

**Cocina de alta productividad
Sartén Basculante a Presión eléctrica,
90lt monobloque con sonda de
temperatura**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



586236 (PUET09KGEO)

Sartén a presión basculante eléctrica 90 L (s) con función de condensación del vapor y sonda de temperatura interna, panel GuideYou, monobloque

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.

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. Un 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. Eliminación automática del vapor al final del ciclo de cocción. Se puede usar para escalfar o cocinar al vapor (con la tapa abierta), cocinar a fuego lento y hervir (con la tapa abierta o cerrada), así como para cocinar a presión múltiples productos mediante recipientes GN 1/1 suspendidos. Panel de control TÁCTIL. Función SOFT. El Panel GuideYou guía fácilmente al usuario por las recetas multifase. Función PRESSURE. 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. La sonda de temperatura interna proporciona un control eficiente de la temperatura. Resistencia al agua IPX6. Configuración: Independiente o adosada

Aprobación: _____

Características técnicas

- Aparato de cocción multifuncional utilizado para asados, estofados, cocción a fuego lento, ebullición, cocción a presión y cocción al vapor.
- 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.
- Mecanismo de seguridad cuando se cocina a presión que evita que se pueda abrir la tapa mientras cocina bajo presión, incluso con intento voluntario.
- 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 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.
- Resistencia al agua IPX6.
- 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.
- Procesos de cocción durante la noche: ahorra tiempo y energía.
- 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.
- "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.
- Core Temperatura Sensor (CTS): sonda multisensor de alimentos, 6 sensores, 1/2 C° exactitud, proporciona un control eficiente de la temperatura. La potencia se provee solamente cuando es necesaria para mantener estables los valores de la temperatura sin s
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.

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, contrabalaceada 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 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.
- Modo de funciones "Cocción al vapor/ebullición" o "Sartén".
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas.
- 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
- 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



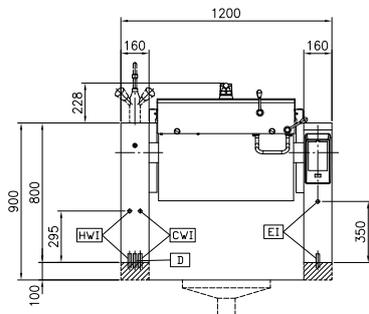
- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.

accesorios opcionales

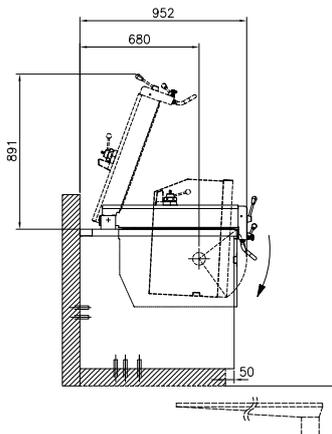
| | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Colador para grumos para marmitas y sartenes 80 y 100lt | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte para recipientes para GN1/1 para marmitas y sartenes rectangulares | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo 1/1 GN para sartenes | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> |
| • Contenedor perforado con asas GN1/1 (altura=100mm) para marmitas y sartenes (BEN,PEN,UEN,UET&TUET) | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> |
| • Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared | PNC 911417 | <input type="checkbox"/> |
| • Zócalo en acero inox para unidades basculantes - monobloque | PNC 911447 | <input type="checkbox"/> |
| • Pala pequeña perforada para sartenes (PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Pala pequeña para sartenes (PFEN/PUEN) | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |

| | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 200mm) para sartenes y marmitas | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> | • Kit rail de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo con 2 patas, 100mm (alto 800mm). Se debe pedir como especial | PNC 911929 | <input type="checkbox"/> | • Kit rail de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina (largo 1200mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente | PNC 912184 | <input type="checkbox"/> | • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, CEE16, incorporada, 16A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado en fábrica | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Kit rail de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, CEE32, incorporada, 32A / 400V, IP67, rojo-blanco - instalado de fábrica | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Rascador sin asa para sartenes (PFEX/PUEX) | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, 16A/230V | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Rascador vertical con asa para sartenes (PFEX/PUEX) | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913565 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, TYP25, incorporado, 16A / 400V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913566 | <input type="checkbox"/> |
| • Enchufe eléctrico, SCHUKO, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • Grifo mezclador con dos mandos para ProThermetic | PNC 913567 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, CEE16, incorporado, 16A / 230V, IP67, azul-blanco - instalado de fábrica | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> | • Grifo mezclador (1-mando) para ProThermetic | PNC 913568 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP54, azul - instalado de fábrica | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> | • Escurridor para sartén a presión basculante, 2 GN (PUET06 / PUET09) | PNC 913575 | <input type="checkbox"/> |
| • TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP54 | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> | • KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 | <input type="checkbox"/> |
| • Toma de corriente, TYP25, integrada, 16A/400V, IP54, rojo-blanco - instalada en fábrica | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PANEL ZÓCALO PARA PROTHERMETIC BASCULANTE | PNC 912479 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit optimizador de energía y potencia | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared | PNC 912750 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla | PNC 912756 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla | PNC 912768 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Interruptor principal 25A, 4mm ² - opción no instalable posteriormente | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 800mm) - opción no instalable posteriormente | PNC 912777 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Grifo de descarga de alimentos 2" para sartenes basculantes (PUET/PFET) | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Botón de parada de emergencia | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> | | | |

Alzado

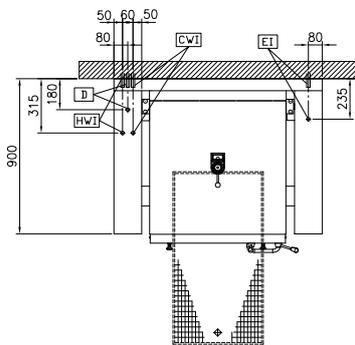


Lateral



CWI = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)
 HWI = Entrada de agua caliente

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Total watos 15.5 kW

Instalación

monobloque sobre base obra, monobloque sobre base, a pared

Tipo de instalación
Info

Temperatura de funcionamiento MÍN: 50 °C
 Temperatura de funcionamiento MÁX: 250 °C
 Cuba (rectangular) ancho: 680 mm
 Cuba (rectangular) alto: 274 mm
 Cuba (rectangular) fondo: 558 mm
 Dimensiones externas, ancho: 1200 mm
 Dimensiones externas, fondo: 900 mm
 Dimensiones externas, alto: 800 mm
 Peso neto: 240 kg
 Configuración: Rectangular; Basculante
 Capacidad útil neta de la cuba: 90 lt
 Mecanismo basculante: Automático
 Tapa con doble revestimiento: ✓
 Tipo de calentamiento: Directo