



Electrolux
PROFESSIONAL

**Cocina de alta productividad
Marmita basculante eléctrica, 200lt
, perfil higiénico, monobloque**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



586012 (PBOT20EDEO)

Marmita eléctrica
basculante 200 L (h), 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 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 200 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 "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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 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

- 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 opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Colador para marmitas basculantes 200lt | PNC 910005 | ☐ |
| • Cesto para marmitas 200lt (diám. 760mm) | PNC 910025 | ☐ |
| • Falso fondo para marmitas 200lt | PNC 910035 | ☐ |
| • Vara de medición para marmitas basculantes 200lt | PNC 910046 | ☐ |
| • Colador para grumos para marmitas basculantes 200lt | PNC 910056 | ☐ |
| • Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes | PNC 910058 | ☐ |
| • Vara colador para marmitas cilíndricas fijas | PNC 910162 | ☐ |
| • Falso fondo con 2 patas, 200mm para unidades basculantes (alto 700mm) - opción instalable en fábrica | PNC 911475 | ☐ |
| • Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared | PNC 911812 | ☐ |
| • Zócalo en acero inox para unidades basculantes - monobloque | PNC 911813 | ☐ |
| • COLADOR DE GRIFO PARA ALIMENTOS - PBOT | PNC 911966 | ☐ |
| • Alzatina (largo 1400mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente | PNC 912186 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912460 | ☐ |
| • Toma de corriente, CEE16, incorporada, 16A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado en fábrica | PNC 912468 | ☐ |

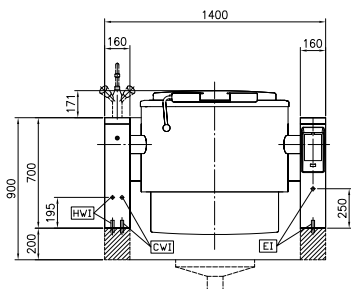
- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Toma de corriente, CEE32, incorporada, 32A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado de fábrica | PNC 912469 | ☐ | • GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEO (PERILLAS) PBOT/PFET-H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM | PNC 913555 | ☐ |
| • Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, 16A/230V | PNC 912470 | ☐ | • GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEO (PERILLAS) PBOT/PFET-H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM | PNC 913556 | ☐ |
| • Toma de corriente, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912471 | ☐ | • GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEO (PERILLAS) PBOT/PFET-H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM | PNC 913557 | ☐ |
| • Toma de corriente, TYP25, incorporado, 16A / 400V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912472 | ☐ | • Grifo mezclador con dos mandos para ProThermetic | PNC 913567 | ☐ |
| • Enchufe eléctrico, SCHUKO, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912473 | ☐ | • Grifo mezclador (1-mando) para ProThermetic | PNC 913568 | ☐ |
| • Toma de corriente, CEE16, incorporado, 16A / 230V, IP67, azul-blanco - instalado de fábrica | PNC 912474 | ☐ | • KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 | ☐ |
| • 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 | ☐ | | | |
| • PANEL ZÓCALO PARA PROTHERMETIC BASCULANTE | PNC 912479 | ☐ | | | |
| • Manómetro para marmitas basculantes | PNC 912490 | ☐ | | | |
| • Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared | PNC 912706 | ☐ | | | |
| • Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente | PNC 912735 | ☐ | | | |
| • Kit optimizador de energía y potencia | PNC 912737 | ☐ | | | |
| • Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla | PNC 912746 | ☐ | | | |
| • Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla | PNC 912770 | ☐ | | | |
| • Interruptor principal 60A, 10mm ² - opción no instalable posteriormente | PNC 912774 | ☐ | | | |
| • Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 700mm) - opción no instalable posteriormente | PNC 912776 | ☐ | | | |
| • Grifo de descarga de alimentos 2 " para marmitas basculantes (PBOT) | PNC 912779 | ☐ | | | |
| • Botón de parada de emergencia | PNC 912784 | ☐ | | | |
| • GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEO (PERILLAS) PBOT/PFET-H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM | PNC 913554 | ☐ | | | |



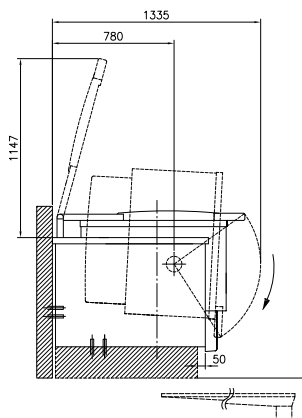
Electrolux
PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 200lt , perfil higiénico, monobloque

Alzado

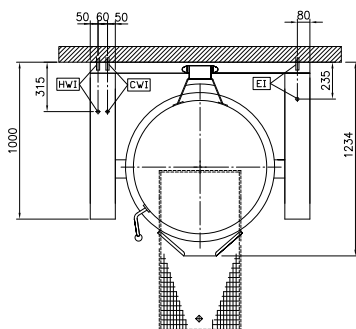


Lateral



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	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	Redondas;Basculante
Capacidad útil neta de la cuba	200 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Indirecto

Cocina de alta productividad
Marmita basculante eléctrica, 200lt , perfil higiénico, monobloque

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



2025.07.03