

Prothermic kookapparatuur  
Kookketel 300lt (H), rechthoekige  
binnenpan, met mengkraan en  
opstaande rand, stoom

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

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

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

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

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



586639 (PBEN30SLCM)

Kookketel 300lt (H),  
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 130 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.
- 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 zijkanalen, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

## Duurzaamheid

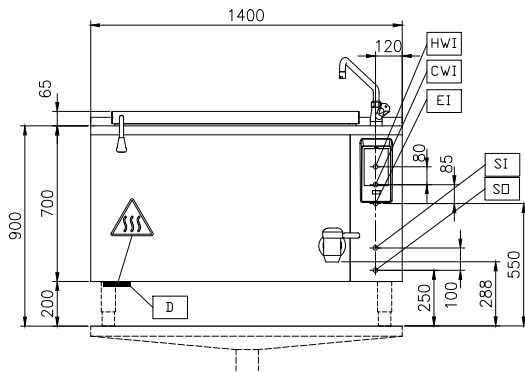
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

## Optionele Accessoires

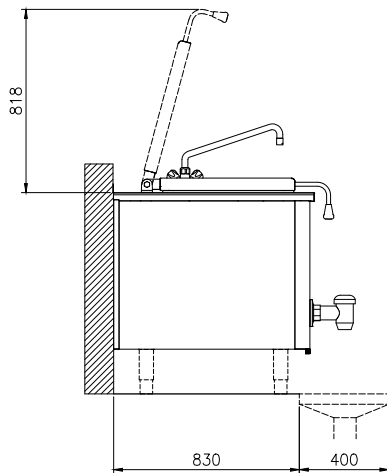
- Afvoezeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058

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

Front aanzicht

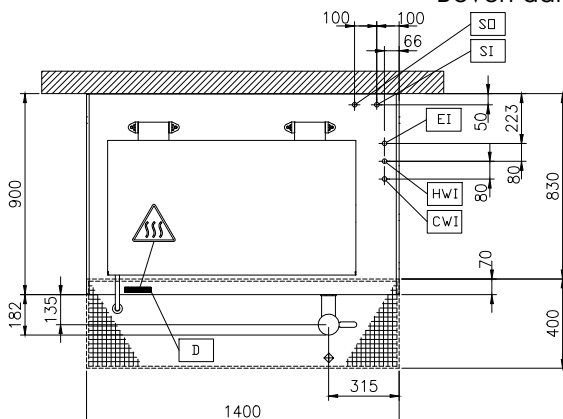


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektrisch

Voltage:  
586639 (PBEN30SLCM) 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: Rectangular; Fixed; With splashback  
Temperatuur minimaal: 50 °C  
Temperatuur, maximaal: 110 °C  
Rechthoekige kookketel, lengte: 1056 mm  
Rechthoekige kookketel, diepte: 571 mm  
Rechthoekige kookketel, breedte: 556 mm  
Afmetingen, extern, breedte: 1400 mm  
Afmetingen, extern, diepte: 900 mm  
Afmetingen, extern, hoogte: 700 mm  
Gewicht, netto: 285 kg  
Nuttige inhoud: 300 lt  
Dubbelwandig deksel: ✓  
Verwarmings type: Indirect

### [NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 130 kg/hr