

Cucine ad alta produttività Pentola a vapore, 200lt a muro, elettronica

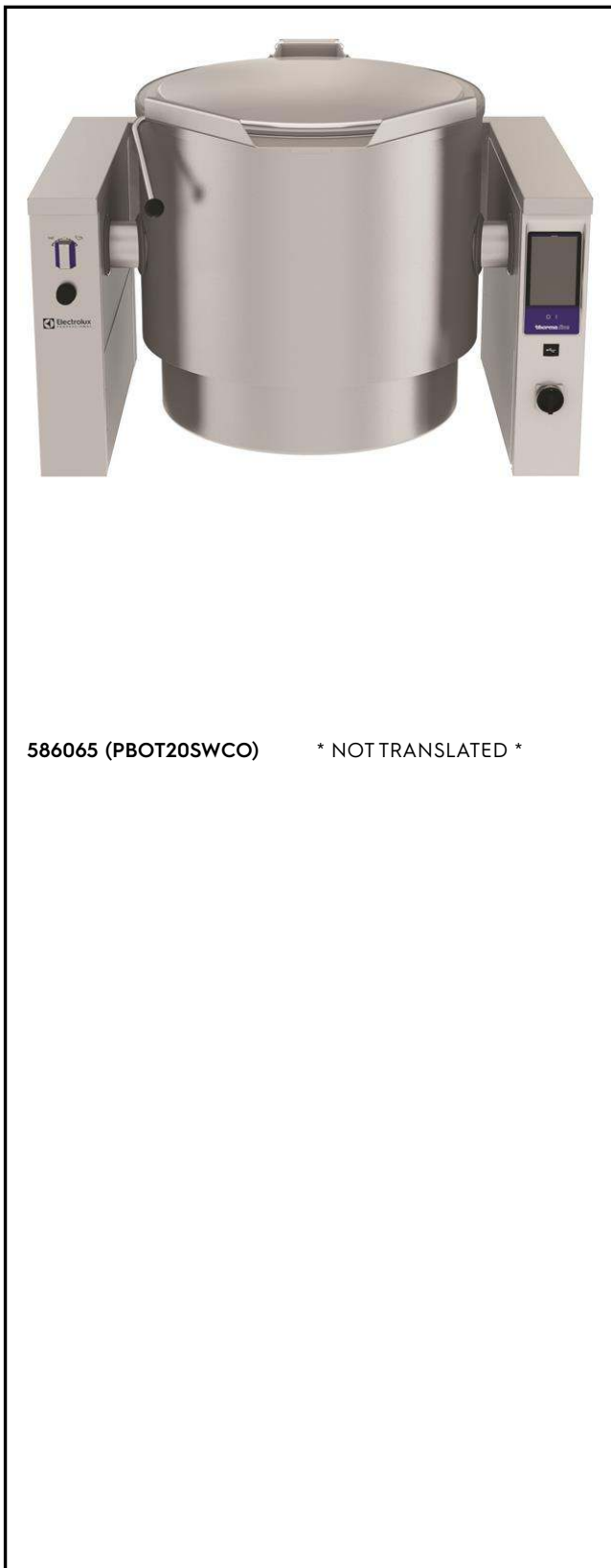
ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



586065 (PBOT20SWCO)

* NOT TRANSLATED *

Caratteristiche e benefici

- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Temperatura di cottura uniforme garantita da un sistema di riscaldamento indiretto a vapore saturo.
- Pentola rivestita fino a 134 mm dal bordo superiore.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Pressione max interna dell'intercapedine a 1,5 bar; minima pressione di esercizio a 0,5 bar.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Dimensioni ergonomiche della vasca per un più facile mescolamento del cibo e per cotture delicate.
- Il bordo della vasca è sagomato per alloggiare un setaccio (opzionale)
- Sensore di temperatura incorporato per un controllo preciso del processo di cottura.
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP e collegare la sonda spillone per le cotture sottovuoto.

Costruzione

- Vasca di cottura in acciaio inox AISI 316L con beccuccio direzionale. 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.
- La vasca viene riscaldata con una fonte esterna di vapore saturo con sovrappressione di 1,5 bar.
- Il termostato di sicurezza protegge da un livello basso dell'acqua nell' intercapedine.
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca, le operazioni di svuotamento cibo sono semplificate.
- 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.

Approvazione: _____

- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- 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

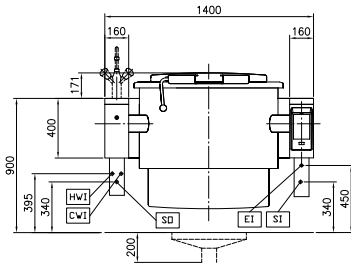
- Predisposizione per la connettività per l'accesso in tempo reale alle apparecchiature collegate da remoto e monitoraggio dei dati (richiede un accessorio opzionale).

