

**586209 (PUET09EEEO)**

Braisière pression basculante électrique 90lt (s), condensation, pose libre

Caractéristiques principales

- Sonde intégrée pour un contrôle précis du processus de cuisson
- Indice de protection IPX6
- Mécanisme de sécurité empêchant l'ouverture du couvercle, même volontairement, lors de la cuisson sous pression.
- Aucun dépassement des températures de cuisson demandées, réaction rapide.
- Appareil de cuisson multifonctions utilisé pour rôtir, braiser, mijoter, bouillir, cuire sous pression et à la vapeur.
- Cuve basculante motorisée, avec "SOFT STOP". Vitesse d'inclinaison réglable avec précision. La cuve peut être inclinée de plus de 90 ° pour faciliter le vidage et les opérations de nettoyage .
- Cuisson de nuit : économie de temps et d'électricité.
- Soupape de sécurité évitant les surpressions de vapeur dans la double enveloppe
- Fonction sous pression : dès que le couvercle est verrouillé le système se régule automatiquement
- La répartition optimale de la chaleur dans la nourriture fournit les meilleurs résultats de cuisson en termes de goût, de couleur, de consistance et conservation des vitamines,
- Surface de cuisson facile à nettoyer grâce au angles à large rayon,
- Des capteurs de température permettent un contrôle efficace de la température: l'alimentation en énergie est fournie en fonction des besoins pour maintenir la valeur de la température de consigne sans la dépasser.
- Fond de cuve avec deux zones de chauffe réglables individuellement, chacune avec un capteur de température.
- Cuve compatible GN.
- Système de chauffe par "thermobloc" pour une distribution optimale de la chaleur et une meilleure stabilité à haute température.
- Cuisson sous pression de 0,45 bar pour réduire les temps de cuisson.
- Prise USB permettant la mise à jour du logiciel, de télécharger des recettes ou des données HACCP

Construction

- Habillage extérieur et châssis interne en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304).
- Peut être prédisposé pour un raccordement à un optimiseur d'énergie ou un système de surveillance (option),
- Robinet mélangeur eau chaude/eau froide en option.
- Présence réduite de petits espaces pour faciliter le nettoyage des côtés dans le respect des normes d'hygiène les plus strictes.
- Couvercle pression intégrant un système de fermeture sur et rapide,
- Surface polyvalente de cuisson anti-adhésive de 18 mm d'épaisseur: 3 mm d'acier inox grenailé 1.4404 (AISI 316L), laminé sur acier doux 15mm.
- Recyclable à 98%, emballages exempts de substances toxiques
- Couvercle doublé et isolé en acier inox 1.4301 (AISI 304) monté sur une charnière maintenant le couvercle ouvert dans toutes les positions,



- Panneau de commande incliné "Touch" monté à l'avant avec boîtier embouti en retrait, intègre des fonctions d'affichage auto-explicatives qui guident l'opérateur tout au long du processus de cuisson: affichage simultané de la température réelle et de consigne ainsi que le temps de cuisson réglé et le temps de cuisson restant, horloge en temps réel, contrôle "SOFT" pour le chauffage doux pour la nourriture délicate, 9 niveaux de puissance pour mijotage de doux à forte ébullition; minuterie pour départ différé, message d'erreur pour le dépannage rapide.
- Fonction "Marmite" ou "Braisière"
- Poignée isolante avec surface antidérapante.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L, bi-métal épaisseur 18 mm majoré de 15 mm de bloc de chauffage soudée au fond de la cuve La surface est résistante aux déformations et insensible aux chocs thermiques.
- Habillage extérieur en acier inoxydable 1.4301 (AISI 304)

Interface utilisateur et gestion des données

- Connectivité prête pour un accès en temps réel aux appareils connectés (nécessite 922748 en option - contactez la société pour plus de détails).





Un accent sur la durabilité

Durabilité

- Isolation thermique de haute qualité de la cuve permettant d'économiser de l'énergie et de maintenir une température ambiante basse.

Certifications et reconnaissances



Système international d'acceptation mutuelle des rapports d'essai et des certificats concernant la sécurité des composants, des équipements et des produits électriques et électroniques.



produit évalué par le fabricant et jugé conforme aux exigences de l'UE en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



En savoir plus :
[Certificats ISO](#)
[Reconnaisances d'Electrolux Professional](#)

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis.

