

Prothermetic kookapparatuur
Vaste drukbraadpan 110lt (S) met CTS,
mengkraan en opstaande rand,
elektrisch

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586811 (PUENTIKPEM)

Vaste drukbraadpan 110lt (S) met CTS, mengkraan en opstaande rand, braadpan 680x550x300mm (2/1GN), 18mm dikke rvs compound bodem, 2" aftapkraan, touchpanel, 6-punts kerntemperatuur sensor, stoomcondensor, elektrisch verwarmd

Omschrijving

Punt nr

Electrisch verwarmde vaste drukbraadpan, met snelle opwarming en een gelijkmatige temperatuur. De drukbraaisière is een multifunctioneel bereidingsapparaat

Belangrijkste Gegevens

- Roosteren, pot-braden, smoren, sudderen, koken, druk koken en stomen.
- Plein in de ketel kan het werken met Gastronorm bakken, die vergemakkelijken het laden en lossen.
- Thermoblock verwarmingssysteem voor een optimale temperatuurverdeling en een hoge temperatuur stabiliteit.
- De panbodem met twee onafhankelijk regelbare zones, per zone een temperatuur sensor.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Makkelijk te kookoppervlak als gevolg van grote radius hoeken en kanten schoon te maken.
- Temperatuursensoren biedt efficiënte temperatuurregeling: de stroom wordt geleverd als en wanneer nodig is om de ingestelde temperatuur waarde te houden zonder te overschrijden.
- Optimale verdeling van de warmte in het voedsel biedt de beste koken resultaten in termen van smaak, kleur en consistentie en op het gebied van besparingen vitamines.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- Deksel omvat veiligheidsmechanisme tijdens het koken onder druk. Het deksel kan worden geopend onder druk voor de veiligheid.
- "Druk functie": als de drukdeksel is gesloten reguleert het systeem zichzelf automatisch.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- Kerntemperatuurvoeler zorgt voor een efficiënte temperatuurregeling: de stroom wordt geleverd als en wanneer nodig is om de ingestelde temperatuur waarde te houden, zonder te overschrijden en een keer bereikt, het eten is klaar om te worden geserveerd.
- USB poort voor het uploaden van recepten en software en het downloaden van HACCP gegevens.
- Bereiding met een werkdruk van 0,45 bar reduceert de kooktijd.
- 'S nachts koken mogelijk om elektriciteit en tijd te besparen.
- Veiligheidsventiel op het deksel voorkomt overdruk in het eten compartiment.
- IPX6 waterdicht.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur.
- [NOT TRANSLATED]

Constructie

Gekeurd: _____

- Multifunctionele kookoppervlak: stof in het speciale 18 mm dikte, bedekt met een 3,0 mm RVS 316Ti.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwarsverbindingen en blijft in alle standen open staan.
- Het frame en de beplating zijn van roestvrijstaal AISI304.
- Het 15 mm dikke thermoblock is direct onder de panbodem gemonteerd.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- Druk deksel voorzien van een beproefde snelwerkende sluis eenvoudig en bedrijfszeker.
- Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.
- 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 op een energie optimaliserend systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Geïsoleerde handgreep met anti-slip oppervlak.
- "Koken" en "braden" functies.
- Minimale naden voor een betere reiniging van de zijkanalen, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Duurzaamheid



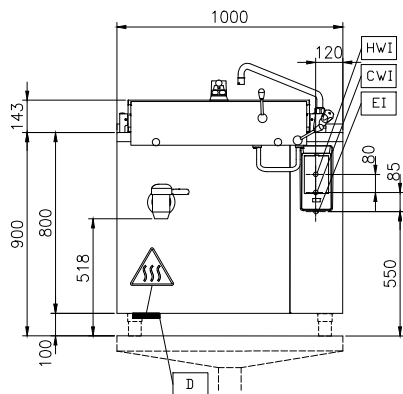
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Optionele Accessoires

