

Prothermetic kookapparatuur Kookketel 200lt (H), rechthoekige binnenpan, stoom

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586612 (PBEN20SBCO)

Kookketel 200lt (H),
rechthoekige binnenpan, 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. 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 100 kg/u; 1 - 1,5 bar

Belangrijkste Gegevens

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren 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.
- 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.

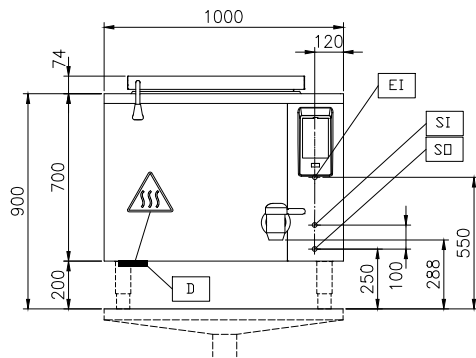
Optionele Accessoires

- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Geperforeerde inlegbodem 150lt en 200lt rechthoekige kookketel PNC 910182
- Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan PNC 910191
- MANOMETER VOOR VASTE KOOKKETEL - LANG PNC 912120
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469
- STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW PNC 912470
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW PNC 912471

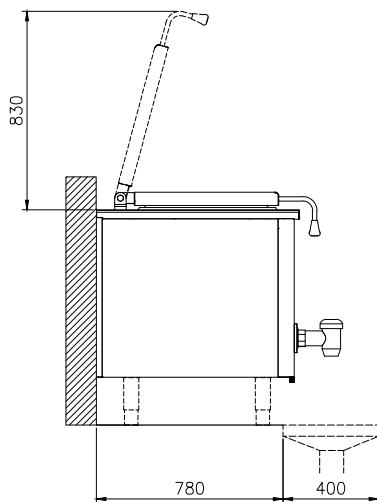
Gekeurd: _____

• 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"/>
• SET 4 POTEN VOOR PROTHERMETIC VAST 200MM	PNC 912732	<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"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913333	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913392	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913393	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913416	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913417	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913429	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913481	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913482	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913493	<input type="checkbox"/>
• - NOT TRANSLATED -	PNC 913494	<input type="checkbox"/>

Front aanzicht

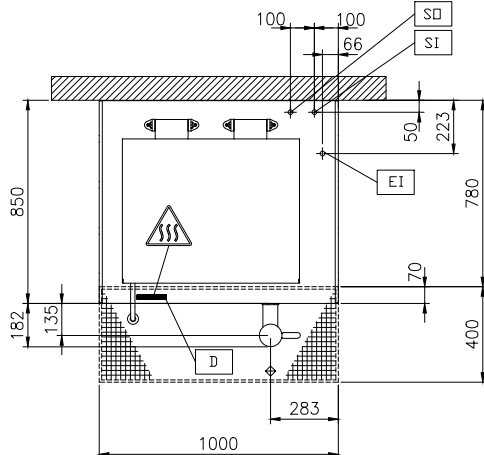


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
 586612 (PBEN20SBCO) 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: 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: 850 mm
Afmetingen, extern, hoogte: 700 mm
Gewicht, netto: 200 kg
Nuttige inhoud: 200 lt
Dubbelwandig deksel: ✓

[NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 100 kg/hr