

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

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

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

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

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

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


**586616 (PBEN20SCCO)**

 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 letsels 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.

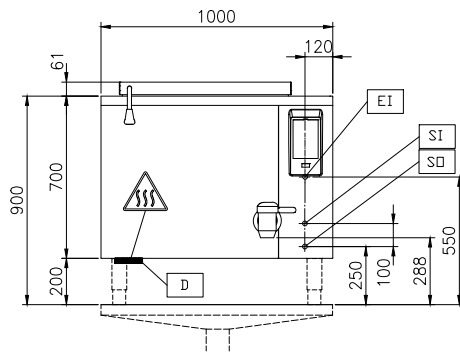
### Optionele Accessoires

- 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

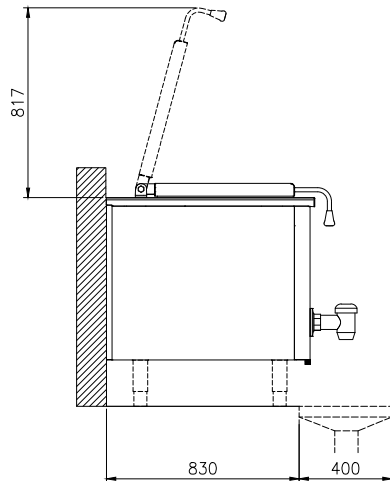
Gekeurd: \_\_\_\_\_

|   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • STOPCONTACT SWISS<br>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<br>rechthoekige kookketel  | PNC 912481 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail rechts of links, voor 900mm<br>diepe ProThermetic vaste apparaten of<br>thermaline apparaten, zonder<br>opstaande rand | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • SOKKEL RVS 1000X900X200VAST<br>PROTHER VRIJ   | PNC 912720 | <input type="checkbox"/> |
| • SET 4 POTEN VOOR PROTHERMETIC<br>VAST 200MM   | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit energie opt/potvrij contact<br>protherm   | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Werkschakelaar 25A  | PNC 912739 | <input type="checkbox"/> |
| • EXT TOUCH PANEEL VR PROTHER<br>VASTE APP  | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail rechts, voor thermaline-<br>ProThermetic 90 apparaten zonder<br>opstaande rand   | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail links, voor thermaline-<br>ProThermetic 90 apparaten zonder<br>opstaande rand  | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913394 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913395 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913418 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913419 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913429 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913483 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913484 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913495 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED -  | PNC 913496 | <input type="checkbox"/> |

Front aanzicht

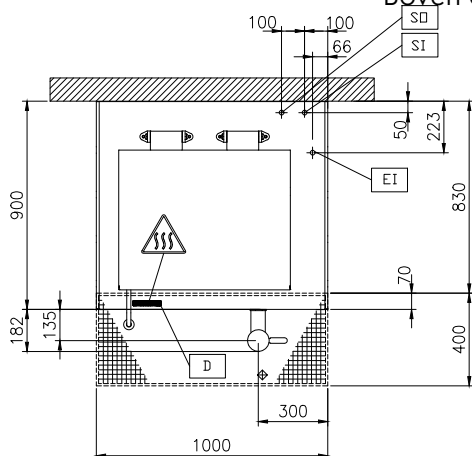


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



## Elektrisch

**Voltage:**  
586616 (PBEN20SCCO) 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:** 900 mm  
**Afmetingen, extern, hoogte:** 700 mm  
**Gewicht, netto:** 200 kg  
**Nuttige inhoud:** 200 lt  
**Dubbelwandig deksel:** ✓

## [NOT TRANSLATED]

**Stoom verbruik:** 100 kg/hr