

**Cucine ad alta produttività
Brasiera a gas basculante a pressione,
con funzione condensa vapore e sonda
di temperatura, 90 lt. (**

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



586254 (PUET09LGCO)

Brasiera a gas basculante a pressione, con funzione condensa vapore e sonda di temperatura, 90 lt. (s)

Software GuideYou Panel (cottura guidata).

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 controbalanciato. 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. Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone per un controllo preciso ed efficace della temperatura. Grado di protezione all'acqua IPX 6. 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.

Approvazione:

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.
- Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone a 6 sensori, offre un controllo preciso ed efficace della temperatura al cuore. Durante il processo di cottura, l'alimentazione è attiva quando necessaria per mantenere la temperatura impostata con costanza e precisione, fino al raggiungimento della temperatura al cuore richiesta.
- 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, controilanciato 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.
- 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).

Sostenibilità

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



in cucina

Accessori opzionali

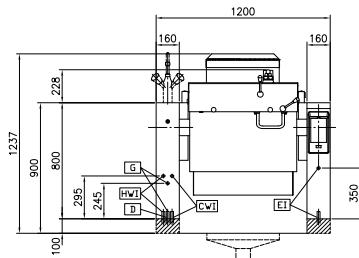
• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	☐	• Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica)	PNC 912702	☐
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	☐	• Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	☐
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere	PNC 910191	☐	• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm	PNC 912750	☐
• Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione	PNC 910201	☐	• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1200mm	PNC 912756	☐
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere	PNC 910211	☐	• Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1200mm	PNC 912768	☐
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per	PNC 910212	☐	• Doccetta per unità basculanti - a isola (H=800mm - montata in fabbrica)	PNC 912777	☐
• Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete	PNC 911417	☐	• Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET)	PNC 912780	☐
• Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola	PNC 911447	☐	• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	☐
• Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911577	☐	• Kit profilo di connessione tra unità, lato destro	PNC 912975	☐
• Colino per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911578	☐	• Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro	PNC 912976	☐
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm	PNC 911673	☐	• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro	PNC 912981	☐
• Kit 2 piedini con piastra inferiore H= 100mm (Altezza corpo macchina 800mm -900mm)	PNC 911929	☐	• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro	PNC 912982	☐
• Alzatina per unità basculanti (L=1200mm)	PNC 912184	☐	• Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX	PNC 913431	☐
• Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67	PNC 912468	☐	• Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX	PNC 913432	☐
• Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67	PNC 912469	☐	• Rubinetto acqua con manopole, con funzione antigocciolamento integrata (modello PUET).	PNC 913565	☐
• Presa di corrente integrata (SCHUKO) , 16A/230V, IP68, blu-bianca	PNC 912470	☐	• Rubinetto acqua con leva, con funzione antigocciolamento integrata (modello PUET)	PNC 913566	☐
• Presa di corrente - 16A/230V/ IP55	PNC 912471	☐	• Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic	PNC 913567	☐
• Presa di corrente - 16A/400V/ IP55	PNC 912472	☐	• Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic	PNC 913568	☐
• Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55	PNC 912473	☐	• Setaccio per brasiera a pressione ribaltabile, 2 GN (60/90 lt).	PNC 913575	☐
• Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca	PNC 912474	☐	• KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	☐
• 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	☐			
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐			
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	☐			



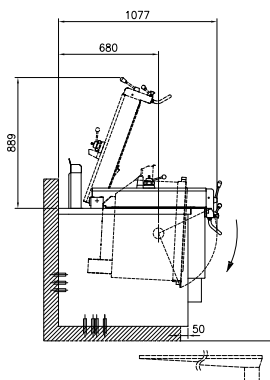
Electrolux
PROFESSIONAL

**Cucine ad alta produttività
Brasiera a gas basculante a pressione, con
funzione condensa vapore e sonda di
temperatura, 90 lt. (**

Fronte

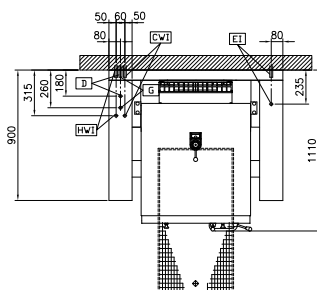


Lato



CWII = 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: 18 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: 680 mm
Altezza recipiente
rettangolare: 274 mm
Profondità recipiente
rettangolare: 558 mm
Dimensioni esterne,
larghezza: 1200 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 800 mm
Peso netto: 240 kg
Configurazione: Rettangolare; Ribaltabile
Capacità netta contenitore: 90 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
e sonda di temperatura, 90 lt. (

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

2025.04.24