

**Prothermetic kookapparatuur  
Vaste drukbraadpan 80lt (H) met  
mengkraan en opstaande rand,  
elektrisch**

ITEM # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

NAAM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**586775 (PUEN08ELEM)**

Vaste drukbraadpan 80lt (H) met mengkraan en opstaande rand, braadpan 680x550x230mm (2/1GN), 18mm dikke rvs compound bodem, 2" aftapkraan, touchpanel, stoomcondensor, elektrisch verwarmd

## Omschrijving

### Punt nr \_\_\_\_\_

Elektrisch 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.
- Bereiding met een werkdruk van 0,45 bar reduceert de kooktijd.
- 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 besparing van vitamines.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- 'S nachts koken mogelijk om elektriciteit en tijd te besparen.
- Deksel omvat veiligheidsmechanisme tijdens het koken onder druk. Het deksel kan worden geopend onder druk voor de veiligheid.
- Veiligheidsventiel op het deksel voorkomt overdruk in het eten compartiment.
- IPX6 waterdicht.
- "Druk functie": als de drukdeksel is gesloten reguleert het systeem zichzelf automatisch.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur.
- USB poort voor het uploaden van recepten en software en het downloaden van HACCP gegevens.
- [NOT TRANSLATED]

## Constructie

- 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

Gekeurd: \_\_\_\_\_

dwarsverbindingen en blijft in alle standen open staan.

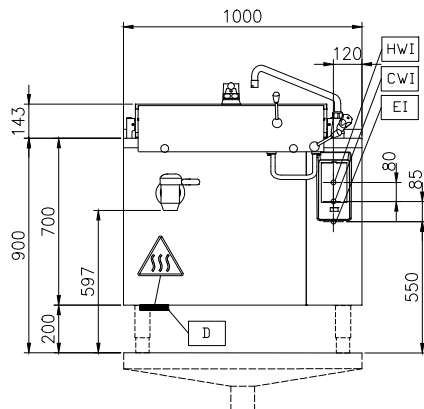
- Het frame en de beplating zijn van roestvrijstaal AISI304.
- Het 15 mm dikke thermoblock is direct onder de panbodem gemonteerd.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- Druk deksel voorzien van een beproefde snelwerkende sluis eenvoudig en bedrijfszeker.
- Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.
- Geïsoleerde handgreep met anti-slip oppervlak.
- 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.
- "Koken" en "braden" functies.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Minimale naden voor een betere reiniging van de zijkanalen, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

## Duurzaamheid

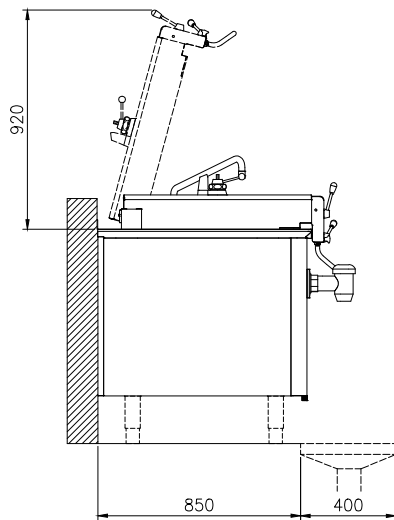


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Front aanzicht

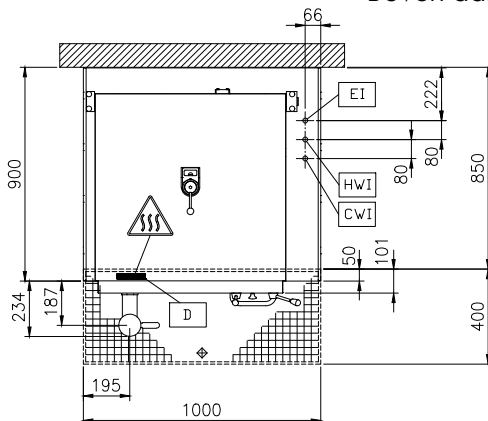


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektrisch

**Voltage:**  
586775 (PUEN08ELEM) 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:** 260 mm  
**Rechthoekige kookketel, breedte:** 550 mm  
**Afmetingen, extern, breedte:** 1000 mm  
**Afmetingen, extern, diepte:** 900 mm  
**Afmetingen, extern, hoogte:** 700 mm  
**Gewicht, netto:** 180 kg  
**Nuttige inhoud:** 80 lt  
**Dubbelwandig deksel:** ✓  
**Verwarmings type:** Direct