

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #

**586030 (PBOT15RVEO)**

Elektrikli devriler kaynatma kazanı, karıştırıcı montajı için düzeneği vardır, karıştırıcı opsiyoneldir; 150 Lt, duvara monte, 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 ısı maksimum 125°C'ye kadar yükselen doymuş buharla eşit biçimde ısıtılır. Buhar ceketinde havalandırma sistemi bulunur. Emniyet valfi ceketten aşırı basıncı engeller. Emniyet termostatu ceketten 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 kontrolü için entegre ısı sensörleri. Suya karşı elektrik koruma sınıfı: IPX6. Konfigurasyon: Duvara asılır.

Ana Özellikler

- Kazan; her türlü malzemeyi direk ısıtma sistemi ile pişirme, sote yapma, kızartma veya poşeleme için uygundur.
- Kazan ceket üst kenarın 159 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 girişleri üzerine monte edilmiştir, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiştir ve her pozisyonda açık durabilir.
- Emniyet valfi, çift cidarlı ceketten buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostatu.
- Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştıran batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- Yüksek devirme pozisyonu sayesinde ergonomik ve kullanıcı dostudur ve kuvvetleri rahatça doldurmayı sağlayan özel tasarımı boşaltma ağzı bulunur.
- Ön tarafa monte edilmiş, eğimli, led ışıklı "DOKUNMATİK" kontrol paneli indirmeli derin çekme bir kazanın 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" kontrollü ısıtma; 9 güç kademelili 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 itibarıyla %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 (basıncılı 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 150 Lt PBOT PNC 910004 ☐
- Devirmeli kaynatma kazanları için ölçü çubuğu 150 Lt PBOT PNC 910045 ☐
- 150 Lt kaynatma kazanı için izgara tip karıştırıcı PNC 910064 ☐

- 150 Lt kaynatma kazanları için karıştırıcı ve sıyrıcı PNC 910094 ☐
- Silindirik kaynatma kazanları için süzgeç çubuğu PNC 910162 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966 ☐
- Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1300mm, H: 40mm) PNC 912185 ☐
- 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 ☐
- Prothermetic devrilir kaynatma kazanları için manometre kiti (fabrika montajı) PNC 912490 ☐
- Bağlantı ray kiti, sırtlı, sol ve sağ PNC 912499 ☐
- 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-400H, (duvara monteli) için sprey tabanca (fabrikada monte edilmelidir) - 400H PNC 912775 ☐
- Devrilir tip kaynatma kazanları ve tavalar için yemek musluğu PNC 912779 ☐
- Prothermetic devrilir üniteler için harici, dokunmatik kontrol cihazı PNC 912782 ☐
- 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall mounted with Stirrer

- PXXT-KWC için iki düğmeli karıştırma musluğu, 520 mm yükseklik, 600 mm döner derinlik - fabrikada montaj PNC 913567 ☐
- Batarya, tek boyunlu, 564 mm yükseklik, 450 mm dönebilir derinlik, PXXT - KWC, fabrika montajlı PNC 913568 ☐
- ProThermetic Kaynatma Kazanı ve Devrilir Tava (ECAP) için bağlantı kiti - fabrikada takılmalıdır PNC 913577 ☐



Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları
Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall mounted with Stirrer

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

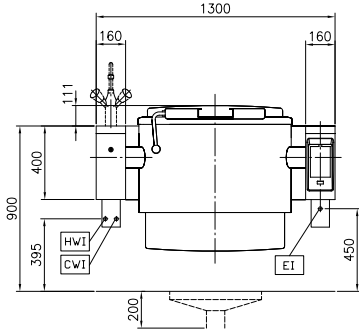
2026.07.08



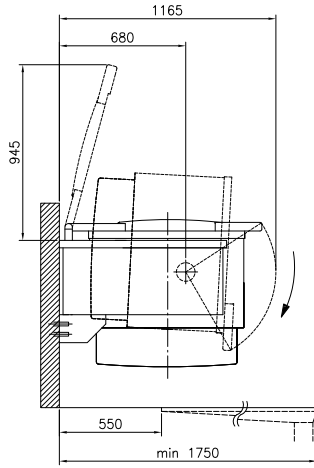
Electrolux
PROFESSIONAL

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall mounted with Stirrer

Ön

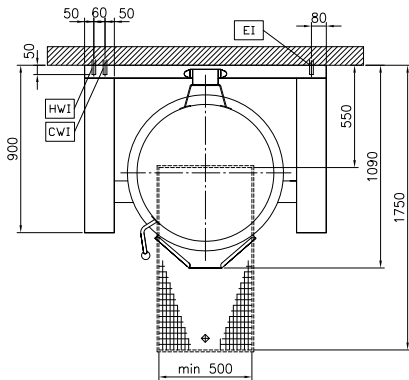


Yan



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

Üst



Elektrik:

Voltaj: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Toplam Watt: 24.6 kW

Montaj:

Montaj türü: Duvara monte

Temel bilgiler:

MIN. çalışma sıcaklığı: 50 °C
MAX. çalışma sıcaklığı: 110 °C
Kazan (yuvarlak) çapı: 710 mm
Kazan (yuvarlak) derinliği: 465 mm
Dış boyutlar, Genişlik: 1300 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 900 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 400 mm
Net ağırlık: 290 kg

Konfigurasyon:

Net kullanılabilir kazan kapasitesi: 150 Lt
Devirme mekanizması: Otomatik
Çift cidarlı kapak: ✓
Isıtma tipi: İndirek

Enerji tüketimi:

Standard: DIN18855-1: 2005-07
Isıtılan parça: 150 lt Water
Isınma sıcaklığı: From 20°C to 90°C
Isınma süresi: 32.6 min

Sürdürülebilirlik

Isınma fazında enerji tüketimi: 12.91 kWh
Enerji verimliliği: 94.58 %



Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları
Electric Tilting Boiling Pan, 150lt , Wall mounted with Stirrer
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2026.07.08