

ProThermetic Sprint
Marmita basculante eléctrica 200 L (h), carga auto
agua C/F con brazo giratorio, pistola
pulverizadora, kit de cierre trasero, Panel
GuideYou, monobloque

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



586922 (PBOT20EDES)

Marmita basculante eléctrica 200 L (h), carga auto agua C/F con brazo giratorio, pistola pulverizadora, kit de cierre trasero, Panel GuideYou, monobloque

586947 (PBOT20EQES)

Marmita basculante eléctrica 200 L (h), alzatina, 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. Recipiente embutido 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. Calentamiento uniforme de los alimentos a través de la base y las paredes laterales mediante un sistema de calentamiento indirecto que utiliza saturación de vapor a una temperatura máxima de 125 °C, generada dentro de la doble cámara, que cuenta con un sistema de desaieración automática. La válvula de seguridad impide la sobrepresión del vapor y el termostato de seguridad protege frente a niveles de agua bajos en la doble cámara. 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. 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.

Características técnicas

- El marmita es adecuada para hervir, cocer al vapor, escalfar, freír en sartén o cocer a fuego lento todo tipo de productos.
- 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)
- 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.
- La marmita tiene una cubierta de 159 mm desde la arista superior.
- Sensor de temperatura incorporado para obtener un control preciso del proceso de cocción.
- Cuba ergonómica de gran diámetro y poca profundidad que permite mezclar el contenido con suavidad y fácil manejo de los alimentos.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- Al borde de vertido de gran tamaño se le puede equipar con un colador (como opcional).
- 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.
- Presión máxima de la cámara interior a 1,7 bar; presión mínima de trabajo a 1 bar. Permite controlar la temperatura entre 50 y 110 °C.

Construcción

- Cuba de cocción en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) provista de un borde de vaciado direccional. Doble cubierta en acero inoxidable 1.4404 (AISI 316L) diseñado para operar a presiones de 1,5 bares.
- 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.
- 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.
- 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

Aprobación: _____

- 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,
- El termostato de seguridad protege en caso de existir niveles bajos de agua en la doble cubierta.
- Válvula de seguridad evita la sobrepresión del vapor en la doble cubierta.
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas.

- Toma de corriente, TYP23, incorporado, PNC 912471 ☐
16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica
- Toma de corriente, TYP25, incorporado, PNC 912472 ☐
16A / 400V, IP55, negro - instalado de fábrica
- Kit optimizador de energía y potencia PNC 912737 ☐
- Kit de cierre trasero para unidades PNC 912746 ☐
basculantes - tipo isla
- Interruptor principal 60A, 10mm² - PNC 912774 ☐
opción no instalable posteriormente
- Grifo de descarga de alimentos 2" para PNC 912779 ☐
marmitas basculantes (PBOT)
- Botón de parada de emergencia PNC 912784 ☐
- KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS PNC 913577 ☐
SARTENES Y MARMITAS
PROTHERMETIC (ECAP)

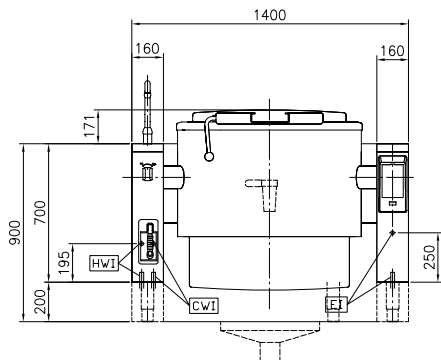
accesorios incluidos

- 1 de Alzatina (largo 1400mm) para PNC 912186
unidades basculantes - opción no
instalable posteriormente (sólo para
586947)
- 1 de Kit de cierre trasero para PNC 912706
unidades basculantes - a pared
- 1 de Rellenador de agua automático PNC 912735
(caliente y fría) para unidades
basculantes - opción no instalable
posteriormente
- 1 de Manguera grifo ducha para PNC 912776
unidades basculantes - monobloque
(alto 700mm) - opción no instalable
posteriormente

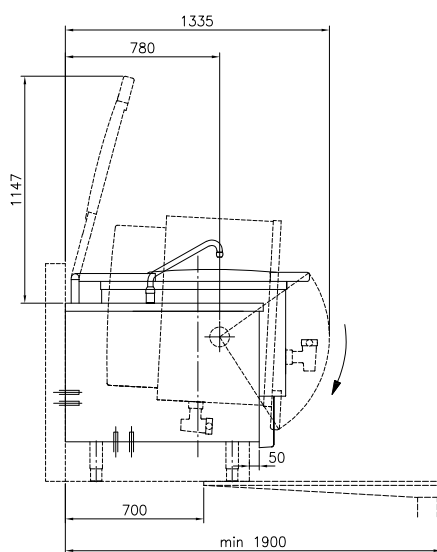
accesorios opcionales

- Colador para marmitas basculantes PNC 910005 ☐
200lt
- Cesto para marmitas 200lt (diám. PNC 910025 ☐
760mm)
- Falso fondo para marmitas 200lt PNC 910035 ☐
- Vara de medición para marmitas PNC 910046 ☐
basculantes 200lt
- Colador para grumos para marmitas PNC 910056 ☐
basculantes 200lt
- Rascador para grumos con colador PNC 910058 ☐
para marmitas y sartenes
- Vara colador para marmitas PNC 910162 ☐
cilíndricas fijas
- Falso fondo con 2 patas, 200mm PNC 911475 ☐
para unidades basculantes (alto
700mm) - opción instalable en
fábrica
- Zócalo en acero inox para unidades PNC 911812 ☐
basculantes - a pared
- COLADOR DE GRIFO PARA PNC 911966 ☐
ALIMENTOS - PBOT
- - NOT TRANSLATED - PNC 912460 ☐
- Toma de corriente, CEE16, PNC 912468 ☐
incorporada, 16A / 400V, IP67, rojo-
blanco - instalado en fábrica
- Toma de corriente, CEE32, PNC 912469 ☐
incorporada, 32A / 400V, IP67, rojo-
blanco - instalado de fábrica
- Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, PNC 912470 ☐
16A/230V

Alzado

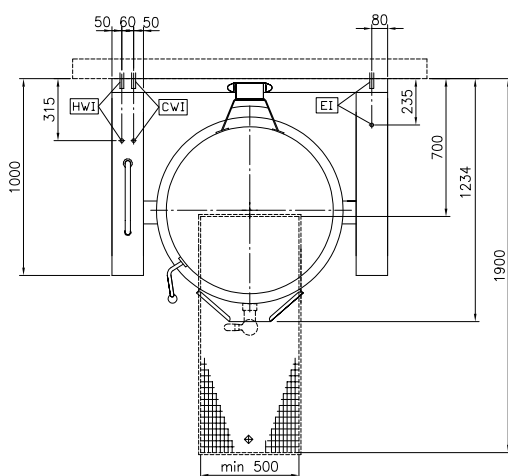


Lateral

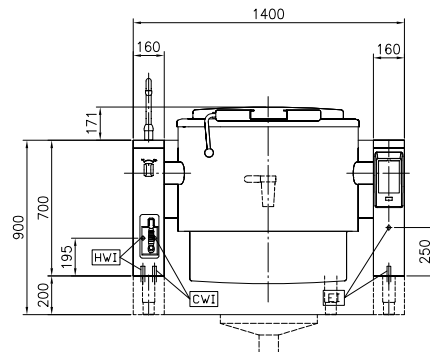


CWII = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 HWI = Entrada de agua caliente

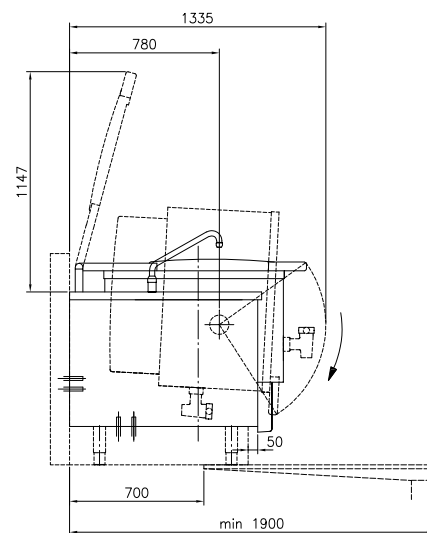
Planta



Alzado

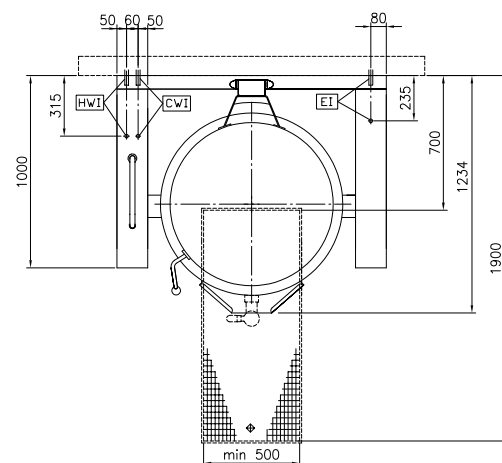


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos	30.2 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:	110 °C
Cuba (redonda) diámetro:	800 mm
Cuba (redonda) fondo:	490 mm
Dimensiones externas, ancho	1400 mm
Dimensiones externas, fondo	1000 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	360 kg
Configuración	
586922 (PBOT20EDES)	Redondas;Basculante Round;Tilting;With splashback
586947 (PBOT20EQES)	
Capacidad útil neta de la cuba	200 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Indirecto