Electrolux PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad Sartén Basculante a Presión a gas, 90lt monobloque

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

586251 (PUET09GGCO)

Sartén a presión basculante a gas 90 L (s) con función de condensación del vapor, 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. 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. 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.

Aprobación:

Cocina de alta productividad Sartén Basculante a Presión a gas, 90lt monobloque

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.
- 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 simultanea 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% 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	❑
• Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes	PNC 910058	❑
• Soporte para recipientes para GN1/1 para marmitas y sartenes rectangulares	PNC 910191	❑
• Falso fondo 1/1 GN para sartenes	PNC 910201	❑

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

2025.07.03

- Contenedor perforado con asas GN1/1 (altura=100mm) para marmitas y sartenes (BEN,PEN, UEN,UET&TUET) PNC 910211 ❑
- Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas PNC 910212 ❑
- Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared PNC 911417 ❑
- Zócalo en acero inox para unidades basculantes - monobloque PNC 911447 ❑
- Pala pequeña perforada para sartenes (PFEN/PUEN) PNC 911577 ❑
- Pala pequeña para sartenes (PFEN/PUEN) PNC 911578 ❑
- Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 200mm) para sartenes y marmitas PNC 911673 ❑
- Falso fondo con 2 patas, 100mm (alto 800mm). Se debe pedir como especial PNC 911929 ❑
- Alzatina (largo 1200mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912184 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912735 ❑
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared PNC 912750 ❑
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla PNC 912756 ❑
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla PNC 912768 ❑
- Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 800mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912777 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913565 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 913566 ❑
- Grifo mezclador con dos mandos para ProThermetic PNC 913567 ❑
- Grifo mezclador (1-mando) para ProThermetic PNC 913568 ❑
- Escurridor para sartén a presión basculante, 2 GN (PUET06 / PUET09) PNC 913575 ❑

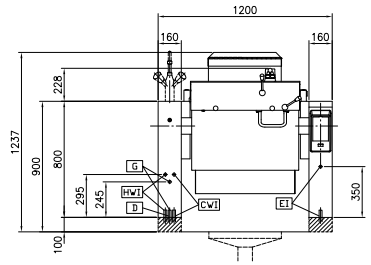
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

- KIT DE CONECTIVIDAD PARA LAS SARTENES Y MARMITAS PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577 ❑

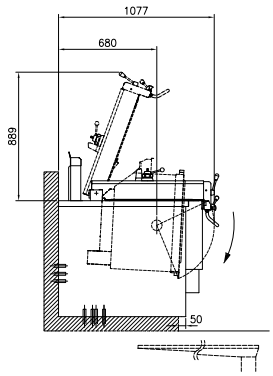
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Cocina de alta productividad Sartén Basculante a Presión a gas, 90lt monobloque

Alzado

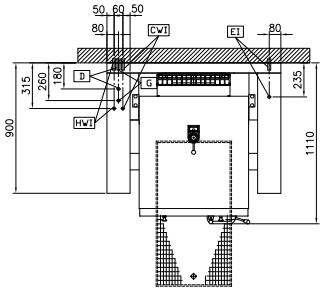


Lateral



CWI1 = 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 watios	0.2 kW

Gas

Potencia gas:	18 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	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

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

2025.07.03