Electrolux PROFESSIONAL

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

ProThermetic Sprint Sarten eléctrica basculante, 90lt, perfil higiénico, panel de control externo, independiente con CTS



586290 (PUET09KLEX) Sartén eléctrica basculante 90 l (h), salpicadero, función de condensación de vapor, sensor de temperatura interna, llenado automático de agua caliente/fría con brazo giratorio, pistola pulverizadora, kit de cierre trasero, panel GuideYou, panel de control táctil externo, independiente.

Descripción

Artículo No.

Construcción en acero inoxidable AISI 304. Tamaño de la bandeja conforme a la norma GN; fondo de la bandeja de 18 mm de espesor (15 mm de acero suave y 3 mm de acero inoxidable AISI 316). Tapa aislada y contrapesada. Inclinación motorizada con control de velocidad variable. La bandeja se puede inclinar más de 90° para vaciar completamente los alimentos. Los elementos calefactores eléctricos están montados debajo de la cuba. El termostato de seguridad protege la bandeja contra el sobrecalentamiento. Un control electrónico preciso de la temperatura del fondo de la bandeja garantiza una reacción rápida y el cumplimiento exacto de las temperaturas de cocción preseleccionadas entre 50 °C y 250 °C. Se puede utilizar para escalfar o cocinar al vapor (con la tapa abierta); cocer a fuego lento y hervir (con la tapa abierta o cerrada); cocción a PRESIÓN de múltiples productos, gracias al uso de recipientes GN 1/1 suspendidos. Eliminación automática del vapor al final del ciclo de cocción. Panel de control TOUCH. El panel GuideYou guía fácilmente al usuario durante las recetas multifásicas. Sensores de temperatura integrados para un control preciso del proceso de cocción. Sensor de temperatura central (CTS): la sonda multisensor para alimentos garantiza una medición exacta de la temperatura central con resultados de cocción óptimos y una pérdida de peso reducida. Configuración de la máquina que incluye panel táctil externo, brazo giratorio con llenado automático de agua, pistola pulverizadora y panel de cierre trasero. Resistente al agua IPX6. Instalación: Independiente o apoyada contra una pared. Opciones de instalación (no incluidas): montaje en el suelo sobre patas de 200 mm de altura o sobre un zócalo que puede ser de acero o de mampostería. Modelo específico equipado con salpicadero de serie. Conectividad disponible.

Aprobación:

Características técnicas

- Se suministra con:
  - brazo giratorio con llenado automático de agua caliente/fría
  - pistola pulverizadora
  - panel trasero de cierre
- Unidad de cocción multifuncional usada para alimentos a la parrilla, estofados, cocción a fuego lento, hervir, y cocción al vapor.
- El tamaño de la sartén cumple con los requisitos GN.
- "Función a presión": una vez que la tapa se ha cerrado, el sistema se autorregula automáticamente.
- Cocinar con una presión de 0.45 bar reduce los tiempos de cocción.
- La válvula de seguridad en la tapa evita la sobrepresión en el compartimento de los alimentos.
- Core Temperatura Sensor (CTS): sonda multisensor de alimentos, 6 sensores, 1/2 C° exactitud, proporciona un control eficiente de la temperatura. La potencia se provee solamente cuando es necesaria para mantener estables los valores de la temperatura sin s
- La basculación motorizada de la cuba está provista de "SOFT STOP". Las velocidades de basculación y vaciado pueden ajustarse de manera precisa. Se puede bascular a más de 90° para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
- El área de cocción es fácil de limpiar debido a que las esquinas y las aristas son de un radio mayor.
- Sistema de calentamiento Thermoblock para una distribución uniforme de la temperatura y una gran estabilidad térmica.
- La óptima distribución del calor en los alimentos proporciona los mejores resultados de cocción en términos de sabor, color y consistencia además de la conservación de las vitaminas.
- El fondo de la sartén tiene dos zonas de calor individualmente ajustables, cada una de ellas con sensor de temperatura.
- El sensor de temperatura integrado proporciona un control eficaz de la temperatura: la potencia se suministra como y cuando es necesario, para mantener el valor de temperatura establecido sin superarlo.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.
- Resistencia al agua IPX6.

Construcción

- Superficie de cocción antiadherente polivalente: fondo compuesto con un grosor especial de 18 mm: recubierto con 3 mm de acero inoxidable 1.4404 (AISI 316L), soldado sin costuras al fondo de acero dulce de 15 mm.
- Placa de calentamiento de 15 mm de grosor oculta bajo el fondo de la sartén, proporcionando mayor difusión térmica y mayores propiedades de calentamiento.
- Los paneles exteriores y la estructura interna fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304).
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.
- Tirador a prueba de calor y provista de una superficie anti deslizante.
- Tapa con aislamiento doble en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304) montada sobre la barra transversal de la unidad, contrabalanceada con una bisagra especial que se mantiene abierta en todas las posiciones.
- Tapa a presión con cierre rápido para una máxima facilidad y seguridad de uso.
  Mecanismo de seguridad que evita la apertura accidental de la tapa durante la cocción a presión.
- El panel de control TOUCH de leds, muy visible y luminoso, presenta iconos fáciles de usar y opciones de comando intuitivas y autoexplicativas. La pantalla visualiza: Temperatura real y programada Tiempo de cocción programado y restante Fase de precalen
- Posibilidad de guardar recetas en procesos únicos o multifásicos, con diferentes ajustes de temperatura.
- Panel GuideYou - activado por el usuario a través de los ajustes - para seguir fácilmente las recetas multifase, garantizando una cocción correcta y controlada y una mejor optimización del aparato. El sistema proporcionará recordatorios de mantenimiento,
- Funciones de modo "Hervir" o "Estofar" disponibles.
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas.

