

## Cucine ad alta produttività Brasiera elettrica basculante a muro pressione + sonda 170 litri

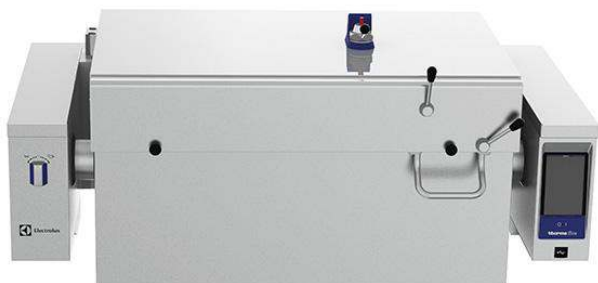
ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



Cucine ad alta produttività

Brasiera elettrica basculante a muro pressione  
+ sonda 170 litri**586249 (PUET17KVEO)**Brasiera elettrica basculante  
a pressione, con funzione  
condensa vapore e sonda  
di temperatura, 170 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. Riscaldamento veloce e distribuzione uniforme della temperatura su tutta la superficie.

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. Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone per un controllo preciso ed efficace della temperatura. Grado di protezione all'acqua IPX 6. Configurazione: a muro.

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.
- 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.
- Coperchio con meccanismo di sicurezza durante la cottura in pressione. Il coperchio non può essere aperto anche quando la pentola è sotto pressione.
- I sensori di temperatura forniscono un efficace controllo della temperatura: la potenza è fornita quando richiesto per mantenere la temperatura impostata in maniera precisa.
- La valvola di sicurezza sul coperchio evita sovrappressione nella vasca.
- Cottura con una pressione di 0,45 bar per ridurre notevolmente i tempi.
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- L'ottimale distribuzione del calore nel cibo fornisce risultati migliori di cottura in termini di gusto, colore, consistenza e preserva le caratteristiche nutrizionali.
- Cottura notturna programmabile: risparmio di energia elettrica e tempo.
- 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.
- "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.
- Sensore di temperatura al cuore (CTS): sonda spillone a 6 sensori con 1/2°C di precisione, offre un controllo preciso ed efficace della temperatura. L'alimentazione è fornita quando richiesta per mantenere il valore di temperatura impostato senza superarlo e una volta raggiunta, il cibo è pronto per essere servito.
- Nessun superamento limite temperatura di cottura, reazione rapida
- Connessione USB per aggiornare facilmente il software, caricare/scaricare ricette e controllo HACCP.

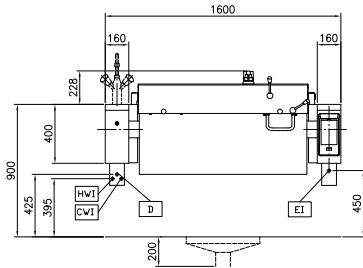
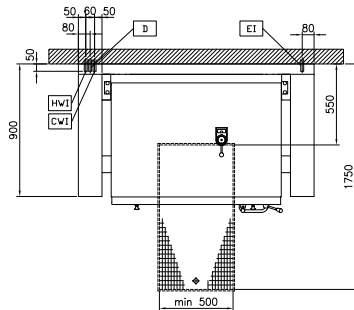
### Costruzione

- Rivestimento est. e struttura int. in acciaio inox AISI 304.

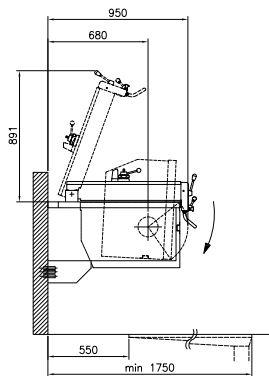
- Superficie di cottura multiuso: fondo in compound con spessore di 18 mm, rivestimento con 3 mm di acciaio inox AISI 316L saldato perfettamente al fondo. La superficie è resistente alla deformazione e insensibile agli sbalzi termici.
  - Vasca realizzata in acciaio inox AISI 304, in un pezzo unico stampato 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.
  - 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.
  - Coperchio a pressione dotato di sistema rapido di blocco, semplice e sicuro nell'uso.
  - Funzioni in modalità "Bollitura" o "Brasatura".
  - 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
- 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
  - Manometro per brasiera a pressione basculanti PNC 912491
  - Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
  - 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 brasiera 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 913565
  - - NOT TRANSLATED - PNC 913566

### Accessori opzionali

- Rubinetto per pentole e brasiera basculanti PNC 581911
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Telaio supporto GN 1/1 per pentole e brasiere PNC 910191
- Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione PNC 910201
- Bacinella forata con manici GN 1/1 H=100 mm per pentola UET PNC 910211
- 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
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm PNC 911673
- - NOT TRANSLATED - PNC 911731

**Fronte**

**Alto**


**CWII** = Attacco acqua fredda      **HWI** = Attacco acqua calda  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica

**Lato**


### Accessori opzionali

- Rubinetto per pentole e brasiera basculanti PNC 581911
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Telaio supporto GN 1/1 per pentole e brasiere PNC 910191
- Falso fondo GN 1/1 per brasiera a pressione PNC 910201
- Bacinella forata con manici GN 1/1 H=100 mm per pentola UET PNC 910211
- 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
- Becinella forata con maniglie GN 1/1 H=200mm PNC 911673
- - 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
- Manometro per brasiera a pressione basculanti PNC 912491
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, 900 mm PNC 912499
- 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

Cucine ad alta produttività  
Brasiera elettrica basculante a muro pressione + sonda 170 litri

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

- 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 913565
- - NOT TRANSLATED -  PNC 913566

### Elektriko

**Tensione di alimentazione:**

586249 (PUET17KVEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Watt totali:** 20.6 kW

### 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:** 326 mm**Profondità recipiente rettangolare:** 558 mm**Dimensioni esterne, altezza:** 400 mm**Dimensioni esterne, larghezza:** 1600 mm**Dimensioni esterne, profondità:** 900 mm**Peso netto:** 460 kg**Capacità netta contenitore:** 170 lt**Meccanismo di inclinazione** Automatico**Coperchio doppio rivestimento** ✓**Tipologia di riscaldamento** Diretto