



Electrolux

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 200lt , a pared con Agitador

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

Cocina de alta productividad
Marmita basculante eléctrica, 200lt , a pared con Agitador



586033 (PBOT20RWE0)

Marmita basculante eléctrica preparada para agitador 200lt, a pared

Descripción

Artículo No.

Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Cuba de cocción en acero inoxidable AISI 316. Basculación motorizada con control variable de velocidad. Puede bascularse hasta 90° para vaciarla completamente. Incluye agitador con velocidad de rotación de 21 rpm, las cuchillas se piden por separado. La comida se calienta uniformemente a través de la base y los laterales por un sistema de calentamiento indirecto usando íntegramente el vapor generado a una temperatura máxima de 125°C en una "camisa" con un sistema de purga automático. Válvula de seguridad que evita sobrepresión de vapor en el interior de la "camisa". Termostato de seguridad que evita que baje el nivel de agua en la doble "camisa". Panel de control TOUCH. Conexión USB para actualizar software, cargar recetas y descargar datos HACCP. Permite almacenar recetas simples o con diferentes fases, con diferentes ajustes de temperatura. Equipada con sensores de temperatura para tener un control preciso del proceso de cocción. Resistencia al agua IPX6. Instalación a pared.

Aprobación: _____

Características técnicas

- La marmita tiene una cubierta de 134 mm desde la arista superior.
- La basculación motorizada de la cuba está provista de "SOFT STOP". Las velocidades de basculación y vaciado pueden ajustarse de manera precisa. Se puede bascular a más de 90° para facilitar las operaciones de vaciado y limpieza.
- Sensor de temperatura incorporado para obtener un control preciso del proceso de cocción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.
- La marmita es ideal para cocinar al vapor, a fuego lento, guisar, hervir o rehogar todo tipo de alimentos.
- Máxima presión de la entrecámara es de 1,5 bar, presión mínima de operación de 0.1 bar. Permite el control de la temperatura entre 50 y 110°C.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- Resistencia al agua IPX6.
- Cuba ergonómica de gran diámetro y poca profundidad que permite mezclar el contenido con suavidad y fácil manejo de los alimentos.
- Al borde de vertido de gran tamaño se le puede equipar con un colador (como opcional).

Construcción

- Cuba de cocción en acero inoxidable 1.4435 (AISI 316L) provista de un borde de vaciado direccional. Doble cubierta en acero inoxidable 1.4404 (AISI 316L) diseñado para operar a presiones de 1,5 bares.
- Los paneles exteriores y la estructura interna fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304).
- Mezclador con velocidad de 22 RPMs.
- Grifo de agua disponible como accesorio adicional para facilitar el llenado y las operaciones de limpieza de la cuba.
- Tapa con aislamiento doble en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304) montada sobre la barra transversal de la unidad, contrabalanceada con una bisagra especial que se mantiene abierta en todas las posiciones.
- Válvula de seguridad evita la sobrepresión del vapor en la doble cubierta.
- El termostato de seguridad protege en caso de existir niveles bajos de agua en la doble

cubierta.

- Ergonómica y fácil de usar debido a la alta posición del eje de basculación, el borde de vaciado de la cuba hace que el rellenado de los recipientes sea muy fácil.
- Panel de mandos táctil "TOUCH", ligeramente inclinado e integrado, contiene funciones de visualización de fácil lectura que guían al operador a través de todo el proceso de cocción: presentación simultánea de las temperaturas fijadas y las actuales, así como también el tiempo ajustado de cocción y el tiempo remanente, reloj de tiempo real, control "SOFT" para calentar de forma suave alimentos delicados, 9 niveles de potencia para una cocción a fuego lento hasta una cocción rápida, temporizador para el inicio diferido, visualización de errores para una rápida resolución de fallos.
- Posibilidad de guardar recetas en procesos únicos o multifásicos, con diferentes ajustes de temperatura.
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas.

accesorios incluidos

- 1 de Botón de parada de emergencia PNC 912784

accesorios opcionales

- Colador para marmitas basculantes 200lt PNC 910005
- Vara de medición para marmitas basculantes 200lt PNC 910046
- Agitador para marmitas 200lt PNC 910065
- Agitador y rascador para marmitas 200lt PNC 910095
- Alzatina (largo 1400mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912186
- TOMA DE CORRIENTE INCLUIDA CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468
- TOMA DE CORRIENTE INCLUIDA CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469
- Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, 16A/230V PNC 912470
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 23,16A/230V/IP55 PNC 912471
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 25,16A/400V/IP55 PNC 912472
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP55 PNC 912473
- TOMA DE CORRIENTE INCLUIDA CEE-16A/230V/IP67 PNC 912474

