



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Prothermetic kookapparatuur Kookketel 150lt (S), stoom

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

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

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

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

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



586500 (PBON15SGCO)

Kookketel 150lt (S), 2  
" aftapkraan, touchpanel,  
stoom verwarmd

### Omschrijving

#### Punt nr \_\_\_\_\_

Direct stoom 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.

stoom 65 kg/u; 1 - 1,5 bar

### Belangrijkste Gegevens

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- Opbrengst gelijkmatig verhit in de bodem en zijwanden van de ketel van stoom heet water door een uitwendige mantel.
- De maximale druk in de dubbele mantel is 1,5 bar, de minimale werkdruk is 0,5 bar.
- 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.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Stoom-source: self-contained met een booster injectie van stoom direct in dubbele mantel.
- Leegloopkraan is zeer eenvoudig te reinigen van de buitenkant.
- IPX6 waterdicht.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- 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.
- Verhitting met een externe bron van verzadigde stoom overdruk van 1,5 bar.
- 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

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



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

starttijd; "soft" functie voor bereiding van delicaat voedsel; 9 vermogen niveaus voor doorkoken, van zacht tot stevig; storingsignalering.

- 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.

### Duurzaamheid

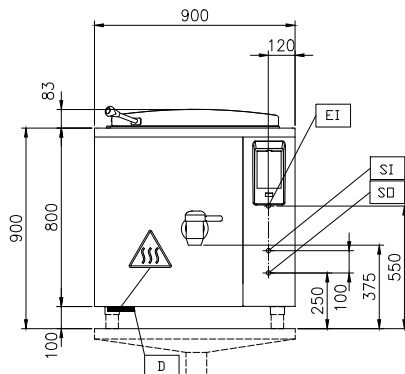


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

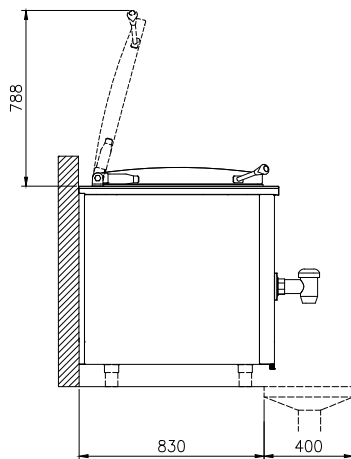
### Optionele Accessoires

- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Geperforeerde kookinzet voor 150lt ronde kookketel   | PNC 910024 | <input type="checkbox"/> | • EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER VASTE APP  | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • Geperforeerde inlegbodem voor 150lt ronde kookketel  | PNC 910034 | <input type="checkbox"/> | • Noodstop   | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Afvoerzeef kookketel 150L.   | PNC 910055 | <input type="checkbox"/> | • Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 90 apparaten zonder opstaande rand | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Schraper voor kookketel  | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Koppelrail links, voor thermaline-ProThermic 90 apparaten zonder opstaande rand  | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Aftapzeef, rond, voor ronde kookketels   | PNC 910161 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913400 | <input type="checkbox"/> |
| • Uitneemhaak voor ronde aftapzeef   | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913401 | <input type="checkbox"/> |
| • MANOMETER VOOR VASTE KOOKKETEL - LANG  | PNC 912120 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913424 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913425 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913427 | <input type="checkbox"/> |
| • STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW   | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913489 | <input type="checkbox"/> |
| • STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW   | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913490 | <input type="checkbox"/> |
| • STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/380V,INBOUW   | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913501 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913502 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Koppelrail rechts of links, voor 900mm diepe ProThermic vaste apparaten of thermaline apparaten, zonder opstaande rand | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • SET 4 POTEN VOOR PROTHERMETIC VAST 100MM   | PNC 912701 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • SOKKEL RVS 900X900X100 VAST VRIJSTAAND   | PNC 912712 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Maatlat voor kookketel 150L  | PNC 912725 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Kit energie opt/potvrij contact protherm   | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Werkschakelaar 25A   | PNC 912739 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

Front aanzicht

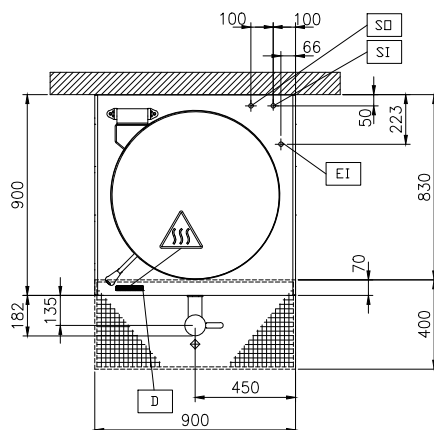


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht


**Elektrisch**

**Voltage:**  
 586500 (PBON15SGCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz  
**Totaal vermogen:** 0.3 kW

**Stoom**

**Stoom generatie:** External source  
**Stoom invoer:** 1"  
**Condens afvoer:** 1"  
**Stoomdruk, maximaal:** 1.5 bar  
**Stoom toevoer, relatieve dynamische druk:** 1 min bar, 1.5 max bar

**Water:**

**Druk:** 2-6 bar

**Installatie:**

Geplaatst op bouwkundige sokkel, op stelpoten, Op Onderbouw, Rug-aan-rug opstelling

**Opstelling:**
**Algemene Gegevens:**

**Configuratie:** Rond, Bevestigd, Vrijstaand  
**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:** 800 mm  
**Gewicht, netto:** 130 kg  
**Nuttige inhoud:** 150 lt  
**Dubbelwandig deksel:** ✓  
**Verwarmings type:** Indirect

**[NOT TRANSLATED]**

**Stoom verbruik:** 65 kg/hr