

**Modulaire bereidingsapparatuur  
Prothermetic 90 - Kantelbare kookketel  
100 lt, elektrisch, roerwerk,  
wandmontage, H 400**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



586027 (PBOT10RVEO)

KANTELBARE KOOKKETEL  
100 liter, roerwerk,  
wandmontage, h 400 mm

## Omschrijving

### Product Nr.

Elektrische kookketel, 100 liter, pan Ø640x395 mm, hangende wandmontage. Gelijkmatige indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en zijwanden. Het dragende frame, de 2 mm dikke bovenbladen en de beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). Binnen- en buitenketel van CrNiMo roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L). De geïsoleerde diepgetrokken kookketel is naadloos ingelast in de bovenrand. De stoomboiler met overdruk-, oververhitting- en droogkook beveiliging. Het verwarming systeem met 1,5 bar druk (125°C) voor snelle opwarming. Het gesloten systeem maakt bijvullen overbodig en blaast geen stoom af. Temperatuur sensor in de dubbele kookketelwand voor nauwkeurige temperatuurcontrole. Elektronische besturing met touchpanel voor de totale en de resterende kooktijd en de temperatuur (50 - 110°C). Softcooking programma voor delicate producten. Hold programma voor warmhouden en doorkoken. Programmeerbaar tot 1000 eigen recepten met 15 kookfasen. Tijdsinstelling met continu stand en uitgestelde starttijd. Storing signalering. USB poort voor uitwisseling van programma's en haccp gegevens. Motorkanteling met variabele snelheid. De ruime schenkruit, het naar voren geplaatste draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken het uitgieten gemakkelijk. Gebalanceerd dubbelwandig deksel met geïsoleerde handgreep. Roerwerk met wormwiel aandrijving en thermische beveiliging. Roerwerkas met gesloten buis die naadloos aan de kookketel bodem is gelast, as doorvoer boven het vloeistofniveau, zodat lekkage uitgesloten is. Continu draaien (21 tpm) of afwisselend linksom en rechtsom. Standaard levering zonder roerhek.

### Goedkeuring

## Uitvoering

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- De kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel.
- 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 zeefplaat.
- Variabele motorkanteling met soft stop. De aftapsnelheid is nauwkeurig regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.
- IPX6 waterdicht.
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).
- Maximale druk in de dubbele mantel van 1,7 bar; minimale werkdruk van 1 bar. Dat maakt een temperatuur controle mogelijk tussen 50 en 110°C.

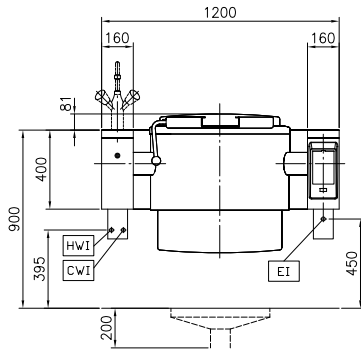
## Constructie

- Zowel de binnenketel als de buitenketel zijn van roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L), met een ruime aftaptuit, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen een laag water niveau in de dubbele mantel.
- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten makkelijk gaat.
- Verzonken touchpanel met duidelijke functies. Gelijkijdige 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;

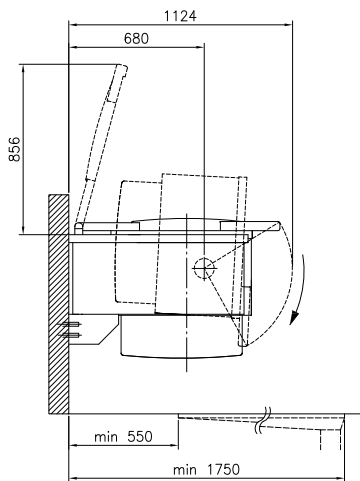
storingssignalering.

- Minimale naden voor goede reiniging.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.
- Ondergebouwd roerwerk met een rotatie snelheid van 21 rpm.
- 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

Front aanzicht

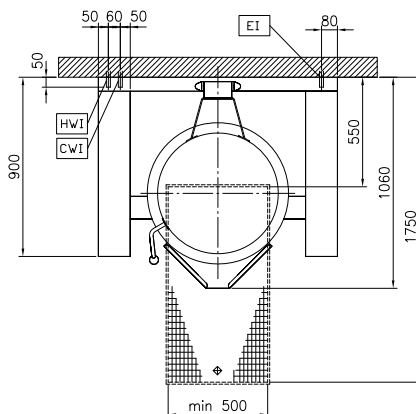


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



## Elektra

<b>Voltage</b>	586027 (PBOT10RVEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
<b>Amperage</b>		26.6 A
<b>Aangesloten vermogen</b>		18.6 kW

## Water

<b>Water druk, min/max</b>	2-6 bar
<b>Water toevoer leiding, koud/warm</b>	1/2"
<b>Wateraansluiting alleen bij plaatsing van een mengkraan of spuitpistool</b>	

## Opstelling

<b>Opstelling</b>	Wandmontage
-------------------	-------------

## Algemene gegevens

<b>Temperatuur, minimaal</b>	50 °C
<b>Temperatuur, maximaal</b>	110 °C
<b>Ronde kookpan, diameter</b>	640 mm
<b>Ronde kookpan, diepte</b>	395 mm
<b>Externe afmetingen, lengte</b>	1200 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	900 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	400 mm
<b>Gewicht, netto</b>	210 kg
<b>Effectieve inhoud</b>	100 lt
<b>Kantel mechanisme</b>	Automatisch
<b>Dubbelwandig deksel</b>	✓
<b>Verwarmings type</b>	Indirect
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX6

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912784

**Optionele accessoires**

- AFTAPZEEFPLAAT, roestvrijstaal, voor 100 lt kantelbare kookketel PNC 910003
- MAATLAT, roestvrijstaal, voor 100 lt kantelbare kookketel PNC 910044
- ROERHEK (stampot) voor kantelbare kookketel 100 liter PNC 910063
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPERS (stampot) voor kantelbare kookketel 100 liter PNC 910093
- UITNEEMHAAK voor aftapzeef ronde kookketels PNC 910162
- AFTAPZEEF, roestvrijstaal, voor kantelbare kookketel met aftapkraan PNC 911966
- OPSTAANDE ACHTERRAND, 1200x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912184
- WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 16A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912468
- WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 32A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912469
- WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP68, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912470
- WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912473
- WANDCONTACTDOOS CEE, 230V, 16A, IP67, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912474
- WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP54, kleur blauw. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912476
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten met opstaande rand, links of rechts PNC 912499
- AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermetic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912735
- POTENTIALVRIJ CONTACT voor aansluiting op een energie optimalisatie systeem, voor Prothermetic elektrische en stoom apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912737
- WERKSCHAKELAAR 60A, 6 mm<sup>2</sup>. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912740
- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912775

- 2" AFTAPKRAAN voor Prothermetic kantelbare kookketels. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912779
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), met opstaande rand PNC 912981
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), met opstaande rand PNC 912982
- MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 600 mm, 685 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913556
- MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 450 mm, 685 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913557
- MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, draaiknoppen, uitloop van 600 mm, 520 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913567
- MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, éénhendel, uitloop van 450 mm, 564 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913568