Electrolux PROFESSIONAL

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Electric Tilting Boiling Pan, 100lt Hygienic Profile, Freestanding with Stirrer

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #

586025 (PBOT10RCEO) Elektrikli devrilir kaynatma kazanı, karıştırıcı montajı için düzeneği vardır, karıştırıcı opsiyoneldir; 100 Lt (h=700 mm), derinlik: 900 mm

Özellikler

Sıra No.

AISI304 paslanmaz çelik konstruksiyon. Derin çekme kazan AISI316'dan imal edilmiştir. İzolasyonlu ve karşı dengeli kapak. Motorlu kazan devirme tertibatı (hız varyatörlü). Kazan, içindeki malzemenin tümüyle boşaltılabilmesi için 90°'den daha fazla yatar. Kazan içindeki malzeme, kazanın tabanındaki ve yan duvarlarındaki ceketin içinde oluşan ve ısısı maksimum 125°C'ye kadar yükselen doymuş buharla eşit biçimde ısıtılır. Buhar ceketinde havalandırma sistemi bulunur. Emniyet valfi cekette aşırı basıncı engeller. Emniyet termostatı ceketteki suyun azalmasına karşı güvenlik sağlar. DOKUNMATİK Kontrol Paneli. SOFT Fonksiyonu, süt esaslı soslar, beşamel gibi hassas yiyecekler için ideal bir pişirme yöntemidir ve çok hassas biçimde gücü regule eder.. Farklı sıcaklık ayarlarıyla tek veya çok fazlı pişirme reçeteleri hafızaya alınabilir. Pişirme işleminin hassas kontrolu için entegre ısı sensörleri. Suya karşı elektrik koruma sınıfı: IPX6. Konfigurasyon:Ada tipi veya duvara dayalı olarak ve 200 mm yükseklikte ayaklar veya çelik ya da beton baza üzerine monte edilebilir.

Ana Özellikler

- Kazan; her türlü malzemeyi direk ısıtma sistemi ile pişirme, sote yapma, kızartma veya poşeleme için uygundur.
- Kazan ceketi üst kenarın 134 mm altına kadar yükselir.
- Haznenin üst kenarı izolasyonludur.
- Ergonomik kazan boyutları: Çapının geniş, derinliğinin az olması karıştırma ve yemeği elleçleme işlemlerini kolaylaştırır.
- Dökme ağzına süzgeç takılabilir (opsiyonel).
- 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.
- Pişirme prosesini kontrol eden entegre sıcaklık sensörü.
- 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 ağzı 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.
- Çift cidarlı, izolasyonlu kapak 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir; ünitenin çapraz metal kirişleri üzerine monte edilmiştir, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiştir ve her pozisyonda açık durabilir.
- Emniyet valfi, çift cidarlı ceketteki buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostatı.
- Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştıran batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- Yüksek devirme pozisyonu sayesinde ergonomik ve kullanıcı dostudur ve küvetleri rahatça doldurmayı sağlayan özel tasarımlı boşaltma ağzı bulunur.
- Ön tarafa monte edilmiş, eğimli, led ışıklı "DOKUNMATİK" kontrol paneli indirmeli derin çekme bir kasanın içine gömülmüştür. Kontrol panelinin açıklamalı fonksiyon göstergeleri tüm pişirme işlemi süresince kullanıcıya kılavuzluk eder: Gerçek ve set edilmiş sıcaklık

Onay:

değerlerini eş zamanlı olarak gösterir; aynı şekilde set edilmiş pişirme süresini ve kalan pişirme süresini eşzamanlı olarak gösterir; gerçek zamanlı saat; hassas yiyecekler için "SOFT" kontrollu ısıtma; 9 güç kademeli kaynatma; geciktirmeli start için süre ölçer; arızaları hızla belirlemek için hata göstergesi.

- Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edilmiştir; temizliği kolaydır. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumludur.
- Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılabilir (opsiyonel).
- Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkündür.
- Cihaz ağırlığı itibariyle %98 oranında geri dönüşümlüdür. Paketleme malzemesi toksik madde içermez.
- Karıştırıcı hızı: 21 rpm.
- 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.
- 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 (basınçlı modellerde)
  Karıştırıcı AÇIK/KAPALI ayarları (yuvarlak kaynatma modellerinde)
  Hızlı sorun giderme için hata kodları
  Bakım hatırlatıcıları

Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

- Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).