2026/06/23

3/8

Spécifications techniques

Électrique

Voltage :	400 V/3N ph/50/60 Hz
Total Watts :	15.5 kW

Installation

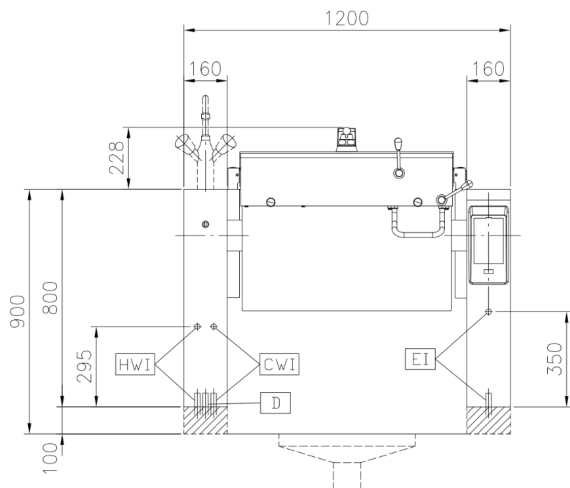
Type d'installation	Pose libre sur socle cimenté, Pose libre sur pieds, Sur socle cimenté, adossé
---------------------	---

Informations générales

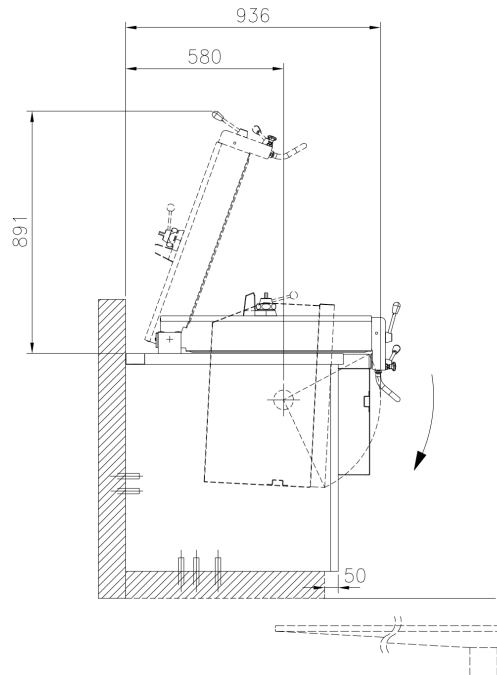
Température de fonctionnement MINI :	50 °C
Température de fonctionnement MAXI :	250 °C
Largeur cuve rectangulaire :	680 mm
Hauteur cuve rectangulaire :	274 mm
Profondeur cuve rectangulaire :	558 mm
Largeur extérieure	1200 mm
Profondeur extérieure	800 mm
Hauteur extérieure	800 mm
Poids net :	240 kg
Configuration :	Rectangulaire;Basculante
Capacité utile :	90 litres
Mécanisme de basculement	Auto.
Type de chauffe	Direct

