

## Cucine ad alta produttività Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 60 lt. (s)

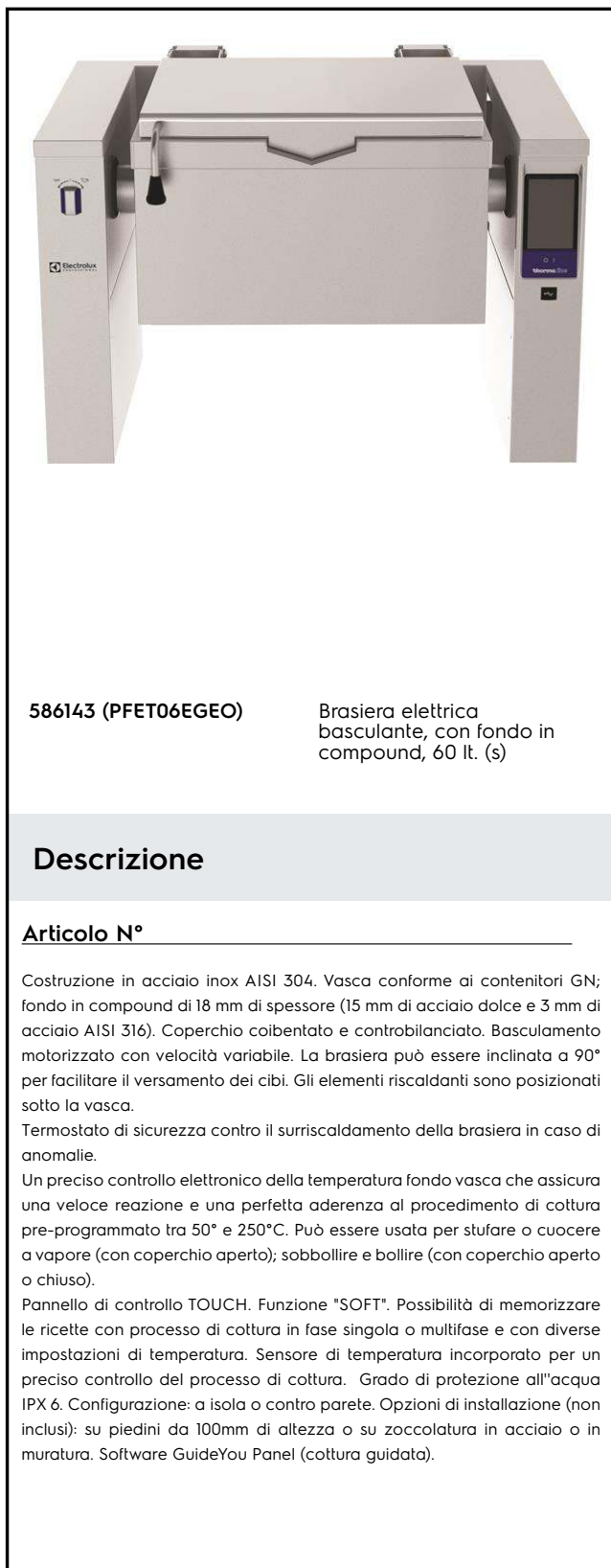
ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



### Caratteristiche e benefici

- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- 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.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- I sensori di temperatura forniscono un efficace controllo della temperatura: la potenza è fornita quando richiesto per mantenere la temperatura impostata in maniera precisa.
- L'ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- 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.
- 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.
- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per la rosolatura, stufatura, bollitura e cottura a vapore.

### Costruzione

- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con spessore di 18 mm, rivestimento con 3 mm di acciaio inox AISI 316L saldato perfettamente al fondo. La superficie è resistente alla deformazione e insensibile agli sbalzi termici.
- 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
- Fondo realizzato in acciaio inox AISI 316L, 18 mm di compound, più 15 mm di elementi riscaldanti, perfettamente saldati. La superficie è resistente alla deformazione ed insensibile agli sbalzi termici.

Approvazione: \_\_\_\_\_

- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Impugnatura resistente al calore con superficie antiscivolo.
- 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.
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- 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).
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

### 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

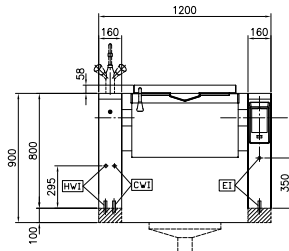
### Accessori opzionali

- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per PNC 910212
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete PNC 911417
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola PNC 911447
- Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911577
- Colino per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911578
- Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 100mm (Altezza corpo macchina 800mm -900mm) PNC 911929
- Alzatina per unità basculanti (L=1200mm) PNC 912184
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 PNC 912468

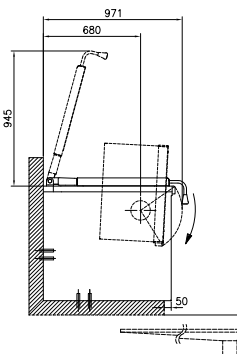
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469
- Presa di corrente integrata (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu-bianca PNC 912470
- Presa di corrente - 16A/230V/IP55 PNC 912471
- Presa di corrente - 16A/400V/IP55 PNC 912472
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 PNC 912473
- Presa di 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
- Zoccolo per elemento basculante PNC 912479
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per brasiere basculanti PNC 912709
- 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
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm PNC 912750
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1200mm PNC 912756
- Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1200mm PNC 912768
- Interruttore principale 25A, 4 mm<sup>2</sup> (installato in fabbrica) PNC 912773
- Doccetta per unità basculanti - a isola (H=800mm - montata in fabbrica) PNC 912777
- Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) PNC 912780
- 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
- Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX PNC 913431
- Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX PNC 913432
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm PNC 913554

- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm PNC 913555
- 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

Fronte

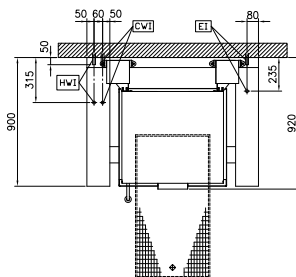


Lato



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

Alto



#### Elettrico

Tensione di alimentazione:

586143 (PFET06EGEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

15.5 kW

#### Installazione

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

Tipologia di installazione

#### Informazioni chiave

Configurazione: Rettangolare; Ribaltabile

Temperatura MIN: 50 °C

Temperatura MAX: 250 °C

Larghezza recipiente rettangolare: 680 mm

Altezza recipiente rettangolare: 158 mm

Profondità recipiente rettangolare: 558 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1200 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Peso netto: 210 kg

Capacità netta contenitore: 45 lt

Meccanismo di inclinazione: Automatico

Coperchio doppio rivestimento: ✓

Tipologia di riscaldamento: Diretto