Electrolux PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
El. przechylny kocioł z mieszalnikiem, prędkość zmienna, pojemność 150 lit., wersja SPRINT

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



586921 (PBOT15WCES)	Elektryczny przechylny kocioł z mieszalnikiem o prędkości zmiennej, 150 lit. wolnostojący, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.
586946 (PBOT15WLES)	Elektryczny przechylny kocioł z mieszalnikiem o prędkości zmiennej, 150 lit. instalacja pod ścianą z tylnym kołnierzem, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

Podstawowa charakterystyka

- Kocioł jest dostosowany do gotowania we wrzątku, gotowania w parze albo duszeniu wszystkich rodzajów potraw.
- Urządzenie dostarczane z:
  - kolumną wodną z automatycznym napełnianiem wody cieplej i zimnej, dokładną 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
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Płaszcz kotła jest podgrzewany również w bocznych ściankach do wysokości 159 mm od górnego obrzeża.
- Wbudowany w ściankę płaszcza czujnik temperatury dla precyzyjnej regulacji procesu gotowania.
- Ergonomiczne wymiary urządzenia (duża średnica i mała głębokość) ułatwiają mieszanie i przygotowanie jedzenia.
- Izolowana górna część płaszcza kotła zabezpiecza użytkownika przed odniesieniem obrażeń
- Krawędź zaworu kurkowego spustowego można połączyć z filtrem siatkowym (opcja).
- W komplecie jest mieszalnik z możliwością ustawienia prędkości od 10 do 100 obrotów / min., z 3 rożnymi programami mieszania.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.
- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.
- 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

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.
- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali

APROBATA

nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicy urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.

- 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 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.
- Termostat bezpieczeństwa chroni przed niskim poziomem wody w podwójnym płaszczu.
- Zawór bezpieczeństwa zapobiega powstawaniu nadciśnienia pary w podwójnym płaszczu.
- 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).

Uwzględnione akcesoria

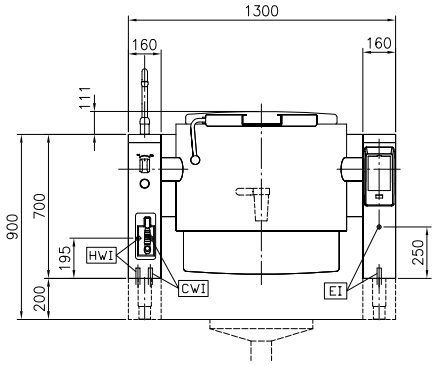
- 1 x Tylny kołnierz (C-board) szerokość 1300 x 40 mm. (tylko dla 586946) PNC 912185
- 1 x Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia urządzenia od tyłu (1300 x 700 mm) PNC 912705
- 1 x Automatyczne napełnianie ciepłą i zimną wodą. Dokładne sterowanie w litrach na ekranie. PNC 912735
- 1 x Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni) PNC 912776
- 1 x Centralny wyłącznik bezpieczeństwa PNC 912784

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

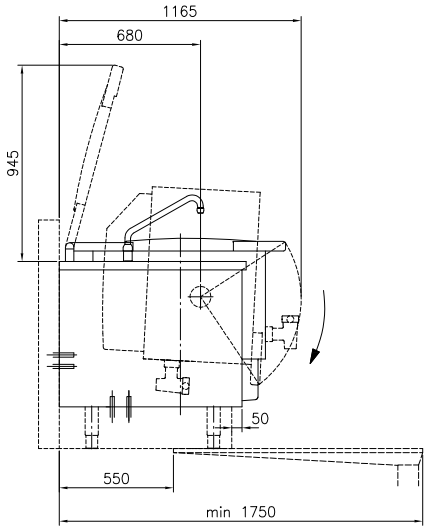
Electrolux PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
El. przechylny kocioł z mieszalnikiem, prędkość zmienna, pojemność 150 lit., wersja SPRINT

Przód

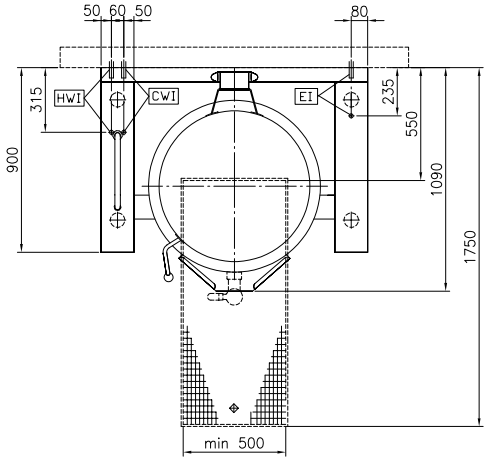


Bok

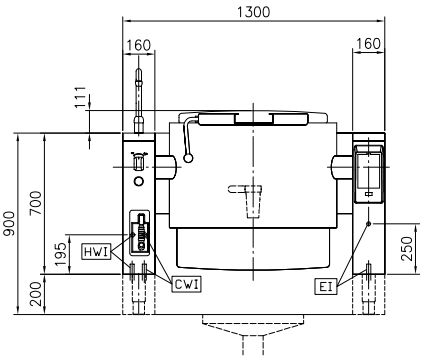


CWI1 = Wlot zimnej wody 1
EI = Złącze elektryczne
HWI = Wlot gorącej wody

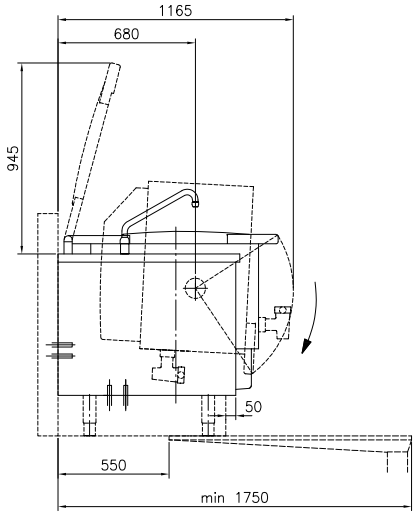
Góra



Przód

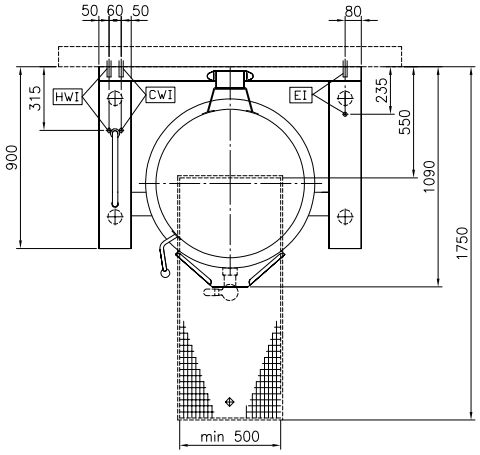


Bok



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

Góra



ProThermetic Sprint
El. przechylny kocioł z mieszalnikiem, prędkość zmienna, pojemność 150 lit., wersja SPRINT

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

2026.10.23

Elektryczne

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

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 wysyłkowy:	330 kg
Objętość wysyłkowa:	2.35 m^3

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