

Cucine ad alta produttività Pentola gas basculante, con controllo elettronico, 60 lt. (s)



586107 (PBOT06GGCO)

Pentola gas basculante, con
controllo elettronico, 60 lt.
(s)

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 con accensione elettronica e controllo di serie. 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 sfato 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 100mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- 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.
- Bruciatore circolare robusto con accensione elettronica e controllo di serie.
- 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.
- [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 sovrappressione 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

Approvazione:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

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

Interfaccia utente & gestione dati

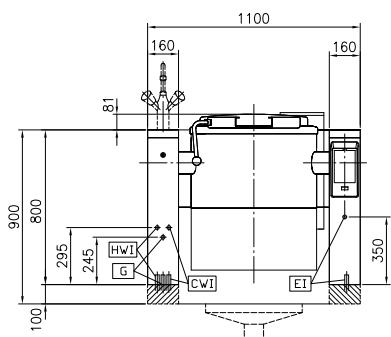
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Accessori opzionali

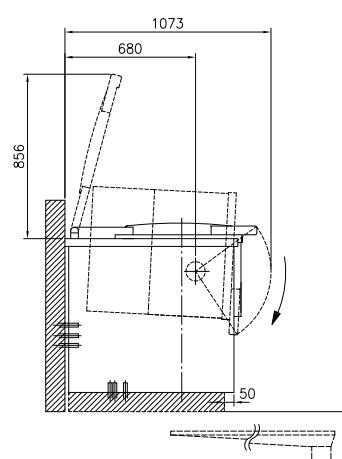
- Setaccio per pentola basculante 40/60 lt. PNC 910001
- Cestello per pentola 40/60 lt. PNC 910021
- Falso fondo per pentole da 60 lt. PNC 910031
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 60 lt. PNC 910042
- Setaccio gnocchi per pentola 40/60 lt. PNC 910052
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Asta per setaccio pentole tonde PNC 910162

• Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete	PNC 911417	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola	PNC 911447	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 100mm (Altezza corpo macchina 800mm -900mm)	PNC 911929	<input type="checkbox"/>
• Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico	PNC 911966	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per unità basculanti (L=1100mm)	PNC 912183	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente (CEE), 16A/400V/ IP67	PNC 912468	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/ IP67	PNC 912469	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu-bianca	PNC 912470	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente - 16A/230V/IP55	PNC 912471	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente - 16A/400V/IP55	PNC 912472	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55	PNC 912473	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca	PNC 912474	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54	PNC 912475	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu	PNC 912476	<input type="checkbox"/>
• Presa di corrente - 16A/400V/IP54	PNC 912477	<input type="checkbox"/>
• Zoccolo per elemento basculante	PNC 912479	<input type="checkbox"/>
• Manometro per pentole basculanti	PNC 912490	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>
• Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica)	PNC 912702	<input type="checkbox"/>
• Carico automatico acqua (calda/ fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1100mm	PNC 912749	<input type="checkbox"/>
• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1100mm	PNC 912755	<input type="checkbox"/>
• Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1100mm	PNC 912767	<input type="checkbox"/>
• Docetta per unità basculanti - a isola (H=800mm - montata in fabbrica)	PNC 912777	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)	PNC 912779	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	<input type="checkbox"/>

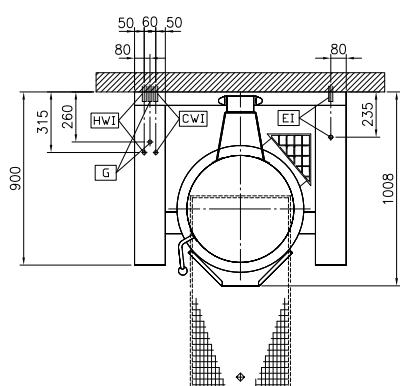
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm PNC 913554
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm PNC 913555
- 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 ProThermatic PNC 913567
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermatic PNC 913568
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577



Fronte



Lato



Alto

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

Elettrico

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

Gas

Potenza gas: 15 kW

Installazione

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

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C

Temperatura MAX: 110 °C

Diametro recipiente rotondo: 579 mm

Profondità recipiente rotondo: 385 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1100 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 800 mm

Peso netto: 170 kg

Configurazione: Rotondo;Ribaltabile

Capacità netta contenitore: 60 lt

Meccanismo di inclinazione: Automatico

Coperchio doppio rivestimento

Tipologia di riscaldamento ✓

Indiretto