



Electrolux
PROFESSIONAL

Prothermetic kookapparatuur Kantelbare drukbraadpan 90lt (W), gas, hangende muurmontage

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586252 (PUET09GVCO)

Kantelbare drukbraadpan
90lt (W), braadpan
680x560x275mm (2/1GN),
18mm dikke rvs compound
bodem, touchpanel,
stoomcondensor, variabele
motorkanteling, gas
verwarmd, hangende
muurmontage

Omschrijving

Punt nr _____

Gas 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.
- Temperatuursensoren biedt efficiënte temperatuurregeling: de stroom wordt geleverd als en wanneer nodig is om de ingestelde temperatuur waarde te houden zonder te overschrijden.
- Makkelijk te kookoppervlak als gevolg van grote radius hoeken en kanten schoon te maken.
- 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 besparingen vitamines.
- Deksel omvat veiligheidsmechanisme tijdens het koken onder druk. Het deksel kan worden geopend onder druk voor de veiligheid.
- 'S nachts koken mogelijk om elektriciteit en tijd te besparen.
- Veiligheidsventiel op het deksel voorkomt overdruk in het eten compartiment.
- IPX6 waterdicht.
- 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.
- 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 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.
- Gas apparaat is voorzien van robuuste meerdere branders met elektronische ontsteking en controle voor een veiliger werken. Bediening met natuurlijke en LPG (op

Gekeurd: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

aanvraag).

- Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.
- Druk deksel voorzien van een beproefde snelwerkende sluis eenvoudig en bedrijfszeker.
- 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.
- "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 zijpanelen, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Duurzaamheid



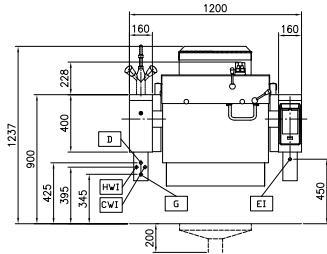
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Optionele Accessoires

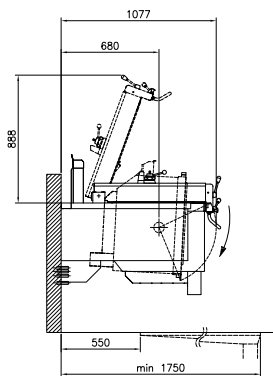
- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan PNC 910191
- Geperforeerde inlegbodem 1/1GN voor drukbraadpannen PNC 910201
- Geperforeerde container + hendels 1/1GN H 100mm PNC 910211
- Geperforeerde container + hendels 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 klapgrepen 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
- Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 900mm diepe ProThermetic vaste apparaten of thermaline apparaten PNC 912499
- Werkschakelaar 25A, 2,5 mm², voor gasapparaten. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912702
- Automatisch watervulling (koud en warm water) PNC 912735
- 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-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912981
- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912982
- - 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

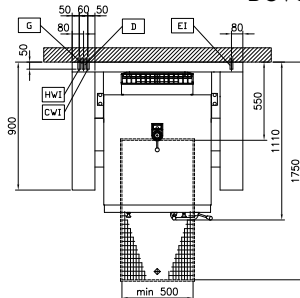


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
586252 (PUET09GVCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz
Totaal vermogen: 0.2 kW

Gas

Gas vermogen: 18 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: 900 mm
Afmetingen, extern, hoogte: 400 mm
Gewicht, netto: 240 kg
Nuttige inhoud: 90 lt
Kantel mechanisme: Automatisch
Dubbelwandig deksel: ✓
Verwarmings type: Direct