

Brasiera a gas basculante, 90 lt. (h), alzatina, funzione cond.vapore e sonda di temp., carico autom. acqua calda/fredda c/rubinetto, doccetta, kit chiusura posteriore, pannello comandi esterno integr

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



586295 (PFET09GLCX)

Brasiera a gas basculante, 90 lt. (h), alzatina, carico automatico acqua calda/fredda c/rubinetto, doccetta, kit chiusura posteriore, pannello comandi esterno integrato

## Descrizione

### Articolo N° \_\_\_\_\_

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca conforme ai contenitori GN; fondo in compound di 18 mm di spessore (15 mm di acciaio dolce e 3 mm di acciaio AISI 316). Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La brasiera può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie. Termostato di sicurezza contro il surriscaldamento della brasiera in caso di anomalie. Un preciso controllo elettronico della temperatura fondo vasca che assicura una veloce reazione e un perfetto adattamento al procedimento di cottura pre-programmato tra 50° e 250°C. Pannello di controllo TOUCH. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Configurazione unità: pannello comandi esterno integrato, carico acqua automatico con rubinetto, doccetta e pannello di chiusura posteriore. Grado di protezione all'acqua IPX 6. Configurazione: a isola o contro parete. Opzioni di installazione (non inclusi): su piedini da 200mm di altezza o su zoccolatura in acciaio o in muratura. Modelli dedicati dotati di alzatina di serie. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Approvazione: \_\_\_\_\_

## Caratteristiche e benefici

- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per la rosolatura, stufatura, bollitura, cottura a vapore e cottura sottovuoto.
- Configurazione unità: carico acqua calda/fredda automatico con rubinetto, doccetta e pannello di chiusura posteriore, alzatina.
- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- L'ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Il sensore di temperatura integrato garantisce un controllo efficiente della temperatura: la potenza viene fornita solo quando necessaria per mantenere il valore della temperatura impostata, senza eccedere.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.

## Costruzione

- Parete laterale della vasca in DIN 1.4301/AISI 304.
- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con speciale spessore 18 mm: rivestimento con 3 mm in acciaio inox 1.4404 (AISI 316L), saldato perfettamente al fondo in acciaio dolce da 15 mm.
- Robusti bruciatori con accensione elettronica per un funzionamento più sicuro. Funzionamento con gas metano e GPL (a richiesta).
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Impugnatura resistente al calore con superficie antiscivolo.
- Coperchio a doppia parete e coibentato in 1.4301 (AISI 304), montato sull'asse trasversale della macchina, controbilanciato e grazie a delle particolari cerniere rimane aperto in tutte le posizioni
- Il pannello di controllo TOUCH, a LED ad alta visibilità e luminosità, presenta icone e opzioni di comando intuitivi e autoesplicativi. Il display visualizza:
  - Temperatura effettiva e impostata.
  - Tempo di cottura impostato e residuo.
  - Fase di preriscaldamento (se attivata).
  - Pannello GuideYou (se attivato).
  - Funzione di avvio Soft per raggiungere la

temperatura in modo fluido.

9 livelli di controllo potenza, dalla sobbollitura all'ebollizione intensa.

Modalità a pressione (modelli specifici).

Impostazioni ON/OFF del mescolatore (nei modelli di pentole tonde).

Codici di errore per una rapida risoluzione dei problemi.

Promemoria per la manutenzione

- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Pannello GuideYou - attivabile dall'utente tramite impostazioni - per impostare facilmente le ricette multifase, garantendo una cottura corretta e controllata e una migliore ottimizzazione dell'apparecchiatura. Il sistema fornirà promemoria di manutenzione, in linea con il programma ESSENTIA, aiutando l'utente a prendersi cura adeguatamente del prodotto, evitando tempi di inattività
- Disponibile in modalità "pentola" o "brasiera".
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

## Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposta per la connettività, da remoto via cavo e monitoraggio dati, incluso HACCP (richiesto accessorio opzionale).

## Sostenibilità



- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

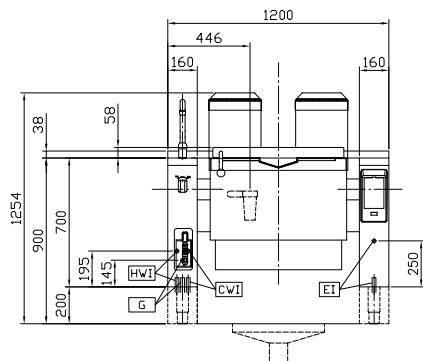
## Accessori inclusi

- 1 x Alzatina per unità basculanti (L=1200mm) PNC 912184
- 1 x Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm PNC 912704
- 1 x Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) PNC 912735
- 1 x Doccetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica) PNC 912776

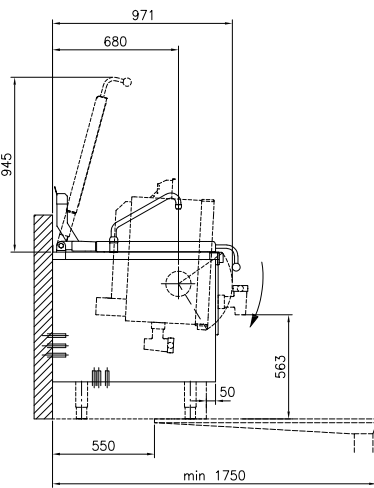
## Accessori opzionali

- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per PNC 910212
- Paletta forata per brasiere PNC 911577
- Paletta non forata per brasiere PNC 911578
- Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per brasiere basculanti (no a pressione) PNC 912709
- Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX PNC 913431
- Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX PNC 913432

Fronte

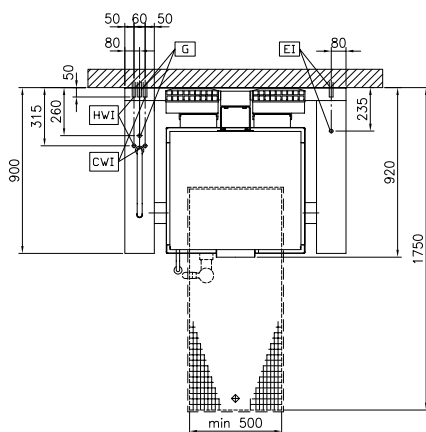


Lato



CWI = Attacco acqua fredda      HWI = Attacco acqua calda  
 EI = Connessione elettrica  
 G = Connessione gas

Alto



### Elettrico

**Tensione di alimentazione:** 230 V/1N ph/50/60 Hz  
**Watt totali:** 0.2 kW

### Gas

**Potenza gas:** 18 kW

### Installazione

**Tipologia di installazione:** Installazione libera su zoccolo in muratura; su piedini; installazione a muro

### Informazioni chiave

**Temperatura MIN:** 50 °C  
**Temperatura MAX:** 250 °C  
**Larghezza recipiente rettangolare:** 680 mm  
**Altezza recipiente rettangolare:** 237 mm  
**Profondità recipiente rettangolare:** 558 mm  
**Dimensioni esterne, larghezza:** 1200 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:** 900 mm  
**Dimensioni esterne, altezza:** 700 mm  
**Peso netto:** 240 kg  
**Configurazione:** Rectangular; Tilting; With splashback  
**Capacità netta contenitore:** 75 lt  
**Meccanismo di inclinazione:** Automatico  
**Coperchio doppio rivestimento:** ✓  
**Tipologia di riscaldamento:** Diretto