

**Prothermetic kookapparatuur
Drukkookketel 200lt (H), rechthoekige
binnenpan, met mengkraan en
opstaande rand, elektrisch**

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586675 (PPEN20ELEM)

Drukkookketel 200lt (H),
rechthoekige binnenpan,
met mengkraan en
opstaande rand, 2
" aftapkraan, touchpanel,
electrisch verwarmd

Omschrijving

Punt nr _____

Electrisch verwarmde drukkookketel met rechthoekige binnenpan, bij koken of (druk)stomen kan het product direct in de pan beladen worden of met geperforeerde GN schalen. Gelijmatige 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 geschikt voor (druk)koken, (druk) stomen, pochieren, sauteren van vele producten.
- Plein in de ketel kan het werken met Gastronorm bakken, die vergemakkelijken het laden en lossen.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel van de gebruiker.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- IPX6 waterdicht.
- 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.
- Bereiding met een werkdruk van 0,45 bar reduceert de kooktijd.
- "Druk functie": als de drukdeksel is gesloten reguleert het systeem zichzelf automatisch.
- 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 veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- 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.
- Druk deksel voorzien van een beproefde snelwerkende sluis eenvoudig en bedrijfszeker.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.

Gekeurd: _____

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

Duurzaamheid



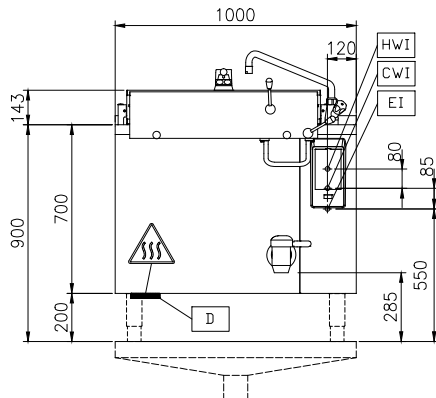
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Optionele Accessoires

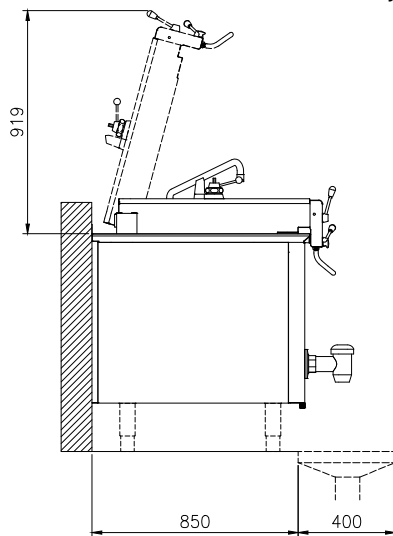
- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Geperforeerde inlegbodem 150lt en 200lt rechthoekige kookketel PNC 910182
- Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan PNC 910191
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469
- STOPCONTACT SCHUKO-16A / 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
- Aftapzeef met maatlat voor 200lt rechthoekige kookketel PNC 912481
- Manometer voor ProThermic PUEN-PPEN PNC 912492
- Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 900mm diepe ProThermic vaste apparaten of thermaline apparaten PNC 912499
- KERNTEMPERATUURVOELER PROTHERMETIC PPEN PNC 912716
- 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, 10 mm². Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912774
- EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER VASTE APP PNC 912783
- Muurmontageset voor vaste apparatuur, 1000mm breedte PNC 912787
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912981

- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912982
- ACHTERPANEEL VASTE APPARATEN 700HX1000 PNC 912991
- - NOT TRANSLATED - PNC 913309
- - NOT TRANSLATED - PNC 913382
- - NOT TRANSLATED - PNC 913383
- - NOT TRANSLATED - PNC 913406
- - NOT TRANSLATED - PNC 913407
- - NOT TRANSLATED - PNC 913429

Front aanzicht

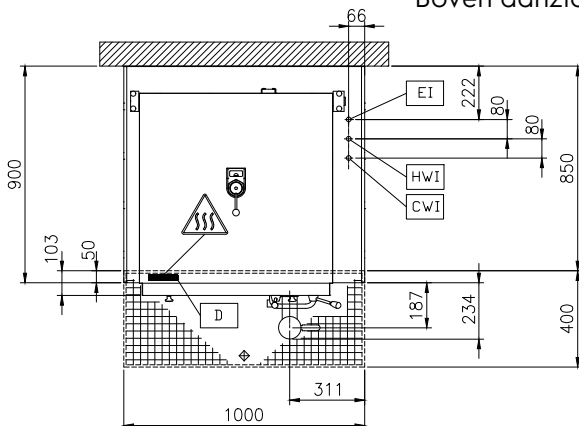


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:

586675 (PPEN20ELEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Totaal vermogen:

30.2 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: 110 °C

Rechthoekige kookketel, lengte: 686 mm

Rechthoekige kookketel, diepte: 571 mm

Rechthoekige kookketel, breedte: 556 mm

Afmetingen, extern, breedte: 1000 mm

Afmetingen, extern, diepte: 900 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 700 mm

Gewicht, netto: 260 kg

Nuttige inhoud: 200 lt

Dubbelwandig deksel: ✓

Verwarmings type: Indirect