



Electrolux
PROFESSIONAL

Prothermetic kookapparaat Kookketel 100lt (H) met mengkraan, elektrisch

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586357 (PBON10ECEM)

Kookketel 100lt (H) met
mengkraan, 2" aftapkraan,
touchpanel, elektrisch
verwarmd

Omschrijving

Punt nr _____

Electrisch verwarmde kookketel, met gelijkmatige indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en de zijwanden. Het verwarmingssysteem werkt met 1,5 bar druk (125°C) voor een snelle opwarming. Het gesloten systeem maakt bijvullen overbodig en blaast geen stoom af in de keuken.

Belangrijkste Gegevens

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pochieren of stomen van vele soorten producten.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- De kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel van de gebruiker.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- IPX6 waterdicht.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- USB poort voor het uploaden van recepten en software en het downloaden van HACCP gegevens.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Constructie

- Zowel de binnenketel als de dubbele mantel zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Het frame en de beplating zijn van roestvrijstaal AISI304.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwarsverbindingen en blijft in alle standen open staan.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen een laag water niveau in de dubbele mantel.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- De mengzwenkkraan op het bovenblad maakt vullen en reinigen eenvoudig.
- Verzonken touchpanel, uitgevoerd met duidelijke display functies. Gelijktijdige weergave van de actuele en de ingestelde temperatuur; de ingestelde kooktijd en de resterende kooktijd; de kloktijd; uitgestelde starttijd; "soft" functie voor bereiding van delicaat voedsel; 9 vermogen niveaus voor doorkoken, van zacht tot stevig; storingssignalering.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting

Gekeurd: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

- op een energie optimalisering systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Minimale naden voor een betere reiniging van de zijanten, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Duurzaamheid



- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Optionele Accessoires

- Geperforeerde kookinzet voor S90 80lt en 100 lt, bon 80lt gas-/ electr. verwarmd, bon 100lt gas verwarmd, bot 80lt ronde kookketels PNC 910022 ☐
- Geperforeerde inlegbodem voor S90 80lt en 100lt, bon 80lt gas/ electr.verwarmd, bon 100lt gasverwarmd, bot 80lt ronde kookketel PNC 910032 ☐
- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053 ☐
- Schrapper voor kookketel PNC 910058 ☐
- Aftapzeef, rond, voor ronde kookketels PNC 910161 ☐
- Uitneemhaak voor ronde aftapzeef PNC 910162 ☐
- MANOMETER VOOR VASTE KOOKKETEL - LANG PNC 912120 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469 ☐
- STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW PNC 912470 ☐
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW PNC 912471 ☐
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/380V,INBOUW PNC 912472 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912473 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912474 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912475 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912476 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 912477 ☐
- Koppelrail rechts of links, voor 900mm diepe ProThermic vaste apparaten of thermaline apparaten, zonder opstaande rand PNC 912502 ☐
- SOKKEL RVS 800X900X200 VAST PROTHER VRIJ PNC 912718 ☐
- Maatlat voor 100lt vaste kookketel PNC 912724 ☐

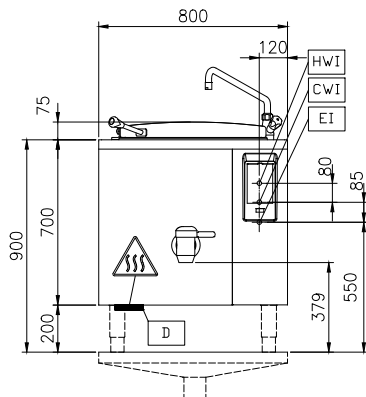
- SET 4 POTEN VOOR PROTHERMETIC VAST 200MM PNC 912732 ☐
- AUT.WATERVULLING (K+W WATER) B=700-1000 PNC 912736 ☐
- Kit energie opt/potvrij contact protherm PNC 912737 ☐
- Werkschakelaar 60A PNC 912740 ☐
- EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER VASTE APP PNC 912783 ☐
- Noodstop PNC 912784 ☐
- Muurmontageset vaste apparatuur 800mm PNC 912785 ☐
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 90 apparaten zonder opstaande rand PNC 912975 ☐
- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermic 90 apparaten zonder opstaande rand PNC 912976 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913394 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913395 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913418 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913419 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913427 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913483 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913484 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913495 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913496 ☐



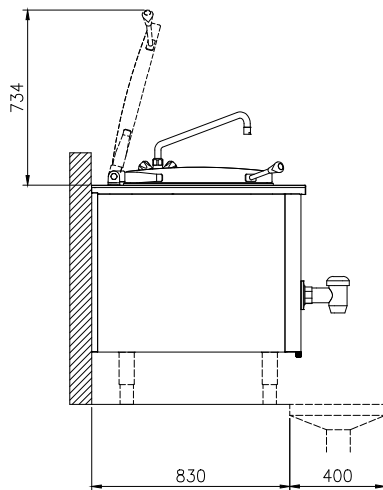
Electrolux
PROFESSIONAL

Prothermetic kookapparatuur Kookketel 100lt (H) met mengkraan, elektrisch

Front aanzicht

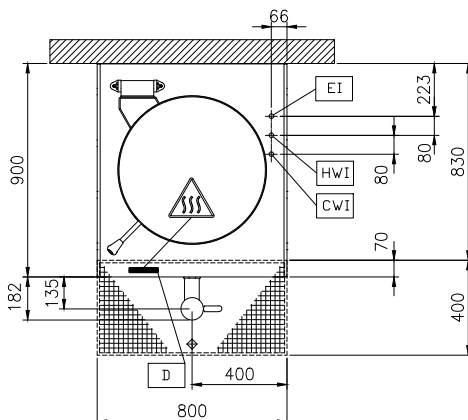


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer
EI = Elektrische aansluiting
HWI = Heet water invoer

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:

586357 (PBON10ECEM)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Totaal vermogen:

18.2 kW

Installatie:

Geplaatst op bouwkundige sokkel, op stelpoten, Op Onderbouw, Rug-aan-rug opstelling

Opstelling:

Algemene Gegevens:

Configuratie:

Round;Fixed

Temperatuur minimaal:

50 °C

Temperatuur, maximaal:

110 °C

Kookpan, diameter:

579 mm

Kookpan, diepte:

460 mm

Afmetingen, extern, breedte:

800 mm

Afmetingen, extern, diepte:

900 mm

Afmetingen, extern, hoogte:

700 mm

Gewicht, netto:

120 kg

Nuttige inhoud:

100 lt

Dubbelwandig deksel:

✓

Verwarmings type:

Indirect

Prothermetic kookapparatuur
Kookketel 100lt (H) met mengkraan, elektrisch

Het bedrijf behoudt het recht de producten te wijzigen.

