

ProThermetic Sprint
Sartén a presión basculante eléctrica 90 L (h),
función de condensación del vapor, sonda de
temperatura interna, carga auto agua C/F con brazo
giratorio, pistola pulverizadora, kit de cierre trasero,

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586910 (PUET09KCES)**

Sartén a presión basculante eléctrica 90 L (h), función de condensación del vapor, sonda de temperatura interna, carga auto agua C/F con brazo giratorio, pistola pulverizadora, kit de cierre trasero, Panel GuideYou, monobloque

586911 (PUET09KLES)

Sartén a presión basculante eléctrica 90 L (h), alzatina, función de condensación del vapor, sonda de temperatura interna, carga auto agua C/F con brazo giratorio, pistola pulverizadora, kit de cierre trasero, Panel GuideYou, monobloque

Descripción

Artículo No. _____

Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Tamaño conforme GN; base de 18 mm de grosor (15 mm de acero dulce y 3 mm de acero inoxidable AISI 316). Tapa aislada y contrapesada. Basculación motorizada con control de velocidad variable. Puede inclinarse más de 90° para vaciar todo el contenido. Las resistencias eléctricas están montadas bajo la cuba. El termostato de seguridad impide el sobrecalentamiento del recipiente. Un control electrónico preciso de la temperatura en la base del recipiente garantiza una reacción rápida y un cumplimiento estricto de las temperaturas de cocción preajustadas entre 50° y 250 °C. Se puede usar para escalfar o cocinar al vapor (con la tapa abierta), cocinar a fuego lento y hervir (con la tapa abierta o cerrada), así como para cocinar a PRESIÓN múltiples productos mediante recipientes GN 1/1 suspendidos. Eliminación automática del vapor al final del ciclo de cocción. Panel de control TÁCTIL. El Panel GuideYou guía fácilmente al usuario por las recetas multifase. Sensores de temperatura integrados para un control preciso del proceso de cocción. Sonda de temperatura interna (STI): la sonda alimentaria multisensor garantiza una medición exacta de la temperatura interna, con resultados de cocción óptimos y menos pérdida de peso. La configuración de la máquina incluye un brazo giratorio con carga automática de agua, pistola pulverizadora y panel de cierre trasero. Resistencia al agua IPX6. Instalación: Independiente o adosada a la pared. Opciones de instalación (no incluidas): montaje en suelo sobre patas de 200 mm de altura o sobre zócalo de acero o cemento. Modelo específico con alzatina incluido de serie. Conectividad

disponible.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Unidad de cocción multifuncional usada para alimentos a la parrilla, estofados, cocción a fuego lento, hervir, y cocción al vapor.
- Entregado con:
 - brazo giratorio con llenado automático de agua caliente/fría
 - pistola pulverizadora
 - panel de cierre trasero
 - tablero en C (alzatina para el modelo correspondiente)
- 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 "SOFTSTOP". 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.
- Preparado para conectividad, para conectar aparatos a distancia mediante cable y supervisión de datos, incluido el HACCP (requiere un accesorio opcional).
- 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.
- Superficie lateral del recipiente en DIN 1.4301/AISI 304.

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

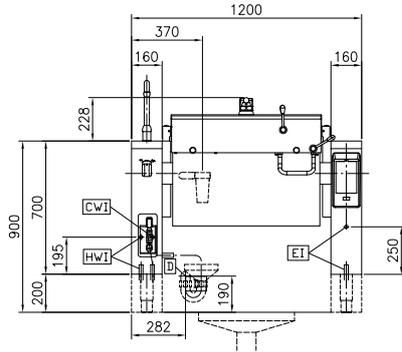
- | | |
|--|------------|
| • 1 de Alzatina (largo 1200mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente (sólo para 586911) | PNC 912184 |
| • 1 de Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared | PNC 912704 |
| • 1 de Rellenador de agua automático (caliente y fría) para 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 |

