

Hoog productie kookapparatuur Kantelbare kookketel 50 lt, elektrisch, Smart

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



232218 (SM6B50)

Kantelbare kookketel 50 liter, Smart, plaatsing op fundatieframe, elektrisch

Omschrijving

Product Nr.

Kantelbare dubbelwandige 50 liter kookketel, elektrisch. Het verwarmingssysteem werkt met maximaal 1,5 bar druk en blaast geen stoom af. Automatische ontluuchting. De elektronische besturing zorgt voor een nauwkeurige temperatuur regeling en een korte opwarmtijd. De goede isolatie en het hoge rendement bespaart energie. Alle techniek is in de rechter kolom geplaatst; bij het samenbouwen van meerdere kookketels kan de linker kolom vervallen. Levering is zonder linker kolom. Stabiel frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), werkblad van 3 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L). De kookketel is diepgetrokken uit één stuk 3 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L), naadloos ingelast in de geïsoleerde bovenrand, rondom geïsoleerd (maximaal 40°C uitwendig). Het naar voren geplaatste draaipunt, de ruime schenktuit en de motorkanteling van meer dan 90° maken het uitgieten makkelijk. Onder de schenktuit kunnen tot 600 mm hoge containers geplaatst worden. Watervulling door middel van een inloop op de bovenrand van de kookketel, met tiptoets bediening. Gebalanceerd scharnierend roestvrijstalen deksel, voorzien van een navulopening met raster en schuifbaar kunststof afsluitdeksel. Stoomgenerator met roestvrijstalen elementen, oververhitting- en droogkookbeveiliging. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitaal display voor het instellen van de temperatuur (30-120°C), de kooktijd (tot 8 uur), de motorkanteling en storingssignalering. Programmeerbaar met 50 automatische kookprogramma's. Werkschakelaar en een noodstopknop. Plaatsing op optioneel fundatieframe. IP45 beschermd en waterdicht.

Uitvoering

- De ronde bodem maakt de kookketel ook geschikt voor bereiding van kleine hoeveelheden.
- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Een veiligheidsthermostaat beschermt tegen een te laag water niveau.
- Conform de CE veiligheidseisen.
- Geconstrueerd om te voldoen aan de hoogste hygiëne eisen.
- Veilig dankzij de hoge IPX5 waterdichtheid en de lage temperatuur aan de buitenkant.
- Snelle werking dankzij de hoog efficiënte verwarmingstechniek en de goede isolatie die de warmte in de kookketel houdt.
- Hoge thermische invoer en snelle opwarming.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel.
- Het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd via de bodem en de zijwanden van de dubbelwandige kookketel, door een indirect verwarmingssysteem met integraal opgewekte verzadigde stoom op een temperatuur van 120°C, met een automatisch ontluuchtingssysteem.
- Kantelhoogte van 600 mm.
- Electronische bediening met de mogelijkheid om tot 50 programma's op te slaan, groot display voor makkelijk gebruik en een complete controle voor de volgende functies: start, bereidingstijd, temperatuur en vullen van water.
- OPTIES (voor gelijktijdige bestelling met de kookketel, met montage in de fabriek):
 - Spuitpistool - slang met snelkoppeling en spuitpistool, bediening door middel van een mengkraan. Als extra accessoires zijn een korte en een lange handborstel leverbaar.

Goedkeuring

Constructie

- De kookketel kan meer dan 90° worden gekanteld voor volledig leeggieten.
- Uitgevoerd met motorkanteling.
- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten makkelijk gaat.
- Maximale druk van 1,5 bar in de dubbele mantel.
- Degelijk uitgevoerd gebalanceerd roestvrijstalen deksel met ruime handgreep en wegschuifbaar kunststof afsluitdeksel boven het veiligheidsrooster, voor het navullen van ingrediënten. De handgreep en het afsluitdeksel zijn eenvoudig demontabel en het deksel kan gedraaid worden voor gemakkelijke reiniging.
- De kantelas is hoog aan de voorzijde van de pan geplaatst om het afgieten zo makkelijk mogelijk te maken voor verschillende formaten opvangbakken.
- Constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), de kookketel is diepgetrokken van 3 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L), met afgeronde hoeken.

