Electrolux PROFESSIONAL

Modulaire bereidingsapparatuur Prothermetic 100 - Kantelbare kookketel 300 lt, elektrisch, roerwerk, wandmontage, H 400

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA

586036 (PBOT30RWEO) KANTELBARE KOOKKETEL 300 liter, roerwerk, wandmontage, h 400 mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische kookketel, 300 liter, pan Ø900x570 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 schenktuit, 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 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.
- 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. 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.
- 98% recyclebaar (gewichtspercentage); 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 gebruiksonderbrekeingen.
- Goed zichtbaar en helder led TOUCH controle paneel met gebruiksvriendelijke symbolen en intuitive 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

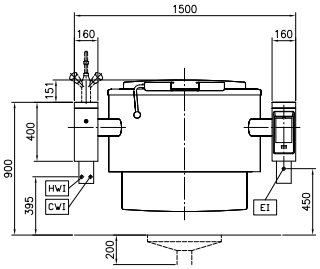
TIT_UI Data Management

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

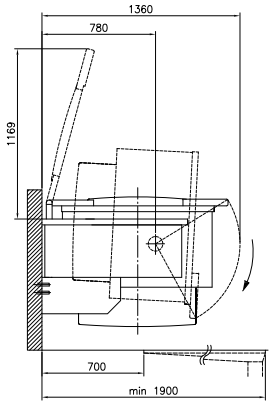
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Modulaire bereidingsapparatuur
Prothermetic 100 - Kantelbare kookketel 300 lt, elektrisch, roerwerk, wandmontage, H 400

Front aanzicht

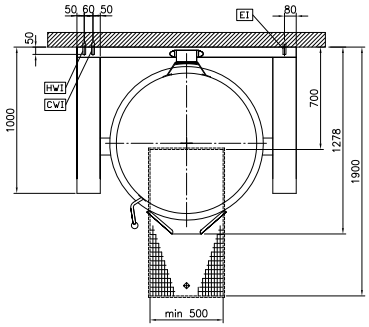


Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1
EI = Elektrische aansluiting
HWI = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	
586036 (PBOT30RWEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	52.8 A
Aangesloten vermogen	36.6 kW

Water

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

Opstelling

Opstelling	Wandmontage

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	50 °C
Temperatuur, maximaal	110 °C
Ronde kookpan, diameter	900 mm
Ronde kookpan, diepte	570 mm
Externe afmetingen, lengte	1500 mm
Externe afmetingen, breedte	1000 mm
Externe afmetingen, hoogte	400 mm
Gewicht, netto	430 kg
Effectieve inhoud	300 lt
Kantel mechanisme	Automatisch
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6

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

Meegeleverde accessoires

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

Optionele accessoires

- AFTAPZEEFPLAAT, roestvrijstaal, voor 300-400-500 lt kantelbare kookketel — PNC 910006 ❑
- MAATLAT, roestvrijstaal, voor 300 lt kantelbare kookketel — PNC 910047 ❑
- ROERHEK (stamppot) voor kantelbare kookketel 300 liter — PNC 910066 ❑
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPERS (stamppot) voor kantelbare kookketel 300 liter — PNC 910096 ❑
- UITNEEMHAAK voor aftapzeef ronde kookketels — PNC 910162 ❑
- AFTAPZEEF, roestvrijstaal, voor kantelbare kookketel met aftapkraan — PNC 911966 ❑
- OPSTAANDE ACHTERRAND, 1500x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 912187 ❑
- 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 ❑
- AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermetic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 912735 ❑
- POTENTIAALVRIJ 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, 10 mm². Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 912774 ❑
- 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 ❑
- MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 600 mm, 815 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 913554 ❑
- MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 450 mm, 815 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk — PNC 913555 ❑
- 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 ❑

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