

Cocina de alta productividad Sartén Basculante eléctrica, 100lt, monobloque

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586155 (PFET10EGEO)**Sartén basculante eléctrica
100 L (s) con base
compuesta, panel GuideYou,
monobloque

Descripción

Artículo No.

Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Tamaño conforme GN; base de 18 mm de grosor (15 mm de acero dulce y 3 mm 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. Las resistencias eléctricas están montadas bajo la cuba. El termostato de seguridad impide el sobrecalentamiento del recipiente. El control electrónico preciso de la temperatura en la base del recipiente garantiza una reacción rápida y un cumplimiento estricto de las temperaturas de cocción preajustadas entre 50° y 250 °C. 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.

Características técnicas

- El tamaño de la sartén cumple con los requisitos GN.
- El área de cocción es fácil de limpiar debido a que las esquinas y las aristas son de un radio mayor.
- Sistema de calentamiento Thermoblock para óptima distribución de la temperatura y alta estabilidad de la misma.
- El fondo de la sartén tiene dos zonas de calor individualmente ajustables, cada una de ellas con sensor de temperatura.
- Resistencia al agua IPX6.
- Los sensores de temperatura proporcionan un control eficaz de la temperatura: la potencia se provee solamente cuando se requiere para de esa manera mantener el valor de la temperatura fijo y sin sobrepasarse.
- La óptima distribución del calor en los alimentos proporciona los mejores resultados de cocción en términos de sabor, color y consistencia además de la conservación de las vitaminas.
- 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.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.
- Unidad de cocción multifuncional usada para alimentos a la parrilla, estofados, cocción a fuego lento, hervir, y cocción al vapor.

Construcción

- Los paneles exteriores y la estructura interna fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304).
- Superficie de cocción antiadherente multifuncional: con un grosor de 18 mm compound: acero inoxidable de 3 mm 1.4404 (AISI 316L), perfectamente integrada con el acero dulce del fondo.
- 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.
- Placa de calentamiento de 15 mm de grosor oculta bajo el fondo de la sartén, proporcionando mayor difusión térmica y mayores propiedades de calentamiento.
- Grifo de agua disponible como accesorio adicional para facilitar el llenado y las operaciones de limpieza de la cuba.
- Tirador a prueba de calor y provista de una superficie anti deslizante.
- Panel de mandos táctil "TOUCH", ligeramente inclinado e integrado, contiene funciones de

Aprobación: _____

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.
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.
- Superficie lateral del recipiente en DIN 1.4301/AISI 304.
- 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.

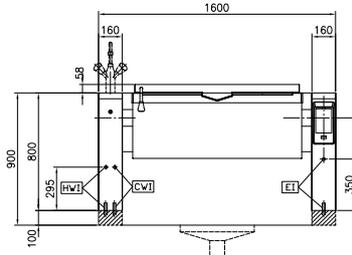
accesorios opcionales

- Colador para grumos para PNC 910053
marmitas y sartenes 80 y 100lt
- Rascador para grumos con PNC 910058
colador para marmitas y sartenes
- Recipiente perforado con asas PNC 910212
GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas
- Zócalo en acero inox para PNC 911417
unidades basculantes - a pared
- Zócalo en acero inox para PNC 911447
unidades basculantes - monobloque
- Pala pequeña perforada para PNC 911577
sartenes (PFEN/PUEN)
- Pala pequeña para sartenes PNC 911578
(PFEN/PUEN)
- Falso fondo con 2 patas, 100mm PNC 911929
(alto 800mm). Se debe pedir como especial
- Alzatina (largo 1600mm) para PNC 912188
unidades basculantes - opción no instalable posteriormente

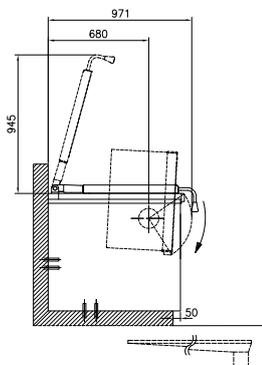
- Toma de corriente, CEE16, PNC 912468
incorporada, 16A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado en fábrica
- Toma de corriente, CEE32, PNC 912469
incorporada, 32A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado de fábrica
- Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, PNC 912470
16A/230V
- Toma de corriente, TYP23, PNC 912471
incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica
- Toma de corriente, TYP25, PNC 912472
incorporado, 16A / 400V, IP55, negro - instalado de fábrica
- Enchufe eléctrico, SCHUKO, PNC 912473
incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica
- Toma de corriente, CEE16, PNC 912474
incorporado, 16A / 230V, IP67, azul-blanco - instalado de fábrica
- Toma de corriente, TYP23, PNC 912475
incorporado, 16A / 230V, IP54, azul - instalado de fábrica
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO PNC 912476
INCLUIDA, 16A/230V/IP54
- Toma de corriente, TYP25, PNC 912477
integrada, 16A/400V, IP54, rojo-blanco - instalada en fábrica
- PANEL ZÓCALO PARA PNC 912479
PROTHERMETIC BASCULANTE
- Junta tensora de precisión entre PNC 912499
unidades con alzatina, 900 mm
- Junta tensora de precisión entre PNC 912502
unidades, 900 mm
- Soporte para recipientes GN1/1 PNC 912709
para sartenes basculantes
- Rellenador de agua automático PNC 912735
(caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente
- Kit optimizador de energía y PNC 912737
potencia
- Interruptor principal 60A, 6mm² - PNC 912740
opción no instalable posteriormente
- Kit de cierre trasero para unidades PNC 912754
basculantes - a pared
- Kit de cierre trasero para unidades PNC 912760
basculantes - tipo isla
- Panel trasero inferior para unidades PNC 912772
basculantes, tipo isla
- Manguera grifo ducha para PNC 912777
unidades basculantes - monobloque (alto 800mm) - opción no instalable posteriormente
- Grifo de descarga de alimentos 2 PNC 912780
" para sartenes basculantes (PUET/PFET)
- Botón de parada de emergencia PNC 912784

- Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975
- Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912976
- 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
- Rascador sin asa para sartenes (PFEX/PUEX) PNC 913431
- Rascador vertical con asa para sartenes (PFEX/PUEX) PNC 913432
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ(PERILLAS) PBOT/PFET-H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM PNC 913554
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ(PERILLAS) PBOT/PFET-H=815MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 450MM PNC 913555
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ(PERILLAS) PBOT/PFET-H=685MM, PROFUNDIDAD DE GIRO 600MM PNC 913556
- GRIFO MEZCLADOR KLARCO, TOPE DE GOTEÓ(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
- KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Alzado

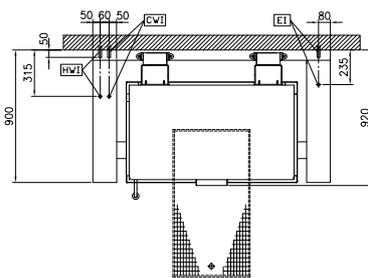


Lateral



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 20.6 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: 250 °C
 Cuba (rectangular) ancho: 1050 mm
 Cuba (rectangular) alto: 169 mm
 Cuba (rectangular) fondo: 558 mm
 Dimensiones externas, ancho: 1600 mm
 Dimensiones externas, fondo: 900 mm
 Dimensiones externas, alto: 800 mm
 Peso neto: 270 kg
 Configuración: Rectangular; Basculante
 Capacidad útil neta de la cuba: 76 lt
 Mecanismo basculante: Automático
 Tapa con doble revestimiento: ✓
 Tipo de calentamiento: Directo