Electrolux PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 300lt, a pared

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

586017 (PBOT30EWEO) Marmita eléctrica basculante 300 L, panel GuideYou, montaje en pared

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: montada en la pared.

Aprobación:

Características técnicas

- 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.
- Cuba ergonómica de gran diámetro y poca profundidad que permite mezclar el contenido con suavidad y fácil manejo de los alimentos.
- 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.
- 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 simultanea 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 300, 400 y 500lt — PNC 910006 ❑
- Falso fondo para marmitas 300, 400 y 500lt — PNC 910036 ❑
- Vara de medición para marmitas basculantes 300lt — PNC 910047 ❑
- Colador para grumos para marmitas basculantes 300, 400 y 500lt — PNC 910057 ❑
- Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes — PNC 910058 ❑
- Vara colador para marmitas cilíndricas fijas — PNC 910162 ❑
- COLADOR DE GRIFO PARA ALIMENTOS - PBOT — PNC 911966 ❑
- Alzatina (largo 1500mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente — PNC 912187 ❑
- 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 SUIZA INCLUIDA - 23,16A/230V/IP55 — PNC 912471 ❑
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 25,16A/400V/IP55 — PNC 912472 ❑
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP55 — PNC 912473 ❑
- Toma de corriente, CEE16, incorporado, 16A / 230V, IP67, azul-blanco - instalado de fábrica — PNC 912474 ❑
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 23, 16A/230V/IP54 — PNC 912475 ❑
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP54 — PNC 912476 ❑
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 25, 16A/400V/IP54 — PNC 912477 ❑
- Manómetro para marmitas basculantes — PNC 912490 ❑
- Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente — PNC 912735 ❑
- Kit optimizador de energía y potencia — PNC 912737 ❑
- Interruptor principal 60A, 10mm² - opción no instalable posteriormente — PNC 912774 ❑
- Manguera grifo ducha para unidades basculantes - a pared (alto 400mm) - opción no instalable posteriormente — PNC 912775 ❑
- 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 ❑
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO,TOPE DE GOTEO(PERILLAS) PBOT/PFET-H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM — PNC 913555 ❑
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO,TOPE DE GOTEO(PERILLAS) PBOT/PFET-H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM — PNC 913556 ❑
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO,TOPE DE GOTEO(PERILLAS) PBOT/PFET-H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM — PNC 913557 ❑
- Grifo mezclador con dos mandos para ProThermetic — PNC 913567 ❑
- Grifo mezclador (1-mando) para ProThermetic — PNC 913568 ❑

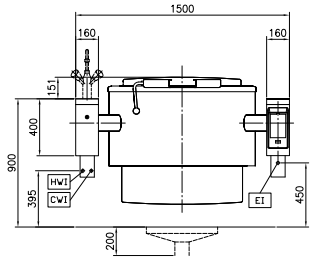
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

- KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577 ❑

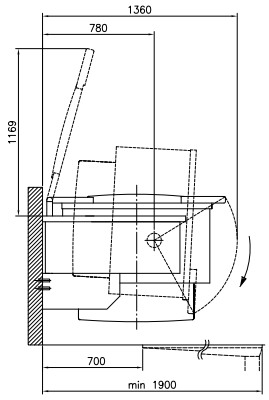
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 300lt, a pared

Alzado

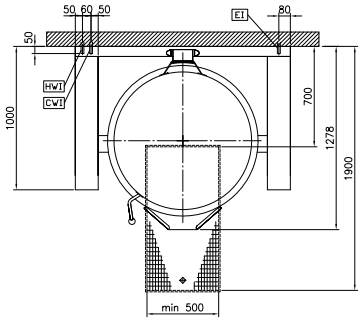


Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
EI = Conexión eléctrica (energía)
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
586017 (PBOT30EWEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watios	36.2 kW

Instalación

Tipo de instalación	mural

Info

Configuración	Redondas;Basculante
Temperatura de funcionamiento MÍN:	50 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	110 °C
Cuba (redonda) diámetro:	900 mm
Cuba (redonda) fondo:	570 mm
Dimensiones externas, ancho	1500 mm
Dimensiones externas, fondo	1000 mm
Dimensiones externas, alto	400 mm
Peso neto	390 kg
Capacidad útil neta de la cuba	300 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Indirecto

Consumo energético

Stardard:	
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 %

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

2024.09.25