



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Prothermetic kookapparatuur Kookketel 60lt (S) met mengkraan, stoom

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

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

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

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

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



586429 (PBON06SECM)

Kookketel 60lt (S) met  
mengkraan, 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 40 kg/u; 1 - 1,5 bar

### Belangrijkste Gegevens

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pochieren 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 134 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.
- De mengzwenkkraan op het bovenblad maakt vullen en reinigen eenvoudig.
- Verzonken touchpanel, uitgevoerd met duidelijke display functies. Gelijktijdige weergave van de actuele en de ingestelde

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



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

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 zijanten, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]

### Duurzaamheid



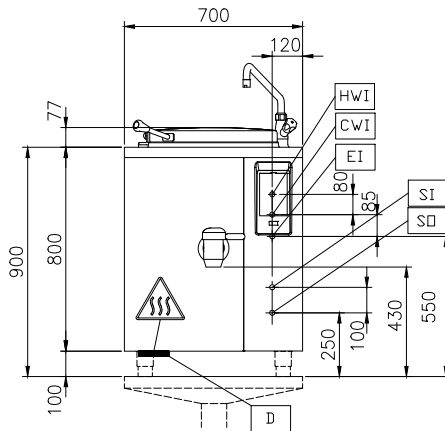
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Noodstop   | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 80 apparaten zonder opstaande rand | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail links, voor thermaline-ProThermic 80 apparaten zonder opstaande rand  | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913348 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913396 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913397 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913420 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913421 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913426 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913485 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913486 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913497 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 913498 | <input type="checkbox"/> |

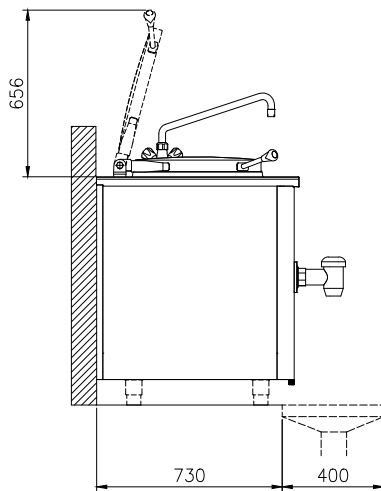
### Optionele Accessoires

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Mand voor kookketel, rond 40L  | PNC 910020 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodemplaat voor kookketel 60L  | PNC 910030 | <input type="checkbox"/> |
| • Afvoerzeef kookketel 40/60L.   | PNC 910051 | <input type="checkbox"/> |
| • Schrapper voor kookketel   | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Aftapzeef, rond, voor ronde kookketels   | PNC 910161 | <input type="checkbox"/> |
| • Uitneemhaak voor ronde aftapzeef   | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW   | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW   | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/380V,INBOUW   | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -   | PNC 912473 | <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 800mm diepe ProThermic vaste apparaten of Thermaline apparaten, zonder opstaande rand | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • SET 4 POTEN VOOR PROTHERMIC VAST 100MM   | PNC 912701 | <input type="checkbox"/> |
| • Maatlat voor kookketel 60L   | PNC 912723 | <input type="checkbox"/> |
| • AUT.WATERVULLING (K+W WATER) B=700-1000  | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit energie opt/potvrij contact protherm   | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Werkschakelaar 25A   | PNC 912739 | <input type="checkbox"/> |
| • EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER VASTE APP  | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |

Front aanzicht

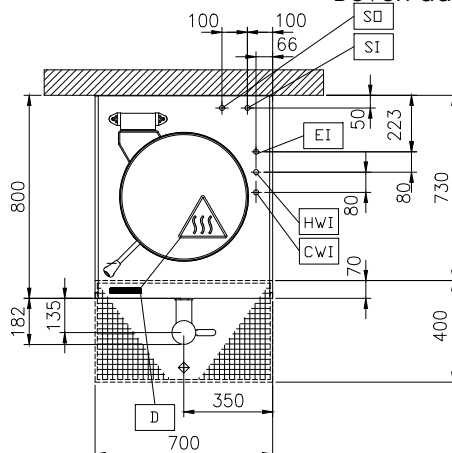


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektrisch

Voltage:

586429 (PBON06SECM)

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:

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:

100 kg

Nuttige inhoud:

60 lt

Dubbelwandig deksel:

✓

[NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik:

40 kg/hr