



Electrolux

Cocina de alta productividad Sartén Basculante a gas, 100lt, monobloque

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux

Cocina de alta productividad
Sartén Basculante a gas, 100lt, monobloque



Cocina de alta productividad

Sartén Basculante a gas, 100lt, monobloque

586182 (PFET10GGCO)

Sartén basculante a gas
100lt con fondo compound,
monobloque

Descripción

Artículo No.

Fabricación en acero inoxidable AISI 304. Compatible GN; base de la sartén de 18 mm de espesor (15mm acero dulce y 3 mm acero inoxidable AISI 316). Basculación motorizada con control variable de velocidad. Puede bascularse hasta 90° para vaciarla completamente. Quemadores con encendido y control electrónico. Termostato de seguridad que protege la sartén de sobrecalentamiento. Control electrónico de temperatura en la base de la sartén que asegura una rápida reacción y adherencia exacta conforme a la temperatura de cocción ajustada entre 50°C y 250°C. Panel de control TOUCH. Función SOFT. Posibilidad de almacenar recetas con procesos de cocción simples o multifase, con diferentes ajustes de temperatura. Conexión USB para actualizar software, cargar recetas y descargar datos HACCP. Sensores integrados de precisión en el proceso de cocción. Resistencia al agua IPX6. Configuración: monobloque o a pared. Opciones de instalación (no incluidas): sobre patas de 100mm. o sobre zócalo de acero o de obra.

Aprobación:

Características técnicas

- El tamaño de la sartén cumple con los requisitos GN.
- Los sensores de temperatura proporcionan un control eficaz de la temperatura: la potencia se provee solamente cuando se requiere para de esa manera mantener el valor de la temperatura fijo y sin sobrepasarse.
- La óptima distribución del calor en los alimentos proporciona los mejores resultados de cocción en términos de sabor, color y consistencia además de la conservación de las vitaminas.
- El área de cocción es fácil de limpiar debido a que las esquinas y las aristas son de un radio mayor.
- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.
- Resistencia al agua IPX6.
- 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.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.
- Unidad de cocción multifuncional usada para alimentos a la parrilla, estofados, cocción a fuego lento, hervir, y cocción al vapor.

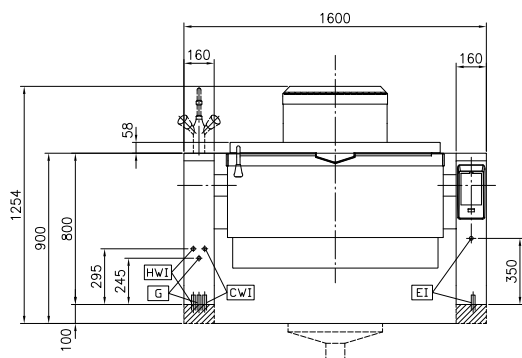
Construcción

- Los paneles exteriores y la estructura interna fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304).
- Superficie de cocción antiadherente multifuncional: con un grosor de 18 mm compound: acero inoxidable de 3 mm 1.4404 (AISI 316L), perfectamente integrada con el acero dulce del fondo.
- La cuba completa de la sartén está fabricada en acero inoxidable 1.4301 (AISI 304), prensada en una sola pieza.
- 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.
- La unidad a gas tiene múltiples quemadores robustos con encendido electrónico y control para una operación segura. Funciona con gas natural o LPG (bajo pedido).
- Grifo de agua disponible como accesorio adicional para facilitar el llenado y las operaciones de limpieza de la cuba.
- Tirador a prueba de calor y provista de una superficie anti deslizante.
- Panel de mandos táctil "TOUCH", ligeramente inclinado e integrado, contiene funciones de

