

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

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



586174 (PFET09GVCO)

2/1GN KANTELBARE  
BRAADPAN 90 liter,  
wandmontage, h 400 mm

## Omschrijving

### Product Nr.

Gas kantelbare braadpan, 90 liter, 680x550x237 mm, 2/1GN. 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. Staafbranders onder de volledige bodem voor een zeer egale temperatuur, de branders met automatische ontsteking en elektronische beveiliging. 355 mm hoge rookgas afvoer achter de braadpan. 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. 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, automatische uitschakeling van de verwarming. De ruime schenktuit, het naar voren geplaatste draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken het uitgieten gemakkelijk. Ruime afstand tussen de kolommen en de braadpan. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel. IPX6 waterdicht.

## Goedkeuring

## Uitvoering

- De afmetingen van de pan zijn overeenkomstig Gastronom.
- 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.
- Makkelijk te reinigen binnenpan vanwege de afgeronde hoeken met grote radius.
- IPX6 waterdicht.
- 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.
- Multifunctioneel apparaat, voor bakken, braden, koken, pocheren en drukloos stomen.
- 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.
- Uitgevoerd met robuuste meervoudige branders met elektronische ontsteking en elektronische controle voor een veilige werking.
- 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 optimaliserend 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

### Duurzaamheid

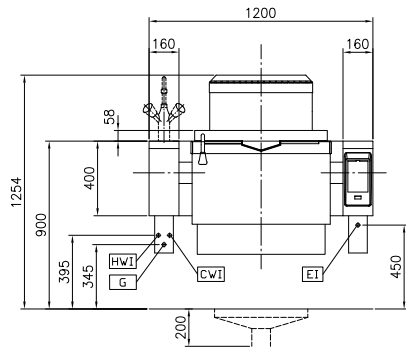


- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

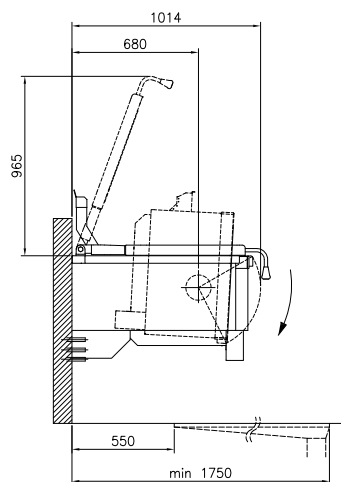
### Optionele accessoires

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • NOEDEL ZEEF voor 100 lt vaste kookketel, alle rechthoekige kookketels, alle braadpannen, voor combinatie met schraper 910058   | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHRAPER, roestvrijstaal, voor noedel zeef   | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • GEPERFOREERDE RVS 1/1-150 GN CONTAINER, met klapgrepen   | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • GEPERFOREERDE PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen   | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen   | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • OPSTAANDE ACHTERRAND, 1200x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912184 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 16A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 32A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP68, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912473 | <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 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten met opstaande rand, links of rechts   | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • WERKSCHAKELAAR 25A, 2,5 mm <sup>2</sup> , voor gas apparaten. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912702 | <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"/> |
| • UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk   | PNC 912775 | <input type="checkbox"/> |
| • 2" AFTAPKRAAN voor kantelbare (druk) braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk  | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |
| • NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk   | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), met opstaande rand   | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), met opstaande rand   | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHRAPER, zonder handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen  | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • SCHRAPER met lange verticale handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen  | PNC 913432 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |
| • 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"/> |

Front aanzicht

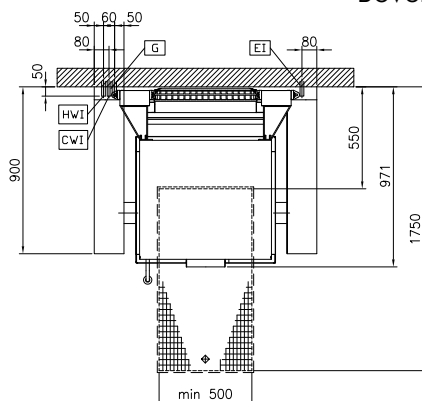


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektra

<b>Voltage</b>	586174 (PFET09GVCO)	230 V/1N ph/50/60 Hz
<b>Amperage</b>		1 A
<b>Elektrisch max. vermogen</b>		0.2 kW

### Gas

<b>Gas vermogen</b>	18 kW
<b>Gas aansluiting</b>	1"

### Water

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

### Algemene gegevens

<b>Temperatuur, minimaal</b>	50 °C
<b>Temperatuur, maximaal</b>	250 °C
<b>Rechthoekige pan, lengte</b>	680 mm
<b>Rechthoekige pan, diepte</b>	237 mm
<b>Rechthoekige pan, breedte</b>	558 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>	240 kg
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX6

### Duurzaamheid

<b>Gas verbruik (G20), min, max</b>	2.06 - 2.28 m <sup>3</sup> /h
-------------------------------------	-------------------------------