Schémas d'installation

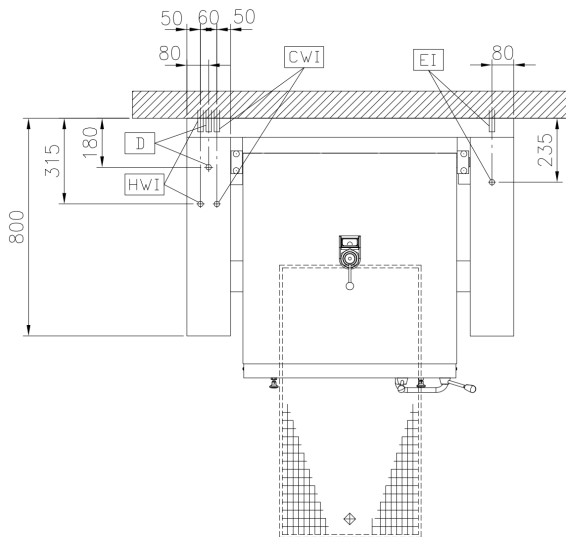
Avant



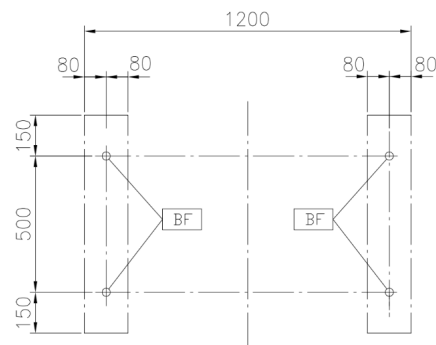
Côté



Dessus

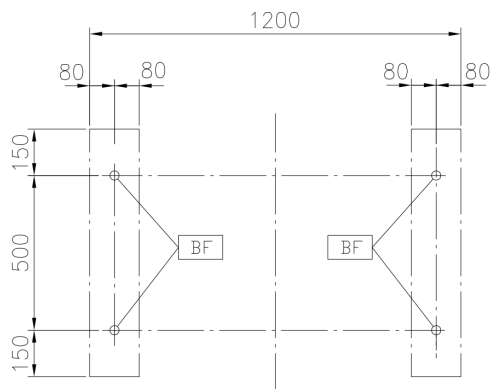
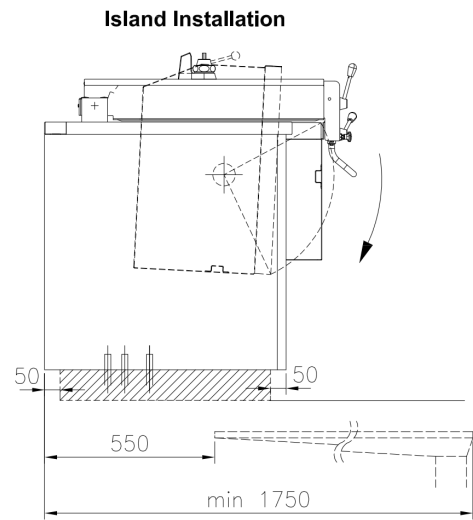
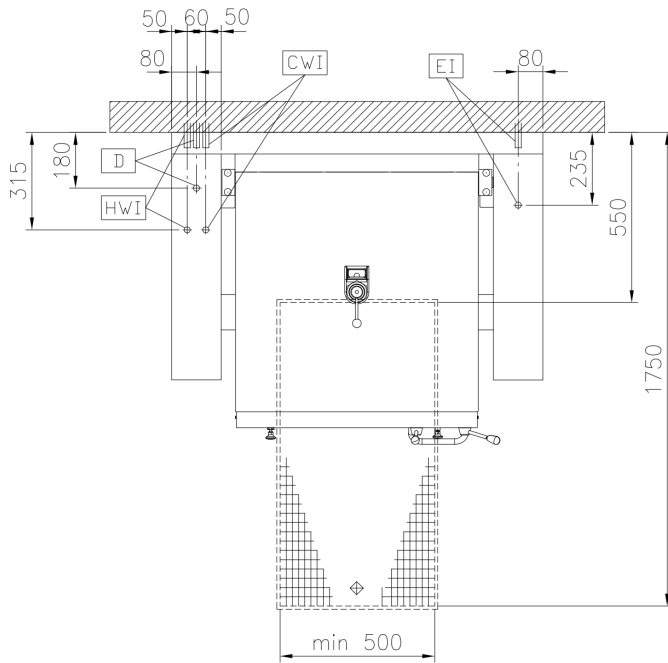
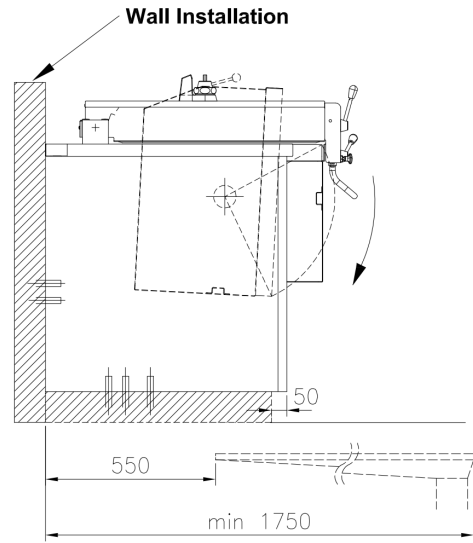
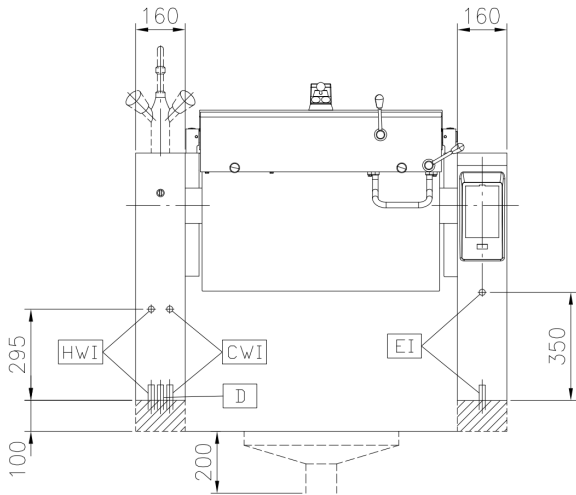


