

**Cocina de alta productividad
Sartén Basculante a Presión a gas, 170lt
perfil higiénico, monobloque con sonda
de temperatura**

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Cocina de alta productividad

Sartén Basculante a Presión a gas, 170lt perfil
higiénico, monobloque con sonda de
temperatura

586260 (PUET17LCCO)

Sartén basculante a presión
a GAS 170lt (h) con función
de condensación de vapor
y sonda de temperatura
corazón, 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 robustos con control y encendido 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. Eliminación automática del vapor al final de la cocción. Puede usarse para pochar, cocer al vapor, cocer a fuego lento, hervir, cocción a presión de múltiples alimentos gracias al uso de bandejas GN 1/1 suspendidas. Panel de control TOUCH. Función SOFT. Función PRESIÓN. Posibilidad de almacenar recetas con procesos de cocción simples o multifase, con diferentes ajustes de temperatura. Sensores integrados de precisión en el proceso de cocción. Sonda de temperatura al corazón que proporciona un control más eficiente de la temperatura. Resistencia al agua IPX6. Configuración: monobloque o a pared. Opciones de instalación (no incluidas): sobre patas de 200mm. o sobre zócalo de acero o de obra.

Aprobación:

Características técnicas

- Aparato de cocción multifuncional utilizado para asados, estofados, cocción a fuego lento, ebullición, cocción a presión y cocción al vapor.
- 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.
- El área de cocción es fácil de limpiar debido a que las esquinas y las aristas son de un radio mayor.
- Cocinar con una presión de 0.45 bar reduce los tiempos de cocción.
- 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.
- Mecanismo de seguridad cuando se cocina a presión que evita que se pueda abrir la tapa mientras cocina bajo presión, incluso con intento voluntario.
- Procesos de cocción durante la noche: ahorra tiempo y energía.
- La válvula de seguridad en la tapa evita la sobrepresión en el compartimento de los alimentos.
- 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.
- "Función a presión": una vez que la tapa se ha cerrado, el sistema se autorregula automáticamente.
- Sensor de temperatura incorporado para obtener un control preciso del proceso de cocción.
- Core Temperatura Sensor (CTS): sonda multisensor de alimentos, 6 sensores, 1/2 °C exactitud, proporciona un control eficiente de la temperatura. La potencia se provee solamente cuando es necesaria para mantener estables los valores de la temperatura sin sobrepasarlos y cuando se alcanzan dichos valores, los alimentos están listos para servirse.
- No sobrepasa las temperaturas fijadas de cocción, rápida reacción.
- Conexión USB para actualizar de forma fácil el software, cargar recetas y descargar datos HACCP.

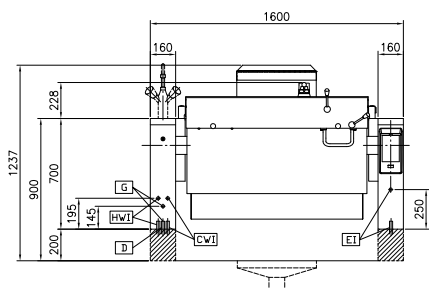
Construcción

- 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),

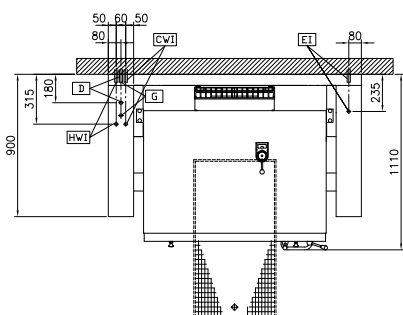
perfectamente integrada con el acero dulce del fondo.

- 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.
- La tapa a presión está equipada con un sistema de cierre rápido cuya operación es simple y segura.
- 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.
- Modo de funciones "Cocción al vapor/ebullición" o "Sartén".
- 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

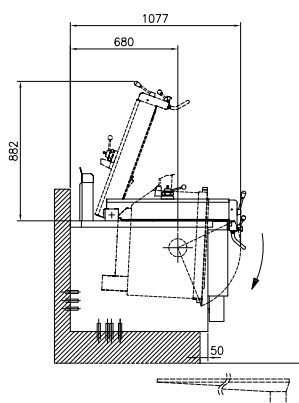


Planta



CWI = Entrada de agua fría 1 G = Conexión de gas
D = Desagüe HWI = Entrada de agua caliente
EI = Conexión eléctrica

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

586260 (PUET17LCCO)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Total watos

0.2 kW

Gas

Potencia gas:

98861 Btu/h (29 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

326 mm

Cuba (rectangular) fondo:

558 mm

Dimensiones externas, alto

700 mm

Dimensiones externas, ancho

1600 mm

Dimensiones externas, fondo

900 mm

Peso neto

470 kg

Capacidad útil neta de la cuba

170 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 ☐
- Soporte para recipientes para GN1/1 para marmitas y sartenes rectangulares PNC 910191 ☐
- Falso fondo 1/1 GN para sartenes PNC 910201 ☐
- Contenedor perforado con asas GN1/1 (altura=100mm) para marmitas y sartenes (BEN,PEN,UEN, UET&TUET) PNC 910211 ☐
- Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 150mm) para sartenes y marmitas PNC 910212 ☐
- Zócalo en acero inox para unidades basculantes - a pared PNC 911425 ☐
- Zócalo en acero inox para unidades basculantes - monobloque PNC 911455 ☐
- Recipiente perforado con asas GN1/1 (altura 200mm) para sartenes y marmitas PNC 911673 ☐
- Falso fondo con 2 patas, 200mm (alto 700mm). Se debe pedir como especial PNC 911930 ☐
- Alzatina (largo 1600mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912188 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912479 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912486 ☐
- Manómetro para sartenes basculantes a presión PNC 912491 ☐
- Interruptor principal 25A, 2.5mm² para unidades a gas - opción no instalable posteriormente PNC 912702 ☐
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - a pared PNC 912708 ☐
- 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 - tipo isla PNC 912748 ☐
- 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 700mm) - opción no instalable posteriormente PNC 912776 ☐
- 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 ☐