

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

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



586235 (PUET09KCEO)

Sartén a presión basculante eléctrica 90 L (h) 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 200 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 ° 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, 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 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

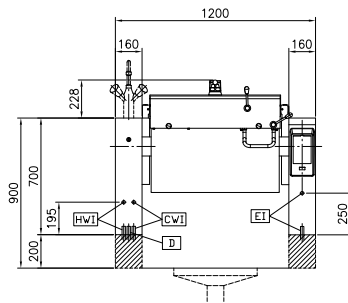
PNC 910053 ☐



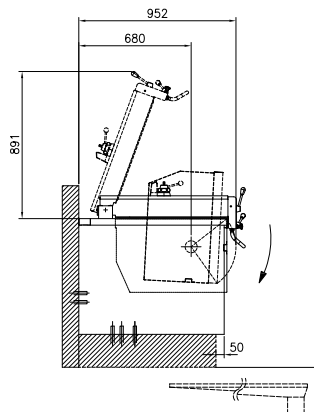
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Alzado

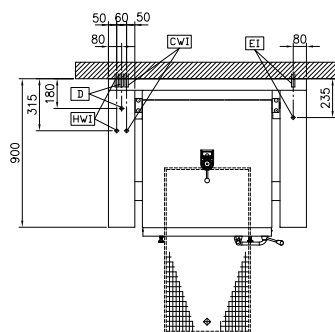


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watos 15.5 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: 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: 700 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

Cocina de alta productividad
Sartén Basculante a Presión eléctrica, 90lt
perfil higiénico, monobloque
con sonda de temperatura
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