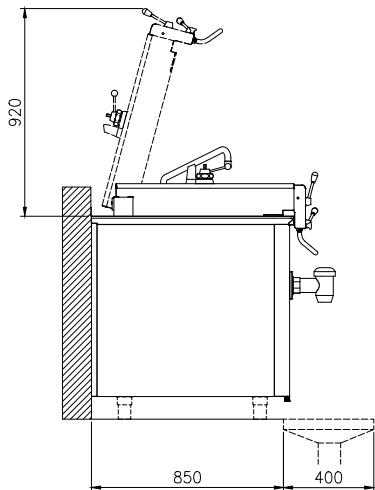
• Afvoerzeef kookketel 80L.	PNC 910053	<input type="checkbox"/>
• Schraper voor kookketel	PNC 910058	<input type="checkbox"/>
• Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan	PNC 910191	<input type="checkbox"/>
• Geperforeerde inlegbodem 1/1GN voor drukbraadpannen	PNC 910201	<input type="checkbox"/>
• Geperforeerde container + hendels 1/1GN H 100mm	PNC 910211	<input type="checkbox"/>
• Geperforeerde container + hendels 1/1GN H 150mm	PNC 910212	<input type="checkbox"/>
• Geperforeerde bakspaan voor braadpan	PNC 911577	<input type="checkbox"/>
• Bakspaan voor braadpan	PNC 911578	<input type="checkbox"/>
• Schraper voor braadpan (PFEN/PUEN)	PNC 911579	<input type="checkbox"/>
• Geperforeerde RVS 1/1-200 GN container, met klapgrepen	PNC 911673	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912468	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912469	<input type="checkbox"/>
• STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW	PNC 912470	<input type="checkbox"/>
• STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW	PNC 912471	<input type="checkbox"/>
• STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/380V,INBOUW	PNC 912472	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912473	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912474	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912475	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912476	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 912477	<input type="checkbox"/>
• Afvoer-overlooppijp voor vaste (druk)braadpan PFEN-PUEN 110/170L	PNC 912478	<input type="checkbox"/>
• Maatlat + zeef voor braadpan 110L	PNC 912484	<input type="checkbox"/>
• Manometer voor ProThermic PUEN-PPEN	PNC 912492	<input type="checkbox"/>
• Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 900mm diepe ProThermic vaste apparaten of thermiline apparaten	PNC 912499	<input type="checkbox"/>
• SET 4 POTEN VOOR PROTHERMIC VAST 100MM	PNC 912701	<input type="checkbox"/>
• AUT.WATERVULLING (K+W WATER) B=700-1000	PNC 912736	<input type="checkbox"/>
• Kit energie opt/potvrij contact protherm	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Werkschakelaar 25A, 4 mm ² . Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan	PNC 912773	<input type="checkbox"/>
• EXT TOUCH PANEEL VR PROTHERMIC VASTE APP	PNC 912783	<input type="checkbox"/>
• Noodstop	PNC 912784	<input type="checkbox"/>
• Muurmontageset voor vaste apparatuur, 1000mm breedte	PNC 912787	<input type="checkbox"/>

- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912981
- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912982
- ACHTERPANEEL VASTE APPARATEN 800HX1000 PNC 912997
- - NOT TRANSLATED - PNC 913303
- - NOT TRANSLATED - PNC 913388
- - NOT TRANSLATED - PNC 913389
- - NOT TRANSLATED - PNC 913412
- - NOT TRANSLATED - PNC 913413
- - NOT TRANSLATED - PNC 913431
- - NOT TRANSLATED - PNC 913432

Front aanzicht

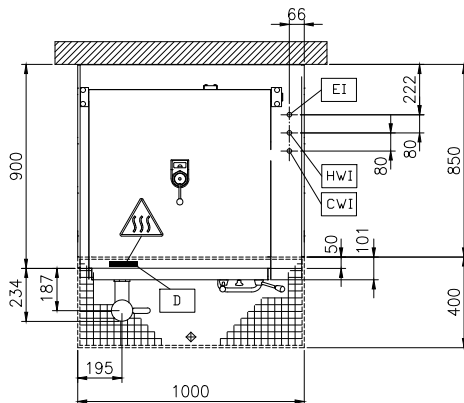


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:

586811 (PUEN11KPEM)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Totaal vermogen:

15.5 kW

Installatie:

FS on concrete base; FS on feet; On base; Standing against wall; Wall mounted (with wall-kit)

Opstelling:

Algemene Gegevens:

Configuratie: Rectangular; Fixed; With splashback

Temperatuur minimaal: 50 °C

Temperatuur, maximaal: 250 °C

Rechthoekige kookketel, lengte: 680 mm

Rechthoekige kookketel, diepte: 340 mm

Rechthoekige kookketel, breedte: 550 mm

Afmetingen, extern, breedte: 1000 mm

Afmetingen, extern, diepte: 900 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 800 mm

Gewicht, netto: 200 kg

Nuttige inhoud: 110 lt

Dubbelwandig deksel: ✓

Verwarmings type: Direct