



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Prothermic kookapparatuur  
Kookketel 200lt (S), rechthoekige  
binnenpan, met mengkraan en  
opstaande rand, stoom**

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

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

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

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

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



586623 (PBEN20SMCM)

Kookketel 200lt (S),  
rechthoekige binnenpan,  
met mengkraan en  
opstaande rand, 2  
" aftapkraan, touchpanel,  
stoom verwarmd

## Omschrijving

### Punt nr

Direct stoom verwarmde kookketel met rechthoekige binnenpan, bij koken of stomen kan het product direct in de pan beladen worden of met geperforeerde GN schalen. Gelijmatige indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en de zijwanden. Het verwarmingssysteem werkt met 1,5 bar druk (125°C) voor een snelle opwarming.  
stoom 100 kg/u; 1 - 1,5 bar

## Belangrijkste Gegevens

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pochieren of stomen van vele soorten producten.
- Plein in de ketel kan het werken met Gastronorm bakken, die vergemakkelijken het laden en lossen.
- Opbrengst gelijkmatig verhit in de bodem en zijwanden van de ketel van stoom heet water door een uitwendige mantel.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel van de gebruiker.
- 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 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.
- Verhitting met een externe bron van verzadigde stoom overdruk van 1,5 bar.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- De mengzwenkkraan op het bovenblad maakt vullen en reinigen eenvoudig.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- 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

- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Geperforeerde inlegbodem 150lt en 200lt rechthoekige kookketel PNC 910182

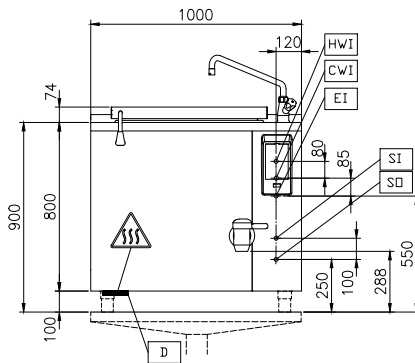
Gekeurd: \_\_\_\_\_



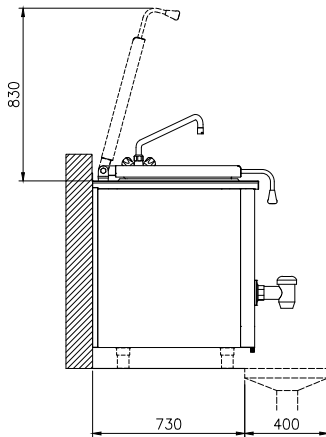
Experience the Excellence  
www.electroluxprofessional.com  
benelux@electroluxprofessional.com

• Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan	PNC 910191	<input type="checkbox"/>
• MANOMETER VOOR VASTE KOOKKETEL - LANG	PNC 912120	<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"/>
• Aftapzeef met maatlat voor 200lt rechthoekige kookketel	PNC 912481	<input type="checkbox"/>
• Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 800mm diepe ProThermic vaste apparaten of Thermaline apparaten	PNC 912497	<input type="checkbox"/>
• SET 4 POTEN VOOR PROTHERMIC VAST 100MM	PNC 912701	<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"/>
• EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER VASTE APP	PNC 912783	<input type="checkbox"/>
• Muurmontageset voor vaste apparatuur, 1000mm breedte	PNC 912787	<input type="checkbox"/>
• Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 80 apparaten met opstaande rand	PNC 912977	<input type="checkbox"/>
• Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermic 80 apparaten met opstaande rand	PNC 912978	<input type="checkbox"/>
• ACHTERPANEEL VASTE APPARATEN 800HX1000	PNC 912997	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913339	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913384	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913385	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913408	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913409	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913429	<input type="checkbox"/>

Front aanzicht

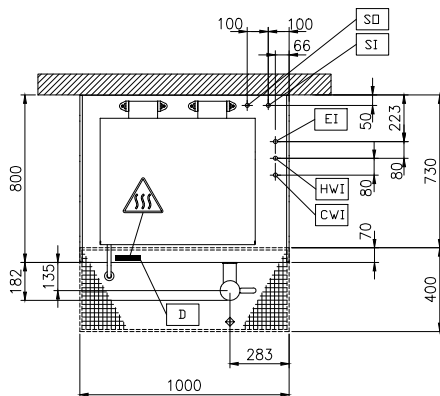


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektrisch

Voltage:  
586623 (PBEN20SMCM) 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:

FS on concrete base; FS on feet; On base; Standing against wall; Wall mounted (with wall-kit)

### Opstelling:

### Algemene Gegevens:

Configuratie: Rechthoekig, Bevestigd, Vrijstaand  
Temperatuur minimaal: 50 °C  
Temperatuur, maximaal: 110 °C  
Rechthoekige kookketel, lengte: 686 mm  
Rechthoekige kookketel, diepte: 571 mm  
Rechthoekige kookketel, breedte: 556 mm  
Afmetingen, extern, breedte: 1000 mm  
Afmetingen, extern, diepte: 800 mm  
Afmetingen, extern, hoogte: 800 mm  
Gewicht, netto: 200 kg  
Nuttige inhoud: 200 lt  
Dubbelwandig deksel: ✓  
Verwarmings type: Indirect

### [NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 100 kg/hr