

Cucine ad alta produttività

Pentola elettrica basculante a muro 300 litri

586017 (PBOT30EWEO)Pentola elettrica basculante
300 lt., a sbalzo (w)

Descrizione

Articolo N°

Costruzione in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 con angoli arrotondati. Coperchio coibentato e controbilanciato. Basculamento motorizzato con velocità variabile. La pentola può essere inclinata a 90° per facilitare il versamento dei cibi. Gli elementi riscaldanti sono posizionati nel boiler. 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 sbalzo.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- 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)
- Vasca motorizzata inclinabile con velocità variabile e funzione "ARRESTO SOFT". Inclinazione fino a 90° per facilitare il versamento e le operazioni di pulizia.
- 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.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- Pentola adatta per la rosolatura, cotture veloci, a vapore per tutti i tipi di cibi.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Pressione max interna dell'intercapedine a 1,5 bar; minima pressione di esercizio a 0,1 bar.

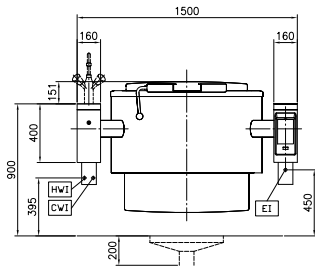
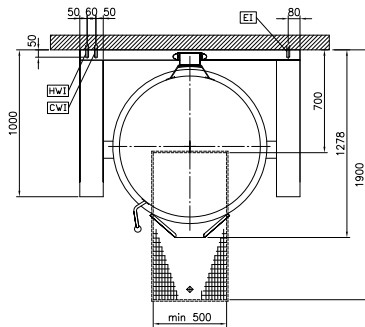
Costruzione

- 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.
- 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.
- 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.
- Può essere predisposta per il taglio dei picchi o eventuali sistemi di controllo esterno (opzionale).
- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

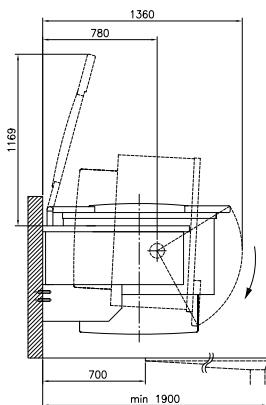
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca e al design del beccuccio direzionale, le operazioni di riempimento dei contenitori sono semplificate.

Accessori opzionali

- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Rubinetto per pentole e brasiera basculanti | PNC 581911 | <input type="checkbox"/> | • Pannello di controllo esterno touch per unità basculanti | PNC 912782 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio per pentola basculante 300 lt. | PNC 910006 | <input type="checkbox"/> | • Interruttore di arresto di emergenza | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Falso fondo per pentole 300, 400 e 500 litri | PNC 910036 | <input type="checkbox"/> | • Rubinetto acqua con 1 manopola per unità basculanti e fisse | PNC 912790 | <input type="checkbox"/> |
| • Asta di misurazione per pentole basculanti da 300 lt. | PNC 910047 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913440 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio gnocchi per pentola 300/400 lt. | PNC 910057 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913442 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per setaccio gnocchi | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913554 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per unità basculanti (L=1500mm) | PNC 912187 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913555 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913556 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913557 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913558 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913559 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913560 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED - | PNC 913561 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • PRESA SCHUKO, 16A/230V/IP54 | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Manometro per pentole basculanti | PNC 912490 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Carico automatico acqua (fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) | PNC 912733 | <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 principale 60A, 10 mm ² (installato in fabbrica) | PNC 912774 | <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"/> | | | |
| • Kit HACCP integrato | PNC 912781 | <input type="checkbox"/> | | | |

Fronte

Alto


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

Lato


Accessori opzionali

- Rubinetto per pentole e brasieri basculanti PNC 581911
- Setaccio per pentola basculante 300 lt. PNC 910006
- Falso fondo per pentole 300, 400 e 500 litri PNC 910036
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 300 lt. PNC 910047
- Setaccio gnocchi per pentola 300/400 lt. PNC 910057
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Alzatina per unità basculanti (L=1500mm) PNC 912187
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469
- - NOT TRANSLATED - PNC 912470
- - NOT TRANSLATED - PNC 912471
- - NOT TRANSLATED - PNC 912472
- - NOT TRANSLATED - PNC 912473
- - NOT TRANSLATED - PNC 912474
- - NOT TRANSLATED - PNC 912475
- PRESA SCHUKO, 16A/230V/IP54 PNC 912476
- - NOT TRANSLATED - PNC 912477
- Manometro per pentole basculanti PNC 912490
- Carico automatico acqua (fredda) per unità basculanti (deve essere ordinato con rubinetto acqua) PNC 912733
- 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 principale 60A, 10 mm² (installato in fabbrica) PNC 912774
- Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) PNC 912775
- Rubinetto da 2" per pentole basculanti (modello PBOT) PNC 912779
- Kit HACCP integrato PNC 912781
- Pannello di controllo esterno touch per unità basculanti PNC 912782
- Interruttore di arresto di emergenza PNC 912784
- Rubinetto acqua con 1 manopola per unità basculanti e fisse PNC 912790
- - NOT TRANSLATED - PNC 913440
- - NOT TRANSLATED - PNC 913442
- - NOT TRANSLATED - PNC 913554
- - NOT TRANSLATED - PNC 913555
- - NOT TRANSLATED - PNC 913556
- - NOT TRANSLATED - PNC 913557
- - NOT TRANSLATED - PNC 913558
- - NOT TRANSLATED - PNC 913559
- - NOT TRANSLATED - PNC 913560
- - NOT TRANSLATED - PNC 913561

Elettrico

Tensione di alimentazione:

586017 (PBOT30EWEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali: 36.2 kW

Installazione

Tipologia di installazione Installazione a muro

Informazioni chiave

Cucine ad alta produttività
Pentola elettrica basculante a muro 300 litri

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

Configurazione:	Rotondo;Ribaltabile
Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	900 mm
Profondità recipiente rotondo:	570 mm
Dimensioni esterne, altezza:	400 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1500 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1000 mm
Peso netto:	390 kg
Capacità netta contenitore:	300 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto

Consumo Energetico

Standard:	
Elemento riscaldato:	0 lt
Temperatura di riscaldamento:	From 0°C to 0°C
Tempo di riscaldamento:	0 min
Energia richiesta in fase di riscaldamento:	0
Efficienza energetica:	0 %