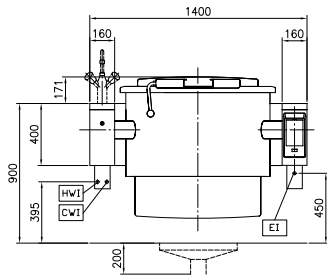
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 23, 16A/230V/IP54 PNC 912475
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP54 PNC 912476
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 25, 16A/400V/IP54 PNC 912477
- Manómetro para marmitas basculantes PNC 912490
- Rellenador de agua automático para unidades basculantes (fría) - opción no instalable posteriormente PNC 912733
- Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912735
- Kit optimizador de energía y potencia PNC 912737
- Interruptor principal 60A, 10mm² - opción no instalable posteriormente PNC 912774
- Manguera grifo ducha para unidades basculantes - a pared (alto 400mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912775
- Grifo de descarga de alimentos 2" para marmitas basculantes (PBOT) PNC 912779
- Kit HACCP Integrado PNC 912781
- Dispositivo externo del panel de control Touch para unidades basculantes PNC 912782
- - NOT TRANSLATED - PNC 913442
- - 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913567
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568



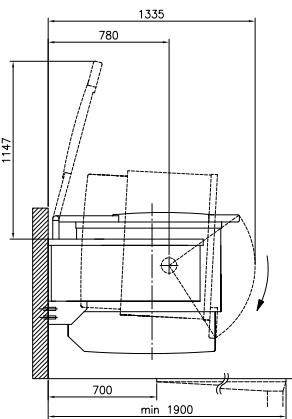
Electrolux

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 200lt , a pared con Agitador

Alzado

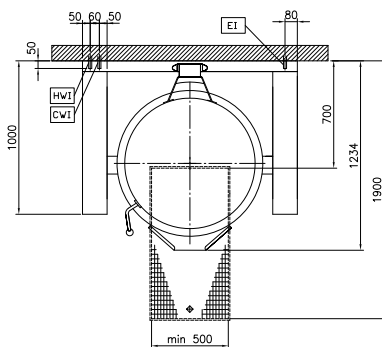


Lateral



CWI = Entrada de agua fría I
EI = Conexión eléctrica
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

586033 (PBOT20RWEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Total watios

30.6 kW

Instalación

Tipo de instalación

mural

Info

Configuración

Round;Tilting;With Stirrer

Temperatura de funcionamiento MÍN:

50 °C

Temperatura de funcionamiento MÁX:

110 °C

Cuba (redonda) diámetro:

800 mm

Cuba (redonda) fondo:

490 mm

Dimensiones externas, ancho

1400 mm

Dimensiones externas, alto

400 mm

Dimensiones externas, fondo

1000 mm

Capacidad útil neta de la cuba

200 lt

Mecanismo basculante

Automático

Tapa con doble revestimiento:

✓

Tipo de calentamiento

Indirecto

Cocina de alta productividad
Marmita basculante eléctrica, 200lt , a pared con Agitador

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso





Electrolux

Cocina de alta productividad Marmita basculante eléctrica, 200lt , a pared con Agitador

accesorios incluidos

- 1 de Botón de parada de emergencia PNC 912784

accesorios opcionales

- Colador para marmitas basculantes 200lt PNC 910005
- Vara de medición para marmitas basculantes 200lt PNC 910046
- Agitador para marmitas 200lt PNC 910065
- Agitador y rascador para marmitas 200lt PNC 910095
- Alzatina (largo 1400mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912186
- TOMA DE CORRIENTE INCLUIDA CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468
- TOMA DE CORRIENTE INCLUIDA CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469
- Enchufe eléctrico Schuko, tipo 23, 16A/230V PNC 912470
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 23,16A/230V/IP55 PNC 912471
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 25,16A/400V/IP55 PNC 912472
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP55 PNC 912473
- TOMA DE CORRIENTE INCLUIDA CEE-16A/230V/IP67 PNC 912474
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 23, 16A/230V/IP54 PNC 912475
- TOMA DE CORRIENTE SCHUKO INCLUIDA, 16A/230V/IP54 PNC 912476
- TOMA DE CORRIENTE SUIZA INCLUIDA - 25, 16A/400V/IP54 PNC 912477
- Manómetro para marmitas basculantes PNC 912490
- Rellenador de agua automático para unidades basculantes (fría) - opción no instalable posteriormente PNC 912733
- Rellenador de agua automático (caliente y fría) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912735
- Kit optimizador de energía y potencia PNC 912737
- Interruptor principal 60A, 10mm² - opción no instalable posteriormente PNC 912774
- Manguera grifo ducha para unidades basculantes - a pared (alto 400mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912775
- Grifo de descarga de alimentos 2" para marmitas basculantes (PBOT) PNC 912779
- Kit HACCP Integrado PNC 912781

- Dispositivo externo del panel de control Touch para unidades basculantes PNC 912782
- - NOT TRANSLATED - PNC 913442
- - 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 913567
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568



Cocina de alta productividad
Marmita basculante eléctrica, 200lt , a pared con Agitador

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso