

Marmites à pression Thermetic BOT

Gaz basculantes H 700 mm

La ligne THERMETIC d'Electrolux est conçue pour les cuisines à hauts rendements comme celles des hôtels, des institutions, des hôpitaux, des cuisines centrales et du catering. La gamme propose un large choix d'éléments pouvant être installés seuls ou assemblés sans joints à un fourneau de cuisson monobloc au moyen de systèmes de raccordements très hygiéniques. Les unités de 900 mm de profondeur sont également modulables avec la gamme de cuisson modulaire C90. Les marmites gaz basculantes bénéficient d'un chauffage uniforme grâce au système de chauffage indirect du fond et des parois de la marmite, utilisant de la vapeur saturée générée à 127°C dans la double enveloppe.



595117 avec accessoires

Performances et bénéfices pour l'utilisateur

- La distribution uniforme de la chaleur à la même température dans tous les aliments garantit des résultats optimaux même à basses températures et même avec de petites quantités d'aliments.
- Réchauffement rapide et durée de cuisson réduite.
- La durée nécessaire pour chauffer l'eau en pleine charge de 20° à 90°C est de 46 minutes (BOT100G).
- Un solide brûleur circulaire à allumage et surveillance électronique garantit une utilisation durable en toute sécurité : avec le système indirect fermé, il n'y a pas besoin de

remplissage d'eau dans la double enveloppe.

- La sauteuse peut être basculée de plus de 90° à vitesse variable pour faciliter les opérations de vidage et de nettoyage.
- L'axe de basculement est situé vers l'avant supérieur de la marmite pour conserver un axe de vidage court. Le large bec verseur peut être équipé d'un tamis (en option).
- Marmite aux dimensions ergonomiques avec large diamètre et fond peu profond pour faciliter le brassage et la manipulation des aliments.
- Le couvercle isolé et équilibré réduit la consommation d'énergie pour conserver les aliments au chaud de 80 à 90% par rapport au couvercle ouvert.

Contrôles

- **Le contrôle par microprocesseur électronique** avec écran digital permet de présélectionner la température de cuisson (de 50 à 110°C), la durée et l'heure de démarrage et il garantit la conformité des procédés de cuisson préprogrammés.
- Le **Capteur** placé dans le fond de la marmite garantit un contrôle efficace de la température (pas de cuisson prolongée) : il fournit des valeurs exactes même pour les petites quantités d'aliments.
- Pas de dépassement des températures de cuisson & réaction rapide.
- Affichage des erreurs pour une résolution rapide des problèmes.



Electrolux

Marmites à pression Thermetic BOT
Gaz basculantes H 700 mm

- Réglage SOFT pour chauffer en douceur les produits délicats et éviter les pertes inopportunes.
- Réglage HOLD pour maintenir les aliments à la bonne température afin d'éviter la surchauffe.
- Niveau d'énergie : pleine puissance pour accélérer le procédé de cuisson ou puissance réduite pour mijoter en douceur.
- Sur demande, l'appareil peut être relié un système intégré HACCP pour le contrôle, la supervision et l'enregistrement de toutes les données par un ordinateur.

- Prévu pour un ventuel système d'optimisation d'énergie.

Construction

- Structure interne et panneaux externes en acier inoxydable AISI 304.
- Cuve de cuisson à double enveloppe en acier inoxydable AISI 316L.
- La grande qualité thermique de l'isolation de la marmite permet d'économiser de l'énergie et de conserver une température ambiante de travail basse pour le confort des utilisateurs.

- Soupape de sûreté évitant les surpressions dans la double enveloppe.
- Thermostat de sécurité en cas de niveau d'eau insuffisant.
- Un robinet mélangeur intégré est disponible en option.

Hygiène & Sécurité

- Pas de boulons visibles et présence réduite de petits espacements pour faciliter le nettoyage des côtés et répondre aux plus grands standards en matière d'hygiène.
- Indice de protection IPX5.

