Electrolux PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Sartén Basculante a gas, 170lt, con perfil higiénico, monobloque

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

586187 (PFET17GCCO) Sartén basculante a gas 170 L (h) 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. Múltiples quemadores sólidos con encendido y control electrónico. 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 200 mm de altura o sobre zócalo de acero o cemento.

Aprobación:

Características técnicas

- El tamaño de la sartén cumple con los requisitos GN.
- 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.
- El área de cocción es fácil de limpiar debido a que las esquinas y las aristas son de un radio mayor.
- 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.
- Resistencia al agua IPX6.
- 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).
- 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.
- La unidad a gas tiene múltiples quemadores robustos con encendido electrónico y control para una operación segura. Funciona con gas natural o LPG (bajo pedido).
- 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 simultanea 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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- 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	❑
• Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes	PNC 910058	❑
• Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas	PNC 910212	❑
• Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared	PNC 911425	❑
• Zócalo en acero inox para unidades basculantes - monobloque	PNC 911455	❑
• Pala pequeña perforada para sartenes (PFEN/PUEN)	PNC 911577	❑
• Pala pequeña para sartenes (PFEN/PUEN)	PNC 911578	❑
• Falso fondo con 2 patas, 200mm (alto 700mm). Se debe pedir como especial	PNC 911930	❑
• Alzatina (largo 1600mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente	PNC 912188	❑
• 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, TYP23, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica	PNC 912471	❑
• Toma de corriente, TYP25, incorporado, 16A / 400V, IP55, negro - instalado de fábrica	PNC 912472	❑
• Enchufe eléctrico, SCHUKO, incorporado, 16A / 230V, IP55, negro - instalado de fábrica	PNC 912473	❑
• Toma de corriente, CEE16, incorporado, 16A / 230V, IP67, azul-blanco - instalado de fábrica	PNC 912474	❑
• 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	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912486	❑
• Junta tensora de precisión entre unidades con alzatina, 900 mm	PNC 912499	❑
• Junta tensora de precisión entre unidades, 900 mm	PNC 912502	❑
• Interruptor principal 25A, 2.5mm² para unidades a gas - opción no instalable posteriormente	PNC 912702	❑
• Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared	PNC 912708	❑
• Soporte para recipientes GN1/1 para sartenes basculantes	PNC 912709	❑
• Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente	PNC 912735	❑
• Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla	PNC 912748	❑
• Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla	PNC 912772	❑
• Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 700mm) - opción no instalable posteriormente	PNC 912776	❑
• Grifo de descarga de alimentos 2 " para sartenes basculantes (PUET/PFET)	PNC 912780	❑
• Botón de parada de emergencia	PNC 912784	❑
• Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912975	❑

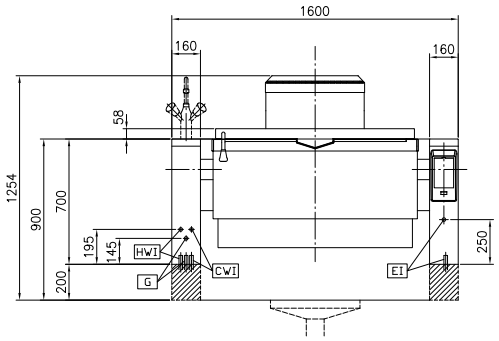
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

• Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda)	PNC 912976	❑
• Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha)	PNC 912981	❑
• Kit raíl 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 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	❑
• KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	❑

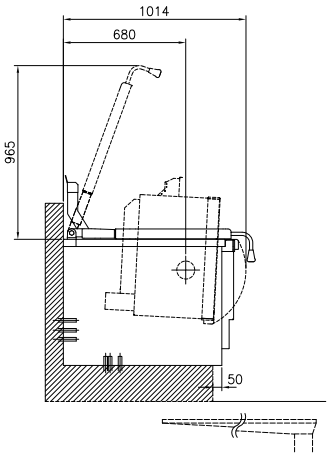
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Cocina de alta productividad Sartén Basculante a gas, 170lt, con perfil higiénico, monobloque

Alzado

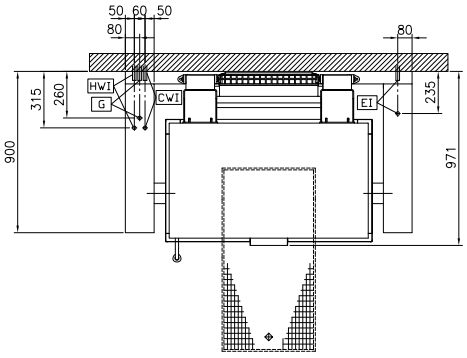


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	230 V/1N ph/50/60 Hz
Total watios	0.2 kW

Gas

Potencia gas:	29 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	287 mm
Cuba (rectangular) fondo:	558 mm
Dimensiones externas, ancho	1600 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	700 mm
Peso neto	300 kg
Configuración	Rectangular;Basculante
Capacidad útil neta de la cuba	146 lt
Mecanismo basculante	Automático
Tapa con doble revestimiento:	✓
Tipo de calentamiento	Directo

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

2025.04.23