



Electrolux
PROFESSIONAL

**Prothermetic kookapparatuur
Kantelbare kookketel 100lt (H) met
roerwerk zonder roerhek, stoom
verwarmd**

ITEM # _____

MODEL # _____

NAAM # _____

SIS # _____

AIA # _____



586086 (PBOT10QCEO)

Kantelbare kookketel 100lt
(H) met roerwerk,
touchpanel, variabele
motorkanteling, roerwerk
zonder roerhek, stoom
verwarmd

Omschrijving

Punt nr _____

Direct stoom verwarmde kantelbare kookketel, met 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 45 kg/u; 1 - 1,5 bar

Belangrijkste Gegevens

- De kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- Variabele motorkanteling met soft stop. Uitgieten is exact regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- USB poort voor het uploaden van recepten en software en het downloaden van HACCP gegevens.
- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- 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.
- De maximale druk in de dubbele mantel is 1,5 bar, de minimale werkdruk is 0,5 bar.
- IPX6 waterdicht.
- Stoom-source: self-contained met een booster injectie van stoom direct in dubbele mantel.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- De aftaptuit kan optioneel voorzien worden van een aftap zeefplaat.
- [NOT TRANSLATED]

Constructie

- Zowel de binnenketel als de dubbele mantel zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk. De kookketel is uitgevoerd met een ruime afgiet tuit, waarin de optionele aftapzeef geplaatst kan worden.
- Het frame en de beplating zijn van roestvrijstaal AISI304.
- Een mengzwenkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwarsverbindingen en blijft in alle standen open staan.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Verhitting met een externe bron van verzadigde stoom overdruk van 1,5 bar.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen

Gekeurd: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

een laag water niveau in de dubbele mantel.

- Verzonken touchpanel, uitgevoerd met duidelijke display functies. Gelijktijdige weergave van de actuele en de ingestelde temperatuur; de ingestelde kooktijd en de resterende kooktijd; de kloktijd; uitgestelde starttijd; "soft" functie voor bereiding van delicaat voedsel; 9 vermogen niveaus voor doorkoken, van zacht tot stevig; storingssignalering.
- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten naar een container makkelijk gaat.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- 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.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Meegeleverde Accessoires

- 1 van Noodstop PNC 912784

Optionele Accessoires

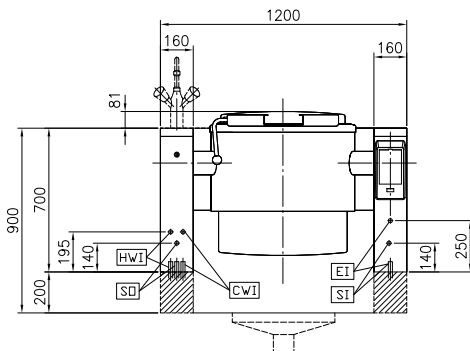
- Aftapzeefplaat voor bot 100lt PNC 910003
- Maatlat voor bot 100lt ronde kookketel PNC 910044
- Stampot roerhek voor 100lt kookketel PNC 910063
- Stampot roerhek met schrapers voor 100lt kookketel PNC 910093
- RVS sokkel 160x830x200mm (LxDxH), per kolom, wand opstelling PNC 911425
- RVS sokkel 160x760x200mm (LxDxH), per kolom, eiland opstelling PNC 911455
- BODEMPLAAT+POTEN 160X900X100 KANTELBAAR PNC 911930
- Opstaande achterrand, 1200x40 mm. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912184
- - NOT TRANSLATED - PNC 912468
- - NOT TRANSLATED - PNC 912469
- STOPCONTACT SCHUKO-16A / 230V INBOUW PNC 912470
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/230V,INBOUW PNC 912471
- STOPCONTACT SWISS TYP-23,16A/380V,INBOUW PNC 912472
- - NOT TRANSLATED - PNC 912473
- - NOT TRANSLATED - PNC 912474

