

Cucine ad alta produttività Brasiera gas basculante compound a muro 170 litri

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Cucine ad alta produttività

Brasiera gas basculante compound a muro 170 litri

586189 (PFET17GVCO)Brasiera a gas basculante,
con fondo in compound, 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. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie.

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.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Dimensione della vasca conforme ai contenitori GN.
- 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.
- Facile da pulire grazie alle superfici, bordi e angoli ad ampio raggio.
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina
- Pannello di controllo con protezione all'acqua IPX6.
- 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
- Robusti bruciatori con accensione elettronica per un funzionamento più sicuro. Funzionamento con gas metano e GPL (a richiesta).
- Rubinetto miscelatore integrato disponibile come accessorio per facilitare il riempimento e la pulizia.
- Presenza minima di fenditure per i più alti standard igienici.
- 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,

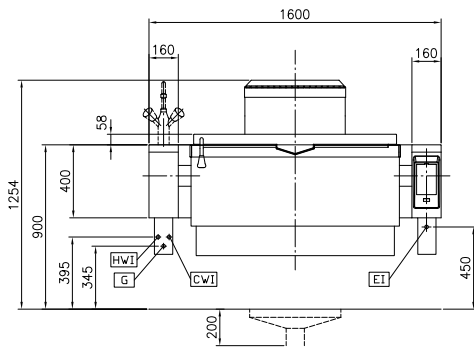
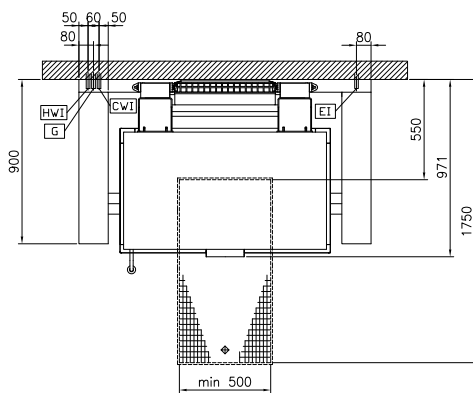
tempo di cottura impostato e residuo; ora legale, funzione "SOFT" per la cottura di cibi delicati; 9 livelli di potenza, da delicato a massima potenza; timer per la partenza ritardata, visualizzazione rapida degli errori.

- Possibilità di memorizzare le ricette come processo di cottura singolo o multifase, con diverse imp. di temp.
- 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

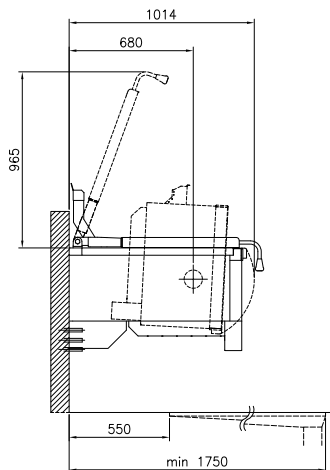
Accessori opzionali

- Rubinetto per pentole e brasiera basculanti PNC 581911
- 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 brasiera (PFEN/PUEN) PNC 911577
- Colino per brasiera (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
- Interruttore principale 25A, 2.5mm² per unità a gas (montato in fabbrica) PNC 912702
- Telaio di supporto contenitori GN 1/1 per brasiera 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
- 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 913436
- - 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

Fronte

Alto


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

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
- Interruttore principale 25A, 2.5mm² per unità a gas (montato in fabbrica) PNC 912702
- Telaio di supporto contenitori GN 1/1 per brasieri 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
- Doccetta per unità basculanti - contro parete (H=400mm - montata in fabbrica) PNC 912775
- Rubinetto da 2" per brasieri 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 913436
- - 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:

586189 (PFET17GVCO)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Cucine ad alta produttività
Brasiera gas basculante compound a muro 170 litri

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

Watt totali: 0.2 kW

Gas

Potenza gas: 98861 Btu/ora
(29 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: 287 mm
Profondità recipiente
rettangolare: 558 mm
Dimensioni esterne,
altezza: 400 mm
Dimensioni esterne,
larghezza: 1600 mm
Dimensioni esterne,
profondità: 900 mm
Peso netto: 300 kg
Capacità netta
contenitore: 146 lt
Meccanismo di
inclinazione Automatico
Coperchio doppio
rivestimento ✓
Tipologia di riscaldamento Diretto