	BOT060GH 595113	BOT080GH 599206	BOT100GH 595117	BOT150GH 595119
CARACTERISTIQUES				
Alimentation en eau				
Pression min./max. - bar	2, 6	2, 6	2, 6	2, 6
Configuration	Rond; Basculante	Rond; Basculante	Rond; Basculante	Rond; Basculante
Dimensions externes - mm				
largeur	1100	1200	1200	1300
profondeur	900	900	900	1000
hauteur	700	700	700	700
Capacité réelle de la cuve - L	60	80	100	150
Limiteur de température	●	●	●	●
Commandes électroniques	●	●	●	●
Basculement	Auto.	Auto.	Auto.	Auto.
Couvercle double paroi	●	●	●	●
Température de fonctionnement - min/max - °C	50, 100	50, 100	50, 100	50, 100
Dimensions de la cuve - mm				
profondeur	360	385	395	465
diamètre	519	579	640	710
Type de chauffage	Indirect	Indirect	Indirect	Indirect
Puissance gaz - kW	15	18	21	26
Puissance - kW				
auxiliaire	0,2	0,2	0,2	0,25
Poids net - kg.	170	195	180	260
Tension d'alimentation	230 V, 1N, 50/60			
ACCESSOIRES				
DOSSERET ARRIÈRE SOUDÉ 1100 MM	911744			
DOSSERET ARRIÈRE SOUDÉ 1200 MM		911745	911745	
DOSSERET ARRIÈRE SOUDÉ 1300 MM				911746
JAUGE POUR MARMITE BASCULANTE 100LT			910044	
JAUGE POUR MARMITE BASCULANTE 150LT				910045
JAUGE POUR MARMITE BASCULANTE 60LT	910042			
JAUGE POUR MARMITE BASCULANTE 800LT		910043		
KIT HACCP ELECTRONIQUE PRISE 485.1	911519	911519	911519	911519
MELANGEUR EAU CH/FR MARMITE/BRAIS BASCUL	581911	581911	581911	581911
PANIER POUR MARMITE 100LT DIAM 600MM			910023	
PANIER POUR MARMITE 150LT DIAM 670MM				910024
PANIER POUR MARMITE 40/60LT DIAM 485MM	910021			
PANIER POUR MARMITE 80/100LT DIAM 540MM		910022		
PLAQUE + 2 PIEDS 200MM THERMETIC SPECIAL	911930	911930	911930	911930
PLAQUE DE FOND POUR MARMITE BASCUL 60LT	910031			
PLAQUE FOND POUR MARMITE 100LT 628MM			910033	
PLAQUE FOND POUR MARMITE 150LT 628MM				910034
PLAQUE FOND POUR MARMITE 80/100LT-560MM		910032		
RACLEUR POUR TAMIS A GNOCCHIS MARM/BRAIS	910058	910058	910058	910058
SOCLE INOX 160X1000X200MM-BASC ADOS				911812
SOCLE INOX 160X1000X200MM-BASC CENTR				911813
SOCLE INOX 160X900X200MM-BASC ADOS	911425	911425	911425	
SOCLE INOX 160X900X200MM-BASC CENTR	911455	911455	911455	
TAMIS GNOCCHIS MARMITE 100LT			910054	
TAMIS GNOCCHIS MARMITE 150LT				910055
TAMIS GNOCCHIS MARMITE/BRAIS 80/100LT		910053		
TAMIS GNOCCHIS POUR MARMITE BASC 40/60LT	910052			
TAMIS POUR MARMITE BASCULANTE 100LT			910003	
TAMIS POUR MARMITE BASCULANTE 150LT				910004
TAMIS POUR MARMITE BASCULANTE 40/60LT	910001			
TAMIS POUR MARMITE BASCULANTE 80LT		910002		

