



**Cocina de alta productividad
Sartén Basculante a Presión a gas, 170lt
a pared con sonda de temperatura**

ARTÍCULO # _____
MODELO # _____
NOMBRE # _____
SIS # _____
AIA # _____



586259 (PUET17LVCO)

Sartén a presión basculante a gas 170 L con función de condensación del vapor y sonda de temperatura interna, panel GuideYou, montaje en pared

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. 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: montada en

la pared.

Aprobación:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

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.
- 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.
- El área de cocción es fácil de limpiar debido a que las esquinas y las aristas son de un radio mayor.
- Cocinar con una presión de 0.45 bar reduce los tiempos de cocción.
- 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.
- Mecanismo de seguridad cuando se cocina a presión que evita que se pueda abrir la tapa mientras cocina bajo presión, incluso con intento voluntario.
- Procesos de cocción durante la noche: ahorra tiempo y energía.
- La válvula de seguridad en la tapa evita la sobrepresión en el compartimento de los alimentos.
- Resistencia al agua IPX6.
- 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, 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.
- La tapa a presión está equipada con un sistema de cierre rápido cuya operación es simple y segura.
- 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
- 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% recicitable, 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 precalentamiento
- 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)

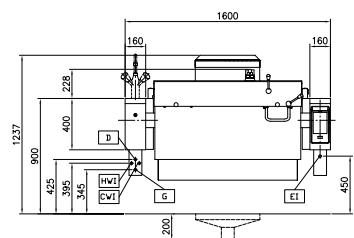
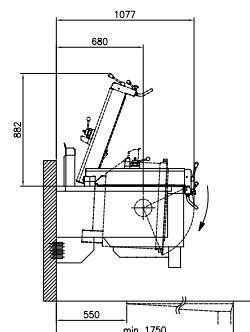


Sostenibilidad

- 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 PNC 910058 para marmitas y sartenes

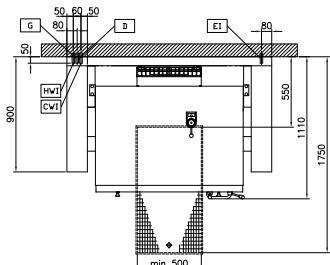

Alzado

Lateral
CWI = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

G = Conexión de gas

D = Desagüe

HWI = Entrada de agua caliente

EI = Conexión eléctrica
(energía)

Planta

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

Gas
Potencia gas: 29 kW

Instalación
Tipo de instalación mural

Info
Temperatura de funcionamiento MÍN: 50 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX: 250 °C

Cuba (rectangular) ancho: 1050 mm

Cuba (rectangular) alto: 326 mm

Cuba (rectangular) fondo: 558 mm

Dimensiones externas, ancho: 1600 mm

Dimensiones externas, fondo: 900 mm

Dimensiones externas, alto: 400 mm

Peso neto 340 kg

Configuración Rectangular;Basculante

Capacidad útil neta de la cuba 170 lt

Mecanismo basculante Automático

Tapa con doble revestimiento: ✓

Tipo de calentamiento Directo