



## Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Electric Tilting Boiling Pan, 60lt Hygienic Profile, Freestanding



586122 (PBOT06EBEO)

Elektrikli devrilir kaynatma kazanı 60 Lt (h=700 mm), derinlik: 850 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 termostati ceketeki suyun azalmasına karşı güvenlik sağlar. DOKUNMATİK Kontrol Paneli. SOFT Fonksiyonu, süt esaslı soslar, bezamel 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.

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

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

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

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

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

### 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 elle çleme 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 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.
- Çift cidarlı, izolasyonlu kapak 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir; Ünitenin çapraz metal kırıcıları üzerine monte edilmiştir, bir menteşe ile karşı-dengeli hale gelmiştir ve her pozisyonda açık durabilir.
- Emniyet valfi, çift cidarlı cekettedeki buhar basıncının yükselmesine izin vermez.
- Çift cidarlı ceket içindeki düşük su seviyesine karşı koruyucu emniyet termostatı.
- Yüksek devirme pozisyonu sayesinde ergonomik ve kullanıcı dostudur ve küvetleri rahatça doldurmayı sağlayan özel tasarımlı boşaltma ağızı bulunur.
- Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştırılan batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- Ön tarafa monte edilmiş, eğimli, led ışıklı "DOKUNMATİK" kontrol paneli indirmeli derin çekme bir kasanın içine gömülüştür. Kontrol panelinin açıklamalı fonksiyon göstergeleri tüm pişirme işlemi süresince kullanıcıya kılavuzluk eder: Gerçek ve set edilmiş sıcaklık

Onay:



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[professional@electroluxprofessional.com](mailto:professional@electroluxprofessional.com)

- değerlerini eş zamanlı olarak gösterir; aynı şekilde set edilmiş pişirme süresini ve kalan pişirme süresini eş zamanlı 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.
- Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edilmiştir; temizliği kolaydır. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumludur.
  - Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılabılır (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.
  - 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 önlüyor.
  - Son derece görünürlük 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 sıcaklığı 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 gereklidir - daha fazla ayrıntı için Şirket ile iletişime geçebilirsiniz).

### Opsiyonel Aksesuarlar

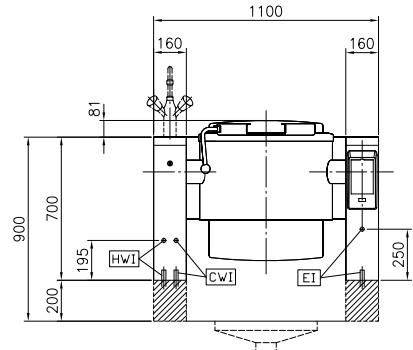
- Devirmeli kaynatma kazanları için süzgeç 40/60 Lt PBOT
- Silindirik kaynatma kazanı için sepet - 40/60 Lt PBON & 60 Lt PBOT
- Devrilir kaynatma kazanı için taban pleyti 60 Lt PBOT
- Devirmeli kaynatma kazanları için ölçü çubuğu 60 Lt PBOT

- Devirmeli kaynatma kazanları için boşaltma süzgeci 40/60 Lt PBOT PNC 910052
- Kaynatma kazanı süzgeci için sıvırıcı PNC 910058
- Silindirik kaynatma kazanları için süzgeç çubuğu PNC 910162
- NOT TRANSLATED - PNC 911966
- Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1100mm, H: 40mm) PNC 912183
- 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
- Devrilir PROTHERMETIC kazan ve tavalar (H=700) için taban pleyti, 2 ayaklı (H=200 mm)- 160X850X200mm PNC 912488
- Prothermetic devrilir kaynatma kazanları için manometre kiti (fabrika montajı) PNC 912490
- Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC devrilir, duvara dayalı üniteler için, 160x850x200 mm PNC 912494
- Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC devrilir, bağımsız üniteler için, 160x850x200 mm PNC 912496
- Bağlantı ray kiti, sırtlı, Modüler-Modüler; Prothermetic Sabit-Prothermetic Sabit - 850 mm PNC 912498
- Devrilir üniteler için arka panel, duvara dayalı montaj-h=700 mm - 1100 mm PNC 912703
- Devrilir üniteler için otomatik su (sıcak+soğuk) doldurma PNC 912735

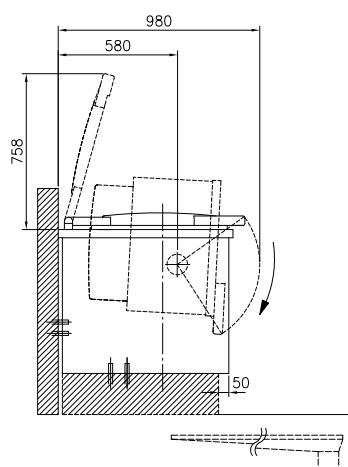
- Enerji optimizasyonu için kit PNC 912737
- Devrilir üniteler için arka kapama kiti, ada tip montaj - 700Hx1100 mm PNC 912743
- Devrilir üniteler için alt-arka panel, ada tip montaj - 1100 mm PNC 912767
- Ana şalter (25A) 4 mm<sup>2</sup> - Fabrikada monte edilmelidir PNC 912773
- Devrilir Üniteler-700H (bağımsız üniteler) için sprey tabanca (fabrikada monte edilmelidir) PNC 912776
- Devrilir tip kaynatma kazanları ve tavalar için yemek musluğu PNC 912779
- Acil stop butonu PNC 912784
- 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



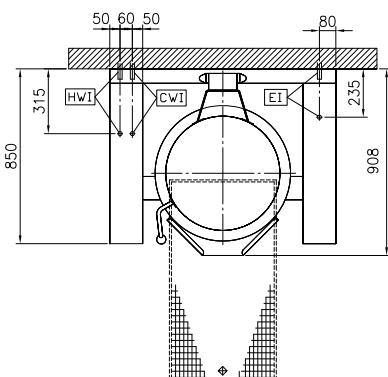
## Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Electric Tilting Boiling Pan, 60lt Hygienic Profile, Freestanding



Ön



Yan



Üst

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

### Elektrik:

**Voltaj:** 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Toplam Watt:** 12.2 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:	579 mm
Kazan (yuvarlak) derinliği:	385 mm
Dış boyutlar, Genişlik:	1100 mm
Dış boyutlar, Derinlik:	850 mm
Dış boyutlar, Yükseklik:	700 mm
Net ağırlık:	170 kg
Konfigurasyon:	Yuvarlak; Devrilir
Net kullanılır kazan kapasitesi:	60 Lt
Devirme mekanizması:	Otomatik
Çift cidarlı kapak:	✓
Isıtma tipi:	İndirekt

### 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 %