

Urządzenia o wysokiej wydajności  
Gazowa patelnia ciśnieniowa, 90 lit.,  
wysokość 700 mm, głębokość 900 mm,  
wolnostojąca

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



586253 (PUET09LCCO)

Gazowa patelnia  
ciśnieniowa, 90 lit., wysokość  
700 mm, głębokość 900 mm,  
wolnostojąca

### Krótką specyfikacja

Nr pozycji \_\_\_\_\_

### Podstawowa charakterystyka

- Wielofunkcyjne urządzenie z funkcjami pieczenia, duszenia, opiekania, gotowania, gotowania ciśnieniowego i gotowania w parze.
- Wewnętrzny wymiar patelni zgodny z wymiarem pojemników GN.
- Czujniki temperatury zapewniają skuteczną regulację temperatury: moc jest dostarczana wtedy, gdy jest potrzebna dla utrzymania wartości zadanej temperatury bez jej przekraczania.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia do gotowania dzięki krawędziom i narożom o dużym promieniu.
- Gotowanie przy ciśnieniu roboczym 0,45 bar skraca czas gotowania więcej jak o połowę w porównaniu do zwykłej patelni.
- Optymalne rozprzewadzenie ciepła w żywności zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Pokrywa z mechanizmem zabezpieczającym przy gotowaniu pod ciśnieniem. Ze względów bezpieczeństwa nie można otworzyć pokrywy przy pracy pod ciśnieniem.
- Gotowanie nocne - oszczędność energii i czasu.
- Zawór bezpieczeństwa na pokrywie pozwala na uniknięcie nadciśnienia w komorze patelni.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Podczas pracy za pomocą funkcji ciśnieniowej po zamknięciu pokrywy i osiągnięciu ciśnienia, następuje automatyczna regulacja systemu całego procesu gotowania.
- Wbudowany w ściankę płaszcz czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Czujnik temperatury rdzenia z 6-ci punkty mierzenia (precyzja 0,5°C) zapewnia skuteczną regulację temperatury w środku gotowanego produktu bez jej przekraczania. Po jej osiągnięciu jedzenie jest gotowe do podania.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.

### Konstrukcja

- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej

APROBATA

temperatury celowej  
9 do ustawienia poziomów mocy od łagodnego  
gotowania do gwałtownego wrzątku  
Ustawienie ciśnieniowe (dla modeli ciśnieniowych)  
Włącznik / wyłącznik i ustawienie prędkości  
mieszalnika (dla modeli z mieszalnikiem)  
Kody usterek do szybkiej naprawy problemów  
Przypomnienia opieki i utrzymywania urządzenia

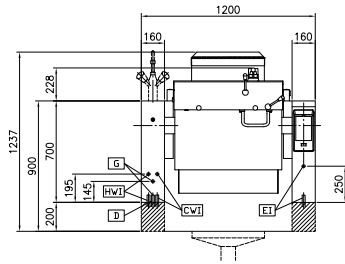
### **Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi**

- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu danych (wymagane opcjonalne akcesoria).

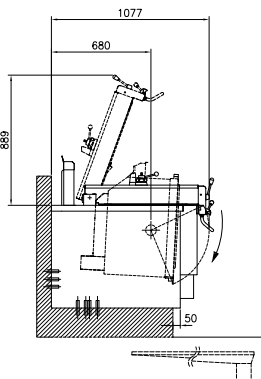
### **Utrzymywalność**

- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszczu patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

Prząd

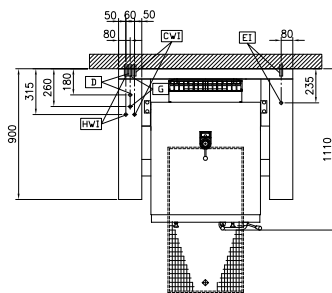


Bok



CWI1 = Włot zimnej wody 1      G = Złącze gazowe  
 D = Odpływ                              HWI = Włot gorącej wody  
 EI = Złącze elektryczne

Góra


**Elektryczne**

Napięcie zasilania: 230 V/1N ph/50/60 Hz  
 Moc całkowita: 0.2 kW

**Gaz**

Moc gazowa: 18 kW  
 Standardowe dostarczenie gazu: Gaz ziemny

**Kluczowe informacje:**

Temperatura robocza MIN: 50 °C  
 Temperatura robocza MAKS.: 250 °C  
 Szerokość płaszcz (prostokątnego): 680 mm  
 Wysokość płaszcz (prostokątnego): 274 mm  
 Głębokość płaszcz (prostokątnego): 558 mm  
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 1200 mm  
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 900 mm  
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 700 mm  
 Ciężar netto: 240 kg  
 Ciężar wysyłkowy: 390 kg  
 Objętość wysyłkowa: 2.18 m<sup>3</sup>  
 Pojemność użytkowa netto naczynia: 90 lt  
 Mechanizm przechyłu: Automatyczny