

Prothermetic kookapparatuur
Kantelbare drukbraadpan 60lt (W) met
CTS, elektrisch, hangende muurmontage

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586265 (PUET06KUEO)

Kantelbare drukbraadpan
60lt (W) met CTS, braadpan
680x560x195mm (2/1GN),
18mm dikke rvs compound
bodem, touchpanel, 6-punts
kerntemperatuur sensor,
stoomcondensor, variabele
motorkanteling, elektrisch
verwarmd, hangende
muurmontage

Omschrijving

Punt nr

Electrisch verwarmde kantelbare drukbraaisière, 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.
- De afmetingen van de pan zijn overeenkomstig Gastronorm.
- Makkelijk te kookoppervlak als gevolg van grote radius hoeken en kanten schoon te maken.
- Thermoblock verwarmingssysteem voor een optimale temperatuurverdeling en een hoge temperatuur stabiliteit.
- De panbodem met twee onafhankelijk regelbare zones, per zone een temperatuur sensor.
- Deksel omvat veiligheidsmechanisme tijdens het koken onder druk. Het deksel kan worden geopend onder druk voor de veiligheid.
- Temperatuursensoren biedt efficiënte temperatuurregeling: de stroom wordt geleverd als en wanneer nodig is om de ingestelde temperatuur waarde te houden zonder te overschrijden.
- Veiligheidsventiel op het deksel voorkomt overdruk in het eten compartiment.
- Bereiding met een werkdruk van 0,45 bar reduceert de kooktijd.
- IPX6 waterdicht.
- 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.
- 'S nachts koken mogelijk om elektriciteit en tijd te besparen.
- Variabele motorkanteling met soft stop. Uitgieten is exact regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- "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.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur.
- USB poort voor het uploaden van recepten en software en het downloaden van HACCP gegevens.
- [NOT TRANSLATED]

Constructie

- Het frame en de beplating zijn van

Gekeurd: _____

roestvrijstaal AISI304.

- Multifunctionele kookoppervlak: stof in het speciale 18 mm dikte, bedekt met een 3,0 mm RVS 316Ti.
- De binnenpan is van roestvrijstaal AISI304, uit één stuk diepgetrokken met ruim afgeronde hoeken.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwarsverbindingen en blijft in alle standen open staan.
- Het 15 mm dikke thermoblock is direct onder de panbodem gemonteerd.
- Een mengzwenkraan 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.
- Druk deksel voorzien van een beproefde snelwerkende sluis eenvoudig en bedrijfszeker.
- "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.

Duurzaamheid

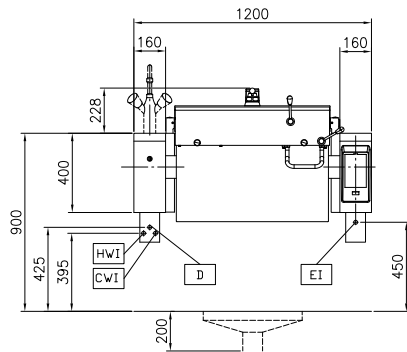


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

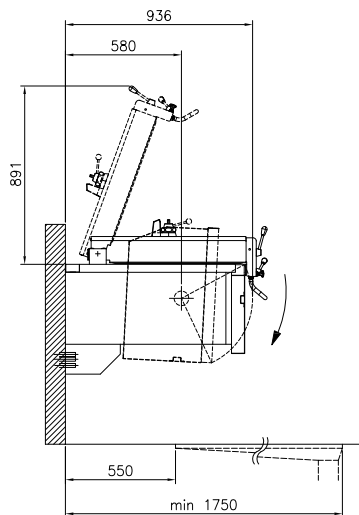
Optionele Accessoires

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Afvoerzeef kookketel 80L. | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Schraper voor kookketel | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Inhangraam 1/1GN voor drukkeukketel 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"/> |
| • Geperforeerde RVS 1/1-200 GN container, met klapgrepen | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> |
| • Opstaande achterrand, 1200x40 mm. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan | PNC 912184 | <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"/> |
| • Kopelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 850mm diepe ProThermic vaste apparaten of thermaline apparaten | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |
| • Automatisch watervulling (koud en warm water) | PNC 912735 | <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"/> |
| • Uittrekbaar spuitpistool met regelkraan, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan | PNC 912775 | <input type="checkbox"/> |
| • AFTAPKRAAN 2" VOOR BRAADPAN PFET/PUET | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |
| • Extern touch paneel voor Prothermic kantelbaar apparatuur | PNC 912782 | <input type="checkbox"/> |
| • Noodstop | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913565 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913566 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913567 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913568 | <input type="checkbox"/> |

Front aanzicht

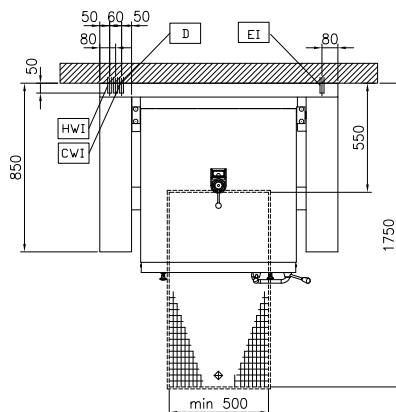


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
 586265 (PUET06KUEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Totaal vermogen: 15.5 kW

Installatie:

Opstelling: Muur montage

Algemene Gegevens:

Configuratie: Rechthoekig; Kantelbaar
Temperatuur minimaal: 50 °C
Temperatuur, maximaal: 250 °C
Rechthoekige kookketel, lengte: 680 mm
Rechthoekige kookketel, diepte: 196 mm
Rechthoekige kookketel, breedte: 558 mm
Afmetingen, extern, breedte: 1200 mm
Afmetingen, extern, diepte: 850 mm
Afmetingen, extern, hoogte: 400 mm
Gewicht, netto: 230 kg
Nuttige inhoud: 60 lt
Kantel mechanisme: Automatisch
Dubbelwandig deksel: ✓
Verwarmings type: Direct