Electrolux PROFESSIONAL

Urządzenia o wysokiej wydajności Elektryczny uchylny kocioł warzelny 150l (h) z regulacją obrotów, mieszadło w zestawie, panel GuideYou, wolnostojący

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



586887 (PBOT15WCEO) Elektryczny uchylny kocioł warzelny 150l (h) z regulacją obrotów, mieszadło w zestawie, panel GuideYou, wolnostojący

Krótka specyfikacja

Nr pozycji

Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304. Głęboko tłoczony zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316. Pokrywa izolowana i wyważona. Zmotoryzowany system przechyłu z regulacją prędkości. Możliwość przechyłu misy powyżej 90°, co umożliwia całkowite opróżnienie. Regulowana prędkość obrotowa mieszalnika w zakresie od 10 do 100 obr./min. W zestawie wał napędowy mieszalnika; łopatki mieszalnika należy zamawiać osobno. Żywność jest równomiernie podgrzewana od spodu oraz z bocznych ścian misy przez system pośredniego ogrzewania z wykorzystaniem wytwarzanej wewnętrznie pary nasyconej o maksymalnej temperaturze 125°C, krążącej w płaszczu grzewczym z automatycznym systemem odpowietrzania. Zawór bezpieczeństwa zapobiega nadciśnieniu w płaszczu. Termostat bezpieczeństwa chroni przed zbyt niskim poziomem wody w płaszczu. Dotykowy panel sterowania. Funkcja SOFT. Możliwość zapisywania przepisów w trybie jedno- lub wieloetapowym, z różnymi ustawieniami temperatury. Wbudowane czujniki temperatury umożliwiają precyzyjne sterowanie procesem gotowania. Wodoszczelność IPX6. Konfiguracja: wolnostojąca lub do ustawienia przy ścianie. Opcje instalacji (niewliczone w zestaw): montaż na nogach o wysokości 200 mm lub na cokole, który może być wykonany ze stali lub materiału murowanego.

APROBATA

Podstawowa charakterystyka

- Okrągłe, wychylne urządzenie nadaje się do gotowania we wrzątku lub na parze albo duszenie wszystkich rodzajów produktów.
- Płaszcz kotła jest podgrzewany również w bocznych ściankach do wysokości 159 mm od górnego obrzeża.
- Izolowana górna część płaszcza kotła zabezpiecza użytkownika przed odniesieniem obrażeń
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- Ergonomiczne wymiary urządzenia (duża średnica i mała głębokość) ułatwiają mieszanie i przygotowanie jedzenia.
- Krawędź zaworu kurkowego spustowego można połączyć z filtrem siatkowym (opcja).
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Wbudowany w ściankę płaszcza czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Wewnętrzne ciśnienie pary w płaszczu kotła wynosi aż 1,7 bar, co gwarantuje bardzo szybkie osiągniecie temperatury gotowania. Zakres temperatur pracy jest od 50°C do 110 °C
- W komplecie jest mieszalnik z możliwością ustawienia prędkości od 10 do 100 obrotów / min., z 3 rożnymi programami mieszania.

Konstrukcja

- Podwójny płaszcz kotła ze stali nierdzewnej AISI 316L.
- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej AISI 304 oraz panele zewnętrzne urządzenia są ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicy urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Zawór bezpieczeństwa zapobiega powstawaniu nadciśnienia pary w podwójnym płaszczu.
- Termostat bezpieczeństwa chroni przed niskim poziomem wody w podwójnym płaszczu.
- Zintegrowana bateria mieszająca wodę (opcjonalne wyposażenie).
- Ergonomiczny i przyjazny dla użytkownika dzięki wysokiej pozycji przechyłu, dobrze zaprojektowanemu punktu wylewania, ułatwia wylewania gotowanej żywności nawet do wysokiego zbiornika.
- Montowany z przodu, pochylony dotykowy panel sterowania z wpuszczaną, głęboko tłoczoną obudową, z jasnymi funkcjami wyświetlacza prowadzącymi operatora przez proces gotowania. Jednoczesne wyświetlanie rzeczywistych temperatur i temperatur nastawy, jak również ustawionego czasu gotowania i pozostałego czasu gotowania. Zegar czasu rzeczywistego, sterowanie "SOFT" dla delikatnego podgrzewania delikatnej żywności,

9 poziomów mocy od delikatnego do mocnego gotowania, regulator czasowy dla uruchomienia z opóźnieniem, wyświetlacz błędów dla szybkiego wykrywania i usuwania usterek.

