



Electrolux
PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 100lt , monobloque con Agitador

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



586026 (PBOT10RGE0)

Marmita eléctrica
basculante 100 L (s)
preparada para agitador,
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. 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. Configuración: Independiente o adosada a la pared. Opciones de instalación (no incluidas): montaje en suelo sobre patas de 100 mm de altura o sobre zócalo de acero o cemento.

Aprobación: _____



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

Características técnicas

- La marmita tiene una cubierta de 134 mm desde la arista superior.
- 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.
- 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.
- La marmita es ideal para cocinar al vapor, a fuego lento, guisar, hervir o rehogar todo tipo de alimentos.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- 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.
- Resistencia al agua IPX6.
- Cuba ergonómica de gran diámetro y poca profundidad que permite mezclar el contenido con suavidad y fácil manejo de los alimentos.
- Al borde de vertido de gran tamaño se le puede equipar con un colador (como opcional).

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).
- Grifo de agua disponible como accesorio adicional para facilitar el llenado y las operaciones de limpieza de la cuba.
- Mezclador con velocidad de 21 RPMs.
- 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.
- 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
- Ergonómica y fácil de usar debido a la alta posición del eje de basculación, el borde de vaciado de la cuba hace que el rellenado de los recipientes sea muy fácil.
- 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.

- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas.

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)

accesorios incluidos

- 1 de Botón de parada de emergencia PNC 912784

accesorios opcionales

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Colador para marmitas basculantes 100lt | PNC 910003 | ☐ |
| • Vara de medición para marmitas basculantes 100lt | PNC 910044 | ☐ |
| • Agitador para marmitas 100lt | PNC 910063 | ☐ |
| • Agitador y rascador para marmitas 100lt | PNC 910093 | ☐ |
| • Vara colador para marmitas cilíndricas fijas | PNC 910162 | ☐ |
| • Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared | PNC 911417 | ☐ |
| • Zócalo en acero inox para unidades basculantes - monobloque | PNC 911447 | ☐ |
| • Falso fondo con 2 patas, 100mm (alto 800mm). Se debe pedir como especial | PNC 911929 | ☐ |
| • COLADOR DE GRIFO PARA ALIMENTOS - PBOT | PNC 911966 | ☐ |
| • Alzatina (largo 1200mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente | PNC 912184 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

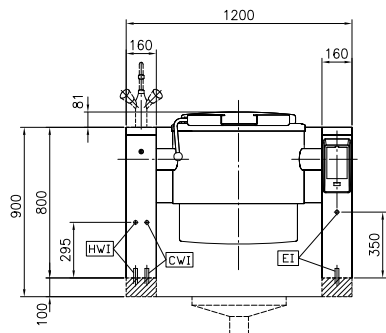
• Toma de corriente, TYP25, integrada, 16A/400V, IP54, rojo-blanco - instalada en fábrica	PNC 912477	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PERILLAS) PBOT/PFET- H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM	PNC 913555	☐
• PANEL ZÓCALO PARA PROTHERMETIC BASCULANTE	PNC 912479	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PERILLAS) PBOT/PFET- H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM	PNC 913556	☐
• Manómetro para marmitas basculantes	PNC 912490	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PERILLAS) PBOT/PFET- H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM	PNC 913557	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm	PNC 912499	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PALANCA) PBOT/PFET- H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM	PNC 913558	☐
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PALANCA) PBOT/PFET- H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM	PNC 913559	☐
• Rellenador de agua automático para unidades basculantes (fría) - opción no instalable posteriormente	PNC 912733	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PALANCA) PBOT/PFET- H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM	PNC 913560	☐
• Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente	PNC 912735	☐	• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PALANCA) PBOT/PFET- H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM	PNC 913561	☐
• Kit optimizador de energía y potencia	PNC 912737	☐	• Grifo mezclador con dos mandos para ProThermetic	PNC 913567	☐
• Interruptor principal 60A, 6mm ² - opción no instalable posteriormente	PNC 912740	☐	• Grifo mezclador (1-mando) para ProThermetic	PNC 913568	☐
• Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared	PNC 912750	☐	• KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	☐
• Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla	PNC 912756	☐			
• Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla	PNC 912768	☐			
• Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 800mm) - opción no instalable posteriormente	PNC 912777	☐			
• Grifo de descarga de alimentos 2" para marmitas basculantes (PBOT)	PNC 912779	☐			
• Kit HACCP Integrado	PNC 912781	☐			
• Dispositivo externo del panel de control Touch para unidades basculantes	PNC 912782	☐			
• Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	☐			
• Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	☐			
• Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912981	☐			
• Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912982	☐			
• GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ (PERILLAS) PBOT/PFET- H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM	PNC 913554	☐			



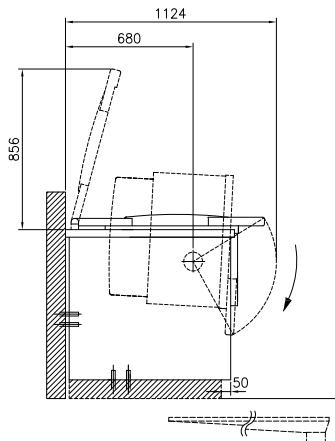
Electrolux
PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 100lt , monobloque con Agitador

Alzado

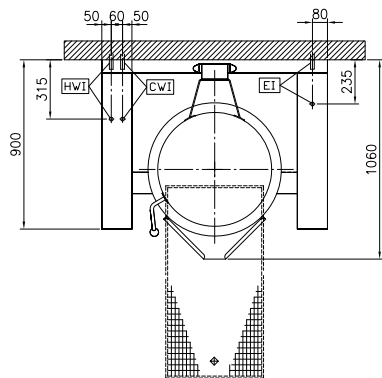


Lateral



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 wátios 18.6 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: 110 °C
Cuba (redonda) diámetro: 640 mm
Cuba (redonda) fondo: 395 mm
Dimensiones externas, ancho 1200 mm
Dimensiones externas, fondo 900 mm
Dimensiones externas, alto 800 mm
Peso neto 210 kg
Round;Tilting;Pre-arranged
for stirrer
Configuración
Capacidad útil neta de la
cuba 100 lt
Mecanismo basculante Automático
Tapa con doble
revestimiento: ✓
Tipo de calentamiento Indirecto

Consumo energético

Standard:
Elemento calentado: 0 lt
Temperatura calentamiento: From 0°C to 0°C
Tiempo calentamiento: 0 min

Sostenibilidad

Energía consumida en la
fase de calentamiento: 0
Eficiencia energética: 0 %



Cocina de alta productividad
Marmita basculante eléctrica, 100lt , monobloque con Agitador

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

2026.08.26