

## Prothermetic kookapparatuur Kookketel 60lt, elektrisch, roerwerk

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

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

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

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

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



**586326 (PBON06REEO)** unitdiepte 800 mm  
unithoogte 800 mm

**586330 (PBON06RMEO)** unitdiepte 800 mm  
unithoogte 800 mm,  
opstaande achterrand

### Omschrijving

#### Punt nr

Electrisch verwarmde kookketel, met gelijkmatige 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 toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- De maximale druk in de dubbele mantel is 1,5 bar, de minimale werkdruk is 0,1 bar, voor een temperatuur instelling tussen 50 en 110 °C.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- De kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel van de gebruiker.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- IPX6 waterdicht.
- 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]

### 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.
- Ondergebouwd roerwerk met een rotatie snelheid van 22 rpm.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen een laag water niveau in de dubbele mantel.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- 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.
- 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]

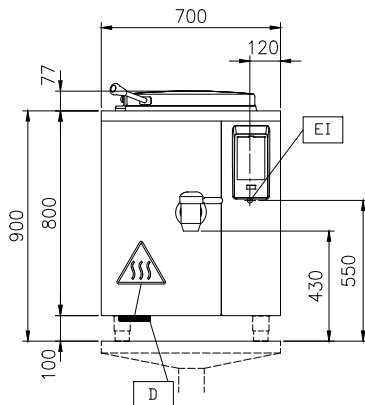
Gekeurd: \_\_\_\_\_



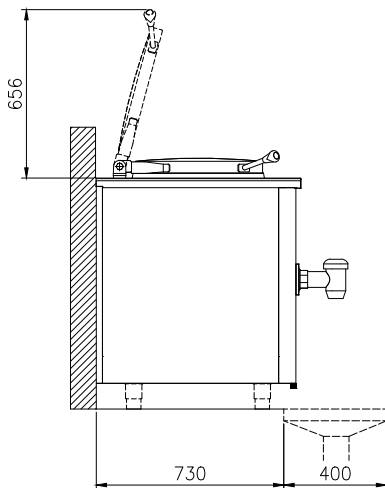
### Duurzaamheid

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

Front aanzicht

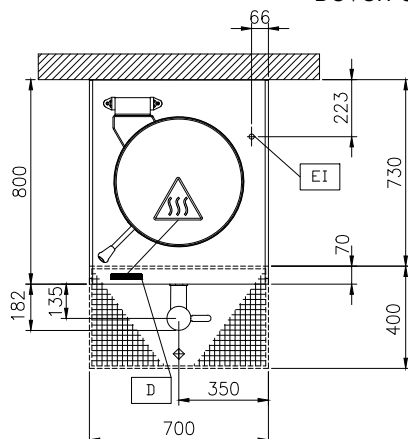


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektrisch

#### Voltage:

586326 (PBON06REEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

586330 (PBON06RMEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Totaal vermogen: 12.4 kW

### Algemene Gegevens:

Temperatuur minimaal: 50 °C

Temperatuur, maximaal: 110 °C

Kookpan, diameter: 465 mm

Kookpan, diepte: 422 mm

Afmetingen, extern, breedte: 700 mm

Afmetingen, extern, diepte: 800 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 800 mm

Gewicht, netto: 120 kg

Nuttige inhoud: 60 lt

Verwarmings type: Indirect