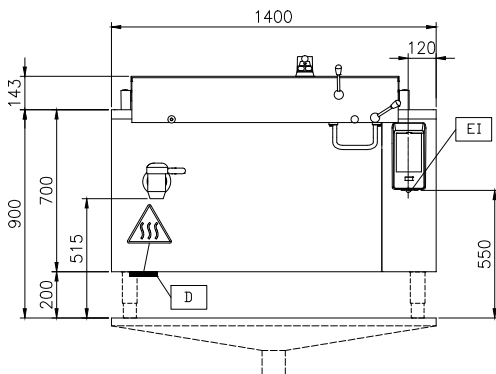
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

Accessori opzionali

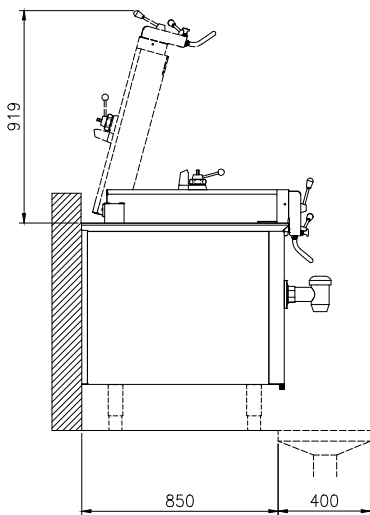
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere PNC 910191
- Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione PNC 910201
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere 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
- 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
- Zoccolatura in acciaio inox da 1400mm, per unità fisse a isola PNC 912721
- Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm) PNC 912732
- 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
- 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 913394
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato destro PNC 913395
- 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
- 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
- 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 913483
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913484
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913495
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913496
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Fronte

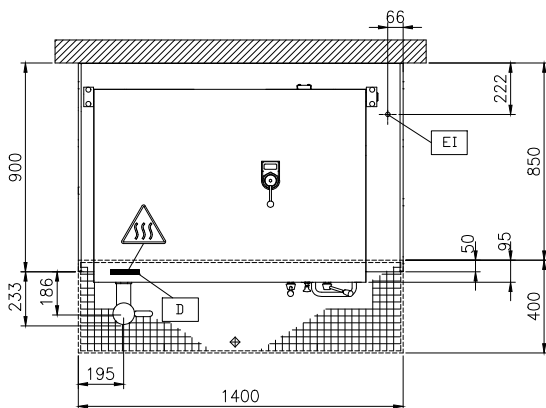


Lato



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

Alto


Elettrico
Tensione di alimentazione:
586840 (PUEN17KCEO) 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:

700 mm

Peso netto:

310 kg

Capacità netta contenitore:

170 lt

**Coperchio doppio
rivestimento**

✓

Tipologia di riscaldamento

Diretto