Accessori opzionali

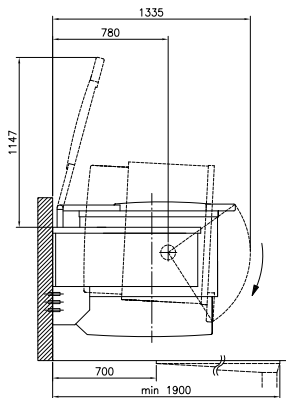
- Setaccio per pentola basculante 200 lt. PNC 910005
- Cestello per pentola 200 lt. PNC 910025
- Falso fondo per pentola 200 lt. PNC 910035
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 200 lt. PNC 910046
- Setaccio gnocchi per pentola 200 lt. PNC 910056
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Asta per setaccio pentole tonde PNC 910162
- Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico PNC 911966
- Alzatina per unità basculanti (L=1400mm) PNC 912186
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 PNC 912468
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca PNC 912470
- Presa di corrente - 16A/230V/IP55 PNC 912471

- Presa di corrente - 16A/400V/IP55 PNC 912472
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V/IP55 PNC 912473
- Presa di corrente integrata (CEE), 16A/IP67, blu-bianca PNC 912474
- Presa di corrente inclusa - 23, 16A/230V/IP54 PNC 912475
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/IP54, blu PNC 912476
- Presa di corrente - 16A/400V/IP54 PNC 912477
- Manometro per pentole basculanti PNC 912490
- Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) PNC 912735
- Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero PNC 912737
- Interruttore 25A (montato in fabbrica) PNC 912739
- Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) PNC 912775
- Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT) PNC 912779
- Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm PNC 913554
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm PNC 913555
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm PNC 913556
- Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm PNC 913557
- Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic PNC 913567
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic PNC 913568
- KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP) PNC 913577

Fronte

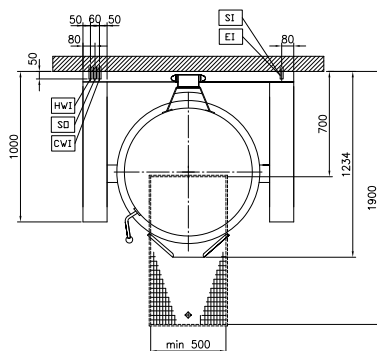


Lato



CWI = Attacco acqua fredda SO = Scarico condensa
 EI = Connessione elettrica
 HWI = Attacco acqua calda
 SI = Ingresso vapore

Alto



Elettrico

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

Vapore

Generazione di vapore: External source
Dimensioni foro di immissione vapore: 1"
Pressione massima del vapore: 1.5 bar
Vapore, relativa pressione dinamica: 1 min bar, 1.5 max bar

Acqua

Pressione, bar min/max: 2-6 bar

Installazione

Tipologia di installazione: Installazione a muro

Informazioni chiave

Temperatura MIN: 50 °C
Temperatura MAX: 110 °C
Diametro recipiente rotondo: 800 mm
Profondità recipiente rotondo: 490 mm
Dimensioni esterne, larghezza: 1400 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1000 mm
Dimensioni esterne, altezza: 400 mm
Peso netto: 360 kg
Configurazione: Rotondo; Ribaltabile
Capacità netta contenitore: 200 lt
Meccanismo di inclinazione Coperchio doppio rivestimento: ✓
Tipologia di riscaldamento: Indiretto

Sostenibilità

Consumo vapore: 85 kg/hr

Accessori opzionali

- Setaccio per pentola basculante 200 lt. PNC 910005
- Cestello per pentola 200 lt. PNC 910025
- Falso fondo per pentola 200 lt. PNC 910035
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 200 lt. PNC 910046
- Setaccio gnocchi per pentola 200 lt. PNC 910056
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Asta per setaccio pentole tonde PNC 910162
- Filtro per pentole basculanti con rubinetto di scarico PNC 911966
- Alzatina per unità basculanti (L=1400mm) PNC 912186
- Presa di corrente (CEE), 16A/400V/IP67 PNC 912468
- Presa di corrente (CEE), 32A/400V/IP67 PNC 912469
- Presa di corrente integrata (SCHUKO), 16A/230V, IP68, blu-bianca PNC 912470

Cucine ad alta produttività
 Pentola a vapore, 200lt a muro, elettronica

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

• 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"/>
• Manometro per pentole basculanti	PNC 912490	<input type="checkbox"/>
• Carico automatico acqua (calda/fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua)	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Kit ottimizzazione energetico e contatto a potenziale zero	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Interruttore 25A (montato in fabbrica)	PNC 912739	<input type="checkbox"/>
• Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica)	PNC 912775	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT)	PNC 912779	<input type="checkbox"/>
• Interruttore di arresto di emergenza	PNC 912784	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm	PNC 913554	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm	PNC 913555	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x600 mm	PNC 913556	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole, 150x450 mm	PNC 913557	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 2 manopole per unità ProThermetic	PNC 913567	<input type="checkbox"/>
• Rubinetto acqua con 1 manopola per unità ProThermetic	PNC 913568	<input type="checkbox"/>
• KIT CONNETTIVITA' PER PENTOLE & BRASIERE PROTHERMETIC (ECAP)	PNC 913577	<input type="checkbox"/>