



Electrolux

Cocina de alta productividad
Marmita basculante a gas, 300lt,
perfil higiénico, monobloque

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux

Cocina de alta productividad
Marmita basculante a gas, 300lt, perfil higiénico, monobloque



Cocina de alta productividad

Marmita basculante a gas, 300lt, perfil
higiénico, monobloque

586115 (PBOT30GDCO)

Marmita basculante a gas
300lt (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 con encendido electrónico. 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 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.
- Quemador robusto circular con encendido electrónico y control proporcionado como estándar.
- 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, 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 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, 300lt, 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, 300lt, perfil higiénico, monobloque**

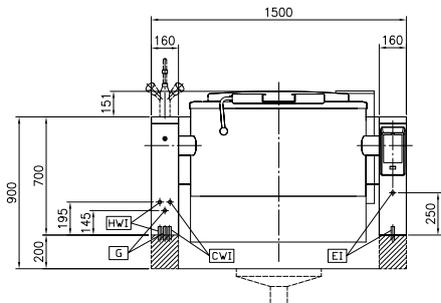
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



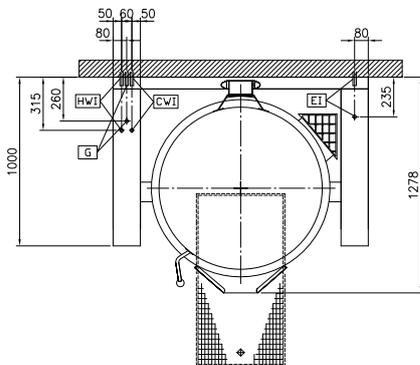
Electrolux

Cocina de alta productividad Marmita basculante a gas, 300lt, perfil higiénico, monobloque

Alzado

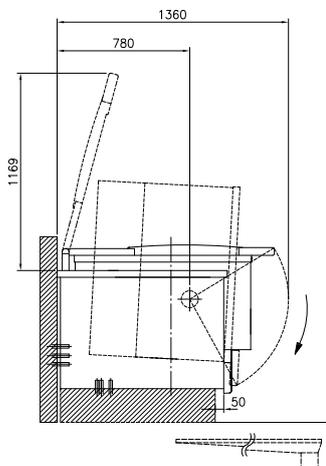


Planta



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

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

586115 (PBOT30GDCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Total watos

0.2 kW

Gas

Potencia gas:

153405 Btu/hr (45 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:

900 mm

Cuba (redonda) fondo:

570 mm

Dimensiones externas, alto

700 mm

Dimensiones externas, ancho

1500 mm

Dimensiones externas, fondo

1000 mm

Peso neto

390 kg

Capacidad útil neta de la cuba

300 lt

Mecanismo basculante

Automático

Tapa con doble revestimiento:

✓

Tipo de calentamiento

Indirecto



Cocina de alta productividad
Marmita basculante a gas, 300lt, perfil higiénico, monobloque

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



Electrolux

Cocina de alta productividad
Marmita basculante a gas, 300lt,
perfil higiénico, monobloque

accesorios opcionales

- Grifo para marmitas y sartenes basculantes PNC 581911
- Colador para marmitas basculantes 300, 400 y 500lt PNC 910006
- Falso fondo para marmitas 300, 400 y 500lt PNC 910036
- Vara de medición para marmitas basculantes 300lt PNC 910047
- Colador para grumos para marmitas basculantes 300, 400 y 500lt PNC 910057
- Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes PNC 910058
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - monobloque PNC 911813
- Alzatina (largo 1500mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912187
- - NOT TRANSLATED - PNC 912479
- Manómetro para marmitas basculantes PNC 912490
- 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 912707
- 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, 2.5mm² - opción no instalable posteriormente PNC 912739
- Kit de cierre trasero para unidades basculantes - tipo isla PNC 912747
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, a pared PNC 912765
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla PNC 912771
- 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, 300lt, perfil higiénico, monobloque**

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