Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica rettangolare a pressione, con rubinetto, 200 lt. (h)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

586673 (PPEN20ECEM)	Pentola elettrica rettangolare a pressione, con rubinetto, 200 lt. (h)

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la cottura, rosolatura, brasatura, cottura a pressione e/o a vapore per tutti i tipi di prodotti.
- Vasca sagomata per permettere di lavorare con teglie GN che facilitano le operazioni di carico e scarico.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Rubinetto di scarico molto facile da pulire dall'esterno.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- 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.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- "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.
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- [NOT TRANSLATED]

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
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione del vapore nell'intercapedine.
- Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell' intercapedine.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento della vasca.
- Rubinetto miscelatore integrato per facilitare il riempimento d'acqua e le operazioni di pulizia.
- 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

Approvazione: _____

livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.

- Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
- 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
- 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

Interfaccia utente & gestione dati

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

Sostenibilità

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

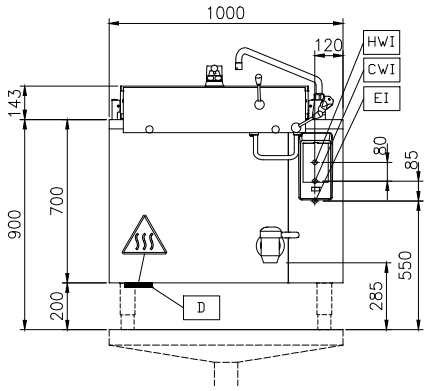
Accessori opzionali

• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	❑
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	❑
• Falso fondo per pentola rettangolare 150/200 lt.	PNC 910182	❑
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere	PNC 910191	❑
• 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	❑
• Asta di misurazione e setaccio per pentole rettangolari fisse da 200 lt.	PNC 912481	❑
• Manometro per brasiere a pressione fisse e rettangolari	PNC 912492	❑
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	❑
• Sensore di temperatura al cuore per pentole a pressione	PNC 912716	❑
• Zoccolatura in acciaio inox da 1000mm, per unità fisse a isola	PNC 912720	❑
• Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm)	PNC 912732	❑
• Carico automatico acqua (calda e fredda) per unità fisse (larghezza 700-1000mm): pentole e brasiere a pressione rettangolari	PNC 912736	❑
• Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero	PNC 912737	❑
• Interruttore principale 60A, 10 mm² (installato in fabbrica)	PNC 912774	❑
• Pannello di controllo esterno touch per unità fisse	PNC 912783	❑
• 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	❑
• Tubo di scarico per unità fisse (modello PBEN20/30/40)	PNC 913429	❑
• 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	❑

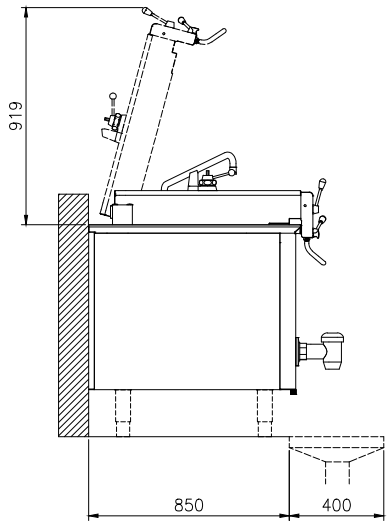
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Cucine ad alta produttività
Pentola elettrica rettangolare a pressione, con rubinetto, 200 lt. (h)

Fronte

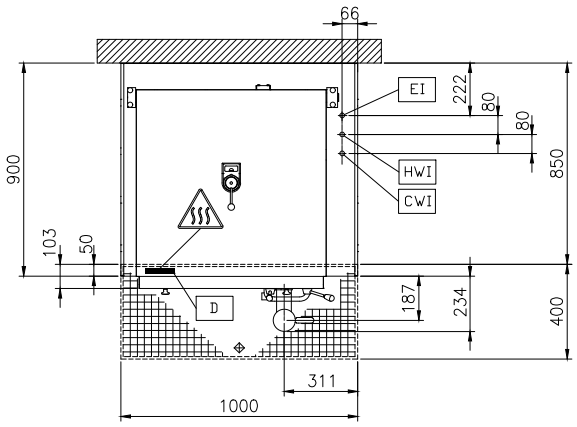


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
586673 (PPEN20ECEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	30.2 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:	110 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	686 mm
Altezza recipiente rettangolare:	571 mm
Profondità recipiente rettangolare:	556 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1000 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	260 kg
Capacità netta contenitore:	200 lt
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

Consumo Energetico

Standard:	DIN18855-1: 2005-07
Elemento riscaldato:	193 lt Water
Temperatura di riscaldamento:	From 20°C to 90°C
Tempo di riscaldamento:	33.55 min

Sostenibilità

Energia richiestaq in fase di riscaldamento:	16.69 kWh
Efficienza energetica:	94.15 %

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