Distances



CWI = Raccordement eau froide
EI = Connexion électrique

D = Vidange
HWI = Raccordement eau chaude



CHG 87.8201.201

Accessoires

Accessoires en option

Code PNC	Description
[NOT TRANSLATED] Bottom plates	
910201	Plaque de fond GN1/1 pour braisière
Solutions de nettoyage	
913431	[NOT TRANSLATED] Scraper without handle for braising pans (PFEX/PUEX)
913432	[NOT TRANSLATED] Scraper with vertical handle for braising pans (PFEX/PUEX)
[NOT TRANSLATED] Connection and endrail kits	
912497	Rail de connection avec dossier 800mm
912500	Kit rail de connection 800mm
912971	Kit rail de connection droit 800mm
912972	Kit rail de connection gauche 800mm
912977	Kit rail de connection droit avec dossier
912978	Kit rail de connection gauche avec dossier
Contenants, plateaux et grilles	
910211	Bac perforé GN 1/1 H=100 mm avec poignées pour TUET/UET
910212	Bac GN1/1 perforé+poignées H150
911673	Bac GN1/1 perforé+poignées H200
Autres accessoires	
910191	Cadre de suspension GN 1/1
911577	Petite pelle perforée pour braisière (PFEN/PUEN)
911578	Petite pelle pour braisière (PFEN/PUEN)
[NOT TRANSLATED] Stirrers, scrapers, strainers	
910053	Passoire pour marmites BOT & BON 80L
910058	Racleur pour tamis à gnocchis pour marmite et braisière
913575	FILTRE POUR BRAISIERE A PRESSION BASCULANTE 2GN (60/90 L)
[NOT TRANSLATED] Water taps	
913567	Robinet mélangeur type KWC 2 boutons, col de cygne 600 mm
Autres accessoires	
911432	PLINTHE INOX 160x800x100 APP BASC MURAL
911462	PLINTHE INOX 160x800x100 APP BASC CENTR
911479	[NOT TRANSLATED] Bottom plate with 2 feet, 100mm for tilting units (height 800mm) - factory fitted
912184	Dossier (longueur 1200mm) pour élément basculant - Montage usine
912468	[NOT TRANSLATED] Power Socket, CEE16, built-in, 16A/400V, IP67, red-white - factory fitted
912469	[NOT TRANSLATED] Power Socket, CEE32, built-in, 32A/400V, IP67, red-white - factory fitted
912470	Prise de courant SCHUKO 16/A 230V montée en usine
912471	PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 16A 230V
912472	PRISE ELECTRIQUE SWISS TYPE-23 16A 400V

Accessoires

Code PNC	Description
Autres accessoires	
912473	Prise d'alimentation intégrée (Schuko), 16A, IP55, noire - montée en usine
912474	[NOT TRANSLATED] Power Socket, CEE16, built-in, 16A/230V, IP67, blue-white - factory fitted
912475	[NOT TRANSLATED] Power Socket, TYP23, built-in, 16A/230V, IP54, blue - factory fitted
912476	[NOT TRANSLATED] Power Socket, SCHUKO, built-in, 16A/230V, IP54, blue - factory fitted
912477	Prise d'alimentation intégrée, TYP25, 16A/400V, IP54, rouge-blanc - montée en usine
912479	PANNEAU PLINTHE PROT BASC MONTAGE USINE
912735	Doseur volumétrique (eau chaude et froide) pour élément basculant-Montage usine
912737	Kit raccordement sur optimiseur contact sec
912750	Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - adossé 1200mm
912756	Kit de fermeture arrière pour éléments basculants - central 1200mm
912768	Panneau arrière inférieur pour élément basculant central
912773	[NOT TRANSLATED] Mainswitch 25A, 4mm ² - factory fitted
912777	Douchette pour élément basculant central (800mm ht) - Montage usine
912780	Vanne 2" en façade pour braisière basculante (PUET-PFET)
912784	Arrêt d'urgence
913565	[NOT TRANSLATED] Mixing tap with drip stop, two knobs, 685mm height, 600mm swivelling depth for PUET - factory fitted
913566	[NOT TRANSLATED] Mixing tap with drip stop, one lever, 685mm height, 600mm swivelling depth for PUET - factory fitted
913568	Robinet 1 levier pour PXXT
913577	[NOT TRANSLATED] Connectivity kit for ProThermetic Boiling and Braising Pans ECAP - factory fitted
913699	Dispositif de commande tactile externe pour unités basculantes Prothermetic

Détergents recommandés

Code PNC	Description
0S2292	[NOT TRANSLATED] C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER, 1 pack of six 1 lt. bottles (trigger incl.)