

**586687 (PPEN30ELEM)**Marmita a presión eléctrica
300 L (h), rectangular con
grifo mezclador, panel
GuideYou, alzatina

Descripción

Artículo No. _____

Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Cuba con bordes redondeados en acero inoxidable AISI 316. Tapa aislada y contrapesada. Unidad mezcladora de agua incluida. Unidad para incluir grifo alimentario. 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. Función PRESSURE. 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. 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.

Aprobación: _____

Características técnicas

- La marmita es ideal para cocinar, saltear, escalfar, cocción a presión, o cocción al vapor toda clase de alimentos.
- La estructura interna de las marmitas rectangulares permite trabajar con bandejas apiladas Gastronorm, lo cual facilita las operaciones de carga y descarga.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- El grifo de descarga permite el vaciado rápido, seguro y sin esfuerzo de todo el contenido de la cuba.
- El grifo de descarga es muy fácil de desmontar y limpiar.
- Resistencia al agua IPX6.
- Mecanismo de seguridad cuando se cocina a presión que evita que se pueda abrir la tapa mientras cocina bajo presión, incluso con intento voluntario.
- La válvula de seguridad en la tapa evita la sobrepresión en el compartimento de los alimentos.
- Cocinar con una presión de 0.45 bar reduce los tiempos de cocción.
- "Función a presión": una vez que la tapa se ha cerrado, el sistema se autorregula automáticamente.
- 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.
- Válvula de seguridad evita la sobrepresión del vapor en la doble cubierta.
- 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
- La tapa a presión está equipada con un sistema de cierre rápido cuya operación es simple y segura.
- 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.
- 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
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.

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 opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Colador para grumos para marmitas y sartenes 80 y 100lt | PNC 910053 | ☐ |
| • Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes | PNC 910058 | ☐ |
| • Falso fondo para marmitas rectangulares 300lt | PNC 910183 | ☐ |
| • Soporte para recipientes para GN1/1 para marmitas y sartenes rectangulares | PNC 910191 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Toma de corriente, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP54, azul - instalado de fábrica | PNC 912475 | ☐ |
| • TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP54 | PNC 912476 | ☐ |
| • Toma de corriente, TYP25, integrada, 16A/400V, IP54, rojo-blanco - instalada en fábrica | PNC 912477 | ☐ |

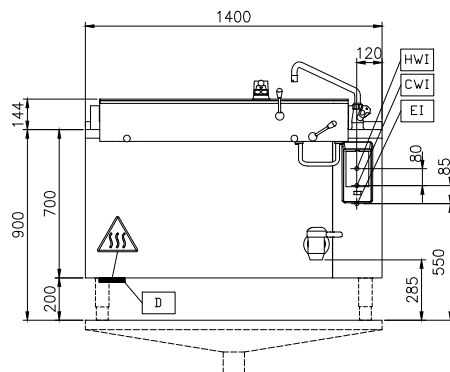
- Vara de medición y colador para marmitas rectangulares fijas 300lt PNC 912482 ☐
- Manómetro para marmitas y sartenes fijas a presión rectangulares PNC 912492 ☐
- Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm PNC 912499 ☐
- Sonda de temperatura corazón para marmitas a presión PNC 912716 ☐
- Set de 4 patas para unidades fijas (altura 200mm) PNC 912732 ☐
- Kit optimizador de energía y potencia PNC 912737 ☐
- Interruptor principal 60A, 10mm² - opción no instalable posteriormente PNC 912774 ☐
- Dispositivo externo del panel de control Touch para unidades fijas PNC 912783 ☐
- Kit de montaje a pared para unidades fijas PNC 912788 ☐
- Rellenador de agua automático (fría) para marmitas fijas (largo 1400-1700mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912797 ☐
- Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912981 ☐
- Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912982 ☐
- Kit de cierre trasero para unidades fijas con alzatina PNC 912992 ☐
- Plinto en acero inoxidable para unidades fijas - a pared - ajustado en fábrica PNC 913310 ☐
- Kit junta tensora y paneles laterales (de precisión, no estéticos) para instalaciones con alzatina, izquierdo - ajustado en fábrica PNC 913382 ☐
- Kit junta tensora y paneles laterales (de precisión, no estéticos) para instalaciones con alzatina, derecho - ajustado en fábrica PNC 913383 ☐
- Kit junta tensora y paneles laterales (12,5 mm) para instalaciones con alzatina, izquierdo - ajustado en fábrica PNC 913406 ☐
- Kit junta tensora y paneles laterales (12,5 mm) para instalaciones con alzatina, derecho - ajustado en fábrica PNC 913407 ☐
- Tubo de descarga antisalpicaduras para PBEN20/30/40 PNC 913429 ☐
- KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577 ☐



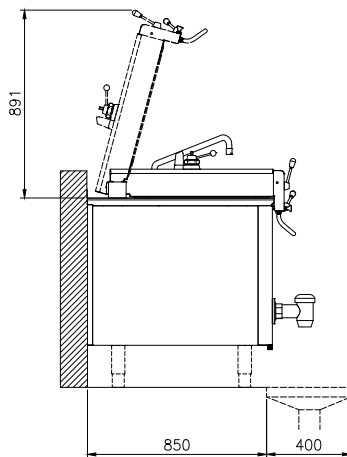
Electrolux
PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Marmita rectangular a Presión eléctrica, 300lt, perfil higiénico, alzatina y Grifo

Alzado

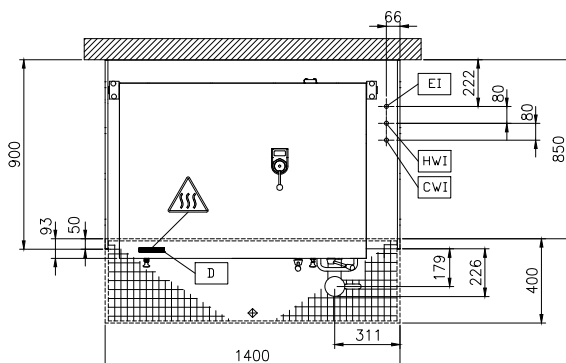


Lateral



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 36.2 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 (rectangular) ancho: 1056 mm
Cuba (rectangular) alto: 571 mm
Cuba (rectangular) fondo: 556 mm
Dimensiones externas, ancho: 1400 mm
Dimensiones externas, fondo: 900 mm
Dimensiones externas, alto: 700 mm
Peso neto 365 kg
Configuración Rectangular; Fixed; With splashback
Capacidad útil neta de la cuba 300 lt
Tapa con doble revestimiento: ✓
Tipo de calentamiento Indirecto

Cocina de alta productividad
Marmita rectangular a Presión eléctrica, 300lt, perfil higiénico, alzatina
y Grifo

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

