

**586293 (PUETI7LLCX)**

Gazowa ciśnieniowa
patelnia przechylna 170 l (h),
osłona przeciwbryzgowa,
funkcja kondensacji pary,
czujnik temperatury rdzenia,
automatyczne napełnianie
ciepłą/zimną wodą z
ramieniem obrotowym,
pistoletem natryskowym,
tylnym panelem
zamykającym, panelem

Podstawowa charakterystyka

- Wielofunkcyjne urządzenie do pieczenia, duszenia, gotowania nocnego, gotowania w wodzie i gotowania na parze.
- Wewnętrzny wymiar patelni zgodny z wymiarem pojemników GN.
- Podczas pracy za pomocą funkcji ciśnieniowej po zamknięciu pokrywy i osiągnięciu ciśnienia, następuje automatyczna regulacja systemu całego procesu gotowania.
- Gotowanie przy ciśnieniu roboczym 0,45 bar skraca czas gotowania więcej jak o połowę w porównaniu do zwykłej patelni.
- Zawór bezpieczeństwa na pokrywie pozwala na uniknięcie nadciśnienia w komorze patelni.
- 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.
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylanie każdego ciekłego produktu.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia do gotowania dzięki krawędziom i narożom o dużym promieniu.
- Optymalne rozprowadzenie ciepła w komorze zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Wbudowany czujnik temperatury w dno patelni reguluje dokładną temperaturę oraz dostarczanie właściwej ilości energii tylko w przypadku, kiedy to jest potrzebne.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Urządzenie dostarcza liczniki z:
 - kolumną wodną z automatycznym napełnianiem wody ciepłej i zimnej, ilość litrów ustawia się poprzez ekran dotykowy
 - samo-nawijanego spryskiwacza w nodze urządzenia
 - tylnego panelu do higienicznego zamknięcia urządzenia
 - tylny kołnierz (C-board) dla urządzeń instalowanych pod ścianą

APROBATA

Konstrukcja

- Misa patelni z powierzchnią do uniwersalnego gotowania o całkowitej grubości 18 mm. Solidne ciało misy ze stali miękkiej o grubości 15 mm i warstewki ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 3 mm na powierzchni do gotowania.
- Urządzenie gazowe jest wyposażone w mocne palniki z zapłonem elektronicznym i monitorowaniem dla bezpieczeństwa działania. Praca na gazie ziemnym lub LPG (na życzenie).
- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej AISI 304 oraz panele zewnętrzne urządzenia są ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Żaroodporny uchwyt pokrywy z powierzchnią antypoślizgową.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzeczniczy urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Pokrywa ciśnieniowa wyposażona w sprawdzone zamknięcie szybkiego działania, proste i bezpieczne w obsłudze. Ze względów bezpieczeństwa nie można otworzyć pokrywy przy pracy pod ciśnieniem.
- Dobrze widoczny jasny dotykowy LED ekran przyjazny do użytkownika z oczywistymi ikonami i kierowaniem intuicyjnym. Ekran pokazuje:
Rzeczywistą i ustawioną temperaturę
Ustawiony i pozostały czas gotowania
Etap podgrzewania (w przypadku aktywowania)
GuideYou ekran (w przypadku aktywowania)
Opóźniony start
Delikatne gotowanie do łagodnego osiągnięcia temperatury docelowej, do ustawienia 9 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. Przypomnienia serwisowe i utrzymywania urządzenia
- Możliwość zapisu przepisów w pojedynczych lub wielofazowych procesach gotowania, przy różnych nastawach temperatury.
- Ekran GuideYou – aktywowany przez użytkownika poprzez ustawienia – dla łatwego dostępu do przepisów wielofazowych, zabezpieczenia właściwego gotowania i optymalnego używania urządzenia. System przypomina o przeglądach i opiece serwisowej według programu ESSENTIA, dla lepszego utrzymania urządzenia.
- Funkcja trybu gotowania lub duszenia oraz smażenia, grillowania, parowania, ciągłego gotowania.
- 98% wagowo nadaje się do przetworzenia; materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

Utrzymywalność

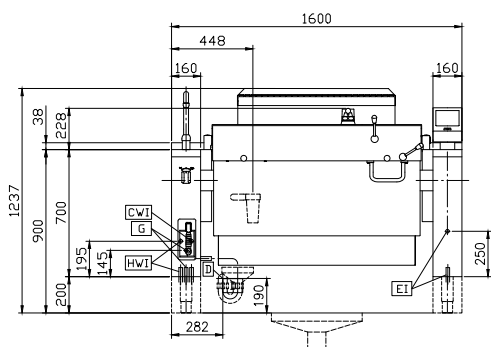


- Funkcja gotowanie w nocy: oszczędność energii i czasu.
- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszcza patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

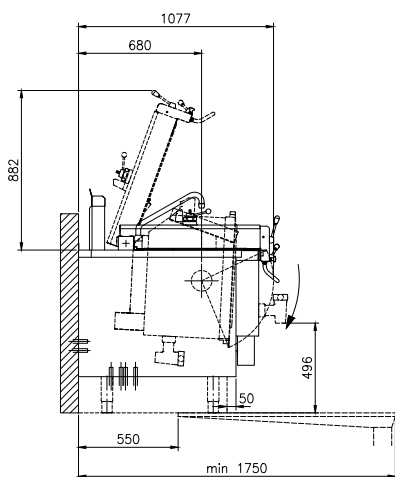
Uwzględnione akcesoria

- 1 x Tylne kołnierze (C-board) szerokość 1600 x 40 mm. PNC 912188
- 1 x Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia patelni od tyłu (1600 x 700 mm) PNC 912708
- 1 x Automatyczne napełnianie ciepłą i zimną wodą. Dokładne sterowanie w litrach na ekranie. PNC 912735
- 1 x Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni) PNC 912776
- 1 x Zewnętrzny ekran dotykowy instalowany od góry prawej nogi urządzenia. PNC 913699

Przód

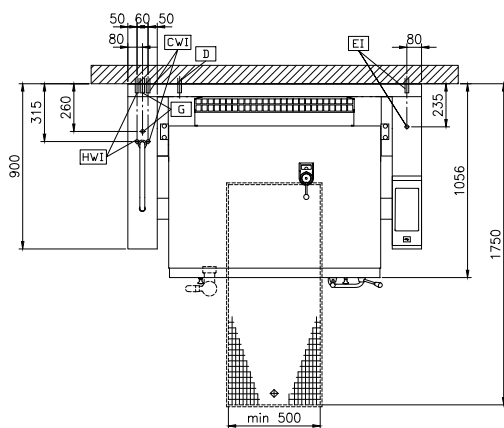


Bok



CWII = Wlot zimnej wody I G = Złącze gazowe
 D = Odpływ HWI = Wlot gorącej wody
 EI = Złącze elektryczne

Góra



Elektryczne

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

Gaz

Moc gazowa: 29 kW

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN: 50 °C
 Temperatura robocza MAK.: 250 °C
 Szerokość płaszcza (prostokątnego): 1050 mm
 Wysokość płaszcza (prostokątnego): 326 mm
 Głębokość płaszcza (prostokątnego): 558 mm
 Wymiary zewnętrzne, szerokość: 1600 mm
 Wymiary zewnętrzne, głębokość: 900 mm
 Wymiary zewnętrzne, wysokość: 700 mm
 Ciężar wysyłkowy: 500 kg
 Objętość wysyłkowa: 2.77 m³