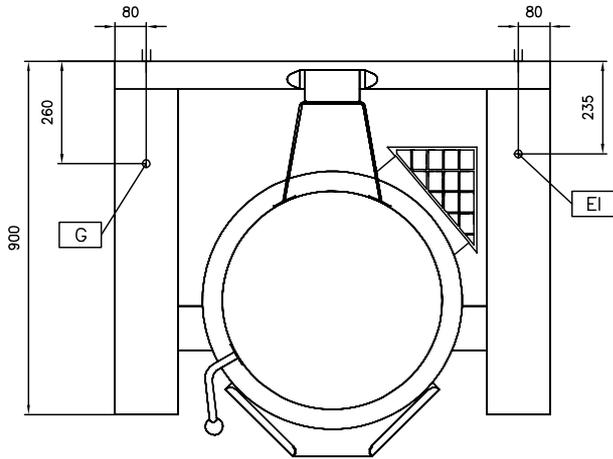
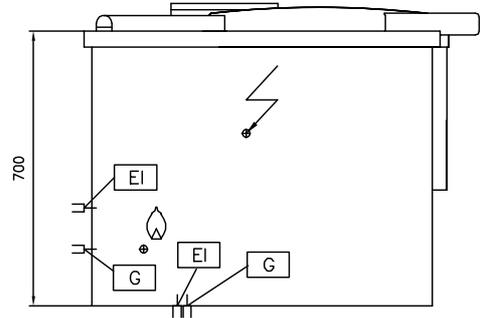
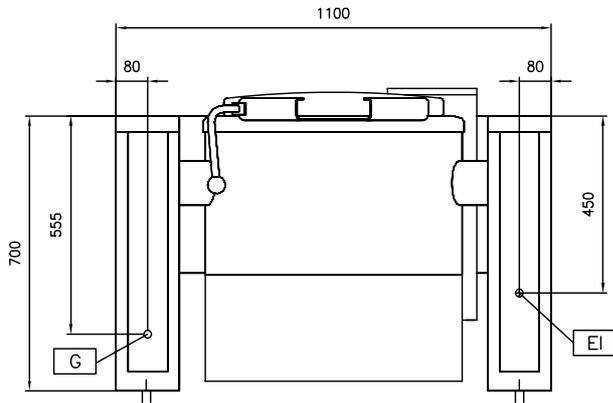
DABA030

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

Marmites à pression Thermetic BOT
Gaz basculantes H 700 mm

595113



CHG 76.9380.002

DABA030

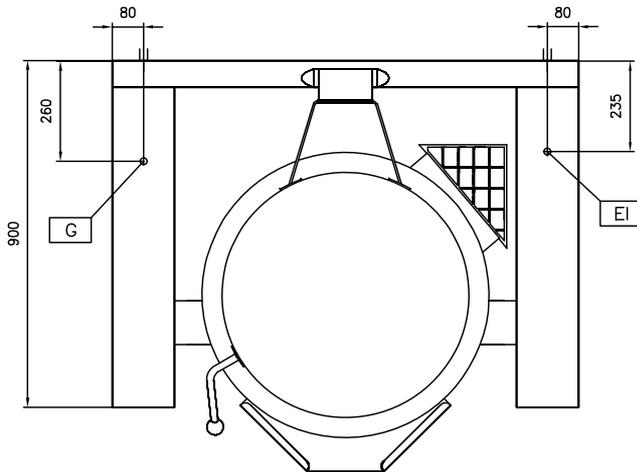
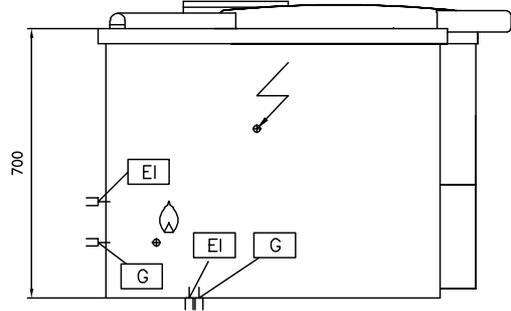
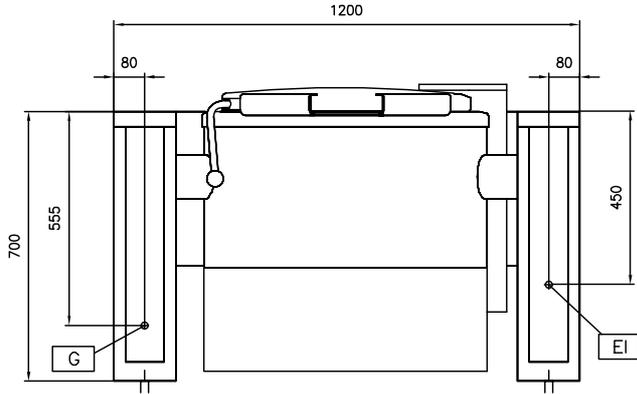
2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

BOT060GH 595113	
LEGENDE	
CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	230 V, 1N, 50/60
G - Connexion gaz	1"
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"

Marmites à pression Thermetic BOT
Gaz basculantes H 700 mm

599206, 595117



CHG 76.9380.008

DABA030

2013-10-03

La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans avis préalable.

LEGENDE	BOT080GH 599206	BOT100GH 595117
	CWI - Arrivée d'eau froide	1/2"
EI - Connexion électrique	230 V, 1N, 50/60	230 V, 1N, 50/60
G - Connexion gaz	1"	1"
HWI - Arrivée d'eau chaude	1/2"	1/2"