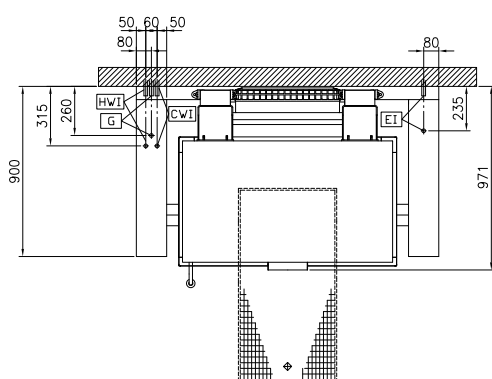
visualización de fácil lectura que guían al operador a través de todo el proceso de cocción: presentación simultánea de las temperaturas fijadas y las actuales, así como también el tiempo ajustado de cocción y el tiempo remanente, reloj de tiempo real, control "SOFT" para calentar de forma suave alimentos 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.
- Puede ser preestablecida para la optimización de energía o para sistemas de supervisión externo (opcional).
- 98% reciclable, material de embalaje libre de sustancias tóxicas.
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.

Alzado



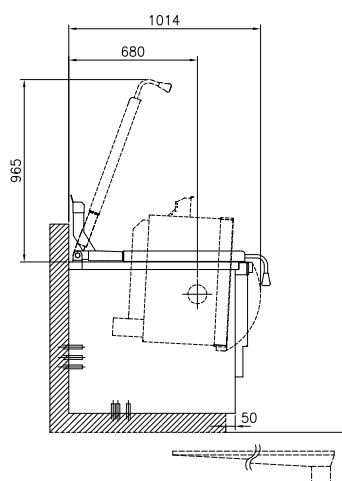
Planta



CWI = entrada de agua fría
EI = conexión eléctrica
G = conexión de gas

HWI = entrada de agua caliente

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

586182 (PFET10GGCO)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Total watos

0.2 kW

Gas

Potencia gas:

88634 Btu/h (26 kW)

Instalación

Tipo de instalación

monobloque sobre base
obra, monobloque sobre
base, a pared

Info

Configuración

Rectangular;Basculante

Temperatura de

funcionamiento MÍN:

50 °C

Temperatura de

funcionamiento MÁX:

250 °C

Cuba (rectangular) ancho:

1050 mm

Cuba (rectangular) alto

169 mm

Cuba (rectangular) fondo:

558 mm

Dimensiones externas, alto

800 mm

Dimensiones externas, ancho

1600 mm

Dimensiones externas, fondo

900 mm

Peso neto

270 kg

Capacidad útil neta de la
cuba

76 lt

Mecanismo basculante

Automático

Tapa con doble
revestimiento:

✓

Tipo de calentamiento

Directo

accesorios opcionales

- Grifo para marmitas y sartenes basculantes PNC 581911
☐
- Colador para grumos para marmitas y sartenes 80 y 100lt PNC 910053
☐
- Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes PNC 910058
☐
- Recipiente perforado con asas 1/1GN (altura 150mm) para sartenes y marmitas PNC 910212
☐
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - a pared PNC 911417
☐
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - monobloque PNC 911447
☐
- Falso fondo con 2 patas, 100mm (alto 800mm). Se debe pedir como especial PNC 911929
☐
- Alzatina (largo 1600mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912188
☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912479
☐
- Interruptor principal 25A, 2.5mm² para unidades a gas - opción no instalable posteriormente PNC 912702
☐
- Soporte para recipientes GN 1/1 para sartenes basculantes PNC 912709
☐
- 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
☐
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared PNC 912754
☐
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla PNC 912760
☐
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, a pared PNC 912766
☐
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla PNC 912772
☐
- Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 800mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912777
☐
- Grifo de descarga de alimentos 2" para sartenes basculantes (PUET/PFET) PNC 912780
☐
- Kit HACCP Integrado PNC 912781
☐
- Dispositivo externo del panel de control Touch para unidades basculantes PNC 912782
☐
- Botón de parada de emergencia PNC 912784
☐
- Grifo (1 mano) para unidades fijas y basculantes PNC 912790
☐
- Kit raíl de conexión: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912975
☐
- Kit raíl de conexión: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912976
☐
- Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (izquierda) con ProThermetic basculante (derecha) y ProThermetic fija (izquierda) con ProThermetic (derecha) PNC 912981
☐
- Kit raíl de conexión para aparatos con alzatina: modular 90 (derecha) con ProThermetic basculante (izquierda) y ProThermetic fija (derecha) con ProThermetic (izquierda) PNC 912982
☐