

**Modulaire bereidingsapparatuur
Prothermic 80 - Braadpan 110 lt,
elektrisch, opstaande rand, mengkraan,
H 700**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



586727 (PFEN11EJEM)

2/1GN VASTE BRAADPAN
110 liter, 2 zones, opstaande
achterrاند, mengkraan, h
700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische vaste braadpan van 110 liter, 680x550x340 mm, 2/1GN, met twee verwarmingszones. Multifunctioneel apparaat voor bakken, braden, stoven en koken. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik bovenblad met 40 mm hoge opstaande achterrand. Braadpan met 18 mm dikke compound bodem, met een onderlaag van 15 mm dik uitgegloeid speciaal staal voor een goede warmte spreiding en een toplaag van 3 mm roestvrijstaal AISI316. De braadpan is naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken, rondom geïsoleerd. Rondom de braadpan is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak. Egaal verdeelde powerblock verwarmingselementen onder de volledige bodem voor een zeer gelijkmatige temperatuur. Elektronische besturing met een touchpanel voor de totale en de resterende kooktijd en de ingestelde en de actuele temperatuur (50 - 250°C). Onder de 110°C wordt automatisch overgeschakeld op een kookprogramma, boven de 110°C op het bak- en braadprogramma. Het linker en rechter deel van de braadpan zijn onafhankelijk van elkaar regelbaar. Softcooking programma voor delicate producten. Programmeerbaar tot 1000 eigen recepten met 15 kookfasen. Tijdsinstelling met continu stand en uitgestelde starttijd. Storingssignalering. USB poort voor uitwisseling van programma's en haccp gegevens. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met condensgoot en geïsoleerde handgreep. 2" aftapkraan, demontabel voor reiniging. 3/4" mengzwenkkraan met draaiknoppen. IPX6 waterdicht.

Goedkeuring

Uitvoering

- Multifunctioneel apparaat, voor bakken, braden, koken, pochieren en drukloos stomen.
- De rechthoekige pan is afgestemd op gastronorm containers, voor eenvoudig laden en ontladen.
- Makkelijk te reinigen binnenpan vanwege de afgeronde hoeken met grote radius.
- Thermoblock verwarmingssysteem voor een optimale temperatuurverdeling en een hoge temperatuur stabiliteit.
- De panbodem met twee onafhankelijk regelbare zones, per zone een temperatuur sensor.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Demontabele aftapkraan, eenvoudig te reinigen.
- Efficiënte temperatuur regeling met temperatuur sensoren: het vermogen wordt alleen geleverd om de ingestelde temperatuur te handhaven, zonder deze te overschrijden.
- IPX6 waterdicht.
- De optimale warmte verdeling geeft het beste resultaat voor de smaak, kleur, consistentie en behoud van vitaminen.
- Geprogrammeerde bereiding gedurende de nacht bespaart tijd en energie.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.

Constructie

- Frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- De 18 mm dikke multifunctionele compound panbodem is opgebouwd uit een 15 mm onderlaag van uitgegloeid staal met een 3 mm toplaag van roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L). De bodem is bestand tegen thermische wisselingen.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- Het 15 mm dikke thermoblock verwarming systeem is direct onder de gehele panbodem gemonteerd, voor een goede warmte opslag en uitstekende warmte verdeling.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze

is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.

- Geïsoleerde handgreep met anti-slip oppervlak.
- Verzonken touchpanel met duidelijke 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 koken, van zacht tot stevig; storingssignalering.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- "Koken" en "braden" functies.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Uitwendige beplating van de braadpan van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- GuideYou Panel - geactiveerd op Instellingen door de gebruiker - voor eenvoudig vervolgen van de multifase recepten, voor een keurige en gecontroleerde bereiding en een beter en optimaal gebruik van het apparaat.
Het systeem geeft onderhouds meldingen, in lijn met het ESSENTIA programma, voor het juiste gebruik van het apparaat en voor het vermijden van gebruiksonderbrekingen.
- Goed zichtbaar en helder led TOUCH controle paneel met gebruiksvriendelijke symbolen en intuïtieve zelfverklarende commando opties. De display geeft aan:
 - Actuele en ingestelde temperatuur
 - Ingestelde en resterende bereidingstijd
 - Voorverwarmingsfase (indien geactiveerd)
 - GuideYou Panel (indien geactiveerd)
 - Uitgestelde start
 - Soft Functie voor het rustig bereiken van de doel temperatuur
 - 9 Vermogen niveaus van sudderen tot stevig koken
 - Drukkoken (bij drukmodellen)
 - Roerwerk AAN/UIT instellingen (bij ronde kookketels)
 - Fout meldingen voor snelle probleem oplossing
 - Onderhouds meldingen

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).

Duurzaamheid



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

Optionele accessoires

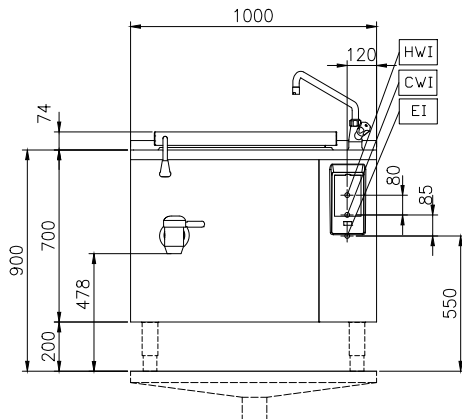
- NOEDEL ZEEF voor 100 lt vaste kookketel, alle rechthoekige kookketels, alle braadpannen, voor combinatie met schraper 910058 PNC 910053 ☐
- SCHRAPER, roestvrijstaal, voor noedel zeef PNC 910058 ☐



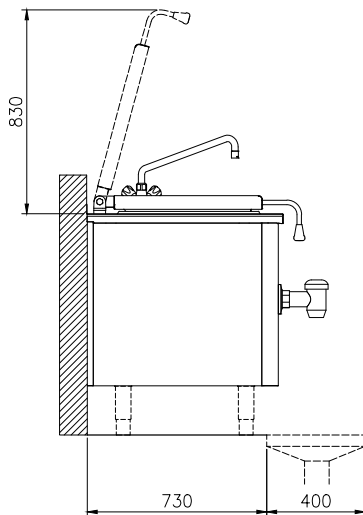
Electrolux
PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur
Prothermetic 80 - Braadpan 110 lt, elektrisch,
opstaande rand, mengkraan, H 700

Front aanzicht

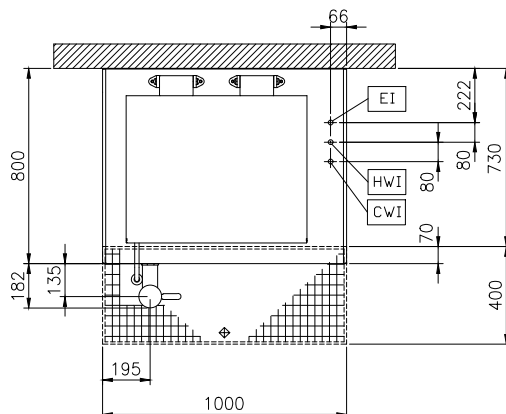


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1
EI = Elektrische aansluiting
EQ = Equipotentiaal schroef
HWI = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	22.4 A
Elektrisch max. vermogen	15.5 kW

Water

Warm water aansluiting	1/2"
Water toevoer leiding, koud/warm	1/2"

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	50 °C
Temperatuur, maximaal	250 °C
Rechthoekige pan, lengte	680 mm
Rechthoekige pan, diepte	340 mm
Rechthoekige pan, breedte	550 mm
Externe afmetingen, lengte	1000 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	140 kg
Waterdichtheid index	IPX6



Modulaire bereidingsapparatuur
Prothermetic 80 - Braadpan 110 lt, elektrisch, opstaande rand,
mengkraan, H 700
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.06.30