



Cucine ad alta produttività Brasiera gas basculante compound a isola 170 litri



586187 (PFET17GCCO)

Brasiera a gas basculante,
con fondo in compound, 170
lt. (h)

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. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie.

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); sobollire 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 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 guidata).

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Caratteristiche e benefici

- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- 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.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- 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, cottura a vapore e cottura sottovuoto.

Costruzione

- 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
- Robusti bruciatori con accensione elettronica per un funzionamento più sicuro. Funzionamento con gas metano e GPL (a richiesta).
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- 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.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o

Approvazione:



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

- eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive
 - 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.
 - Parete laterale della vasca in DIN 1.4301/AISI 304.
 - 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 attivato). 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).

Sostenibilità



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

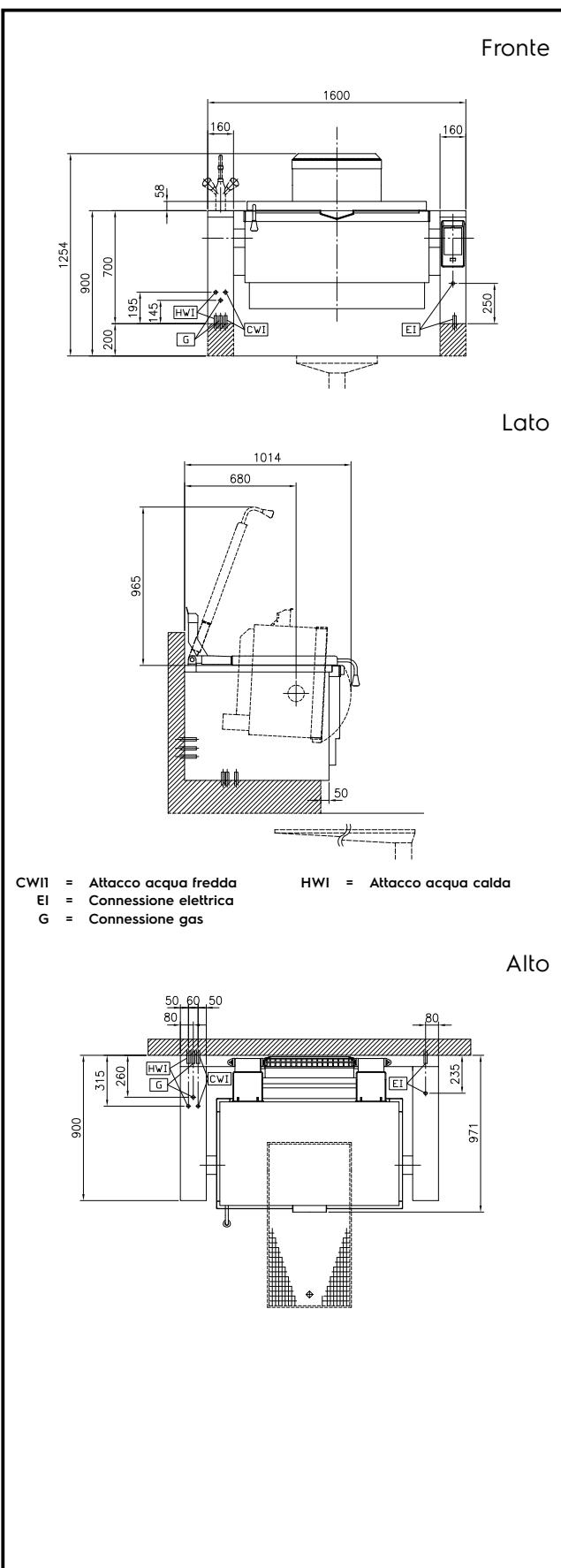
Accessori opzionali

- Setaccio gnocchi per pentola 80 PNC 910053 □ It.
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058 □
- Bacinella forata con maniglie GN PNC 910212 □ 1/1 H=150 mm per
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete PNC 911425 □
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola PNC 911455 □
- Colino forato per brasiere (PFEN/ PNC 911577 □ PUEN)
- Colino per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911578 □
- Kit 2 piedini con piastra inferiore PNC 911930 □ H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm)

- | | | |
|--|------------|---|
| • Alzatina per unità basculanti (L=1600mm) | PNC 912188 | □ |
| • 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 | □ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912486 | □ |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | □ |
| • Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm | PNC 912502 | □ |
| • Interruttore principale 25A, 2.5mm ² per unità a gas (montato in fabbrica) | PNC 912702 | □ |
| • Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1600mm | PNC 912708 | □ |
| • 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 di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1600mm | PNC 912748 | □ |
| • Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1600mm | PNC 912772 | □ |
| • Doccetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica) | PNC 912776 | □ |
| • 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 ProThermatic PNC 913567 □
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermatic PNC 913568 □
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577 □




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 911425
- Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola PNC 911455
- Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911577
- Colino per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911578
- Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm) PNC 911930
- Alzatina per unità basculanti (L=1600mm) PNC 912188
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 912486
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm PNC 912502
- Interruttore principale 25A, 2.5mm² per unità a gas (montato in fabbrica) PNC 912702
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1600mm PNC 912708
- 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 di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1600mm PNC 912748
- Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1600mm PNC 912772
- Docetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica) PNC 912776
- 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

Cucine ad alta produttività
Brasiera gas basculante compound a isola 170 litri

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



- 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 ProThermic PNC 913567
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermic PNC 913568
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Elettrico

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

Gas

Potenza gas: 29 kW

Installazione

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

Informazioni chiave

Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	1050 mm
Altezza recipiente rettangolare:	287 mm
Profondità recipiente rettangolare:	558 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1600 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Dimensioni esterne, altezza:	700 mm
Peso netto:	300 kg
Configurazione:	Rettangolare;Ribaltabile
Capacità netta contenitore:	146 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto