

ProThermetic Sprint
Sartén a presión basculante eléctrica 170 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 # _____

**586935 (PUETI7KCES)**

Sartén a presión basculante eléctrica 170 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

586960 (PUETI7KLES)

Sartén a presión basculante eléctrica 170 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 "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.
- 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.

Sostenibilidad

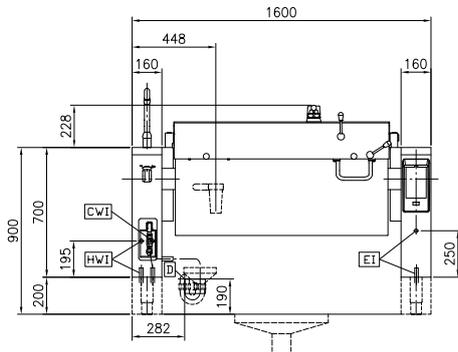


- Cocinar por la noche: ahorra energía y tiempo.
- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.

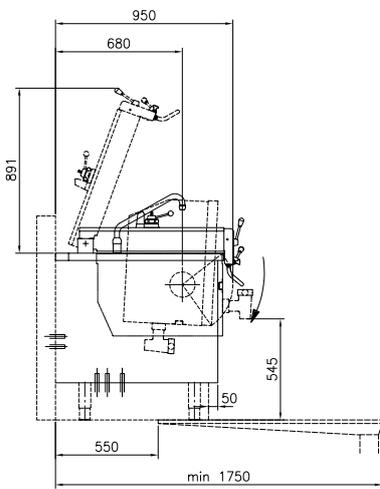
accesorios incluidos

- 1 de Alzatina (largo 1600mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente (sólo para PNC 912188 586960)
- 1 de Kit de cierre trasero para unidades PNC 912708 basculantes - a pared

Alzado

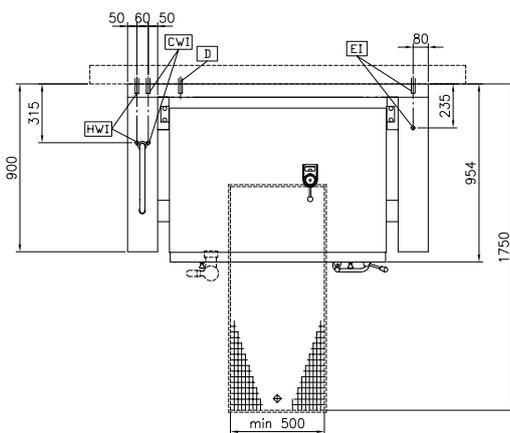


Lateral

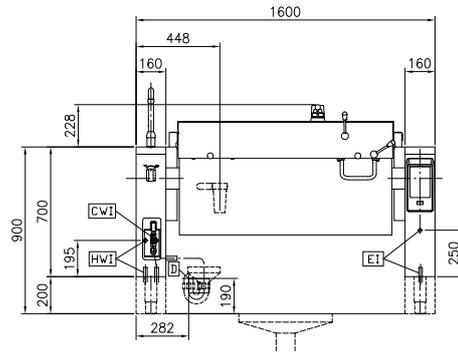


CWII = Entrada de agua fría 1 (limpieza) HWI = Entrada de agua caliente
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)

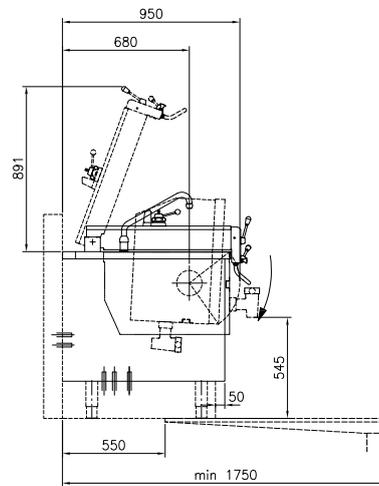
Planta



Alzado

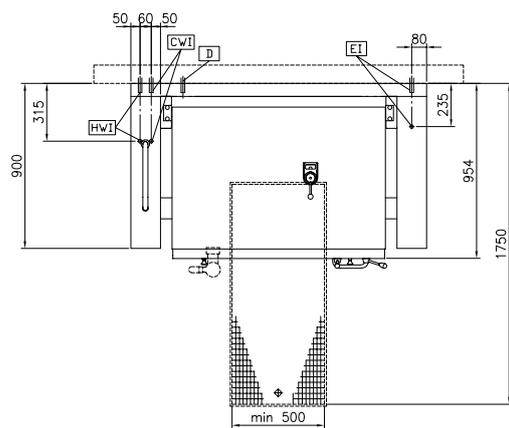


Lateral



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	20.6 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:	1050 mm
Cuba (rectangular) alto	326 mm
Cuba (rectangular) fondo:	558 mm
Dimensiones externas, ancho	1600 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	340 kg
Configuración	
586935 (PUET17KCES)	Rectangular;Basculante
586960 (PUET17KLES)	Rectangular;Tilting;With splashback
Capacidad útil neta de la cuba	170 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Directo