

**Cucine ad alta produttività
Brasiera a gas basculante a pressione,
con funzione condensa vapore, 170 lt., a
sbalzo (w)**

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586258 (PUET17GVCO)

Brasiera a gas basculante a
pressione, con funzione
condensa vapore, 170 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. 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. Funzione condensa vapore che annulla completamente la pressione del vapore dopo che la cottura è stata completata. Può essere usata per stufare o cuocere a vapore (con coperchio aperto); sobbollire e bollire (con coperchio aperto o chiuso); cottura a pressione o a vapore in bacinelle GN 1/1 (con coperchio chiuso e bloccato). Pannello di controllo TOUCH. Funzione "SOFT". Versione a PRESSIONE. 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 muro. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Caratteristiche e benefici

- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per arrosti, brasati, bolliti, per cotture in pressione e a vapore.
- 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.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- L'ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Coperchio con meccanismo di sicurezza durante la cottura in pressione. Il coperchio non può essere aperto anche quando la pentola è sotto pressione.
- Cottura notturna programmabile: risparmio di energia elettrica e tempo.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrappressione nella vasca.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- "Funzione in modalità a pressione": una volta che il coperchio a pressione è chiuso, il sistema si regola automaticamente.
- 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.

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

Approvazione: _____

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.
- Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
- 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.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Funzioni in modalità "Bollitura" o "Brasatura".
- 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
- 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 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 gnocchi per pentola 80 lt. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per setaccio gnocchi | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiera | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiera | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • Colino forato per brasiera (PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Colino per brasiera (PFEN/PUEN) | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per unità basculanti (L=1600mm) | PNC 912188 | <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"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <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"/> |
| • Rubinetto da 2" per brasiera basculanti (modelli PUET/PFET) | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di arresto di emergenza | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |



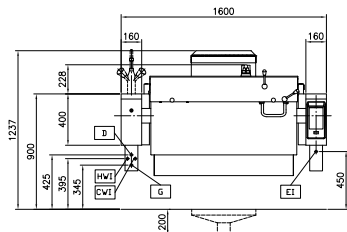
- Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX PNC 913431 ☐
- Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX PNC 913432 ☐
- Rubinetto acqua con manopole, con funzione antigocciolamento integrata (modello PUET). PNC 913565 ☐
- Rubinetto acqua con leva, con funzione antigocciolamento integrata (modello PUET) PNC 913566 ☐
- Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic PNC 913567 ☐
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic PNC 913568 ☐
- Setaccio per brasiera a pressione ribaltabile, 3 GN (10/170 lt). PNC 913574 ☐
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577 ☐



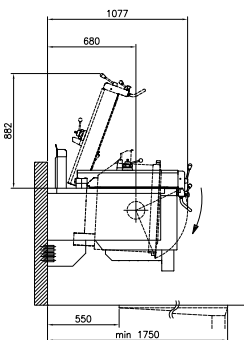
Electrolux
PROFESSIONAL

Cucine ad alta produttività
Brasiera a gas basculante a pressione, con
funzione condensa vapore, 170 lt., a sbalzo (w)

Fronte

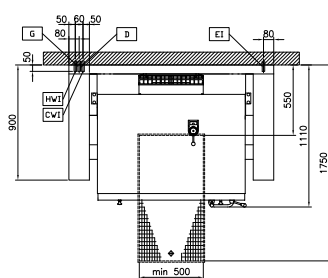


Lato



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

Alto



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 a muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C
Temperatura MAX: 250 °C
Larghezza recipiente rettangolare: 1050 mm
Altezza recipiente rettangolare: 326 mm
Profondità recipiente rettangolare: 558 mm
Dimensioni esterne, larghezza: 1600 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 400 mm
Peso netto: 340 kg
Configurazione: Rettangolare; Ribaltabile
Capacità netta contenitore: 170 lt
Meccanismo di inclinazione: Automatico
Coperchio doppio rivestimento: ✓
Tipologia di riscaldamento: Diretto

Cucine ad alta produttività
Brasiera a gas basculante a pressione, con funzione condensa vapore,
170 lt., a sbalzo (w)
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

