



### Cucine ad alta produttività

Promix Pentola elettrica con mescolatore 150lt,  
asse di rotazione 600 mm

**232229 (SM6P150)**

Pentola elettrica Promix con  
mescolatore a pale  
multifunzione, 150 lt., altezza  
punto di versamento 600mm

### Caratteristiche e benefici

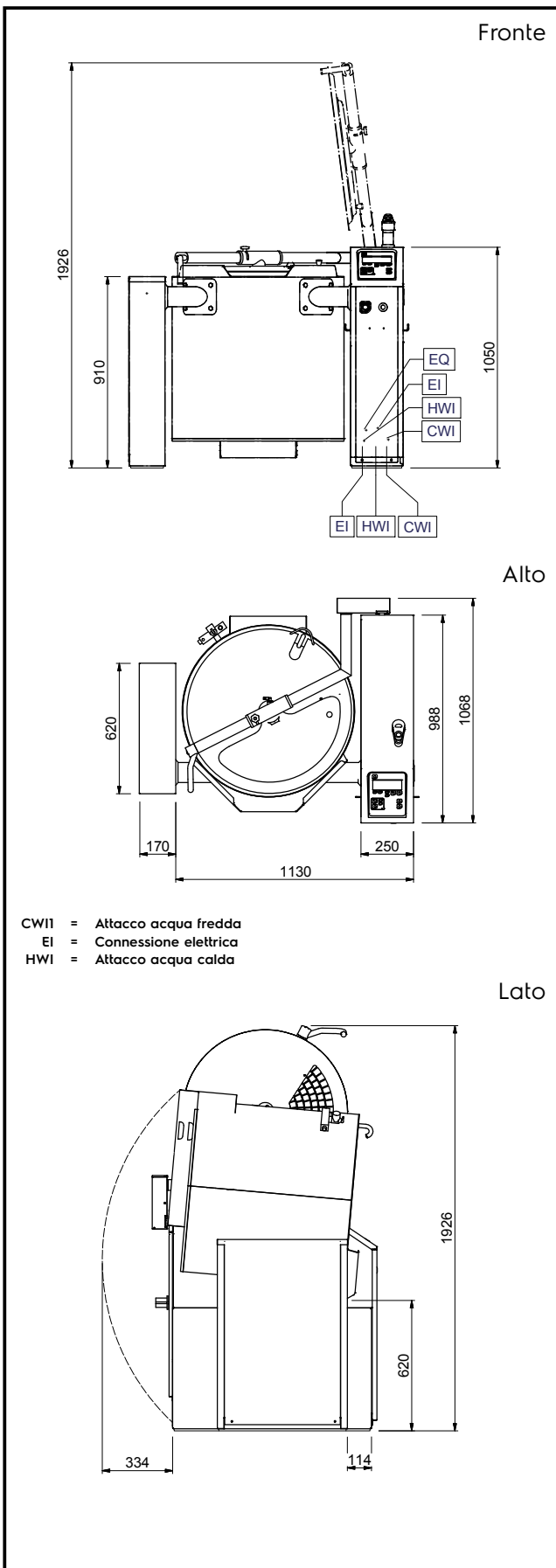
- Elevata potenza termica e velocità di riscaldamento.
- La vasca col fondo curvo permette anche la preparazione di piccole quantità di cibo.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrappressione nell'intercapedine.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua.
- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina
- Conforme ai requisiti CE per la sicurezza.
- Costruita per soddisfare i più alti standard di igiene.
- Eccellente velocità di riscaldamento e alta efficienza grazie all'isolamento della vasca; ciò permette di mantenere il calore all'interno della vasca.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Reazione rapida, messaggi di errore sul display digitale.
- Controllo elettronico con possibilità di memorizzare fino a 50 programmi, display di grandi dimensioni per un facile utilizzo e un controllo completo delle seguenti funzioni: avvio, tempo di cottura, temperatura, acqua di riempimento e velocità del miscelatore.
- 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 120°C in intercapedine con un sistema di sfiato automatico.
- Funzioni aggiuntive (da ordinare con la macchina e installate in fabbrica):
  - Riempimento automatico - consente di preimpostare la quantità di acqua desiderata.
  - Raffreddamento automatico - consente il raffreddamento del cibo collegando l'intercapedine alla rete idrica.
  - Sensore posto sul fondo della vasca, permette il controllo efficiente della temperatura, anche con piccole quantità di cibo. Può essere collegato al sistema Haccp integrato.
  - Doccetta integrata.
- 600 mm di altezza punto di versamento.

### Costruzione

- Costruzione in acciaio inox AISI 304 con vasca stampata in acciaio inox AISI 304L e con angoli arrotondati.
- Vasca ribaltabile oltre i 90° per lo svuotamento completo del cibo.
- Basculamento motorizzato.
- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca e al design del beccuccio direzionale, le operazioni di riempimento dei contenitori sono semplificate.
- Mescolatore a velocità variabile fino a 170 giri (pentole da 100 a 150 litri) e fino a 140 giri (per pentole da 200 a 300 litri) Adatto a miscelare anche il cibo compatto, come il purè di patate

Approvazione: \_\_\_\_\_

- Pressione massima 1,5 bar.
- Coperchio bilanciato in acciaio inox con copertura scorrevole in plastica per inserire gli ingredienti. Facile da rimuovere e ruotare per le operazioni di pulizia.



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

232229 (SM6P150) 400 V/3N ph/50 Hz

Potenza installata 32.2 kW

### Informazioni chiave

Temperatura MIN: 30 °C

Temperatura MAX: 121 °C

Diametro recipiente rotondo: 695 mm

Profondità recipiente rotondo: 500 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1050 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 1300 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1070 mm

Capacità netta contenitore: 150 lt

Meccanismo di inclinazione Automatico

Cuscinetto Fronte

### Accessori opzionali

- Setaccio per pentola da 150 litri PNC 928026
- Kit di installazione per un corretto e facile posizionamento pentola da 150 - 300 litri PNC 928030
- GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA SX PNC 928031
- GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA DX 150-300 LT PNC 928033
- Kit fissaggio di base per colonna sinistra (da ordinare sempre) PNC 928034
- Kit fissaggio di base per colonna destra per pentola da 150, 200 o 300 litri (da ordinare sempre) PNC 928036
- Carrello per deposito accessori utilizzati per 5 pentole PNC 928043
- Carrello per deposito accessori utilizzati per 2 pentole PNC 928044
- - NOT TRANSLATED - PNC 928049
- - NOT TRANSLATED - PNC 928082
- - NOT TRANSLATED - PNC 928083
- Sensore misurazione temperatura cibo e connessione al sistema HACCP integrato per pentola 50/150 lt. PNC 928100
- Kit riempimento acqua automatico PNC 928102
- Accessorio per la pulizia per Promix 150 lt PNC 928125
- Kit raffreddamento automatico del cibo per pentola elettrica da 150 lt., con altezza punto di versamento 600mm PNC 928131
- - NOT TRANSLATED - PNC 928141
- - NOT TRANSLATED - PNC 928146
- Colonna sinistra e coperchio, per pentola con altezza punto di versamento 600mm (da ordinare sempre, 1 pezzo per blocco) PNC 928150
- - NOT TRANSLATED - PNC 928152
- - NOT TRANSLATED - PNC 928155