

Cucine ad alta produttività Promix Pentola elettrica con mescolatore 100lt, asse di rotazione 600

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



232228 (SM6P100)

Pentola elettrica Promix con mescolatore a pale multifunzione, 100 litri, altezza punto di versamento 600 mm

### Caratteristiche e benefici

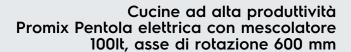
- La vasca col fondo curvo permette anche la preparazione di piccole quantità di cibo.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Conforme ai requisiti CE per la sicurezza.
- Costruita per soddisfare i più alti standard di igiene.
- Eccellente velocità di riscaldamento e alta efficienza grazie all'isolamento della vasca; ciò permette di mantenere il calore all'interno della vasca uniformemente.
- Elevata potenza termica e velocità d riscaldamento.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Controllo elettronico con possibilità di memorizzare fino a 50 programmi, display di grandi dimensioni per un facile utilizzo e un controllo completo delle seguenti funzioni: avvio, tempo di cottura, temperatura, riempimento acqua e velocità del mescolatore.
- Il cibo viene riscaldato uniformemente attraverso le pareti laterali e il fondo vasca da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 120°C in intercapedine.
- Funzioni aggiuntive (da ordinare con la macchina e installate in fabbrica):
  - -Riempimento automatico consente di preimpostare la quantità di acqua desiderata.
  - -Raffreddamento automatico consente il raffreddamento del cibo collegando l'intercapedine alla rete idrica.
  - -Sensore posto sul fondo della vasca, permette il controllo efficiente della temperatura, anche con piccole quantità di cibo. Può essere collegato al sistema Haccp integrato.
  - -Doccetta integrata.
- Altezza punto di versamento 600 mm
- Massima sicurezza grazie alla protezione all'acqua IPX5 e alle basse temperature sui pannelli esterni.

### Costruzione

- Vasca ribaltabile oltre i 90° per lo svuotamento completo del cibo.
- Basculamento motorizzato.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca, le operazioni di svuotamento cibo sono semplificate.
- Mescolatore a velocità variabile fino a 170 giri (pentole da 100 a 150 litri) e fino a 140 giri (per pentole da 200 a 300 litri) Adatto a miscelare anche il cibo compatto, come il purè di patate
- Pressione massima 1,5 bar.
- Coperchio bilanciato in acciaio inox con copertura scorrevole in plastica per aggiungere ingredienti e visionare la cottura senza interrompere il mescolamento. Facile da rimuovere e ruotare per le operazioni di pulizia.
- L' asse di rotazione si trova nella posizione

Approvazione:







anteriore e superiore della vasca per facilitare le operazioni di svuotamento.

• Costruzione in acciaio inox AISI 304 con vasca stampata in acciaio inox AISI 316 e angoli arrotondati.

### Sostenibilità

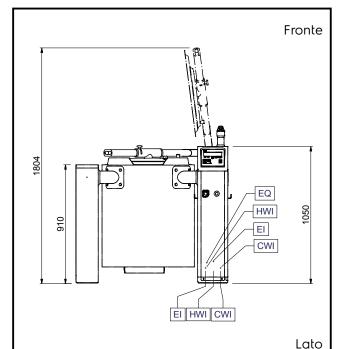


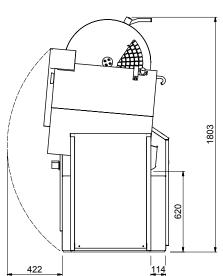
 Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina



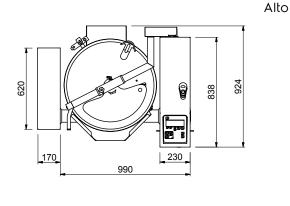


# Cucine ad alta produttività Promix Pentola elettrica con mescolatore 100lt, asse di rotazione 600 mm





CWI1 = Attacco acqua fredda EI = Connessione elettrica HWI = Attacco acqua calda



### **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50-60 Hz

Potenza installata max: 24.7 kW

### Informazioni chiave

30 °C Temperatura MIN: 121 °C Temperatura MAX: 580 mm Diametro recipiente rotondo: Profondità recipiente rotondo: 464 mm Dimensioni esterne, 1160 mm larghezza: Dimensioni esterne, profondità: 925 mm Dimensioni esterne, altezza: 1050 mm Capacità netta contenitore: 100 It Meccanismo di inclinazione Automatico Cuscinetto Fronte

## Accessori opzionali

<ul> <li>Setaccio per pentola da 80 e 100 litri</li> <li>Kit di installazione per un corretto e facile posizionamento pentola da 50 - 100 litri (da ordinare sempre, 2 pezzi per pentola)</li> </ul>	PNC 928025 PNC 928029	
GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA SX	PNC 928031	
GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA DX 50-100 LT	PNC 928032	
<ul> <li>Kit fissaggio di base per colonna sinistra (da ordinare sempre)</li> </ul>	PNC 928034	
<ul> <li>Kit fissaggio di base per colonna destra per pentola da 50 o 100 litri o per colonna sinistra per pentola predisposta al sistema automatico di raffreddamento (da ordinare sempre)</li> </ul>	PNC 928035	
<ul> <li>Carrello per deposito accessori utilizzati per 5 pentole</li> </ul>	PNC 928043	
Carrello per deposito accessori utilizzati per 2 pentole	PNC 928044	
<ul> <li>Anello distanziale di collegamento (alla versione precedente di pentole)</li> </ul>	PNC 928049	
<ul> <li>SPAZZOLA (CORTA) PER DOCCETTA</li> </ul>	PNC 928082	
<ul> <li>SPAZZOLA (LUNGA) PER DOCCETTA</li> </ul>	PNC 928083	
• Accessorio per la pulizia per Promix 100 litri	PNC 928124	
<ul> <li>Colonna sinistra e coperchio, per pentola con altezza punto di versamento 600mm (da ordinare sempre, 1 pezzo per blocco)</li> </ul>	PNC 928150	
<ul><li>- NOTTRANSLATED -</li></ul>	PNC 928151	



Cucine ad alta produttività Promix Pentola elettrica con mescolatore 100lt, asse di rotazione 600