



Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint Gas Tilting Boiling Pan 60lt Freestanding, Hygienic Profile

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



586914 (PBOT06GCCS)

* NOT TRANSLATED *

586939 (PBOT06GLCS)

* NOT TRANSLATED *

Ana Özellikler

- Kettle, her türlü ürünü kaynatmak, buharda pişirmek, haşlamak, tavada kızartmak için uygundur.
- Dahil olanlar:
 - Otomatik sıcak/soğuk su doldurma ve döner kol
 - Püskürtme tabancası
 - Arka kapatma paneli
 - C-pano (ilgili model için sırtlı)
- Motorlu, hız varyatörlü kazan devirme tertibatı "SOFT STOP" fonksiyonludur. Devirme ve boşaltma hızları hassas biçimde ayarlanabilir. Kazanın 90°'den daha fazla devrilebilmesi boşaltma ve temizlik işlemlerini kolaylaştırır.
- Kazan ceket üst kenarın 159 mm altına kadar yükselir.
- Pişirme prosesini kontrol eden entegre sıcaklık sensörü.
- Ergonomik kazan boyutları: Çapının geniş, derinliğinin az olması karıştırma ve yemeği elleçleme işlemlerini kolaylaştırır.
- Haznenin üst kenarı izolasyonludur.
- Dökme ağzına süzgeç takılabilir (opsiyonel).
- USB bağlantısı: Yazılımı güncellemek, reçeteleri yüklemek ve HACCP verilerini indirmek için kullanılır.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX6.
- İç ceketin maksimum basıncı 1,7 bar'dır; minimum çalışma basıncı 1 bar. Sıcaklığı 50 ile 110°C arasında kontrol etmenizi sağlar.

Konstruksiyon

- 1.4435 kalite (AISI 316L) paslanmaz çelik kazanın doğrusal bir boşaltma ağızı vardır. Çift cidarlı 1.4404 kalite (AISI 316L) paslanmaz çelik ceket 1.5 bar basınç altında çalışacak şekilde dizayn edilmiştir.
- Dış paneller ve iç çerçeve 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir.
- Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edilmiştir; temizliği kolaydır. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumludur.
- Çift cidarlı, izolasyonlu kapak 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir; ünitenin çapraz metal kirşleri üzerine monte edilmiştir, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiştir ve her pozisyonda açık durabilir.
- Son derece görünür ve parlak ledli TOUCH kontrol paneli, kullanıcı dostu simgeler ve sezgisel, kendi kendini açıklayan komut seçenekleri sunar. Ekran görselleştirir:
 - Gerçek ve ayarlanan sıcaklık
 - Ayarlanan ve kalan pişirme süresi
 - Ön ısıtma aşaması (etkinleştirilmişse)
 - GuideYou Paneli (etkinleştirilmişse)
 - Ertelenmiş başlangıç
 - Hedef sıcaklığa sorunsuz bir şekilde ulaşmak için Yumuşak Fonksiyon
 - Kaynamadan şiddetli kaynamaya kadar 9 Güç Kontrolü seviyesi.
 - Basınç modu (basıncı modellerde)
 - Karıştırıcı AÇIK/KAPALI ayarları (yuvarlak kaynatma modellerinde)
 - Hızlı sorun giderme için hata kodları

Onay:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
professional@electroluxprofessional.com

Bakım hatırlatıcıları

- Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkündür.
- GuideYou Panel - kullanıcı tarafından ayarlar aracılığıyla etkinleştirilir - çok aşamalı tarifleri kolayca takip ederek düzgün ve kontrollü bir pişirme ve daha iyi bir cihaz optimizasyonu sağlar.
Sistem, ESSENTIA programı doğrultusunda bakım hatırlatıcıları sunarak kullanıcının ürüne uygun şekilde bakım yapmasına yardımcı olur ve arıza sürelerini önler.
- Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostatu.
- Emniyet valfi, çift cidarlı ceketteki buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Cihaz ağırlığı itibarıyla %98 oranında geri dönüşümlüdür. Paketleme malzemesi toksik madde içermez.

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- HACCP dahil (isteğe bağlı aksesuar gerektirir) kablo ve veri izleme yoluyla uzaktan bağlı cihazlara bağlantı hazır.

Dahil Aksesuarlar

- 1 Devrilir kaynatma kazanı için sırt PNC 912183
(fabrikada monte edilmelidir) (L: 1100mm, H: 40mm) (sadece 586939)
- 1 Devrilir üniteler için arka panel, PNC 912703
duvara dayalı montaj-h=700 mm - 1100 mm
- 1 Devrilir üniteler için otomatik su PNC 912735
(sıcak+soğuk) doldurma
- 1 Devrilir üniteler-700H (bağımsız PNC 912776
üniteler) için spreyl tabanca
(fabrikada monte edilmelidir)

Opsiyonel Aksesuarlar

- Silindirik kaynatma kazanı için sepet PNC 910021 ☐
- 40/60 Lt PBON & 60 Lt PBOT
- Devrilir kaynatma kazanı için taban PNC 910031 ☐
pleyti 60 Lt PBOT
- Devirmeli kaynatma kazanları için PNC 910042 ☐
ölçü çubuğu 60 Lt PBOT
- Devirmeli kaynatma kazanları için PNC 910052 ☐
boşaltma süzgeci 40/60 Lt PBOT
- Kaynatma kazanı süzgeci için sıyrıcı PNC 910058 ☐
- Silindirik kaynatma kazanları için PNC 910162 ☐
süzgeç çubuğu
- Paslanmaz çelik baza, PNC 911425 ☐
PROTHERMETIC devrilir, duvara
dayalı üniteler için, 160x900x200 mm
- Devrilir PROTHERMETIC kazan ve PNC 911930 ☐
tavalar (H=700) için taban pleyti, 2
ayaklı (H=200 mm)-
160X900X200mm
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966 ☐
- Elektrik prizi, 16A/400V/IP67, fabrika PNC 912468 ☐
montajı
- Elektrik prizi, 32A/400V/IP67 PNC 912469 ☐
- Gömme elektrik prizi, Schuko PNC 912470 ☐
tip, 16A/230V/IP68
- Elektrik Prizi, TYP23, dahili, 16A/230V, PNC 912471 ☐
IP55, siyah - fabrikada montaj
- Elektrik Prizi, TYP25, dahili, 16A/400V, PNC 912472 ☐
IP55, siyah - fabrikada montaj

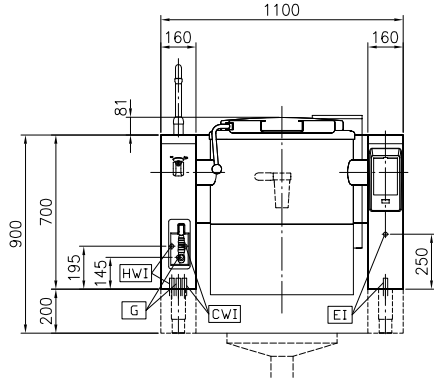
- Prothermetic devrilir kaynatma kazanları PNC 912490 ☐
için manometre kiti (fabrika montajı)
- Ana şalter (25A) 2.5 mm², gazlı üniteler PNC 912702 ☐
için - Fabrikada monte edilmelidir
- Devrilir tip kaynatma kazanları ve PNC 912779 ☐
tavalar için yemek musluğu
- Prothermetic devrilir üniteler için harici, PNC 912782 ☐
dokunmatik kontrol cihazı
- Acil stop butonu PNC 912784 ☐
- ProThermetic Kaynatma Kazanı ve PNC 913577 ☐
Devrilir Tava (ECAP) için bağlantı kiti -
fabrikada takılmalıdır



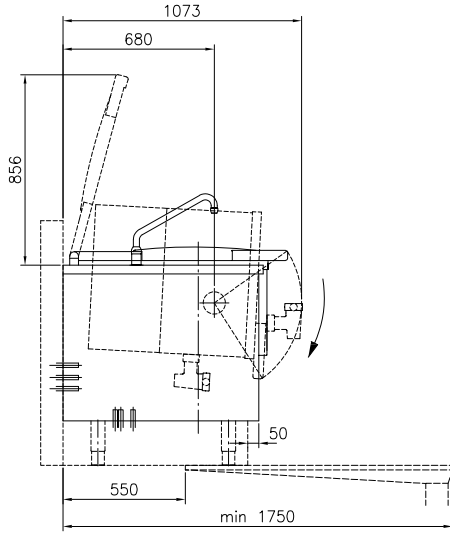
Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint Gas Tilting Boiling Pan 60lt Freestanding, Hygienic Profile

Ön

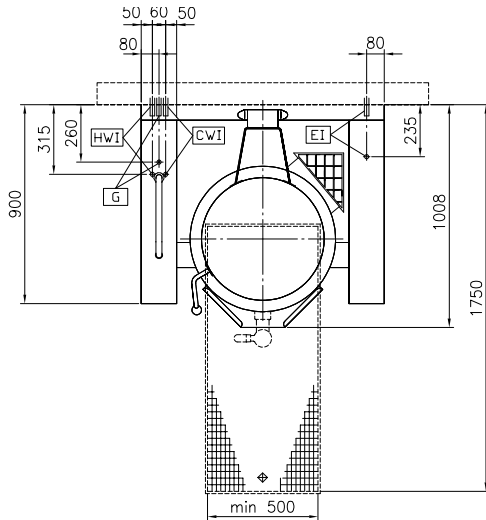


Yan

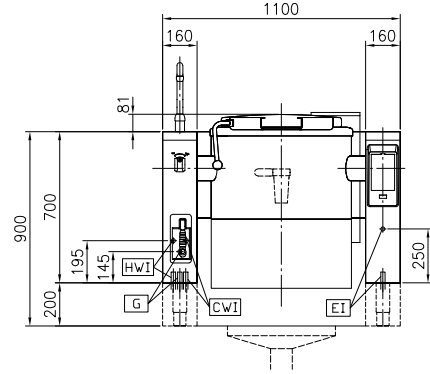


CWI = Soğuk Su Girişi 1 HWI = Sıcak Su Girişi
EI = Elektrik bağlantısı
G = Gaz bağlantısı

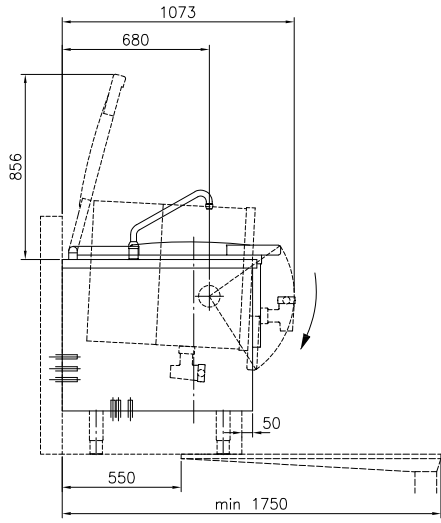
Üst



Ön

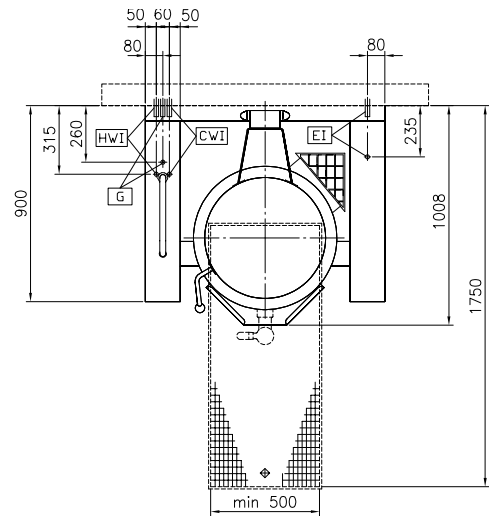


Yan



CWI = Soğuk Su Girişi 1 HWI = Sıcak Su Girişi
EI = Elektrik bağlantısı
G = Gaz bağlantısı

Üst



ProThermetic Sprint
Gas Tilting Boiling Pan 60lt Freestanding, Hygienic Profile

Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.09.24





Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Gas Tilting Boiling Pan 60lt
Freestanding, Hygienic Profile

Elektrik:

Voltaj: 230 V/1N ph/50/60 Hz
Toplam Watt: 0.2 kW

Montaj:

Montaj türü:

Beton baza üzerinde
dolaplı, ayaklar üzerinde
dolaplı, Baza üzerinde,
Duvara dayalı

Temel bilgiler:

MIN. çalışma sıcaklığı: 50 °C
MAX. çalışma sıcaklığı: 110 °C
Kazan (yuvarlak) çapı: 579 mm
Kazan (yuvarlak) derinliği: 385 mm
Dış boyutlar, Genişlik: 1100 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 900 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 700 mm
Net ağırlık: 170 kg

Konfigurasyon:

586914 (PBOT06GCCS) Yuvarlak; Devrilir
Round; Tilting; With
586939 (PBOT06GLCS) splashback

Net kullanılabilir kazan
kapasitesi:

60 Lt

Devirme mekanizması:

Otomatik

Çift cidarlı kapak:

✓

Isıtma tipi:

İndirek



ProThermetic Sprint
Gas Tilting Boiling Pan 60lt Freestanding, Hygienic Profile

Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.09.24