Electrolux

Cucine ad alta produttività
Brasiera gas basculante compound a muro 60 litri

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Cucine ad alta produttività

Brasiera gas basculante compound a muro 60 litri

586168 (PFET06GVCO) Brasiera a gas basculante, con fondo in compound, 60 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. Rubinetto miscelatore incorporato sul top. Robusti bruciatori con accensione elettronica e controllo di serie. 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. 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 muro.

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 temperature in ambiente 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 esterno e struttura interna 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. Sabbiata 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 dell' acqua e la pulizia.
- Presenza minima di fenditure per facilitare la pulizia 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.

Electrolux

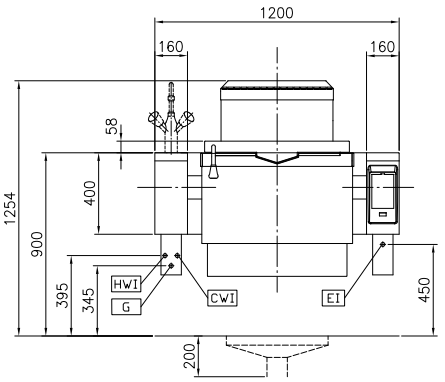
Cucine ad alta produttività
Brasiera gas basculante compound a muro 60 litri

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

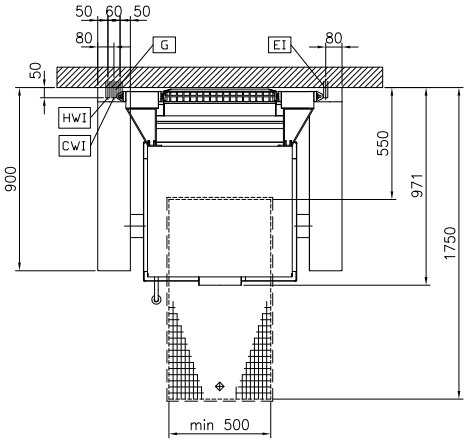
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Cucine ad alta produttività
Brasiera gas basculante compound a muro 60 litri

Fronte

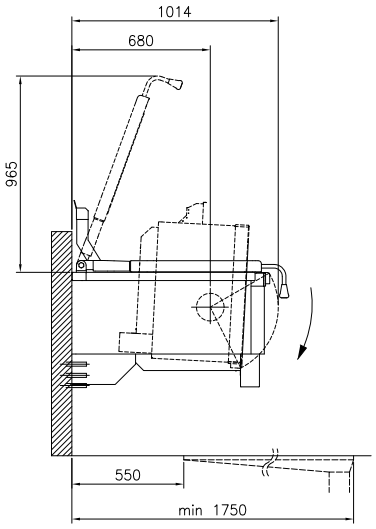


Alto



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

Lato



Accessori opzionali

- Rubinetto per pentole e brasiere basculanti PNC 581911 ❑
- Raschietto per setaccio gnocchi PNC 910058 ❑
- Bacinella forata con maniglie GN 1/1 H=150 mm per PNC 910212 ❑
- Alzatina per unità basculanti (L=1200mm) PNC 912184 ❑
- Interruttore principale 25A, 2.5mm2 per unità a gas (montato in fabbrica) PNC 912702 ❑
- Kit di chiusura posteriore per unità basculanti contro parete da 1200mm PNC 912704 ❑
- 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 25A (montato in fabbrica) PNC 912739 ❑
- 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, 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:	
586168 (PFET06GVCO)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Watt totali:	0.2 kW

Gas

Potenza gas:	54544 Btu/hr (16 kW)

Installazione

Tipologia di installazione	Installazione a muro

Informazioni chiave

Configurazione:	Rettangolare;Ribaltabile
Temperatura MIN:	50 °C
Temperatura MAX:	250 °C
Larghezza recipiente rettangolare:	680 mm
Altezza recipiente rettangolare:	158 mm
Profondità recipiente rettangolare:	558 mm
Dimensioni esterne, altezza:	400 mm

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

Dimensioni esterne, larghezza:	1200 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	210 kg
Capacità netta contenitore:	45 lt
Meccanismo di inclinazione	Automatico
Coperchio doppio rivestimento	✓
Tipologia di riscaldamento	Diretto

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