

Prothermetic kookapparatuur Kookketel 150lt, elektrisch, roerwerk

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586390 (PBON15RCEO) unitdiepte 900 mm
unithoogte 700 mm

586394 (PBON15RLEO) unitdiepte 900 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.
- 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 zijwanden, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]

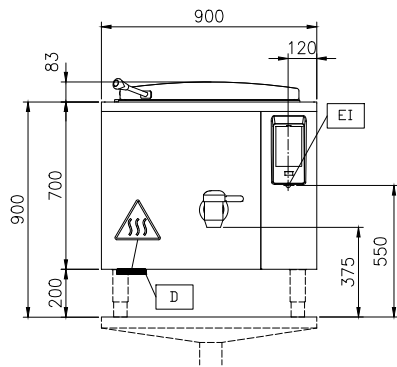
Gekeurd: _____



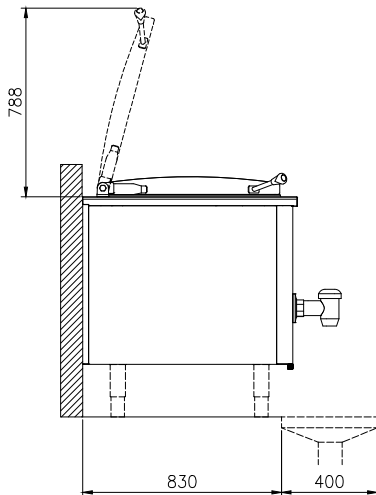
Duurzaamheid

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

Front aanzicht

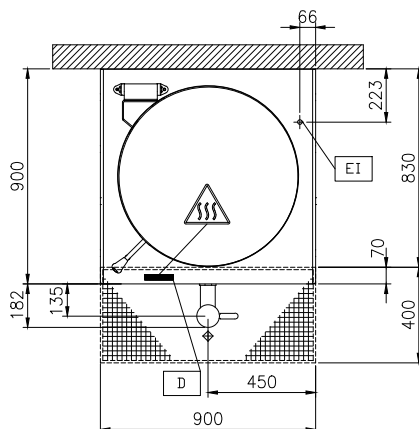


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:

586390 (PBON15RCEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

586394 (PBON15RLEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Totaal vermogen: 24.4 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: 900 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 700 mm

Gewicht, netto: 150 kg

Nuttige inhoud: 150 lt

Verwarmings type: Indirect