accesorios opcionales

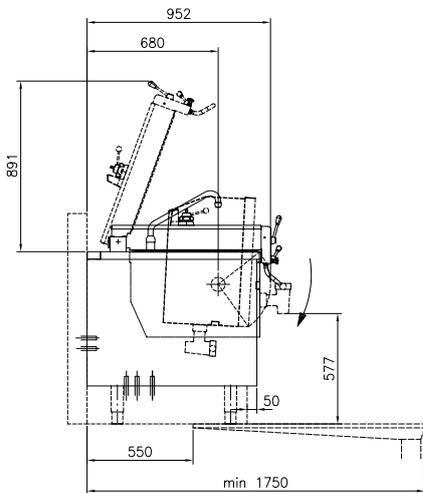
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Colador para grumos para marmitas y sartenes 80 y 100lt | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para recipientes para GN1/1 para marmitas y sartenes rectangulares | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo 1/1 GN para sartenes | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> |
| • Contenedor perforado con asas GN1/1 (altura=100mm) para marmitas y sartenes (BEN,PEN,UEN,UET&TUET) | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> |
| • Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |

- 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
- - NOT TRANSLATED - 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
- Escurridor para sartén a presión basculante, 3 GN (PUET10 / PUET17) (sólo para 586910) PNC 913574
- KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577
- PANEL DIVISOR TL90 H = 800MM (sólo para 586910) PNC 913673

Alzado

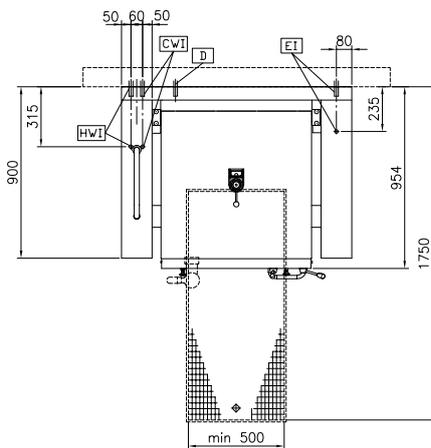


Lateral

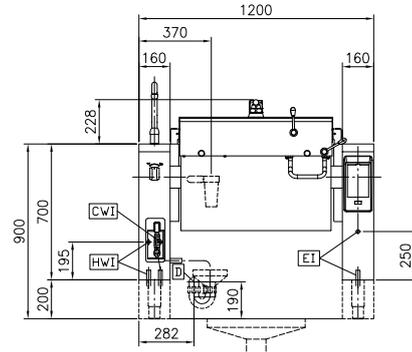


CWII = Entrada de agua fría 1 (limpieza) HWI = Entrada de agua caliente
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)

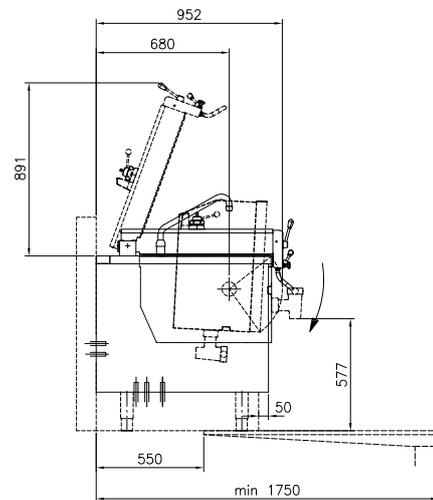
Planta



Alzado

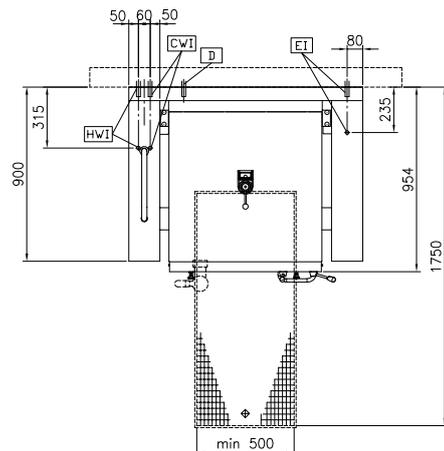


Lateral



CWII = 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 watos	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	
586910 (PUET09KCES)	Rectangular;Basculante
586911 (PUET09KLES)	Rectangular;Tilting;With splashback
Capacidad útil neta de la cuba	90 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Directo