Dahil Aksesuarlar

- 1 Acil stop butonu PNC 912784

Opsiyonel Aksesuarlar

- Devirmeli kaynatma kazanları için süzgeç 100 Lt PBOT PNC 910003 ❑
- Devirmeli kaynatma kazanları için ölçü çubuğu 100 Lt PBOT PNC 910044 ❑
- 100 Lt kaynatma kazanları için karıştırıcı PNC 910063 ❑
- 100 Lt kaynatma kazanları için karıştırıcı ve sıyırıcı PNC 910093 ❑
- Silindirik kaynatma kazanları için süzgeç çubuğu PNC 910162 ❑
- Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC devrilir, duvara dayalı üniteler için, 160x900x200 mm PNC 911425 ❑
- Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC devrilir bağımsız üniteler için, 160x900x200 mm PNC 911455 ❑
- Devrilir PROTHERMETIC kazan ve tavalar (H=700) için taban pleyti, 2 ayaklı (H=200 mm)-160X900X200mm PNC 911930 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966 ❑
- Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1200mm, H: 40mm) PNC 912184 ❑
- MOBIL KIT TxxT/PxxT (VAR. GENİŞLİK=S-Code) PNC 912460 ❑
- Elektrik prizi, 16A/400V/IP67, fabrika montajı PNC 912468 ❑
- Elektrik prizi, 32A/400V/IP67 PNC 912469 ❑
- 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 ❑
- Gömme elektrik prizi, Schuko tip,16A/230V/IP55 PNC 912473 ❑
- Gömme elektrik prizi (Cee), 16A, IP67 PNC 912474 ❑
- Elektrik Prizi, TYP23, dahili, 16A/230V, IP54, mavi - fabrikada montaj PNC 912475 ❑
- Gömme elektrik prizi, Schuko tip,16A/230V/IP54 PNC 912476 ❑
- Gömme elektrik prizi, Swiss tip,16A/400V/IP54 PNC 912477 ❑
- Eğimli üniteler için taban girintisi paneli (70 ila 270 mm derinlik) - fabrikada montaj (Almanya, Avusturya, İsviçre) - fabrikada montaj PNC 912479 ❑
- Eğimli üniteler için ek taban paneli (120 mm genişlik) - fabrikada montaj (Almanya, Avusturya, İsviçre) PNC 912486 ❑
- Prothermetic devrilir kaynatma kazanları için manometre kiti (fabrika montajı) PNC 912490 ❑
- Bağlantı ray kiti, sırtlı, sol ve sağ PNC 912499 ❑
- Bağlantı rayı, 900mm PNC 912502 ❑
- Devrilir üniteler için arka panel, duvara dayalı montaj-h=700 mm - 1200 mm PNC 912704 ❑

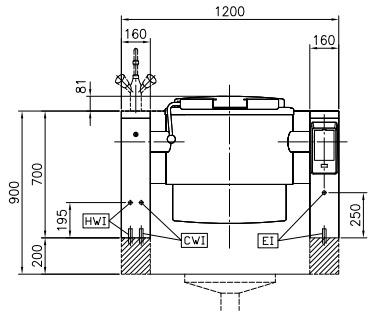
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

• Devrilir üniteler için otomatik su (sıcak+soğuk) doldurma	PNC 912735	❑
• Enerji optimizasyonu için kit	PNC 912737	❑
• Ana şalter (60A) 6 mm2 - Fabrikada monte edilmelidir	PNC 912740	❑
• Devrilir üniteler için arka kapama kiti, ada tip montaj - 700Hx1200 mm	PNC 912744	❑
• Devrilir üniteler için alt-arka panel, ada tip montaj - 1200 mm	PNC 912768	❑
• Devrilir üniteler-700H (bağımsız üniteler) için sprey tabanca (fabrikada monte edilmelidir)	PNC 912776	❑
• Devrilir tip kaynatma kazanları ve tavalar için yemek musluğu	PNC 912779	❑
• Bağlantı ray kiti, sağ - 900 mm	PNC 912975	❑
• Bağlantı ray kiti, sol - 900 mm	PNC 912976	❑
• Bağlantı ray kiti, sırtlı cihazlar için, sağ - 900 mm	PNC 912981	❑
• Bağlantı ray kiti, sırtlı cihazlar için, sol - 900 mm	PNC 912982	❑
• Batarya, iki topuzlu	PNC 913554	❑
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/350/450 mm)	PNC 913555	❑
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/220/600 mm)	PNC 913556	❑
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/220/450 mm)	PNC 913557	❑
• PXXT-KWC için iki düğmeli karıştırma musluğu, 520 mm yükseklik, 600 mm döner derinlik - fabrikada montaj	PNC 913567	❑
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913568	❑
• ProThermetic Kaynatma Kazanı ve Devrilir Tava (ECAP) için bağlantı kiti - fabrikada takılmalıdır	PNC 913577	❑

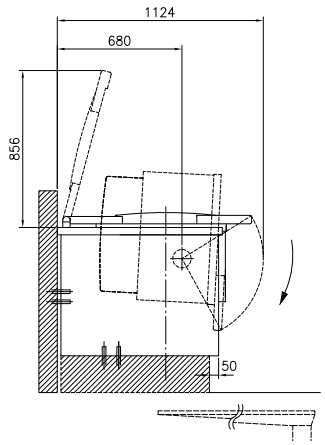
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları
Electric Tilting Boiling Pan, 100lt Hygienic Profile, Freestanding with Stirrer

Ön

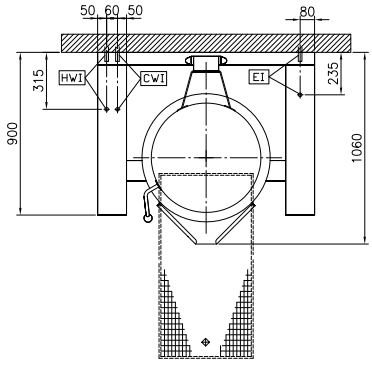


Yan



CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
EI = Elektrik bağlantısı
HWI = Sıcak Su Girişi

Üst



Elektrik:

Voltaj:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Toplam Watt:	18.6 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:	210 kg
Konfigurasyon:	Round;Tilting;Pre-arranged for stirrer
Net kullanılabilir kazan kapasitesi:	100 Lt
Devirme mekanizması:	Otomatik
Çift cidarlı kapak:	✓
Isıtma tipi:	İndirek

Enerji tüketimi:

Standard:	
Isıtılan parça:	0 lt
Isınma sıcaklığı:	From 0°C to 0°C
Isınma süresi:	0 min

Sürdürülebilirlik

Isınma fazında enerji tüketimi:	0
Enerji verimliliği:	0 %

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

2026.01.15