

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica rettangolare a pressione, con rubinetto, 200 lt. (h)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586673 (PPEN20ECEM)

Pentola elettrica
rettangolare a pressione,
con rubinetto, 200 lt. (h)

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la cottura, rosolatura, brasatura, cottura a pressione e/o a vapore per tutti i tipi di prodotti.
- Vasca sagomata per permettere di lavorare con teglie GN che facilitano le operazioni di carico e scarico.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Rubinetto di scarico molto facile da pulire dall'esterno.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Coperchio con meccanismo di sicurezza durante la cottura in pressione. Il coperchio non può essere aperto anche quando la pentola è sotto pressione.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrappressione nella vasca.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- "Funzione in modalità a pressione": una volta che il coperchio a pressione è chiuso, il sistema si regola automaticamente.
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.
- [NOT TRANSLATED]

Costruzione

- Vasca in acciaio inox AISI 316L. Doppio rivestimento in acciaio inox AISI 316L progettato per funzionare ad una pressione di 1,5 bar.
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- 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
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione del vapore nell'intercapedine.
- Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell' intercapedine.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento della vasca.
- Rubinetto miscelatore integrato per facilitare il riempimento d'acqua e le operazioni di pulizia.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Pannello di controllo "TOUCH" inclinato, frontale e ad incasso con rivestimento resistente ai graffi, dotato di funzioni auto-esplicative che guidano l'operatore per tutta la cottura: visualizzazione simultanea di temperatura effettiva e impostata, tempo di cottura impostato e residuo; ora legale, funzione "SOFT" per la cottura di cibi delicati; 9

Approvazione: _____

livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.

- Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive
- 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
- 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

Interfaccia utente & gestione dati

- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Sostenibilità



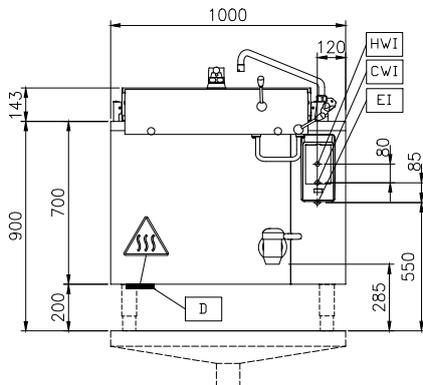
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina

Accessori opzionali

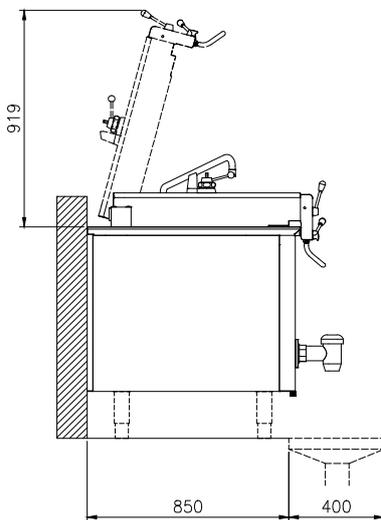
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per setaccio gnocchi | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo per pentola rettangolare 150/200 lt. | PNC 910182 | <input type="checkbox"/> |
| • Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/230V/IP55 | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/400V/IP55 | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54 | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Presa di corrente - 16A/400V/IP54 | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta di misurazione e setaccio per pentole rettangolari fisse da 200 lt. | PNC 912481 | <input type="checkbox"/> |
| • Manometro per brasiere a pressione fisse e rettangolari | PNC 912492 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Sensore di temperatura al cuore per pentole a pressione | PNC 912716 | <input type="checkbox"/> |
| • Zoccolatura in acciaio inox da 1000mm, per unità fisse a isola | PNC 912720 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit 4 piedini per unità fisse (H=200mm) | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> |
| • Carico automatico acqua (calda e fredda) per unità fisse (larghezza 700-1000mm): pentole e brasiere a pressione rettangolari | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore principale 60A, 10 mm ² (installato in fabbrica) | PNC 912774 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello di controllo esterno touch per unità fisse | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato destro | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato sinistro | PNC 913394 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità fisse, lato destro | PNC 913395 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 700 mm, lato sinistro, 900 mm | PNC 913418 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per installazioni di unità thermaline modulare 90 con ProThermetic fisse H= 700 mm, lato destro, 900 mm | PNC 913419 | <input type="checkbox"/> |
| • Tubo di scarico per unità fisse (modello PBEN20/30/40) | PNC 913429 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato sinistro | PNC 913483 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale, a filo, per unità schiena contro schiena, lato destro | PNC 913484 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato sinistro | PNC 913495 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di chiusura e pannello laterale (12.5 mm), per unità schiena contro schiena, lato destro | PNC 913496 | <input type="checkbox"/> |
| • KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) | PNC 913577 | <input type="checkbox"/> |

Fronte

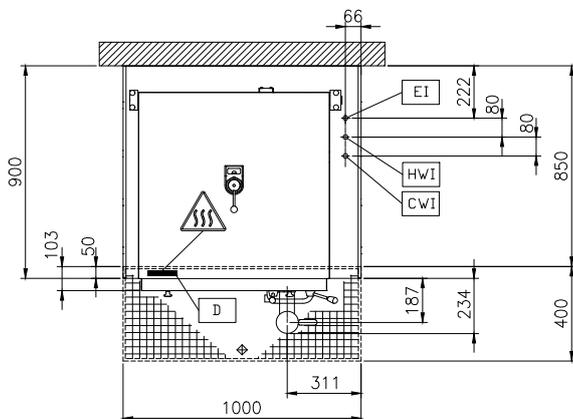


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

586673 (PPEN20CEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

30.2 kW

Installazione

Tipologia di installazione

Installazione libera su zoccolo in muratura; su piedini; installazione a muro

Informazioni chiave

Configurazione: Rectangular; Fixed

Temperatura MIN: 50 °C

Temperatura MAX: 110 °C

Larghezza recipiente rettangolare: 686 mm

Altezza recipiente rettangolare: 571 mm

Profondità recipiente rettangolare: 556 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1000 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 700 mm

Peso netto: 260 kg

Capacità netta contenitore: 200 lt

Coperchio doppio rivestimento ✓

Tipologia di riscaldamento Indiretto

Consumo Energetico

Standard: DIN18855-1: 2005-07

Elemento riscaldato: 193 lt Water

Temperatura di riscaldamento: From 20°C to 90°C

Tempo di riscaldamento: 33.55 min

Sostenibilità

Energia richiesta in fase di riscaldamento: 16.69 kWh

Efficienza energetica: 94.15 %