



Electrolux

Cucine ad alta produttività
Pentola a gas basculante a
muro 100 litri

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #



Electrolux



Cucine ad alta produttività

Pentola a gas basculante a muro 100 litri

586111 (PBOT10GVCO)

Pentola gas basculante, con controllo elettronico, 100 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. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie. 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. Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6. Configurazione: a muro.

Caratteristiche e benefici

- Pentola rivestita fino a 134 mm dal bordo superiore.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- 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.
- 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 esterno e struttura interna 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.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca e al design del beccuccio direzionale, le operazioni di riempimento dei contenitori sono semplificate.
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento dell' acqua 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 facilitare la pulizia 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 impostazioni di temperatura.
- 98% dei materiali riciclabili, materiale di imballaggio privo di sostanze nocive

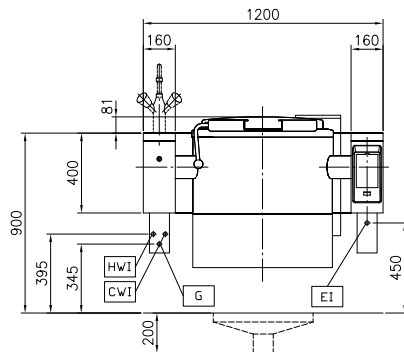
Approvazione:



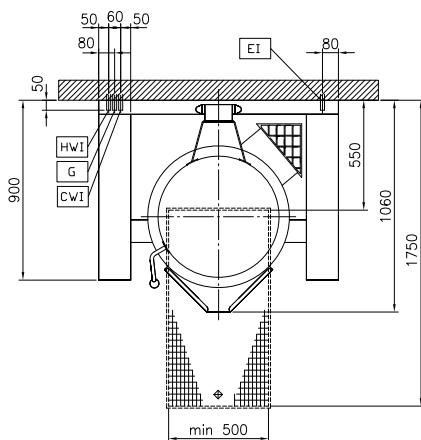
Electrolux

Cucine ad alta produttività Pentola a gas basculante a muro 100 litri

Fronte

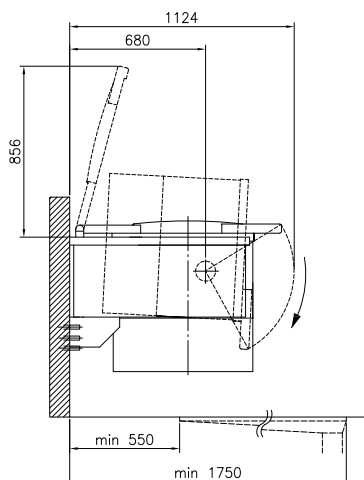


Alto



- CWI** = Attacco acqua fredda
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas
HWI = Attacco acqua calda

Lato



Accessori opzionali

- Rubinetto per pentole e brasieri basculanti PNC 581911
- Setaccio per pentola basculante 100 lt. PNC 910003
- Cestello per pentola 80/100 lt. PNC 910022
- Cestello per pentola 100 lt. PNC 910023
- Falso fondo per pentola 80 lt. PNC 910032
- Falso fondo per pentola 100 lt. PNC 910033
- Asta di misurazione per pentole basculanti da 100 lt. PNC 910044
- Setaccio gnocchi per pentola 80 lt. PNC 910053
- Setaccio gnocchi per pentola 100 lt. PNC 910054
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058
- Alzatina per unità basculanti (L=1200mm) PNC 912184
- Manometro per pentole basculanti PNC 912490
- Interruttore principale 25A, 2.5mm² per unità a gas PNC 912702
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm PNC 912704
- 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 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
- 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, lato destro PNC 912975
- Kit profilo di connessione tra unità, lato sinistro PNC 912976
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato destro PNC 912981
- Kit profilo di connessione tra unità con alzatina, lato sinistro PNC 912982

Elettrico

Tensione di alimentazione:

586111 (PBOT10GVCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Watt totali:

0.2 kW

Gas

Potenza gas:

71589 Btu/hr (21 kW)

Installazione

Tipologia di installazione

Installazione a muro

Informazioni chiave

Configurazione:

Rotondo; Ribaltabile

Temperatura MIN:

50 °C



Cucine ad alta produttività
Pentola a gas basculante a muro 100 litri

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



Electrolux

Cucine ad alta produttività Pentola a gas basculante a muro 100 litri

Temperatura MAX:	110 °C
Diametro recipiente rotondo:	640 mm
Profondità recipiente rotondo:	395 mm
Dimensioni esterne, altezza:	400 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	230 kg
Capacità netta contenitore:	100 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Indiretto



**Cucine ad alta produttività
Pentola a gas basculante a muro 100 litri**

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

2013.03.20