

Prothermetic kookapparatuur Kookketel 300lt (H), rechthoekige binnenpan, met opstaande rand

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586638 (PBEN30SLCO)

Kookketel 300lt (H),
rechthoekige binnenpan,
met 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, 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.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- Minimale naden voor een betere reiniging van de zijkanten, om aan de hoogste hygiëne-eisen te voldoen.

Duurzaamheid

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

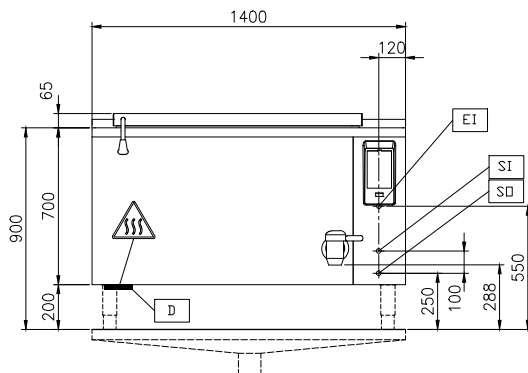
Optionele Accessoires

- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Geperforeerde inlegbodem 300lt rechthoekige kookketel PNC 910183
- Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan PNC 910191

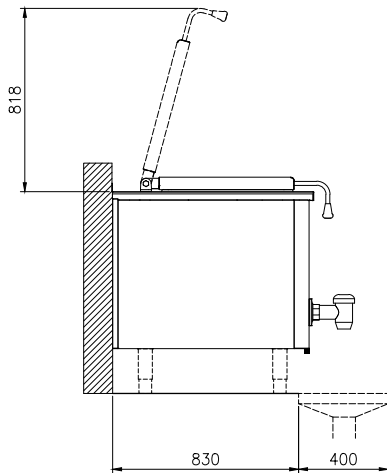
Gekeurd: _____

| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 300lt rechthoekige kookketel | PNC 912482 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 900mm diepe ProThermetic vaste apparaten of thermaline apparaten | PNC 912499 | <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"/> |
| • Muurmontageset vaste apparatuur 1400mm | PNC 912788 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail links, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • ACHTERPANEEL VASTE APPARATEN 700HX1400 | PNC 912992 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913310 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913382 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913383 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913406 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913407 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913429 | <input type="checkbox"/> |

Front aanzicht

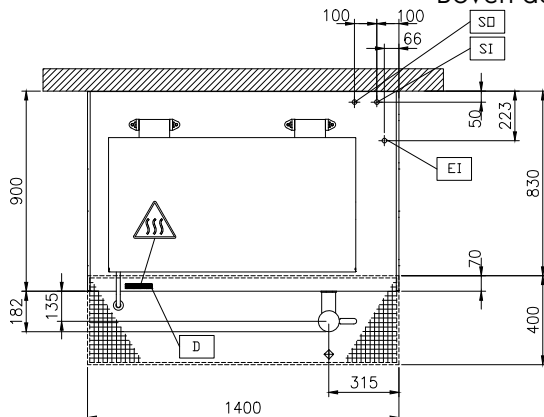


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
586638 (PBEN30SLCO) 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: 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: ✓

[NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 130 kg/hr