- Możliwość zapisu przepisów w pojedynczych lub wielofazowych procesach gotowania, przy różnych nastawach temperatury.
- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Wstępne przygotowanie do ewentualnej optymalizacji energii lub zewnętrznych systemów nadzoru.
- 98% wagowo nadaje się do przetworzenia; materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.
- Ekran GuideYou – aktywowany przez użytkownika poprzez ustawienia – dla łatwego dostępnu do przepisów wielo fazowych, zabezpieczenia właściwego gotowania i optymalnego używania urządzenia. System przypomina o przeglądach i opiece serwisowej według programu ESSENTIA, dla lepszego utrzymania urządzenia.
- 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

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

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

Uwzględnione akcesoria

• 1 x Centralny wyłącznik bezpieczeństwa	PNC 912784
• 1 x MIESZALNIK O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI DO KOTŁÓW WARZELNYCH 150L	PNC 913543

Opcjonalne akcesoria

• Odcedzające sitko do uchylnych kotłów BOT 150 litrów	PNC 910004	❑
• Miarka do 150L uchylnego kotła Linie BOT	PNC 910045	❑
• Mieszająca nadstawka żeberkowa, do 150 L uchylnego kotła wyposażonego w urządzenie do mieszania	PNC 910064	❑
• Nadstawka mieszająca ze szpachlami do uchylnego kotła BOT150 wyposażonego w urządzenie do mieszania	PNC 910094	❑
• Haczyk do wyjmowania sitka zaworu wylotowego kotłów z okrągłą wkładką	PNC 910162	❑
• Nierdzewny cokół dla urządzeń uchylnych Linie Electrolux ThermaLine (FET, UET, BOT), wysokość cokołu 200mm (H), szerokość 160mm, głębokość 900mm. dla STOJĄCEGO KOŁO ŚCIANY albo TYŁ-NA-TYŁ . Dla każdej nogi należy zamówić 1 sztukę.	PNC 911425	❑
• Nierdzewny cokół dla urządzeń uchylnych Linie Electrolux ThermaLine (FET, UET, BOT), wysokość cokołu 200mm (H), szerokość 160mm, głębokość 900mm. dla WOLNOSTOJĄCEGO. Dla każdej nogi należy zamówić 1 sztukę.	PNC 911455	❑
• Płyta z nogami do petelni przechyłnych 160 x 900 x 200 mm	PNC 911930	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 911966	❑
• Tylny kołnierz (C-board) szerokość 1300 x 40 mm.	PNC 912185	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające CEE-16A/400V/IP67	PNC 912468	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające CEE-32A/400V/IP67	PNC 912469	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające SCHUKO 16A/230V/IP68	PNC 912470	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 23, 16A/230V/IP55	PNC 912471	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 25, 16A/400V/IP55	PNC 912472	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające SCHUKO, 16A/230V/IP55 2/2	PNC 912473	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające CEE-16A/230V/IP67	PNC 912474	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 23, 16A/230V/IP54	PNC 912475	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające SCHUKO, 16A/230V/IP54	PNC 912476	❑
• Wbudowane gniazdo zasilające (CH) typ 25, 16A/400V/IP54	PNC 912477	❑
• OSŁONA COKOŁU Z WNĘKĄ I OCHRONNYM UCYLNYM DASZKIEM	PNC 912479	❑
• DODATKOWA ZABUDOWA COKOŁU (SZER. 120), MONTAŻ FABRYCZNY, Z DASZKIEM	PNC 912486	❑
• MANOMETR DO ZAWORU PROTHERMETIC TYPU PBOT	PNC 912490	❑
• ZESTAW PRZYŁĄCZENIOWY, D900, BS	PNC 912499	❑
• ZESTAW SZYN PRZYŁĄCZENIOWYCH, D900	PNC 912502	❑
• Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia urządzenia od tyłu (1300 x 700 mm)	PNC 912705	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912733	❑
• Automatyczne napełnianie ciepłą i zimną wodą. Dokładne sterowanie w litrach na ekranie.	PNC 912735	❑
• ZESTAW DO OPTYMALIZACJI ENERGII – PRO-THERMETIC	PNC 912737	❑
• ZESTAW TYLNEGO ZAMKNIĘCIA WYSPY UCHYLNEJ (700W × 1300S)	PNC 912745	❑
• DOLNY PANEL TYLNY – ELEMENT UCHYLNY WYSPY 1300 MM	PNC 912769	❑

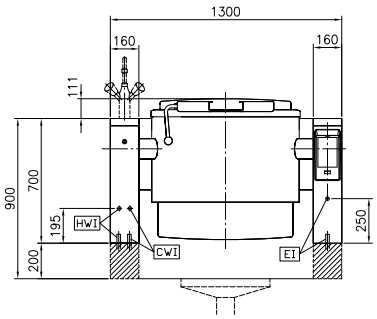
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

• Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni)	PNC 912776	❑
• ZAWÓR SPUSTOWY DO ŻYWNOŚCI 2" – UCHYLNE KOTŁY WARZELNE (PBOT)	PNC 912779	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912782	❑
• ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO JEDNOSTKI PRAWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM	PNC 912975	❑
• ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO JEDNOSTKI LEWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM	PNC 912976	❑
• ZESTAW POŁĄCZENIOWY Z NADSTAWKĄ DO JEDNOSTKI PRAWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM	PNC 912981	❑
• ZESTAW POŁĄCZENIOWY Z NADSTAWKĄ DO JEDNOSTKI LEWOSTRONNEJ, GŁ. 900 MM	PNC 912982	❑
• BATTERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPKOWĄ (POKRĘTŁA) – DO PBOT/PFET, WYS. 815 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM	PNC 913554	❑
• BATERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPKOWĄ (POKRĘTŁA) – DO PBOT/PFET, WYS. 815 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM	PNC 913555	❑
• BATTERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPANIA (POKRĘTŁA) – DO PBOT/PFET, WYS. 685 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM	PNC 913556	❑
• BATTERIA MIESZAJĄCA KLARCO, Z FUNKCJĄ ANTYKAPANIA (POKRĘTŁA) – DO PBOT/PFET, WYS. 685 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM	PNC 913557	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913558	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913559	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913560	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913561	❑
• MIESZACZ WODY (2 POKRĘTŁA) WYS. 520 MM, ZASIĘG OBROTU 600 MM	PNC 913567	❑
• BATTERIA MIESZAJĄCA KWC (JEDNODŹWIGNIOWA) – DO PXXT, WYS. 564 MM, ZASIĘG OBROTU 450 MM	PNC 913568	❑
• ZESTAW POŁĄCZENIOWY DO KOTŁÓW WARZELNYCH PROTHERMETIC Z MIESZALNIKIEM O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI (ECAP)	PNC 913578	❑

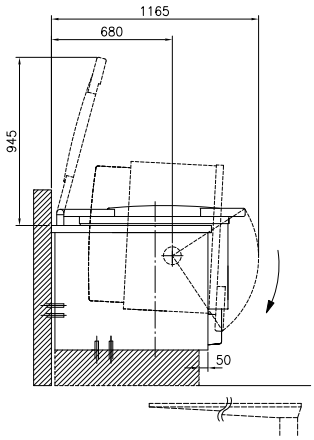
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

Urządzenia o wysokiej wydajności
Elektryczny uchylny kocioł warzelny 150l (h) z regulacją obrotów, mieszadło w zestawie, panel GuideYou, wolnostojący

Przód

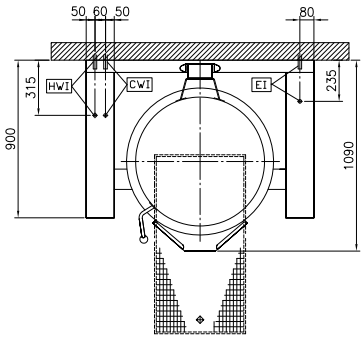


Bok



CWI1 = Wlot zimnej wody 1
EI = Złącze elektryczne
HWI = Wlot gorącej wody

Góra



Elektryczne

Napięcie zasilania:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Moc całkowita:	28 kW

Instalacja:

Typ instalacji:	Wolnostojący na cokole betonowym, na nóżkach, Na podstawie, Montaż przy ścianie

Kluczowe informacje:

Temperatura robocza MIN:	50 °C
Temperatura robocza MAKS.:	110 °C
Średnica płaszcza (okrągłego):	710 mm
Głębokość płaszcza (okrągłego):	465 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	1300 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	900 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	700 mm
Ciężar netto:	290 kg
Konfiguracja:	Okrągła, przechylna, z mieszalnikiem
Pojemność użytkowa netto naczynia:	150 lt
Mechanizm przechyłu:	Automatyczny
Pokrywa z podwójnym płaszczem:	✓
Typ grzania:	Pośredni

Zużycie energii

Standard:	DIN18855-1: 2005-07
Ogrzewany element:	150 lt Water
Temperatura nagrzewania:	From 20°C to 90°C
Czas nagrzewania:	32.6 min

Dane utrzymywalności

Energia zużyta w fazie nagrzewania:	12.91 kWh
Wydajność energetyczna:	94.58 %

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.10.17