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Preparado para conectividad, para conectar aparatos a distancia mediante cable y supervisión de datos, incluido el HACCP (requiere un accesorio opcional).

Sostenibilidad

- Cocinar por la noche: ahorra energía y tiempo.
- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.

accesorios incluidos

• 1 de Alzatina (largo 1200mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente	PNC 912184
• 1 de Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared	PNC 912704
• 1 de Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente	PNC 912735
• 1 de Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 700mm) - opción no instalable posteriormente	PNC 912776
• 1 de Pantalla táctil externa para unidades basculantes - instalada en fábrica	PNC 913699

accesorios opcionales

• Colador para grumos para marmitas y sartenes 80 y 100lt	PNC 910053	❑
• Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes	PNC 910058	❑
• Soporte para recipientes para GN1/1 para marmitas y sartenes rectangulares	PNC 910191	❑
• Falso fondo 1/1 GN para sartenes	PNC 910201	❑
• Contenedor perforado con asas GN1/1 (altura=100mm) para marmitas y sartenes (BEN,PEN,UEN,UET&TUET)	PNC 910211	❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

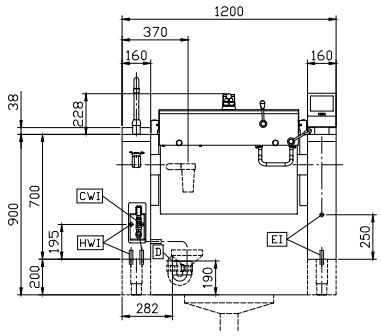
• Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas	PNC 910212	❑
• Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared	PNC 911425	❑
• Pala pequeña perforada para sartenes (PFEN/PUEN)	PNC 911577	❑
• Pala pequeña para sartenes (PFEN/PUEN)	PNC 911578	❑
• Falso fondo con 2 patas, 200mm (alto 700mm). Se debe pedir como especial	PNC 911930	❑
• KIT MÓVIL TxxT/PxxT (VAR.width=S-Code)	PNC 912460	❑
• Toma de corriente, CEE16, incorporada, 16A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado en fábrica	PNC 912468	❑
• Toma de corriente, CEE32, incorporada, 32A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado de fábrica	PNC 912469	❑
• Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, 16A/230V	PNC 912470	❑
• Toma de corriente, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica	PNC 912471	❑
• Toma de corriente, TYP25, incorporado, 16A / 400V, IP55, negro - instalado de fábrica	PNC 912472	❑
• Kit optimizador de energía y potencia	PNC 912737	❑
• Interruptor principal 25A, 4mm² - opción no instalable posteriormente	PNC 912773	❑
• Grifo de descarga de alimentos 2 " para sartenes basculantes (PUET/PFET)	PNC 912780	❑
• Botón de parada de emergencia	PNC 912784	❑
• Rascador sin asa para sartenes (PFEX/PUEX)	PNC 913431	❑
• Rascador vertical con asa para sartenes (PFEX/PUEX)	PNC 913432	❑
• KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	❑

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

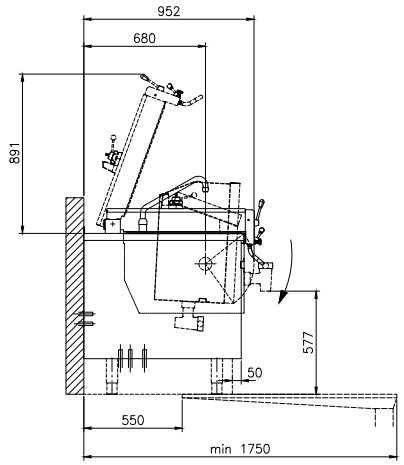
Electrolux PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Sarten eléctrica basculante, 90lt, perfil higiénico, panel de control externo, independiente con CTS

Alzado

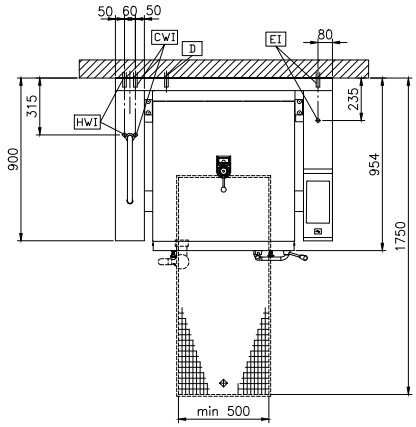


Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
HWI = Entrada de agua caliente
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	15.5 kW

Instalación

Tipo de instalación	monobloque sobre base obra, monobloque sobre base, a pared

Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	50 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	250 °C
Cuba (rectangular) ancho:	680 mm
Cuba (rectangular) alto	274 mm
Cuba (rectangular) fondo:	558 mm
Dimensiones externas, ancho	1200 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	240 kg
Configuración	Rectangular;Tilting;With splashback
Capacidad útil neta de la cuba	90 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Directo

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.10.28