- - NOT TRANSLATED - PNC 912475
- - NOT TRANSLATED - PNC 912476
- - NOT TRANSLATED - PNC 912477
- Plintpaneel kantelbare ProThermetic PNC 912479
- Aanvullend plintpaneel breedte 120mm PNC 912486
- Manometer voor ProThermetic type bot PNC 912490
- Koppelrail met opstaande rand, rechts of links, voor 900mm diepe ProThermetic vaste apparaten of thermaline apparaten PNC 912499
- Koppelrail rechts of links, voor 900mm diepe ProThermetic vaste apparaten of thermaline apparaten, zonder opstaande rand PNC 912502
- Achterpaneel kipbaar wand 700Hx1200 PNC 912704
- Automatisch watervulling (koud en warm water) PNC 912735
- Kit energie opt/potvrij contact protherm PNC 912737
- Achterpaneel kipbaar eiland 700Hx1200 PNC 912744
- Achterpaneel (onder tussendeel) voor kantelbare apparaten 1200 mm bij eilandopstelling PNC 912768
- Uittrekbaar spuitpistool met regelkraan, voor linker kolom kantelbare apparaten H 700 mm. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912776
- 2" aftapkraan voor kantelbare kookketels. Uitsluitend montage af fabriek, gelijktijdig met levering kookketel of braadpan PNC 912779
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten zonder opstaande rand PNC 912975
- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten zonder opstaande rand PNC 912976
- Koppelrail rechts, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912981
- Koppelrail links, voor thermaline-ProThermetic 90 apparaten met opstaande rand PNC 912982
- - NOT TRANSLATED - PNC 913554
- - NOT TRANSLATED - PNC 913555
- - NOT TRANSLATED - PNC 913556
- - NOT TRANSLATED - PNC 913557
- - NOT TRANSLATED - PNC 913567
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568

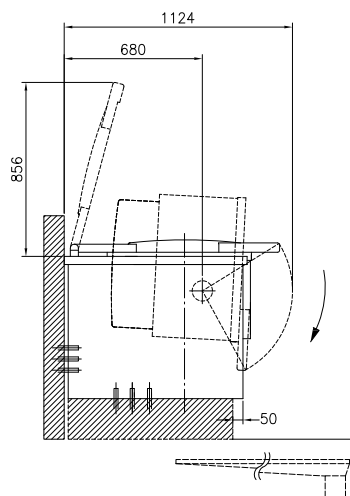
Meegeleverde Accessoires

- 1 van Noodstop PNC 912784

Front aanzicht

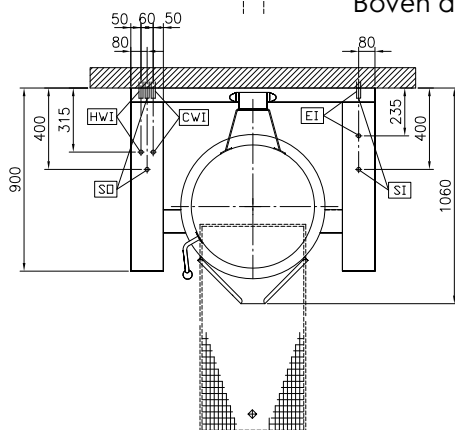


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer SO = Condens afvoer
EI = Elektrische aansluiting
HWI = Heet water invoer
SI = Stoom invoer

Boven aanzicht



Elektrisch

Voltage:
586086 (PBOT10QCEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Totaal vermogen: 0.6 kW

Stoom

Stoom generatie: External source
Stoom invoer: 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: Round; Tilting; Pre-arranged for stirrer
Temperatuur minimaal: 50 °C
Temperatuur, maximaal: 110 °C
Kookpan, diameter: 640 mm
Kookpan, diepte: 395 mm
Afmetingen, extern, breedte: 1200 mm
Afmetingen, extern, diepte: 900 mm
Afmetingen, extern, hoogte: 700 mm
Gewicht, netto: 210 kg
Nuttige inhoud: 100 lt
Kantel mechanisme: Automatisch
Dubbelwandig deksel: ✓
Verwarmings type: Indirect

[NOT TRANSLATED]

Stoom verbruik: 45 kg/hr