

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica basculante 100 litri a isola

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



586006 (PBOT10ECEO)

Pentola elettrica basculante 100 lt. (h)

Descrizione

Articolo Nº

Costruzione in accigio inox AISI 304. Vasca stampata in accigio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La pentola può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. Gli elementi riscaldanti sono posizionati nel boiler. 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 sfiato 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. Pannello di controllo con 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. Software GuideYou Panel (cottura auidata).

Caratteristiche e benefici

- Pentola rivestita fino a 134 mm dal bordo superiore.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Dimensioni ergonomiche della vasca per un più facile mescolamento del cibo e per cotture delicate.
- Il bordo della vasca è sagomato per alloggiare un setaccio (opzionale)
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- 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.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- [NOTTRANSLATED]

Costruzione

- Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L con beccuccio direzionale. 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.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca, le operazioni di svuotamento cibo sono semplificate.
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- 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.
- 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).
- Possibilità di memorizzare le ricette come

Approvazione:





Cucine ad alta produttività Pentola elettrica basculante 100 litri a isola

Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ PNC 912468

processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.

- 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).

Accessori opzionali

rubinetto di scarico

(L=1200mm)

Alzatina per unità basculanti

 Kit per l'installazione su 4 ruote, per unità basculanti (ordinare come speciale e specificare la larghezza della macchina).

• Setaccio per pentola basculante 100 lt.	PNC 91000	3 🗖
Cestello per pentola 100 lt.	PNC 91002	3 🗖
• Falso fondo per pentola 100 lt.	PNC 91003	3 🗖
 Asta di misurazione per pentole basculanti da 100 lt. 	PNC 91004	14 🗖
• Setaccio gnocchi per pentola 100 lt.	PNC 91005	54 🗖
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 91005	8
• Asta per setaccio pentole tonde	PNC 91016	2 🗆
 Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete 	PNC 91142	5 🗖
 Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola 	PNC 91145	5 🗖
 Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm) 	PNC 911930	0 🗖
• Filtro per pentole basculanti con	PNC 91196	6 🗖

• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/	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	
 Zoccolo per elemento basculante 	PNC 912479	
- NOTTRANSLATED -	PNC 912486	
 Manometro per pentole basculanti 	PNC 912490	
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm 	PNC 912499	
 Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm 	PNC 912502	
 Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm 	PNC 912704	
 Carico automatico acqua (calda/ fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) 	PNC 912735	
 Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero 	PNC 912737	
 Interruttore 60A (montato in fabbrica) 	PNC 912740	
 Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1200mm 	PNC 912744	
 Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1200mm 	PNC 912768	
 Doccetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica) 	PNC 912776	
 Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT) 	PNC 912779	
• 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 connessione tra unità con alzatina, lato destro 	PNC 912981	
 Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro 	PNC 912982	
 Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm 	PNC 913554	
 Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm 	PNC 913555	



PNC 912184 🔲

PNC 912460 🗆



Cucine ad alta produttività Pentola elettrica basculante 100 litri a isola

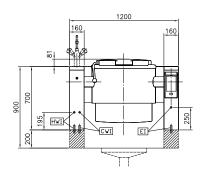
 Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm 	PNC	913556	
 Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm 	PNC	913557	
• Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic	PNC	913567	
• Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic	PNC	913568	
 KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) 	PNC	913577	





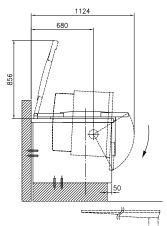
Cucine ad alta produttività Pentola elettrica basculante 100 litri a isola





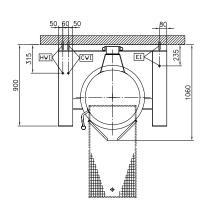
Lato

Alto



CWII Attacco acqua fredda Connessione elettrica

HWI Attacco acqua calda



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 18.2 kW

Installazione

Installazione libera su zoccolo in muratura;su

Tipologia di installazione

piedini;installazione a muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C 110 °C Temperatura MAX: Diametro recipiente rotondo: 640 mm

Profondità recipiente

395 mm rotondo:

Dimensioni esterne, larghezza:

1200 mm

Dimensioni esterne,

900 mm profondità: 700 mm Dimensioni esterne, altezza: Peso netto: 180 kg

Configurazione: Rotondo; Ribaltabile

Capacità netta contenitore: 100 It Meccanismo di inclinazione Automatico

Coperchio doppio

rivestimento Tipologia di riscaldamento Indiretto

Consumo Energetico

Standard:

Elemento riscaldato:

Temperatura di

From 0°C to 0°C riscaldamento:

O It

Tempo di riscaldamento: 0 min

Sostenibilità

Energia richiestaq in fase di

riscaldamento:

0 % Efficienza energetica:









