



Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Electric Tilting Boiling Pan, 100lt
Hygienic Profile, Freestanding

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



586915 (PBOT10ERES)

Elektrikli devrilir kaynatma kazanı 100lt (h), karıştırıcı montajı için düzeneği vardır, karıştırıcı opsiyoneldir, otomatik. Döner kollu H/C (Sıcak/Soğuk) su doldurma, püskürtme tabancası, arka kapama kiti, GuideYou Panel, bağımsız ünite

586940 (PBOT10ELES)

* 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 ceketi 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 ağızına 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 termostadı.
- Emniyet valfi, çift cidarlı ceketteki buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılabilir (opsiyonel).
- 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.

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Gömme elektrik prizi, Schuko tip, 16A/230V/IP68 | PNC 912470 | ☐ |
| • Elektrik Prizi, TYP23, dahili, 16A/230V, IP55, siyah - fabrikada montaj | PNC 912471 | ☐ |
| • Elektrik Prizi, TYP25, dahili, 16A/400V, IP55, siyah - fabrikada montaj | PNC 912472 | ☐ |
| • Prothermetic devrilir kaynatma kazanları için manometre kiti (fabrika montajı) | PNC 912490 | ☐ |
| • Enerji optimizasyonu için kit | PNC 912737 | ☐ |
| • Ana şalter (60A) 6 mm ² - Fabrikada monte edilmelidir | PNC 912740 | ☐ |
| • Devrilir üniteler için alt-arka panel, ada tip montaj - 1200 mm | PNC 912768 | ☐ |
| • Devrilir tip kaynatma kazanları ve tavalar için yemek musluğu | PNC 912779 | ☐ |
| • Prothermetic devrilir üniteler için harici, dokunmatik kontrol cihazı | PNC 912782 | ☐ |
| • ProThermetic Kaynatma Kazanı ve Devrilir Tava (ECAP) için bağlantı kiti - fabrikada takılmalıdır | PNC 913577 | ☐ |

Dahil Aksesuarlar

- | | |
|---|------------|
| • 1 Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1200mm, H: 40mm) (sadece 586940) | PNC 912184 |
| • 1 Devrilir üniteler için arka panel, duvara dayalı montaj-h=700 mm - 1200 mm | PNC 912704 |
| • 1 Devrilir üniteler için otomatik su (sıcak+soğuk) doldurma | PNC 912735 |
| • 1 Devrilir üniteler-700H (bağımsız üniteler) için sprey tabanca (fabrikada monte edilmelidir) | PNC 912776 |

Opsiyonel Aksesuarlar

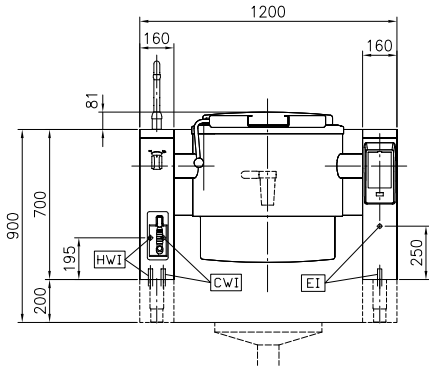
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Devirmeli kaynatma kazanları için süzgeç 100 Lt PBOT | PNC 910003 | ☐ |
| • Silindirik kaynatma kazanı için sepet - 100 Lt | PNC 910023 | ☐ |
| • Silindirik tip kaynatma kazanları için taban pleyti 100 Lt | PNC 910033 | ☐ |
| • Devirmeli kaynatma kazanları için ölçü çubuğu 100 Lt PBOT | PNC 910044 | ☐ |
| • 100 Lt silindirik kaynatma kazanları için boşaltma süzgeci | PNC 910054 | ☐ |
| • Kaynatma kazanı süzgeci için sıyrıcı | PNC 910058 | ☐ |
| • Silindirik kaynatma kazanları için süzgeç çubuğu | PNC 910162 | ☐ |
| • Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC devrilir, duvara dayalı üniteler için, 160x900x200 mm | PNC 911425 | ☐ |
| • Devrilir PROTHERMETIC kazan ve tavalar (H=700) için taban pleyti, 2 ayaklı (H=200 mm)-160X900X200mm | PNC 911930 | ☐ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 911966 | ☐ |
| • MOBIL KIT TxxT/PxxT (VAR. GENİŞLİK=S-Code) | PNC 912460 | ☐ |
| • Elektrik prizi, 16A/400V/IP67, fabrika montajı | PNC 912468 | ☐ |



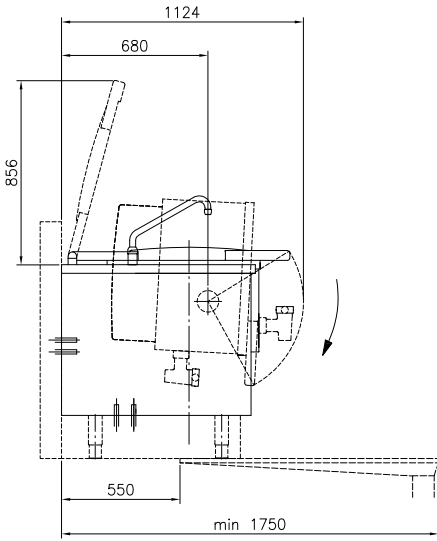
Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint Electric Tilting Boiling Pan, 100lt Hygienic Profile, Freestanding

Ön

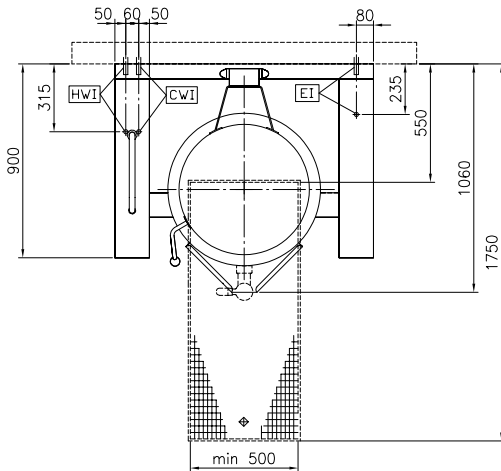


Yan

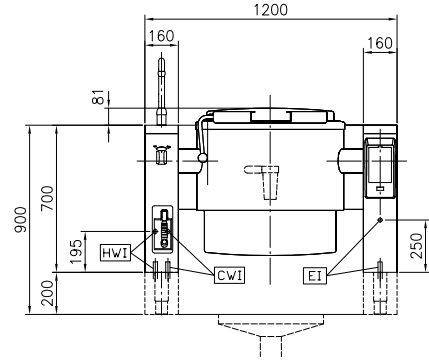


CWI = Soğuk Su Girişi 1
EI = Elektrik bağlantısı
HWI = Sıcak Su Girişi

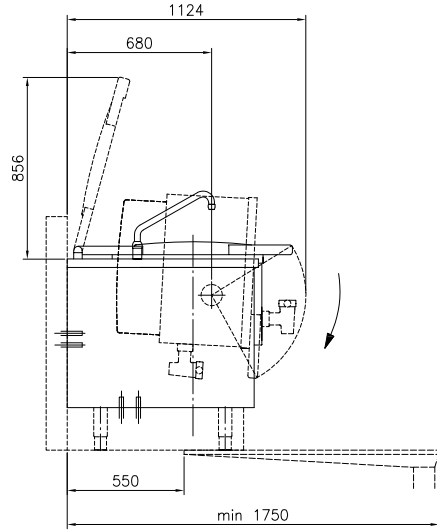
Üst



Ön

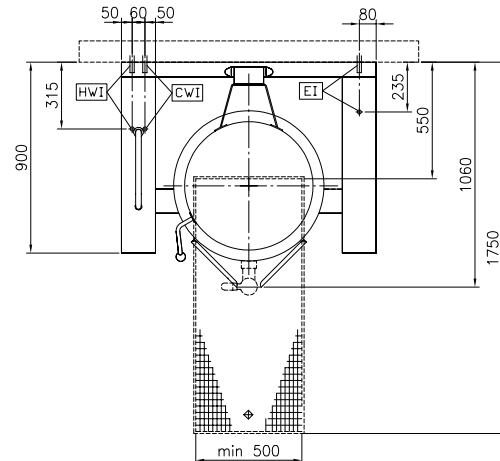


Yan



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

Üst



ProThermetic Sprint
Electric Tilting Boiling Pan, 100lt Hygienic Profile, Freestanding

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

2026.09.24





Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Electric Tilting Boiling Pan, 100lt
Hygienic Profile, Freestanding

Elektrik:

Voltaj: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Toplam Watt: 18.2 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: 640 mm
Kazan (yuvarlak) derinliği: 395 mm
Dış boyutlar, Genişlik: 1200 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 900 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 700 mm
Net ağırlık: 180 kg

Konfigurasyon:

586915 (PBOT10ERES) Yuvarlak; Devrilir
Round; Tilting; With
586940 (PBOT10ELES) splashback

Net kullanılabilir kazan
kapasitesi:

100 Lt

Devirme mekanizması:

Otomatik

Çift cidarlı kapak:

✓

Isıtma tipi:

İndirek



ProThermetic Sprint
Electric Tilting Boiling Pan, 100lt Hygienic Profile, Freestanding

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

2026.09.24