

Cucine ad alta produttività Pentola elettrica rettangolare, con rubinetto, 300 lt. (h)

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586557 (PBEN30ECEM)

Pentola elettrica
rettangolare, con rubinetto,
300 lt. (h)

Descrizione

Articolo N° _____

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Coperchio coibentato e controbilanciato. Rubinetto acqua e rubinetto scarico cibo inclusi. Il cibo viene riscaldato uniformemente nelle pareti laterali e sul fondo da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 125°C nell'intercapedine tramite sistema di sfiato automatico. La valvola di sicurezza evita la sovrappressione del vapore nell'intercapedine. Il termostato di sicurezza protegge contro un livello basso dell'acqua nell'intercapedine. Pannello di controllo TOUCH. Funzione "SOFT". Possibilità di memorizzare le ricette con processo di cottura in fase singola o multifase e con diverse impostazioni di temperatura. Sensore di temperatura incorporato per un preciso controllo del processo di cottura. Protezione all'acqua IPX6. 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. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Vasca sagomata per permettere di lavorare con teglie GN che facilitano le operazioni di carico e scarico.
- Rubinetto con impugnatura in materiale atermico, per un facile svuotamento della vasca.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Rubinetto di scarico molto facile da pulire dall'esterno.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- 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.

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.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione del vapore nell'intercapedine.
- Rubinetto di 2" di diametro per lo svuotamento della vasca.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Rubinetto miscelatore integrato per facilitare il riempimento d'acqua e le operazioni di pulizia.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- 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).

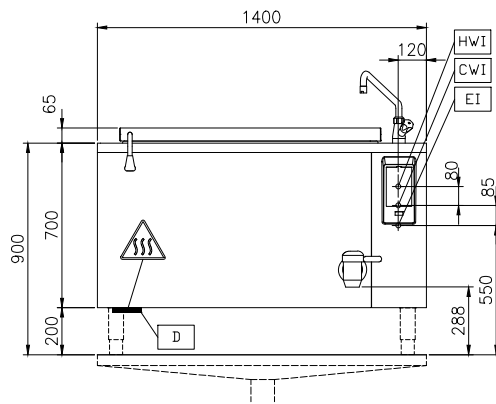
Sostenibilità

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

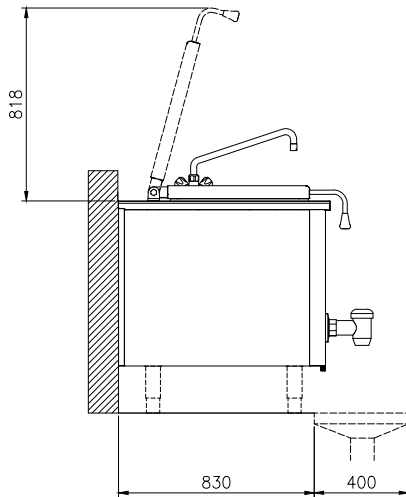
Accessori opzionali

- Manometro per pentole fisse - lungo PNC 912120
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 PNC 912468
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), PNC 912470
16A/230V, IP68, blu-bianca
- Presa di corrente - 16A/230V/IP55 PNC 912471
- Presa di corrente - 16A/400V/IP55 PNC 912472
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), PNC 912473
16A/230V/IP55
- Presa di corrente integrata (CEE), 16A/ PNC 912474
IP67, blu-bianca
- Presa di corrente inclusa - 23, PNC 912475
16A/230V/IP54
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), PNC 912476
16A/IP54, blu
- Presa di corrente - 16A/400V/IP54 PNC 912477
- Carico automatico acqua (calda e PNC 912736
fredda) per unità fisse (larghezza
700-1000mm): pentole e brasiere a
pressione rettangolari
- Kit ottimizzazione energetico e PNC 912737
contatto a potenziale zero
- Interruttore principale 60A, 10 mm² PNC 912774
(installato in fabbrica)
- Pannello di controllo esterno touch per PNC 912783
unità fisse
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & PNC 913577
BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)

Fronte

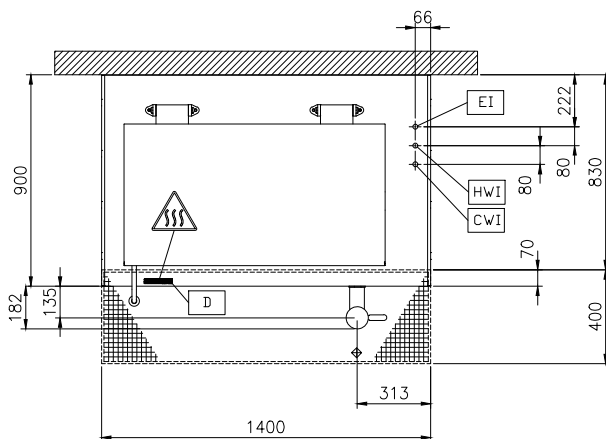


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Watt totali: 36.2 kW

Installazione

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

Tipologia di installazione

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C
Temperatura MAX: 110 °C
Larghezza recipiente rettangolare: 1056 mm
Altezza recipiente rettangolare: 571 mm
Profondità recipiente rettangolare: 556 mm
Dimensioni esterne, larghezza: 1400 mm
Dimensioni esterne, profondità: 900 mm
Dimensioni esterne, altezza: 700 mm
Peso netto: 285 kg
Configurazione: Rectangular; Fixed
Capacità netta contenitore: 300 lt
Coperchio doppio rivestimento: ✓
Tipologia di riscaldamento: Indiretto