

Prothermetic kookapparatuur Kookketel 60lt (H) met roerwerk, stoom

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586406 (PBON06QAEO)

Kookketel 60lt (H) met
roerwerk, 2" aftapkraan,
touchpanel, roerwerk zonder
roerhek, 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, 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 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.
- 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: _____

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 optimaliserend systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Minimale naden voor een betere reiniging van de zijkanalen, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.

Duurzaamheid



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

- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermetic 80 apparaten zonder opstaande rand PNC 912972
- - NOT TRANSLATED - PNC 913354
- - NOT TRANSLATED - PNC 913390
- - NOT TRANSLATED - PNC 913391
- - NOT TRANSLATED - PNC 913414
- - NOT TRANSLATED - PNC 913415
- - NOT TRANSLATED - PNC 913426
- - NOT TRANSLATED - PNC 913479
- - NOT TRANSLATED - PNC 913480
- - NOT TRANSLATED - PNC 913491
- - NOT TRANSLATED - PNC 913492

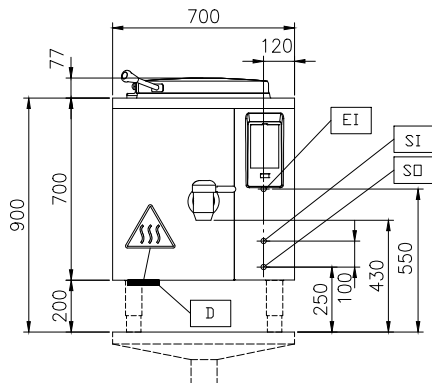
Meegeleverde Accessoires

- 1 van Noodstop PNC 912784

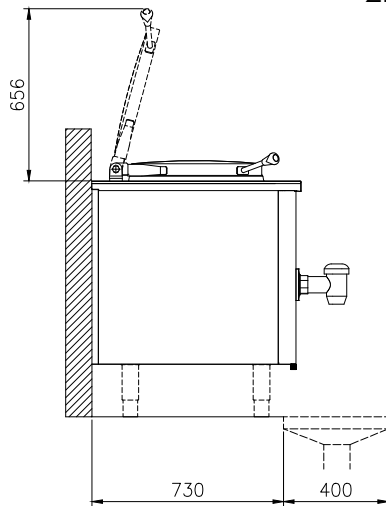
Optionele Accessoires

- Aftapzeef, rond, voor ronde kookketels PNC 910161
- Uitneemhaak voor ronde aftapzeef PNC 910162
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469
- STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW PNC 912470
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW PNC 912471
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/380V,INBOUW PNC 912472
- - NOT TRANSLATED - PNC 912473
- - NOT TRANSLATED - PNC 912474
- - NOT TRANSLATED - PNC 912475
- - NOT TRANSLATED - PNC 912476
- - NOT TRANSLATED - PNC 912477
- Koppelrail rechts of links, voor 800mm diepe ProThermetic vaste apparaten of Thermaline apparaten, zonder opstaande rand PNC 912500
- Maatlaf voor kookketel 60L PNC 912723
- Stampotheek voor kookketel 60L PNC 912726
- Stampotheek met schrapers kookketel 60L PNC 912729
- SET 4 POTEN VOOR PROTHERMETIC VAST 200MM PNC 912732
- Kit energie opt/potvrij contact protherm PNC 912737
- Werkschakelaar 25A PNC 912739
- EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER VASTE APP PNC 912783
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 80 apparaten zonder opstaande rand PNC 912971

Front aanzicht

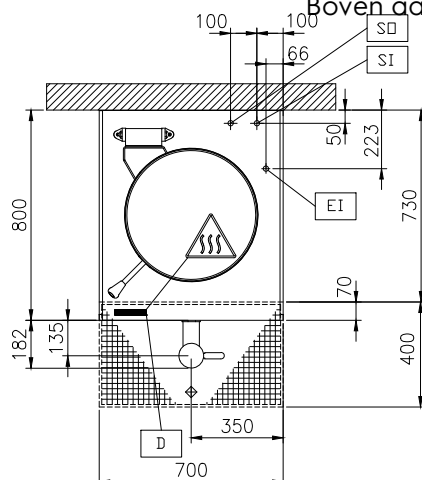


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
 586406 (PBON06QAE0) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Totaal vermogen: 0.4 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: Round;Fixed;FreeStanding; With Stirrer
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: 700 mm
Gewicht, netto: 120 kg
Nuttige inhoud: 60 lt
Dubbewandig deksel: ✓
Verwarmings type: Indirect

[NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 40 kg/hr