Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività
Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt., a sbalzo (w)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

586195 (PFET09EUEO) Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt., a sbalzo (w)

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca conforme ai contenitori GN; fondo in compound di 18 mm di spessore (15 mm di acciaio dolce e 3 mm di acciaio AISI 316). Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La brasiera può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. 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. Può essere usata per stufare o cuocere a vapore (con coperchio aperto); sobbollire e bollire (con coperchio aperto o chiuso).
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. Grado di protezione all''acqua IPX 6. Configurazione: a sbalzo. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

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

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

Approvazione: _____

mm di compound, più 15 mm di elementi riscaldanti, perfettamente saldati. La superficie è resistente alla deformazione ed insensibile agli sbalzi termici.

- 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]

Sostenibilità

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

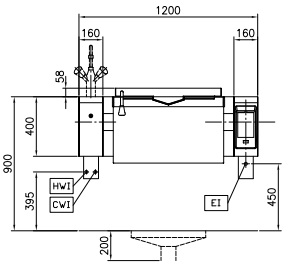
Accessori opzionali

- 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 ❑
- Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911577 ❑
- Colino per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911578 ❑
- 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 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 850 mm PNC 912498 ❑
- 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 ❑
- Interruttore principale 25A, 4 mm² (installato in fabbrica) PNC 912773 ❑
- Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) PNC 912775 ❑
- Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) PNC 912780 ❑
- Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784 ❑
- 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 ❑

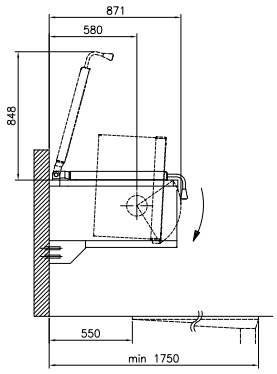
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Cucine ad alta produttività
Brasiera elettrica basculante, con fondo in compound, 90 lt., a sbalzo (w)

Fronte

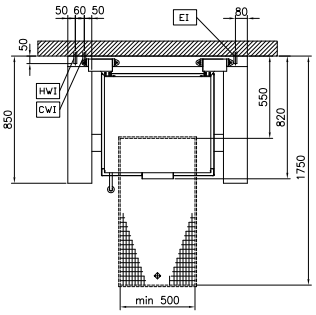


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
586195 (PFET09EUEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali:	15.5 kW

Installazione

Tipologia di installazione	Installazione a muro

Informazioni chiave

Configurazione:	Rettangolare;Ribaltabile
Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	680 mm
Altezza recipiente rettangolare:	237 mm
Profondità recipiente rettangolare:	558 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	850 mm
Dimensioni esterne, altezza:	400 mm
Peso netto:	240 kg
Capacità netta contenitore:	75 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto

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