

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Gazlı devrilir tava 100 Lt, Hijyenik Profil, ayaklı

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



586181 (PFET10GCCO)

Gazlı devrilir tava 100 Lt
(h=700 mm), sandviç tabanlı
(paslanmaz çelik+karbon
çeliği), derinlik: 900 mm

Özellikler

Sıra No.

AISI304 paslanmaz çelik konstruksiyon. GN küvetlerle uyumlu tava ebadı. 18 mm kalınlığında tava tabanı (15 mm karbon çeliği ve üzerinde 3 mm kalınlığında AISI316 paslanmaz çelik.) İzolasyonlu ve karşı dengeli kapak. Hız varyatörlü motorlu devirme tertibatı. Tava 90°'yi aşan bir açıyla devrilerek içindeki tüm yiyeceğin boşalması sağlanır. Elektronik ateşlemeli ve kontrollü brülörler. Emniyet termostati tavanın aşırı ısınmasını önler. Tava taban sıcaklığının hassas elektronik kontrolü 50° ile 250°C arasında belirlenen pişirme sıcaklığına kısa sürede ulaşılmasını ve bu ısıda kalınmasını 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: Ada tipi veya duvara dayalı olarak ve 200 mm yükseklikte ayaklar veya çelik ya da beton baza üzerine monte edilebilir.

Ana Özellikler

- Tava ebadı GN ebatlarıyla uyumludur.
- Sıcaklık sensörleri etkili ısı kontrolü sağlarlar: Enerji, sadece set edilmiş değeri muhafaza etmek için aktive olur; set değeri hiçbir zaman aşılmaz.
- Optimum ısı dağılımı; tad, renk, eşit pişirme ve vitaminlerin muhafazası açılarından en üst düzey pişirme sonuçları verir.
- Geniş radyuslu kenar ve köşeleri sayesinde pişirme yüzeyi kolayca temizlenebilir.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX6.
- 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.
- Set edilen pişirme ısısı aşılmaz; hızlı ısı reaksiyonu.
- USB bağlantısı: Yazılımı güncellemek, reçeteleri yüklemek ve HACCP verilerini indirmek için kullanılır.
- Çok amaçlı pişirme cihazı, rostalama, kavurma, kızartma, sulu yemek pişirme, haşlama yapmak için kullanılır.

Konstruksiyon

- Dış paneller ve iç çerçeve 1.4301 (304 AISI) paslanmaz çeliktir.
- 18 mm kalınlıkta bileşik tabanlı, yapışmaz yüzeyli, çok amaçlı pişirme pleyti: 3 mm kalınlıkta kumlanmış 1.4404 (AISI 316L) paslanmaz çelik yüzey, dikişsiz olarak karbon çeliği bir plakaya kaynaklanmıştır.
- 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.
- Gazlı cihazın elektronik ateşlemeli güçlü ve birden çok brülörü vardır. İsteğe bağlı olarak doğal gaz veya LPG ile çalışır
- Su doldurma işlemini ve temizlik operasyonlarını kolaylaştıran batarya opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- Kenarlar arasındaki aralıklar minimize edilmiştir; temizliği kolaydır. En üst düzey hijyen standartlarıyla uyumludur.
- Isıya dayanıklı kaymaz yüzeyli kulp.
- 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

Onay:

kılavuzluk eder: Gerçek ve set edilmiş sıcaklık 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.

- Farklı ısı ayarlı tek veya çok fazlı pişirme prosesini hafızaya almak mümkündür.
- Enerji optimizasyonu veya dışardan gözetim sistemi için gerekli düzenlemeler fabrikada yapılabilir (opsiyonel).
- Cihaz ağırlığı itibarıyla %98 oranında geri dönüşümlüdür. Paketleme malzemesi toksik madde içermez.
- DIN 1.4301/AISI 304'te kabın yan yüzeyi.
- 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).

Sürdürülebilirlik



- Kazanın yüksek kalitede termal izolasyonu enerji tasarrufu sağlar ve çalışma sırasında ortama düşük ısı yayar.

Opsiyonel Aksesuarlar

- Boşaltma süzgeci, 80-100 Lt kaynatma kazanı ve devrilir tavalarda için PNC 910053 ☐
- Kaynatma kazanı süzgeci için sıyrıcı PNC 910058 ☐
- Basıncılı tavalarda için perfore küvet, kulplu 1/1GN, h=150mm PNC 910212 ☐

- Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC PNC 911425 ☐
devrilir, duvara dayalı üniteler için, 160x900x200 mm
- Paslanmaz çelik baza, PROTHERMETIC PNC 911455 ☐
devrilir bağımsız üniteler için, 160x900x200 mm
- Perfore kürek, tavalarda için PNC 911577 ☐
- Küçük kürek, tavalarda için PNC 911578 ☐
- Devrilir PROTHERMETIC kazan ve tavalarda (H=700) için taban pleyti, 2 ayaklı (H=200 mm)- 160X900X200mm PNC 911930 ☐
- Devrilir kaynatma kazanı için sırt (fabrikada monte edilmelidir) (L: 1600mm, H: 40mm) PNC 912188 ☐
- 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 ☐
- Bağlantı ray kiti, sırtlı, sol ve sağ PNC 912499 ☐
- Bağlantı rayı, 900mm PNC 912502 ☐
- Ana şalter (25A) 2.5 mm², gazlı üniteler için - Fabrikada monte edilmelidir PNC 912702 ☐
- Devrilir üniteler için arka panel, duvara dayalı montaj-h=700 mm - 1600 mm PNC 912708 ☐
- Prothermetic devrilir tavalarda için askı çerçevesi - GNI/1 PNC 912709 ☐
- Devrilir üniteler için otomatik su (sıcak+ soğuk) doldurma PNC 912735 ☐
- Devrilir üniteler için arka kapama kiti, ada tip montaj - 700Hx1600 mm PNC 912748 ☐
- Devrilir üniteler için alt-arka panel, ada tip montaj - 1600 mm PNC 912772 ☐
- Devrilir üniteler-700H (bağımsız üniteler) için spreyl tabanca (fabrikada monte edilmelidir) PNC 912776 ☐
- Devrilir tip basıncılı tavalarda için yemek musluğu PNC 912780 ☐
- Acil stop butonu PNC 912784 ☐
- 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları Gazlı devrilir tava 100 Lt, Hijyenik Profil, ayaklı

- Bağlantı ray kiti, sırtlı cihazlar için, sol PNC 912982 ☐
- 900 mm
- PFEX/PUEX tavalar için kulpsuz PNC 913431 ☐
spatula
- PFEX/PUEX tavalar için dikey kulplu PNC 913432 ☐
spatula
- Batarya, iki topuzlu PNC 913554 ☐
- Batarya, iki topuzlu (g/y/d: PNC 913555 ☐
150/350/450 mm)
- Batarya, iki topuzlu (g/y/d: PNC 913556 ☐
150/220/600 mm)
- Batarya, iki topuzlu (g/y/d: PNC 913557 ☐
150/220/450 mm)
- PXXT-KWC için iki düğmeli karıştırma PNC 913567 ☐
musluğu, 520 mm yükseklik, 600 mm
döner derinlik - fabrikada montaj
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568 ☐
- ProThermetic Kaynatma Kazanı ve PNC 913577 ☐
Devrilir Tava (ECAP) için bağlantı kiti
- fabrikada takılmalıdır

Tavsiye edilen deterjanlar

- Yağ Çözücü PNC 0S2292 ☐

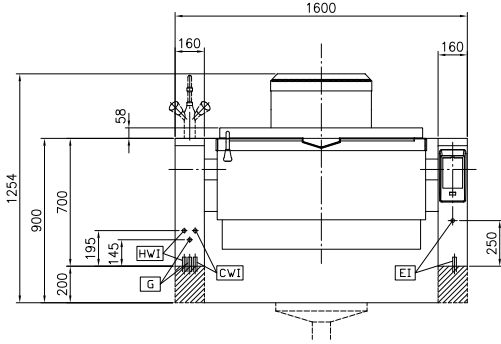


Yüksek Kapasiteli Pişirme Ekipmanları
Gazlı devrilir tava 100 Lt, Hijyenik Profil, ayaklı

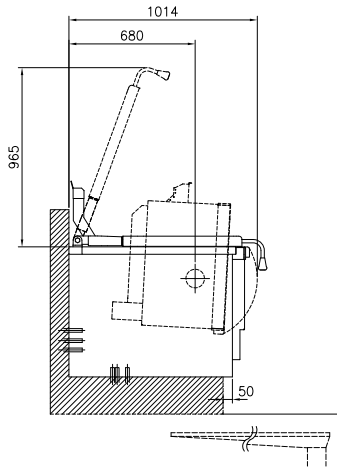
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.07.28

Ön



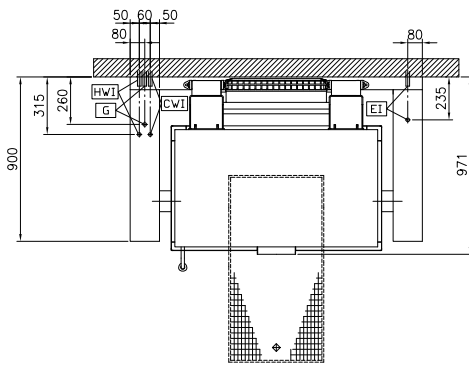
Yan



CWI = Soğuk Su Girişi
 EI = Elektrik bağlantısı
 G = Gaz bağlantısı

HWI = Sıcak Su Girişi

Üst



Elektrik:

Voltaj: 230 V/1N ph/50/60 Hz
 Toplam Watt: 0.2 kW

Gaz:

Gaz Gücü: 26 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: 250 °C
 Kazan (dikdörtgen) genişliği: 1050 mm
 Kazan (dikdörtgen) yüksekliği: 169 mm
 Kazan (dikdörtgen) derinliği: 558 mm
 Dış boyutlar, Genişlik: 1600 mm
 Dış boyutlar, Derinlik: 900 mm
 Dış boyutlar, Yükseklik: 700 mm
 Net ağırlık: 270 kg
 Konfigurasyon: "Dikdörtgen; Devrilir"
 Net kullanılabilir kazan kapasitesi: 76 Lt
 Devirme mekanizması: Otomatik
 Çift cidarlı kapak: ✓
 Isıtma tipi: Doğrudan