

## Cucine ad alta produttività Pentola elettrica rettangolare 300 lt. (h)

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



586552 (PBEN30EBEO)

Pentola elettrica  
rettangolare 300 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. Rubinetto scarico cibo incluso. 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 sfianto 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. 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.
- Vasca sagomata per permettere di lavorare con teglie GN che facilitano le operazioni di carico e scarico.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- 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.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione del vapore nell'intercapedine.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento della vasca.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).

### TIT\_Sustainability



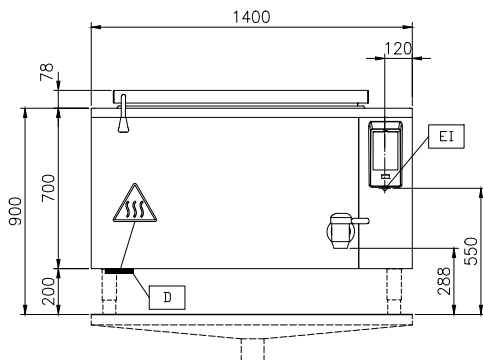
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

### Accessori opzionali

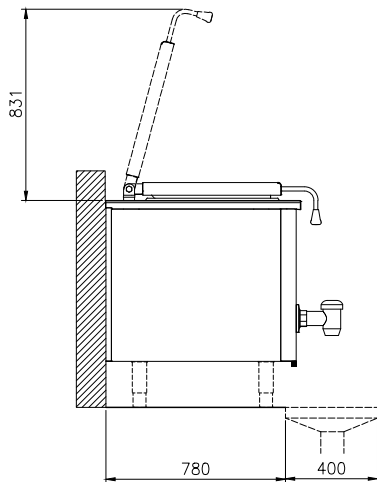
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Falso fondo per pentola rettangolare 300 lt. PNC 910183

- Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere PNC 910191
- Manometro per pentole fisse - lungo PNC 912120
- 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 300 lt. PNC 912482
- Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm) PNC 912732
- Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero PNC 912737
- Interruttore principale 60A, 10 mm<sup>2</sup> (installato in fabbrica) PNC 912774
- Pannello di controllo esterno touch per unità fisse PNC 912783
- Zoccolatura in acciaio inox da 1400mm, per unità fisse a isola PNC 913334
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato sinistro PNC 913392
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato destro PNC 913393
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità con alzatina, lato sinistro PNC 913416
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità con alzatina, lato destro PNC 913417
- 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 913481
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913482
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato sinistro PNC 913493
- Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato destro PNC 913494
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Fronte

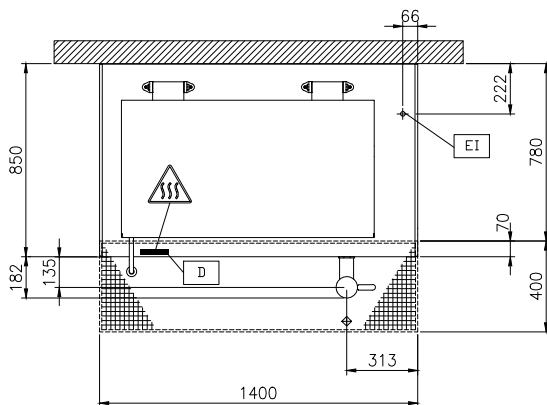


Lato



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

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:**

**586552 (PBEN30EBEO)**

400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:**

36.2 kW

### Installazione

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

Tipologia di installazione

### Informazioni chiave

**Configurazione:** Rettangolare, Fisso, Installazione Libera

**Temperatura MIN:**

50 °C

**Temperatura MAX:**

110 °C

**Larghezza recipiente rettangolare:**

1056 mm

**Altezza recipiente rettangolare:**

571 mm

**Profondità recipiente rettangolare:**

556 mm

**Dimensioni esterne, larghezza:**

1400 mm

**Dimensioni esterne, profondità:**

850 mm

**Dimensioni esterne, altezza:**

700 mm

**Peso netto:**

285 kg

**Capacità netta contenitore:**

300 lt

**Coperchio doppio rivestimento**

✓

**Tipologia di riscaldamento**

Indiretto