

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

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**586156 (PFET10EVEO)**3/1GN KANTELBARE
BRAADPAN 100 liter, 2
zones, wandmontage, h 400
mm

Omschrijving

Product Nr.

Elektrische kantelbare braadpan van 100 liter, 1050x550x169 mm, 3/1GN, 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 geplateerde 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 vitamines.
- 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).
- 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
- 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
- INHANGRAAM VOOR 1/1GN voor kantelbare braadpannen PNC 912709
- 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 mm². 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
- NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912784
- 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
- SCHRAPER met lange verticale handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 913432
- 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, ééndhendel, uitloop van 450 mm, 564 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913568

Duurzaamheid

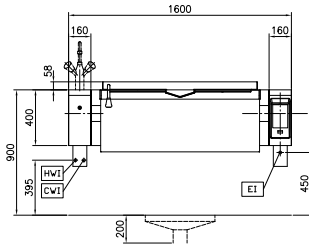


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

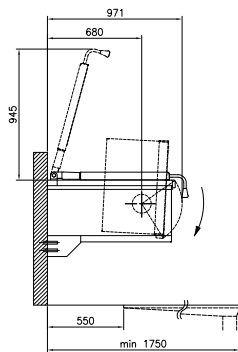
Optionele accessoires

- GEPERFOREERDE RVS 1/1-150 GN CONTAINER, met klapgrepen PNC 910212
- GEPERFOREERDE PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 911577
- PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 911578
- OPSTAANDE ACHTERRAND, 1600x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912188
- 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

Front aanzicht

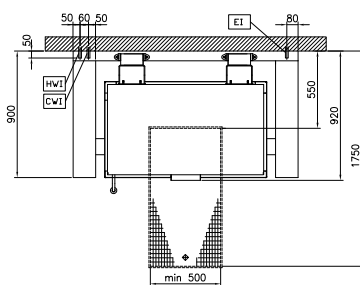


Zij aanzicht



CW1 = Koud water invoer 1
 EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentiaal schroef
 HW1 = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Voltage | |
| 586156 (PFET10EVEO) | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| Amperage | 29.7 A |
| Elektrisch max. vermogen | 20.6 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 | 1050 mm |
| Rechthoekige pan, diepte | 169 mm |
| Rechthoekige pan, breedte | 558 mm |
| Externe afmetingen, lengte | 1600 mm |
| Externe afmetingen, breedte | 900 mm |
| Externe afmetingen, hoogte | 400 mm |
| Gewicht, netto | 270 kg |
| Waterdichtheid index | IPX6 |