

Modulaire bereidingsapparatuur Prothermic 90 - Kantelbare braadpan 170 lt, gas, H 700

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



586187 (PFET17GCCO)

3/1GN KANTELBARE
BRAADPAN 170 liter, h 700
mm

Omschrijving

Product Nr.

Gas kantelbare braadpan, 170 liter, 1050x550x287 mm, 3/1GN. 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 dubbelwandig deksel. IPX6 waterdicht.

Goedkeuring

Uitvoering

- De afmetingen van de pan zijn overeenkomstig Gastronorm.
- 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.
- Makkelijk te reinigen binnenpan vanwege de afgeronde hoeken met grote radius.
- Variabele motorkanteling met soft stop. De aftapsnelheid is nauwkeurig regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- IPX6 waterdicht.
- 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, pochieren 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.
- Uitgevoerd met robuuste meervoudige branders met elektronische ontsteking en elektronische controle voor een veilige werking.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- 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.
 - Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.
 - 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
-
- ### Duurzaamheid

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

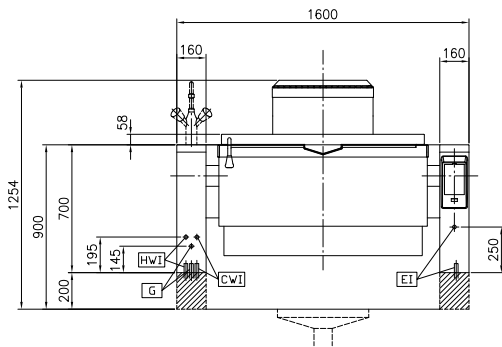

-
- ### Optionele accessoires

 - NOEDEL ZEEF voor 100 lt vaste kookketel, alle rechthoekige kookketels, alle braadpannen, voor combinatie met schraper 910058 PNC 910053
 - SCHRAPER, roestvrijstaal, voor noedel zeef PNC 910058
 - GEPERFOREERDE RVS 1/1-150 GN CONTAINER, met klappgrepen PNC 910212
 - RVS SOKKEL 160x850x200 mm, voor kantelbare Prothermetic 90 units, wand opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911425
 - RVS SOKKEL 160x800x200 mm, voor kantelbare Prothermetic 90 units, eiland opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911455
 - GEPERFOREERDE PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 911577

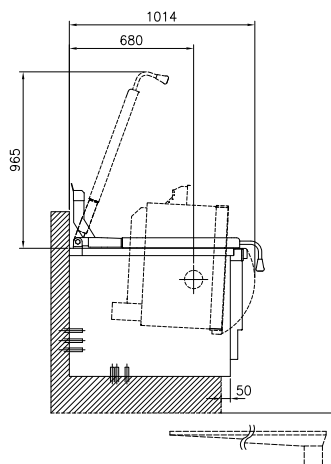
- PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 911578
 - BODEMPLAAT MET 2 STELPOTEN, instelbaar 150 - 230 mm, voor 700 mm hoge Prothermetic 90 kantelbare apparatuur. 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911930
 - OPSTAANDE 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
 - 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
 - KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts PNC 912502
 - WERKSCHAKELAAR 25A, 2,5 mm², voor gas apparaten. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912702
 - ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten met opstaande rand, B 1600 mm, H 700 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912708
 - 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
 - ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten, B 1600 mm, H 700 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912748
 - ACHTERPANEEL (onder tussendeel) voor kantelbare apparaten 1600 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912772

- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 700 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912776
- 2" AFTAPKRAAN voor kantelbare (druk) braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912780
- 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), zonder opstaande rand PNC 912975
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), zonder opstaande rand PNC 912976
- 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, zonder handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 913431
- SCHRAPER met lange verticale handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 913432
- 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

Front aanzicht

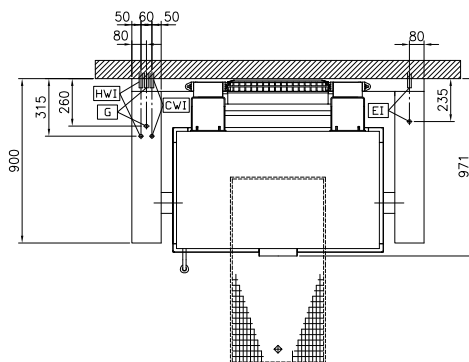


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	
586187 (PFET17GCCO)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Amperage	1 A
Elektrisch max. vermogen	0.2 kW

Gas

Gas vermogen	29 kW
Gas aansluiting	1"

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	287 mm
Rechthoekige pan, breedte	558 mm
Externe afmetingen, lengte	1600 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	300 kg
Waterdichtheid index	IPX6

Duurzaamheid

Gas verbruik (G20), min, max	2.68 - 2.97 m ³ /h
-------------------------------------	-------------------------------