

## Cucine ad alta produttività Brasiera gas basculante a pressione a isola 90 litri

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**586250 (PUET09GCCO)**Brasiera a gas basculante a  
pressione, con funzione  
condensa vapore, 90 lt. (h)

### 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 una perfetta aderenza al procedimento di cottura pre-programmato tra 50° e 250°C. Funzione condensa vapore che annulla completamente la pressione del vapore dopo che la cottura è stata completata. Può essere usata per stufare o cuocere a vapore (con coperchio aperto); sobbollire e bollire (con coperchio aperto o chiuso); cottura a pressione o a vapore in bacinelle GN 1/1 (con coperchio chiuso e

bloccato).

Pannello di controllo TOUCH. Funzione "SOFT". Versione a PRESSIONE. 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. 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. Software GuideYou Panel (cottura guidata).

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

### Caratteristiche e benefici

- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per arrosti, brasati, bolliti, per cotture in pressione e a vapore.
- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- I sensori di temperatura forniscono un efficace controllo della temperatura: la potenza è fornita quando richiesto per mantenere la temperatura impostata in maniera precisa.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli raggiati.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- L'ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Coperchio con meccanismo di sicurezza durante la cottura in pressione. Il coperchio non può essere aperto anche quando la pentola è sotto pressione.
- Cottura notturna programmabile: risparmio di energia elettrica e tempo.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrappressione nella vasca.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- "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.
- 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.

## Costruzione

- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con spessore di 18 mm, rivestimento con 3 mm di acciaio inox AISI 316L saldato perfettamente al fondo. La superficie è resistente alla deformazione e insensibile agli sbalzi termici.
- 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
- Robusti bruciatori con accensione elettronica per un funzionamento più sicuro. Funzionamento con gas metano e GPL (a richiesta).
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
- Impugnatura resistente al calore con superficie anticiscivolo.
- 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 livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- Funzioni in modalità "Bollitura" o "Brasatura".
- 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
- [NOT TRANSLATED]
- 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).

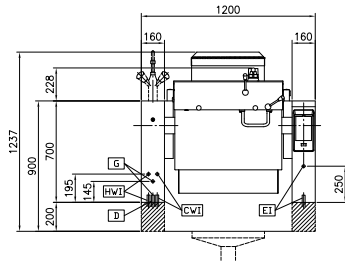
## Accessori opzionali

• Setaccio gnocchi per pentola 80 lt.	PNC 910053	<input type="checkbox"/>
• Raschietto per setaccio gnocchi	PNC 910058	<input type="checkbox"/>
• Telaio di supporto bacinelle GN 1/1 per pentole rettangolari e brasiere	PNC 910191	<input type="checkbox"/>
• Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione	PNC 910201	<input type="checkbox"/>
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=100 mm per pentole e brasiere	PNC 910211	<input type="checkbox"/>
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per	PNC 910212	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti contro parete	PNC 911425	<input type="checkbox"/>
• Zoccolatura in acciaio inox da 160mm, per unità basculanti a isola	PNC 911455	<input type="checkbox"/>
• Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911577	<input type="checkbox"/>
• Colino per brasiere (PFEN/PUEN)	PNC 911578	<input type="checkbox"/>
• Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm	PNC 911673	<input type="checkbox"/>
• Kit 2 piedini con piastra inferiore H=200mm (Altezza corpo macchina 700mm -900mm)	PNC 911930	<input type="checkbox"/>
• Alzatina per unità basculanti (L=1200mm)	PNC 912184	<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"/>
• Zoccolo per elemento basculante	PNC 912479	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912486	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• Kit profilo di connessione tra unità, 900 mm	PNC 912502	<input type="checkbox"/>
• Interruttore principale 25A, 2.5mm <sup>2</sup> per unità a gas (montato in fabbrica)	PNC 912702	<input type="checkbox"/>
• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm	PNC 912704	<input type="checkbox"/>
• Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Kit di chiusura posteriore per unità basculanti a isola da 1200mm	PNC 912744	<input type="checkbox"/>
• Pannello posteriore inferiore per unità basculanti a isola da 1200mm	PNC 912768	<input type="checkbox"/>
• Doccetta per unità basculanti - a isola (H= 700mm - montata in fabbrica)	PNC 912776	<input type="checkbox"/>

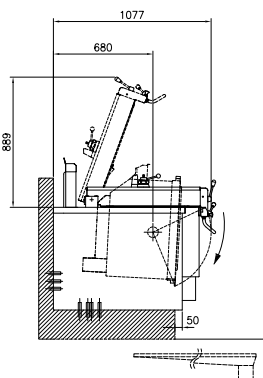


- Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) PNC 912780
- Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784
- Kit profilo di connessione tra unità, lato destro PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- Raschietto senza impugnatura per modello PFEX/PUEX PNC 913431
- Raschietto con impugnatura verticale per modello PFEX/PUEX PNC 913432
- Rubinetto acqua con manopole, con funzione antigocciolamento integrata (modello PUET). PNC 913565
- Rubinetto acqua con leva, con funzione antigocciolamento integrata (modello PUET) PNC 913566
- Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic PNC 913567
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic PNC 913568
- Setaccio per brasiere a pressione ribaltabile, 2 GN (60/90 lt). PNC 913575
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Fronte

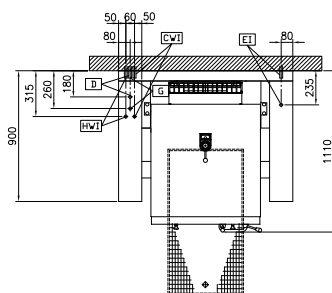


Lato



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

Alto



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

586250 (PUET09GCCO)      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

Configurazione:      Rettangolare; Ribaltabile

Temperatura MIN:      50 °C

Temperatura MAX:      250 °C

 Larghezza recipiente  
 rettangolare:

680 mm

 Altezza recipiente  
 rettangolare:

274 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

Capacità netta contenitore:

90 lt

Meccanismo di inclinazione

Automatico

 Coperchio doppio  
 rivestimento

✓

Tipologia di riscaldamento

Diretto