



Electrolux

**Cocina de alta productividad
Marmita basculante a gas, 60lt,
perfil higiénico, monobloque**

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux

**Cocina de alta productividad
Marmita basculante a gas, 60lt, perfil higiénico, monobloque**



Cocina de alta productividad

Marmita basculante a gas, 60lt, perfil
higiénico, monobloque

586106 (PBOT06GCCO)

Marmita basculante a gas
60lt (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 robustos 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. Configuraciones disponibles: 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 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.
- 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.
- Al borde de vertido de gran tamaño se le puede equipar con un colador (como opcional).

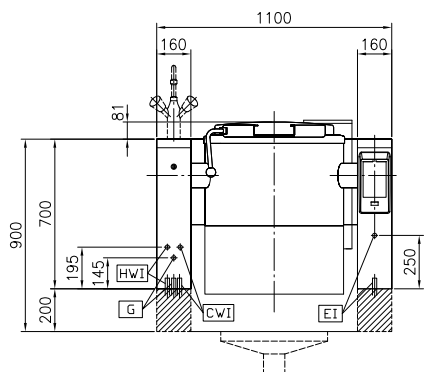
Construcción

- 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).
- 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

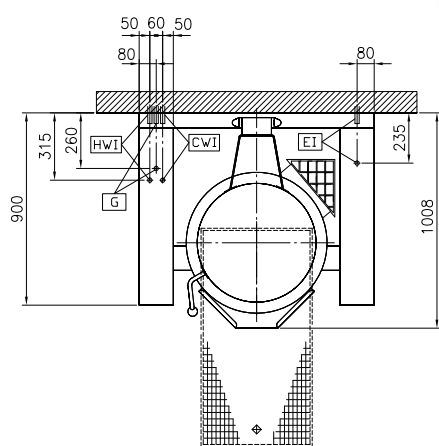
de existir niveles bajos de agua en la doble cubierta.

- 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.
- 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.

Alzado

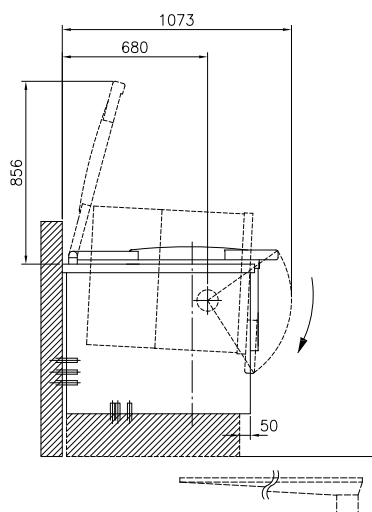


Planta



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

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

586106 (PBOT06GCCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz
Total watos 0.2 kW

Gas

Potencia gas: 51135 Btu/h (15 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: 579 mm

Cuba (redonda) fondo: 385 mm

Dimensiones externas, alto 700 mm

Dimensiones externas, ancho 1100 mm

Dimensiones externas, fondo 900 mm

Peso neto 170 kg

Capacidad útil neta de la
cuba 60 lt

Mecanismo basculante Automático

Tapa con doble
revestimiento: ✓

Tipo de calentamiento Indirecto

accesorios opcionales

- Grifo para marmitas y sartenes basculantes PNC 581911
☐
- Colador para marmitas basculantes 40 and 60lt PNC 910001
☐
- Cesto para marmitas fijas 60lt (diám. 480mm) PNC 910021
☐
- Falso fondo para marmitas basculantes 60lt PNC 910031
☐
- Vara de medición para marmitas basculantes 60lt PNC 910042
☐
- Colador para grumos para marmitas basculantes 40 y 60lt PNC 910052
☐
- Rascador para grumos con colador para marmitas y sartenes PNC 910058
☐
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - a pared PNC 911425
☐
- Zócalo en acero inoxidable para unidades basculantes - monobloque PNC 911455
☐
- Falso fondo con 2 patas, 200mm (alto 700mm). Se debe pedir como especial PNC 911930
☐
- Alzatina (largo 1100mm) para unidades basculantes - opción no instalable posteriormente PNC 912183
☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912479
☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912486
☐
- 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 912703
☐
- 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 912743
☐
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, a pared PNC 912761
☐
- Panel trasero inferior para unidades basculantes, tipo isla PNC 912767
☐
- Manguera grifo ducha para unidades basculantes - monobloque (alto 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
☐
- 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
☐