



**Electrolux**

Cocina de alta productividad  
Marmita basculante a gas, 150lt,  
perfil higiénico, monobloque

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**Electrolux**

Marmita basculante a gas, 150lt, perfil higiénico, monobloque  
Cocina de alta productividad



Cocina de alta productividad

Marmita basculante a gas, 150lt, perfil  
higiénico, monobloque

**586112 (PBOT15GDCO)**

Marmita basculante a gas  
150lt (h) con control  
electrónico, monobloque

## 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. Quemadores de presión. 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. Configuración monobloque o a pared. Opciones de instalación (no incluidas): sobre patas de 200mm de altura o sobre zócalo de acero o de obra.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

## Características técnicas

- La marmita tiene una cubierta de 159 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.
- Cuba ergonómica de gran diámetro y poca profundidad que permite mezclar el contenido con suavidad y fácil manejo de los alimentos.
- Resistencia al agua IPX6.
- El borde de vertido de gran tamaño puede ser usado en combinación con un colador (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).
- 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, contrabalaceada 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 de basculación, el borde de vaciado de la cuba hace el llenado de los recipientes muy fácil.



**Electrolux**

## Cocina de alta productividad Marmita basculante a gas, 150lt, perfil higiénico, monobloque

- 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.
- Mínima presencia de juntas para facilitar las operaciones de limpieza de los laterales y cumplir con los más estrictos estándares de limpieza.
- 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.



**Cocina de alta productividad  
Marmita basculante a gas, 150lt, perfil higiénico, monobloque**

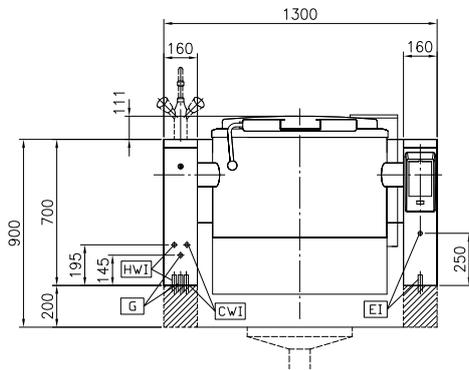
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



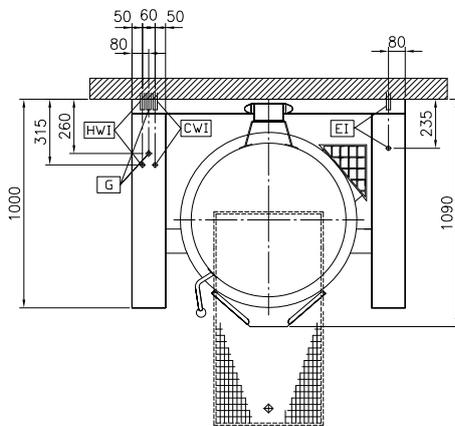
Electrolux

# Cocina de alta productividad Marmita basculante a gas, 150lt, perfil higiénico, monobloque

Alzado

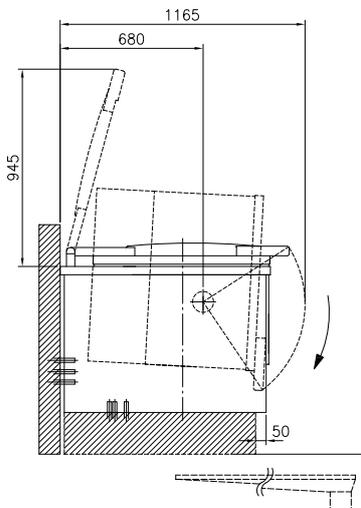


Planta



- CWI** = entrada de agua fría
- EI** = conexión eléctrica
- G** = conexión de gas
- HWI** = entrada de agua caliente

Lateral



## Eléctrico

### Suministro de voltaje

**586112 (PBOT15GDCO)** 230 V/1N ph/50/60 Hz

### Total watos

0.2 kW

## Gas

### Potencia gas:

88634 Btu/hr (26 kW)

## Instalación

### Tipo de instalación

monobloque sobre base obra,  
monobloque sobre base, a pared

## Info

### Configuración

Redondas;Basculante

### Temperatura de funcionamiento

#### MÍN:

50 °C

### Temperatura de funcionamiento

#### MÁX:

110 °C

### Cuba (redonda) diámetro:

710 mm

### Cuba (redonda) fondo:

465 mm

### Dimensiones externas, alto

700 mm

### Dimensiones externas, ancho

1300 mm

### Dimensiones externas, fondo

1000 mm

### Peso neto

270 kg

### Capacidad útil neta de la cuba

150 lt

### Mecanismo basculante

Automático

### Tapa con doble revestimiento:

✓

### Tipo de calentamiento

Indirecto



Cocina de alta productividad  
Marmita basculante a gas, 150lt, perfil higiénico, monobloque

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



**Electrolux**

Cocina de alta productividad  
Marmita basculante a gas, 150lt,  
perfil higiénico, monobloque

### accesorios opcionales

- Grifo para marmitas y sartenes basculantes PNC 581911
- Colador para marmitas basculantes 150lt PNC 910004
- Cesto para marmitas 150lt (diám. 670mm) PNC 910024
- Falso fondo para marmitas 150lt PNC 910034
- Vara de medición para marmitas basculantes 150lt PNC 910045
- Colador para grumos para marmitas 150lt PNC 910055
- Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes PNC 910058
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - a pared PNC 911623
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - monobloque PNC 911813
- Alzatina (largo 1300mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912185
- - NOT TRANSLATED - PNC 912479
- Manómetro para marmitas basculantes PNC 912490
- Interruptor principal 25A, 2.5mm<sup>2</sup> para unidades a gas - opción no instalable posteriormente PNC 912702
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared PNC 912705
- 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 25A, 2.5mm<sup>2</sup> - opción no instalable posteriormente PNC 912739
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla PNC 912745
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, a pared PNC 912763
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla PNC 912769
- Manguera grifo ducha retráctil para unidades basculantes - monobloque (height 700mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912776
- 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
- Botón de parada de emergencia PNC 912784
- Grifo (1 mano) para unidades fijas y basculantes PNC 912790



Cocina de alta productividad  
Marmita basculante a gas, 150lt, perfil higiénico, monobloque

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