



Cocina de alta productividad Marmita eléctrica, 100lt, con perfil higiénico, alzatina, Agitador y Grifo

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



586347 (PBON10RJEM)

Marmita basculante eléctrica 100 L (h), redonda con grifo mezclador y preparada para agitador, panel GuideYou, alzatina

Configuración: 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.

Descripción

Artículo No.

Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Recipiente embutido de acero inoxidable AISI 316. Tapa aislada y contrapesada. Unidad mezcladora de agua incluida. Unidad para incluir grifo alimentario. Velocidad de rotación de agitación de 21 rpm. Eje de accionamiento del agitador incluido, las palas del agitador se deben pedir por separado. Calentamiento uniforme de los alimentos a través de la base y las paredes laterales de la cuba mediante un sistema de calentamiento indirecto que lleva integrado un generador de vapor saturado a una temperatura máxima de 125 °C dentro de una cámara con sistema de desaireación automática. La válvula de seguridad impide el aumento excesivo de la presión del vapor en la cámara. El termostato de seguridad protege frente a niveles de agua bajos en la doble cámara. Panel de control TÁCTIL. Función SOFT. El Panel GuideYou guía fácilmente al usuario por las recetas multifase. Pueden memorizarse recetas en proceso de cocción monofase o multifase, con distintos ajustes de temperatura. Sensores de temperatura integrados para un control preciso del proceso de cocción. Resistencia al agua IPX6.

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

Características técnicas

- La marmita es ideal para cocinar al vapor, a fuego lento, guisar, hervir o rehogar todo tipo de alimentos.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba.
- La marmita tiene una cubierta de 134 mm desde la arista superior.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la cámara intermedia.
- El grifo de descarga es muy fácil de desmontar y limpiar.
- Cuba ergonómica de gran diámetro y poca profundidad que permite mezclar el contenido con suavidad y fácil manejo de los alimentos.
- Resistencia al agua IPX6.
- Sensor de temperatura incorporado para obtener un control preciso del proceso de cocción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.
- 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

- La cavidad de cocción en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L). La doble cubierta en acero inoxidable 1.4404 (AISI 316L) están diseñadas para operar a presiones de 1,5 bares.
- Los paneles exteriores y la estructura interna fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304).
- 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 termostato de seguridad protege en caso de existir niveles bajos de agua en la doble cubierta.
- Grifo de 2" de diámetro para verter rápidamente el contenido de la cuba.
- Grifo de agua integrado para realizar operaciones de llenado y limpieza de la sartén fácilmente.
- Panel de mandos táctil "TOUCH", ligeramente inclinado e integrado, contiene funciones de visualización de fácil lectura que guían al operador a través de todo el proceso de cocción: presentación simultánea de las temperaturas fijadas y las actuales, así
- Posibilidad de guardar recetas en procesos únicos o multifásicos, con diferentes ajustes de temperatura.
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de

sustancias tóxicas.

- Unidad adaptada directamente en fábrica.
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.
- En caso de instalación contra la pared en el lado derecho de la unidad, es obligatorio utilizar grifo mezclador con brazo giratorio corto código 913572 (SOLICITUD DE EJECUCIÓN ESPECIAL).
- Mezclador con velocidad de 21 RPMs.
- 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 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

Interfaz de Usuario y Gestión de Datos

- Listo para conectar a dispositivos en tiempo real para un monitoreo remoto y de datos (requiere un accesorio opcional, comuníquese con la compañía para mayor información)

Sostenibilidad



- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.

accesorios incluidos

- 1 de Botón de parada de emergencia PNC 912784

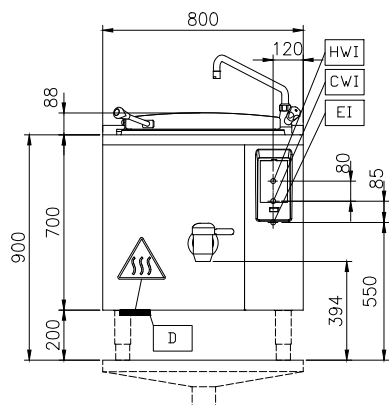
accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Colador para marmitas cilíndricas fijas | PNC 910161 | ☐ |
| • Vara colador para marmitas cilíndricas fijas | PNC 910162 | ☐ |
| • MANÓMETRO PARA PROTHERMETIC PBON10/15 | PNC 912120 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Enchufe eléctrico, SCHUKO, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912473 | ☐ |

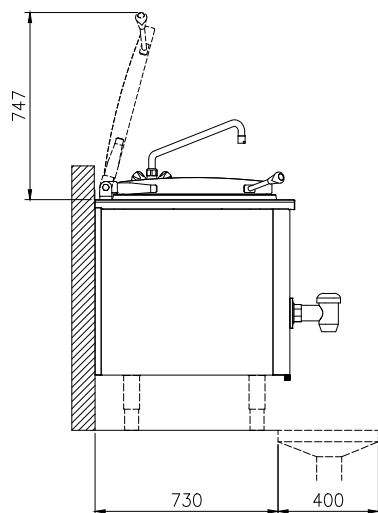
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Toma de corriente, CEE16, incorporado, 16A / 230V, IP67, azul-blanco - instalado de fábrica | PNC 912474 | ☐ | • Kit junta tensora y paneles laterales (de precisión, no estéticos) para instalaciones con alzatina, derecho - ajustado en fábrica | PNC 913379 | ☐ |
| • Toma de corriente, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP54, azul - instalado de fábrica | PNC 912475 | ☐ | • Kit junta tensora y paneles laterales (12,5 mm) para instalaciones con alzatina, izquierdo - ajustado en fábrica | PNC 913402 | ☐ |
| • TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP54 | PNC 912476 | ☐ | • Kit junta tensora y paneles laterales (12,5 mm) para instalaciones con alzatina, derecho - ajustado en fábrica | PNC 913403 | ☐ |
| • Toma de corriente, TYP25, integrada, 16A/400V, IP54, rojo-blanco - instalada en fábrica | PNC 912477 | ☐ | • Tubo de descarga antisalpicaduras para PBON010/15 | PNC 913427 | ☐ |
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 800 mm | PNC 912497 | ☐ | • KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 | ☐ |
| • Vara de medición para marmitas cilíndricas fijas 100lt | PNC 912724 | ☐ | | | |
| • Agitador para marmitas cilíndricas fijas 100lt | PNC 912727 | ☐ | | | |
| • Agitador y rascador para marmitas fijas 100lt | PNC 912730 | ☐ | | | |
| • Set de 4 patas para unidades fijas (altura 200mm) | PNC 912732 | ☐ | | | |
| • Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades fijas (largo 700-1000mm): marmitas y sartenes rectangulares a presión - opción no instalable posteriormente | PNC 912736 | ☐ | | | |
| • Kit optimizador de energía y potencia | PNC 912737 | ☐ | | | |
| • Interruptor principal 60A, 6mm ² - opción no instalable posteriormente | PNC 912740 | ☐ | | | |
| • Dispositivo externo del panel de control Touch para unidades fijas | PNC 912783 | ☐ | | | |
| • Kit de montaje a pared para unidades fijas | PNC 912785 | ☐ | | | |
| • Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912977 | ☐ | | | |
| • Junta tensora para aparatos con alzatina: modular 80 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912978 | ☐ | | | |
| • Kit de cierre trasero para unidades fijas con alzatina | PNC 912989 | ☐ | | | |
| • Plinto en acero inoxidable para unidades fijas - a pared - ajustado en fábrica | PNC 913343 | ☐ | | | |
| • Kit junta tensora y paneles laterales (de precisión, no estéticos) para instalaciones con alzatina, izquierdo - ajustado en fábrica | PNC 913378 | ☐ | | | |

Cocina de alta productividad Marmita eléctrica, 100lt, con perfil higiénico, alzatina, Agitador y Grifo

Alzado

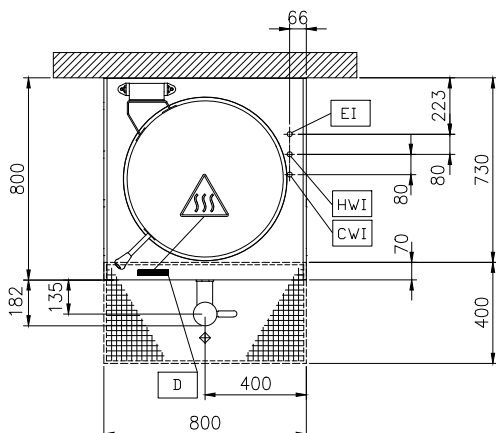


Lateral



CWI = 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 18.4 kW

Instalación

FS en la base de hormigón;
FS en los pies; En la base; De
pie contra la pared;
Montado en la pared (con
kit de pared)

Tipo de instalación

Info

Temperatura de
funcionamiento MÍN: 50 °C

Temperatura de
funcionamiento MÁX: 110 °C

Cuba (redonda) diámetro: 579 mm

Cuba (redonda) fondo: 460 mm

Dimensiones externas, ancho 800 mm

Dimensiones externas, fondo 800 mm

Dimensiones externas, alto 700 mm

Peso neto 140 kg

Configuración

Capacidad útil neta de la
cuba 100 lt

Tapa con doble
revestimiento: ✓

Tipo de calentamiento Indirecto

Round; Fixed; Pre-arranged
for stirrer; With splashback