Duurzaamheid

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



Optionele accessoires

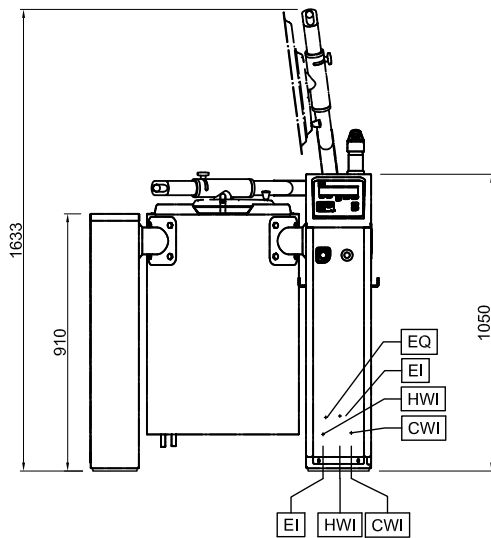
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • AFTAPZEEFPLAAT 50 liter Smart kookketel | PNC 928024 | ☐ |
| • VERBINDINGSSTANG 50, 80 en 100 liter kookketel, voor positionering van 2 fundatie frames, per kookketel zijn 2 stangen nodig | PNC 928029 | ☐ |
| • INSTORT FUNDATIE FRAME LINKER KOLOM, voor instorten in de vloer, tussen twee fundatie frames zijn twee verbindingsslangen 928029 of 928030 noodzakelijk | PNC 928031 | ☐ |
| • INSTORT FUNDATIE FRAME RECHTER KOLOM 50, 80 en 100 liter, voor instorten in de vloer, tussen twee fundatie frames zijn twee verbindingsslangen 928029 noodzakelijk | PNC 928032 | ☐ |
| • OPBOUW FUNDATIE FRAME LINKER KOLOM, voor bevestiging met bouten op de vloer, tussen twee fundatie frames zijn twee verbindingsslangen 928029 of 928030 noodzakelijk | PNC 928034 | ☐ |
| • OPBOUW FUNDATIE FRAME RECHTER KOLOM 50, 80 en 100 liter, voor bevestiging met bouten op de vloer, tussen twee fundatie frames zijn twee verbindingsslangen 928029 noodzakelijk | PNC 928035 | ☐ |
| • OPSLAG TROLLEY voor opslag van de accessoires van 5 kookketels | PNC 928043 | ☐ |
| • OPSLAG TROLLEY voor opslag van de accessoires van 2 kookketels | PNC 928044 | ☐ |
| • AFSTANDSRING bij koppeling vorig model kantelbare kookketel | PNC 928049 | ☐ |
| • OPZET HANDBORSTEL, accessoire voor spuitpistool met slang 928161 | PNC 928082 | ☐ |
| • OPZET BORSTEL MET STEEL, accessoire voor spuitpistool met slang 928161 | PNC 928083 | ☐ |
| • LINKER KOLOM voor kantelbare kookketels SM6B, SM6V, SM6P op fundatieframe, bij een lijnopstelling van meerdere kookketels is voor de gehele kookgroep slechts één linker kolom nodig | PNC 928150 | ☐ |
| • AFDEKPLAAT voor 50 en 100 liter kookketel, voor rechter kolom in combinatie met vorig model kookketel met 400 mm aftaphoogte | PNC 928151 | ☐ |



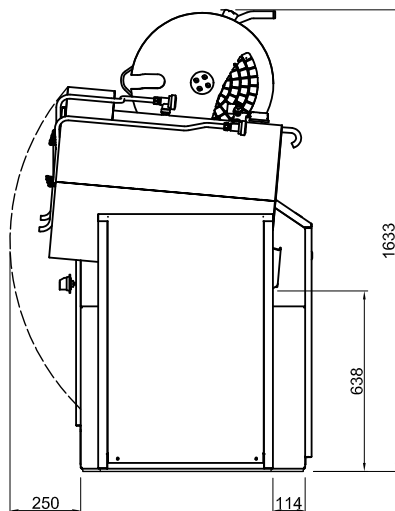
Electrolux
PROFESSIONAL

Hoog productie kookapparatuur Kantelbare kookketel 50 lt, elektrisch, Smart

Front aanzicht

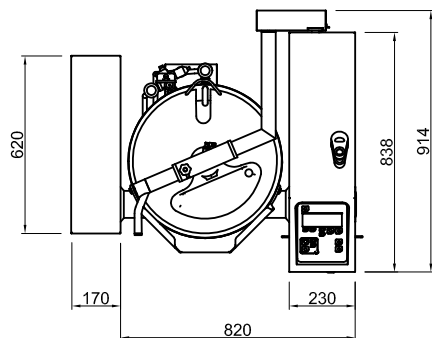


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1
EI = Elektrische aansluiting
HWI = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Amperage	
232218 (SM6B50)	22 A
Voltage	400 V/3N ph/50-60 Hz
Elektrisch max. vermogen	15 kW

Water

Warm water aansluiting (alleen bij optie spuitpistool)	1/2"
Water toevoer leiding, koud/ warm	3/4"

Opstelling

Kantelhoogte	638 mm
--------------	--------

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	30 °C
Temperatuur, maximaal	121 °C
Ronde kookpan, diameter	425 mm
Ronde kookpan, diepte	425 mm
Externe afmetingen, lengte	990 mm
Externe afmetingen, breedte	915 mm
Externe afmetingen, hoogte	1050 mm
Gewicht, netto	155 kg
Effectieve inhoud	50 lt
Waterdichtheid index	IPX5
Kantel mechanisme	Automatisch



Hoog productie kookapparatuur
Kantelbare kookketel 50 lt, elektrisch, Smart

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.08.08