



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 sfumare 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 sovrapressione 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:



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

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).

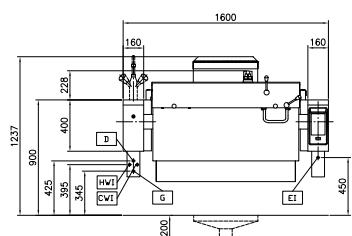
Accessori opzionali

- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere PNC 910191
- Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione PNC 910201
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere PNC 910211
- 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
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm PNC 911673
- 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
- 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
- Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) PNC 912780
- 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

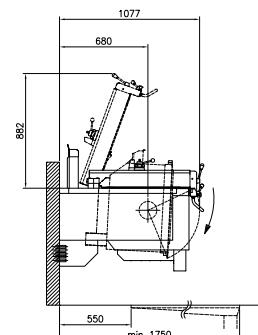


- Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX PNC 913431
- Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/ PUEX PNC 913432
- Rubinetto acqua con manopole, con funzione antisgocciolamento integrata (modello PUET). PNC 913565
- Rubinetto acqua con leva, con funzione antisgocciolamento integrata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





Fronte

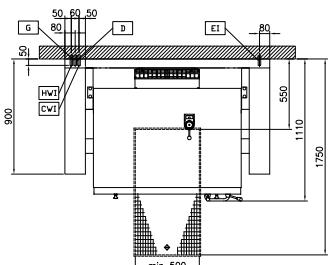


Lato

CWI = Attacco acqua fredda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas
HWI = Attacco acqua calda

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