Electrolux PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività
Pentola a gas basculante a muro 100 litri

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586111 (PBOT10GVCO) Pentola gas basculante, con controllo elettronico, 100 lt., a sbalzo (w)

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio 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. Robusti bruciatori a pressione. 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. Protezione all''acqua IPX6. Configurazione: a sbalzo. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Approvazione: _____

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.
- [NOT TRANSLATED]

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

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

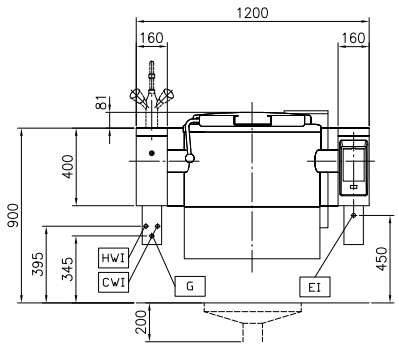
Accessori opzionali

- Setaccio per pentola basculante 100 lt. PNC 910003 ❑
- Cestello per pentola 100 lt. PNC 910023 ❑
- Falso fondo per pentola 100 lt. PNC 910033 ❑
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 100 lt. PNC 910044 ❑
- Setaccio gnocchi per pentola 100 lt. PNC 910054 ❑
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058 ❑
- Asta per setaccio pentole tonde PNC 910162 ❑
- Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico PNC 911966 ❑
- 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 - 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 ❑
- Manometro per pentole basculanti PNC 912490 ❑
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499 ❑
- Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica) PNC 912702 ❑
- Carico automatico acqua (calda/ fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) PNC 912735 ❑
- Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) PNC 912775 ❑
- Rubinetto da 2" per pentole basculanti PNC 912779 ❑
- Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑

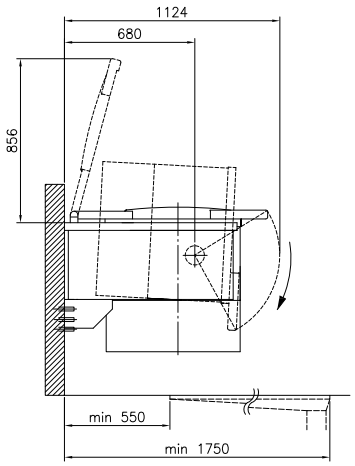
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Cucine ad alta produttività
Pentola a gas basculante a muro
100 litri

Fronte

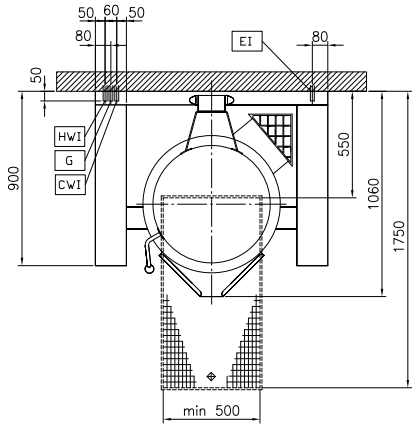


Lato



CWI = **Attacco acqua fredda**
EI = **Connessione elettrica**
G = **Connessione gas**
HWI = **Attacco acqua calda**

Alto



Accessori opzionali

• Setaccio per pentola basculante 100 lt.	PNC 910003	❑
• Cestello per pentola 100 lt.	PNC 910023	❑
• Falso fondo per pentola 100 lt.	PNC 910033	❑
• Asta di misurazione per pentole basculanti da 100 lt.	PNC 910044	❑
• Setaccio gnocchi per pentola 100 lt.	PNC 910054	❑
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	❑
• Asta per setaccio pentole tonde	PNC 910162	❑
• Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico	PNC 911966	❑
• 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 - 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	❑
• Manometro per pentole basculanti	PNC 912490	❑
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	❑
• Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica)	PNC 912702	❑
• Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	❑
• Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica)	PNC 912775	❑
• Rubinetto da 2" per pentole basculanti	PNC 912779	❑
• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	❑
• 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	❑
• 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	❑

Elettrico

Tensione di alimentazione: 230 V/1N ph/50/60 Hz

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

2026.11.17

Cucine ad alta produttività
Pentola a gas basculante a muro 100 litri

Tensione di alimentazione:	230 V/1N ph/50/60 Hz
Watt totali:	0.2 kW

Gas

Potenza gas:	21 kW

Installazione

Tipologia di installazione	Installazione a muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	640 mm
Profondità recipiente rotondo:	395 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	400 mm
Peso netto:	230 kg
Configurazione:	Rotondo;Ribaltabile
Capacità netta contenitore:	100 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

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