

**Modulaire bereidingsapparatuur  
Prothermetic 85 - Kantelbare braadpan  
90 lt, elektrisch, wandmontage, H 400**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



586195 (PFET09EUEO)

2/IGN KANTELBARE  
BRAADPAN 90 liter, 2 zones,  
wandmontage, h 400 mm

## Omschrijving

### Product Nr.

Elektrische kantelbare braadpan van 90 liter, 680x550x237 mm, 2/IGN, met twee verwarmingszones. Multifunctioneel apparaat voor bakken, braden, stoven en koken. Het dragende frame, de 2 mm dikke bovenbladen en de beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304). Braadpan met 18 mm dikke compound bodem, opgebouwd uit een onderlaag van 15 mm dik uitgegloeid speciaal staal voor een goede warmte spreiding en een toplaag van 3 mm roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L). De braadpan is naadloos ingelast in de bovenrand 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. Motorkanteling met variabele snelheid en automatische uitschakeling van de verwarming. Het naar voren geplaatste draaipunt maakt het uitgieten makkelijk. Ruime afstand tussen de kolommen en de braadpan. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel. IPX6 waterdicht.

### Goedkeuring

## Uitvoering

- Multifunctioneel apparaat, voor bakken, braden, koken, pochieren en drukloos stomen.
- De afmetingen van de pan zijn overeenkomstig Gastronorm.
- 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.
- IPX6 waterdicht.
- Efficiënte temperatuur regeling met temperatuur sensoren: het vermogen wordt alleen geleverd om de ingestelde temperatuur te handhaven, zonder deze te overschrijden.
- De optimale warmte verdeling geeft het beste resultaat voor de smaak, kleur, consistentie en behoud van vitaminen.
- 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.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer 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.
- Een mengzwenkraan 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. 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.

- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Uitwendige beplating van de braadpan van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).

### Duurzaamheid

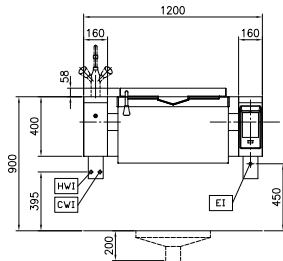


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

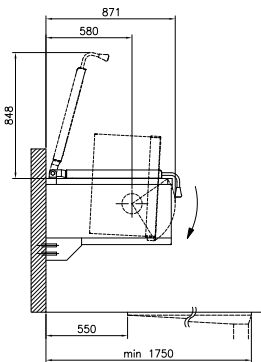
### Optionele accessoires

- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • NOEDEL ZEEF voor 100 lt vaste kookketel, alle rechthoekige kookketels, alle braadpannen, voor combinatie met schraper 910058   | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> | • POTENTIALVRIJ CONTACT voor aansluiting op een energie optimalisatie systeem, voor Prothermetic elektrische en stoom apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk                            | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHRAPER, roestvrijstaal, voor noedel zeef   | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • WERKSCHAKELAAR 25A, 4 mm <sup>2</sup> . Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> |
| • GEPERFOREERDE RVS 1/1-150 GN CONTAINER, met klapgrepen   | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> | • UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk   | PNC 912775 | <input type="checkbox"/> |
| • GEPERFOREERDE PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen   | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> | • NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk   | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen   | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> | • SCHRAPER, zonder handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen  | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • OPSTAANDE ACHTERRAND, 1200x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912184 | <input type="checkbox"/> | • SCHRAPER met lange verticale handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen  | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 16A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 32A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP68, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • 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 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS CEE, 230V, 16A, IP67, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk   | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP54, kleur blauw. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • KOPPELRAIL 850 mm, voor Thermaline 85 en Prothermetic 85 apparaten met opstaande rand, links of rechts   | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • INHANGRAAM VOOR 1/1GN voor kantelbare braadpannen  | PNC 912709 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermetic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

Front aanzicht

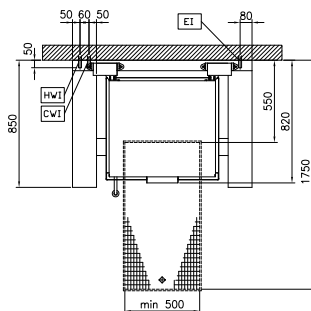


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektra

Voltage	586195 (PFET09EUEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage		22.4 A
Elektrisch max. vermogen		15.5 kW

### Water

Water toevoer leiding, koud/warm	1/2"
Wateraansluiting alleen bij plaatsing van een mengkraan of spuitpistool	

### Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	50 °C
Temperatuur, maximaal	250 °C
Rechthoekige pan, lengte	680 mm
Rechthoekige pan, diepte	237 mm
Rechthoekige pan, breedte	558 mm
Externe afmetingen, lengte	1200 mm
Externe afmetingen, breedte	850 mm
Externe afmetingen, hoogte	400 mm
Gewicht, netto	240 kg
Waterdichtheid index	IPX6