

Cucine ad alta produttività Brasiera elettrica basculante compound a muro 100 litri

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Cucine ad alta produttività

Brasiera elettrica basculante compound a
muro 100 litri**586156 (PFET10EVEO)**Brasiera elettrica
basculante, con fondo in
compound, 100 lt. a sbalzo
(w)

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. Gli elementi riscaldanti sono posizionati sotto la vasca.

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. Può essere usata per stufare o cuocere a vapore (con coperchio aperto); sobbollire e bollire (con coperchio aperto o chiuso).

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. Grado di protezione all'acqua IPX 6. Configurazione: a sbalzo.

Caratteristiche e benefici

- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli ad ampio raggio.
- Sistema di riscaldamento "Power block" per la distribuzione ottimale della temperatura e stabilità delle elevate temperature.
- Fondo con due zone di riscaldamento regolabili individualmente, ciascuno con un sensore di temperatura.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- I sensori di temperatura forniscono un efficace controllo della temperatura: la potenza è fornita quando richiesto per mantenere la temperatura impostata in maniera precisa.
- L'ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina
- 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.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP.
- Apparecchiatura multifunzionale utilizzata per la rosolatura, stufatura, bollitura e cottura a vapore.

Costruzione

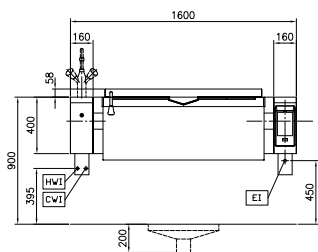
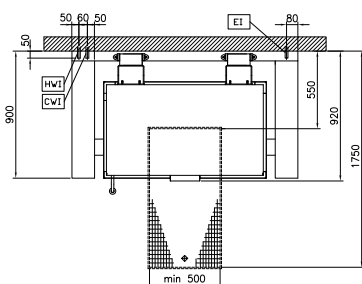
- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.
- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con spessore di 18 mm, rivestimento con 3 mm di acciaio inox AISI 316L saldato perfettamente al fondo. La superficie è resistente alla deformazione e insensibile agli sbalzi termici.
- Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304, in un pezzo unico stampato con base arrotondata e igienica. Sabbata con superficie antiaderente.
- 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
- Fondo realizzato in acciaio inox AISI 316L, 18 mm di compound, più 15 mm di elementi riscaldanti, perfettamente saldati. La superficie è resistente alla deformazione ed insensibile agli sbalzi termici.
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Impugnatura resistente al calore con superficie antiscivolo.

Approvazione: _____

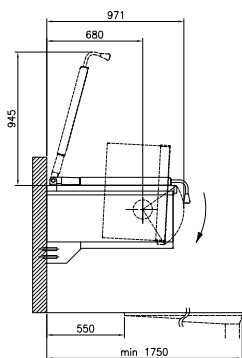
- Pannello di controllo "TOUCH" inclinato, frontale e ad incasso con rivestimento resistente ai graffi, dotato di funzioni auto-esplicative che guidano l'operatore per tutta la cottura: visualizzazione simultanea di temperatura effettiva e impostata, tempo di cottura impostato e residuo; ora legale, 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.
- 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

Accessori opzionali

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Rubinetto per pentole e brasiera basculanti | PNC 581911 | <input type="checkbox"/> |
| • Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Raschietto per setaccio gnocchi | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • Colino forato per brasiera (PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Colino per brasiera (PFEN/PUEN) | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 911731 | <input type="checkbox"/> |
| • Alzatina per unità basculanti (L=1600mm) | PNC 912188 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 912473 | <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"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Telaio di supporto contenitori GN 1/1 per brasiera basculanti | PNC 912709 | <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 60A (montato in fabbrica) | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) | PNC 912775 | <input type="checkbox"/> |
| • Rubinetto da 2" per brasiera basculanti (modelli PUET/PFET) | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit HACCP integrato | PNC 912781 | <input type="checkbox"/> |
| • Pannello di controllo esterno touch per unità basculanti | PNC 912782 | <input type="checkbox"/> |
| • Interruttore di arresto di emergenza | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Rubinetto acqua con 1 manopola per unità basculanti e fisse | PNC 912790 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913554 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913555 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913556 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913557 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913558 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913559 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913560 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913561 | <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 gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per PNC 910212
- Colino forato per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911577
- Colino per brasiere (PFEN/PUEN) PNC 911578
- - NOT TRANSLATED - PNC 911731
- Alzatina per unità basculanti (L=1600mm) PNC 912188
- - 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
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- Telaio di supporto contenitori GN 1/1 per brasiere basculanti PNC 912709
- 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 60A (montato in fabbrica) PNC 912740
- Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) PNC 912775
- Rubinetto da 2" per brasiere basculanti (modelli PUET/PFET) PNC 912780
- 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
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982
- - 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:
586156 (PFET10EVEO)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Watt totali:

20.6 kW

Cucine ad alta produttività
Brasiera elettrica basculante compound a muro 100 litri

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

Installazione**Tipologia di installazione** Installazione a muro**Informazioni chiave**

Configurazione:	Rettangolare;Ribaltabile
Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	1050 mm
Altezza recipiente rettangolare:	169 mm
Profondità recipiente rettangolare:	558 mm
Dimensioni esterne, altezza:	400 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1600 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	317 kg
Capacità netta contenitore:	76 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto