

## Prothermetic kookapparatuur Kookketel 150lt, elektrisch

ITEM # \_\_\_\_\_  
MODEL # \_\_\_\_\_  
NAAM # \_\_\_\_\_  
SIS # \_\_\_\_\_  
AIA # \_\_\_\_\_



**586380 (PBON15EBEO)** unitdiepte 850 mm  
unithoogte 700 mm

**586384 (PBON15EKEO)** unitdiepte 850 mm  
unithoogte 700 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 159 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel van de gebruiker.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- 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.
- 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.

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

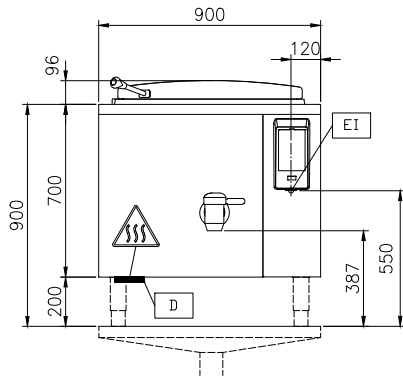
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Minimale naden voor een betere reiniging van de zijanten, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]

### Duurzaamheid

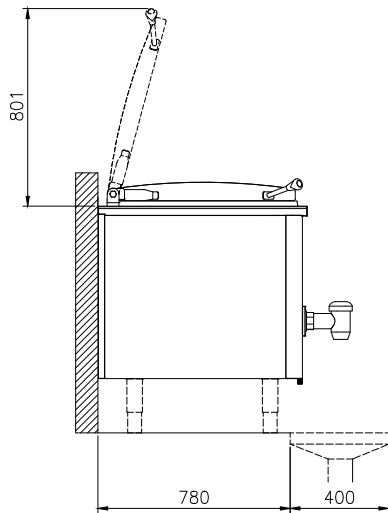


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Front aanzicht

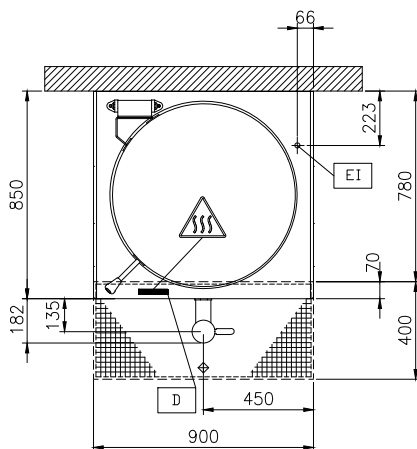


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht


**Elektrisch**
**Voltage:**

586380 (PBON15EBEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

586384 (PBON15EKEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

**Totaal vermogen:**

24.2 kW

**Algemene Gegevens:**

Temperatuur minimaal: 50 °C

Temperatuur, maximaal: 110 °C

Kookpan, diameter: 710 mm

Kookpan, diepte: 465 mm

Afmetingen, extern, breedte: 900 mm

Afmetingen, extern, diepte: 850 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 700 mm

Gewicht, netto: 130 kg

Nuttige inhoud: 150 lt

Verwarmings type: Indirect