

**Prothermetic kookapparatuur
Kookketel 400lt (S), rechthoekige
binnenpan, met opstaande rand, stoom**

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586662 (PBEN40SMCO)**Kookketel 400lt (S),
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 160 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.

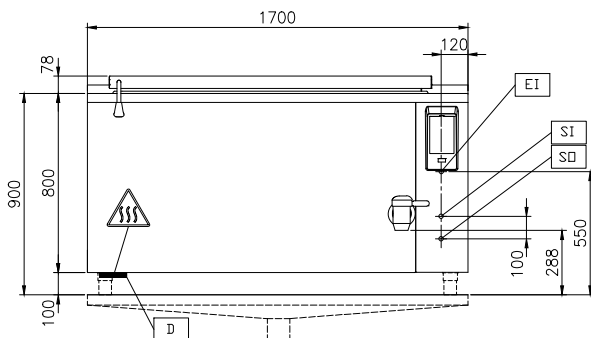
Optionele Accessoires

- Afvoerzeef kookketel 80L. PNC 910053
- Schrapper voor kookketel PNC 910058
- Geperforeerde inlegbodem 400lt rechthoekige kookketel PNC 910184
- Inhangraam 1/1GN voor drukkookketel en drukbraadpan PNC 910191

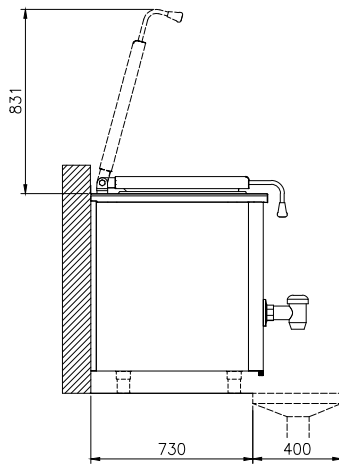
Gekeurd: _____

| | | |
|---|------------|--------------------------|
| • 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 400lt rechthoekige kookketel | PNC 912483 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 800mm diepe ProThermetic vaste apparaten of Thermaline apparaten | PNC 912497 | <input type="checkbox"/> |
| • SET 4 POTEN VOOR PROTHERMETIC VAST 100MM | PNC 912701 | <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 vaste apparatuur 1700mm | PNC 912789 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 80 apparaten met opstaande rand | PNC 912977 | <input type="checkbox"/> |
| • Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 80 apparaten met opstaande rand | PNC 912978 | <input type="checkbox"/> |
| • ACHTERPANEEL VASTE APPARATEN 800HX1700 | PNC 912999 | <input type="checkbox"/> |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 913341 | <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

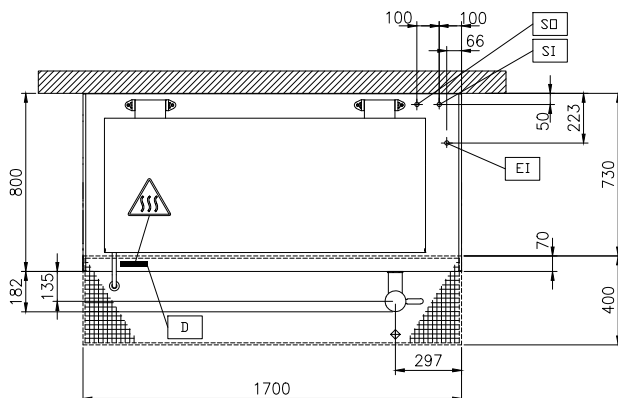


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
586662 (PBEN40SMCO) 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: 1386 mm

Rechthoekige kookketel, diepte: 571 mm

Rechthoekige kookketel, breedte: 556 mm

Afmetingen, extern, breedte: 1700 mm

Afmetingen, extern, diepte: 800 mm

Afmetingen, extern, hoogte: 800 mm

Gewicht, netto: 355 kg

Nuttige inhoud: 400 lt

Dubbelwandig deksel: ✓

[NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 160 kg/hr