

**Prothermetic kookapparatuur  
Kantelbare drukbraadpan 90lt (W) met  
CTS, elektrisch, hangende muurmontage**

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

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

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

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

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



586213 (PUET09KTEO)

Kantelbare drukbraadpan  
90lt (W) met CTS, braadpan  
680x560x275mm (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.
- 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 zijkanen, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

## Duurzaamheid



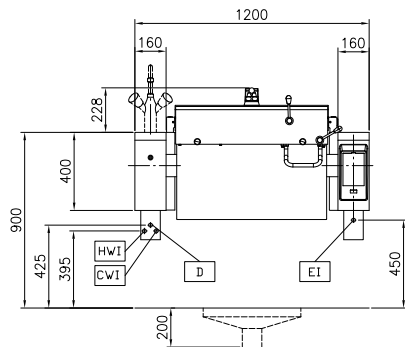
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

## Optionele Accessoires

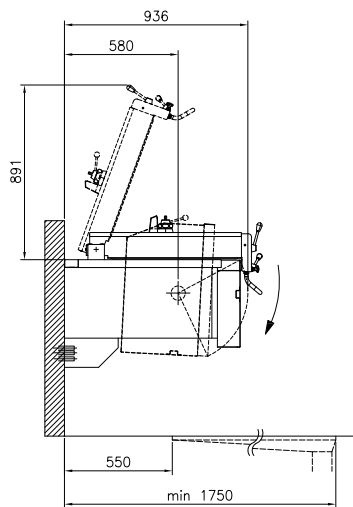
- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Inhangraam 1/1GN voor drukkeukketel en drukbraadpan PNC 910191
- Geperforeerde inlegbodem 1/1GN voor drukbraadpannen PNC 910201
- Geperforeerde container + hendels 1/1GN H 100mm PNC 910211
- Geperforeerde container + hendels 1/1GN H 150mm PNC 910212
- Geperforeerde bakspaan voor braadpan PNC 911577
- Bakspaan voor braadpan PNC 911578
- Geperforeerde RVS 1/1-200 GN container, met klappgrepen PNC 911673

- Opstaande achterrand, 1200x40 mm. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912184
- - 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 912497
- Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 800mm diepe ProThermic vaste apparaten of Thermaline apparaten
- Automatisch watervulling (koud en warm water) PNC 912735
- Kit energie opt/potvrij contact protherm PNC 912737
- Werkschakelaar 25A, 4 mm<sup>2</sup>. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912773
- Uittrekbaar spuitpistool met regelkraan, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912775
- AFTAPKRAAN 2" VOOR BRAADPAN PFET/PUET PNC 912780
- Noodstop PNC 912784
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 80 apparaten met opstaande rand PNC 912977
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 80 apparaten met opstaande rand PNC 912978
- - NOT TRANSLATED - PNC 913431
- - NOT TRANSLATED - PNC 913432
- - NOT TRANSLATED - PNC 913565
- - NOT TRANSLATED - PNC 913566
- - NOT TRANSLATED - PNC 913567
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568

Front aanzicht

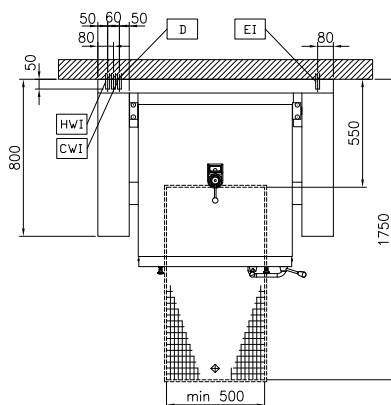


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



## Elektrisch

**Voltage:**  
586213 (PUET09KTEO) 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:** 274 mm  
**Rechthoekige kookketel, breedte:** 558 mm  
**Afmetingen, extern, breedte:** 1200 mm  
**Afmetingen, extern, diepte:** 800 mm  
**Afmetingen, extern, hoogte:** 400 mm  
**Gewicht, netto:** 240 kg  
**Nuttige inhoud:** 90 lt  
**Kantel mechanisme:** Automatisch  
**Dubbelwandig deksel:** ✓  
**Verwarmings type:** Direct