

SIRA # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

ADI # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



587104 (PBOT15ECIO)

\* NOT TRANSLATED \*

## Ana Özellikler

- Kazan; her türlü malzemeyi direk ısıtma sistemi ile pişirme, sote yapma, kızartma veya poşeleme için uygundur.
- Kazan ceketı 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.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX6.
- 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.
- 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 ceketteki buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostadı.
- Yüksek devirme pozisyonu sayesinde ergonomik ve kullanıcı dostudur ve küvetleri rahatça doldurmayı sağlayan özel tasarımı boşaltma ağzı bulunur.
- Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştıran batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- 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" kontrollü ısıtma; 9 güç kademeli kaynatma; geciktirmeli start için süre ölçer; arızaları hızla belirlemek için hata göstergesi.
- Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkündür.
- 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).
- Cihaz ağırlığı itibarıyla %98 oranında geri dönüşümlüdür. Paketleme malzemesi toksik madde içermez.
- 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

• Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1300mm, H: 40mm)	PNC 912185	<input type="checkbox"/>
• Bağlantı ray kiti, sırtlı, sol ve sağ	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Bağlantı rayı, 900mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>
• Devrilir üniteler için otomatik su (sıcak+ soğuk) doldurma	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Enerji optimizasyonu için kit	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Ana şalter (60A) 6 mm <sup>2</sup> - Fabrikada monte edilmelidir	PNC 912740	<input type="checkbox"/>
• Devrilir üniteler için arka kapama kiti, ada tip montaj - 700Hx1300 mm	PNC 912745	<input type="checkbox"/>
• Devrilir üniteler için alt-arka panel, ada tip montaj - 1300 mm	PNC 912769	<input type="checkbox"/>
• Devrilir üniteler-700H (bağımsız üniteler) için spreylen tabanca (fabrikada monte edilmelidir)	PNC 912776	<input type="checkbox"/>
• Devrilir tip kaynatma kazanları ve tavalar için yemek musluğu	PNC 912779	<input type="checkbox"/>
• Acil stop butonu	PNC 912784	<input type="checkbox"/>
• Batarya, iki topuzlu (g/y/d: 150/220/600 mm)	PNC 913556	<input type="checkbox"/>
• ProThermetic Kaynatma Kazanı ve Devrilir Tava (ECAP) için bağlantı kiti - fabrikada takılmalıdır	PNC 913577	<input type="checkbox"/>

## Kullanıcı Arayüzü ve Veri Yönetimi

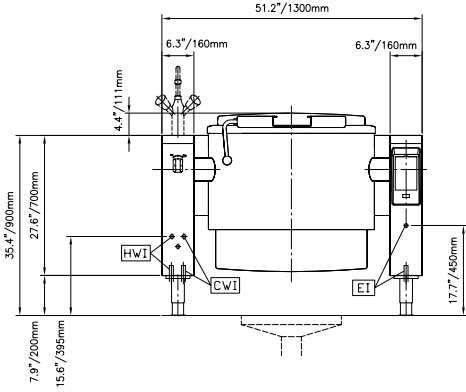
- Uzaktan ve veri izlemek için bağlı cihazlara gerçek zamanlı erişim için bağlantı hazır (isteğe bağlı aksesuar gerektirir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).

## Dahil Aksesuarlar

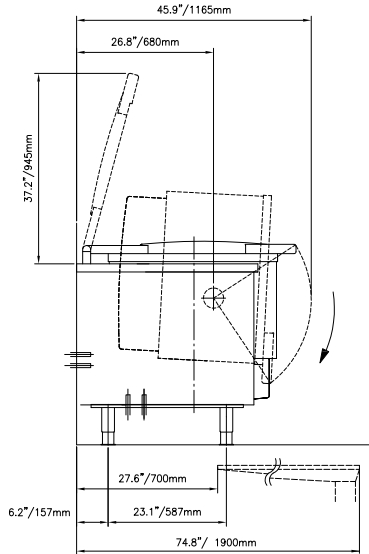
### Opsiyonel Aksesuarlar

- Devirmeli kaynatma kazanları için süzgeç 150 Lt PBOT PNC 910004
- Silindirik kaynatma kazanı için sepet - 150 Lt PNC 910024
- Silindirik tip kaynatma kazanları için taban pleyti 150 Lt PNC 910034
- Devirmeli kaynatma kazanları için ölçü çubuğu 150 Lt PBOT PNC 910045
- - NOT TRANSLATED - PNC 911966

Ön

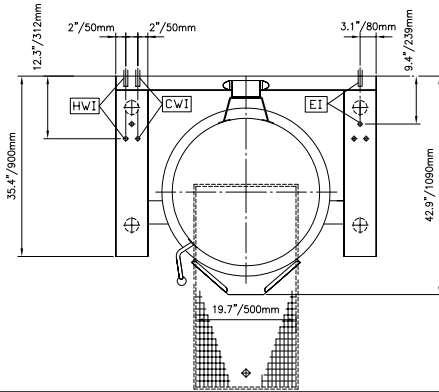


Yan



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

Üst

**Elektrik:**

Also available with 400 V/3 ph/50 Hz

Voltaj: 440 V/3 ph/50/60 Hz

Toplam Watt: 24.2 kW

**Montaj:**

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

Montaj türü:

**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: 700 mm

Net ağırlık: 260 kg

Konfigurasyon: Yuvarlak; Devrilir

Net kullanılabilir kazan  
kapasitesi: 150 Lt

Devirme mekanizması: Otomatik

Çift cidarlı kapak: ✓

Isıtma tipi: İndirek

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları  
Electric Tilting Boiling Pan, 150lt Hygienic Profile, Freestanding - Marine

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

2026.05.18