

**Modulaire bereidingsapparatuur  
Prothermetic 90 - Kookketel 60 lt,  
stoom, opstaande rand, roerwerk, H 800**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_

**586442 (PBON06QPEO)**RONDE KOOKKETEL 60 liter,  
opstaande achterrand,  
roerwerk, h 800 mm

## Omschrijving

### Product Nr.

Direct stoomverwarmde kookketel van 60 liter, pan  $\varnothing 465 \times 422$  mm. Gelijkmatige indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en de zijwanden. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik bovenblad met 40 mm hoge opstaande achterrand. Binnen- en buitenketel van CrNiMo roestvrijstaal AISI316. De geïsoleerde diepgetrokken kookketel is naadloos ingelast in het bovenblad. Afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de pan. Overdruk beveiliging, automatische ontluftung, magneetkleppen voor regeling van de stoom toevoer en een condenspot en terugslagklep voor afvoer van de condens. Het verwarmingssysteem werkt met 1,5 bar druk (125°C) voor snelle opwarming. Temperatuur sensor in de dubbele kookketelwand voor een nauwkeurige temperatuurcontrole. Elektronische besturing met een touchpanel voor de totale en de resterende kooktijd en de ingestelde en de actuele 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. Storingssignalering. USB poort voor uitwisseling van programma's en haccp gegevens. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel. 2" aftapkraan. Roerwerk met wormwiel aandrijving, thermisch beveiligd. Roerwerkas met gesloten buis, naadloos gelast aan de kookketel bodem, met asdoorvoer boven het vloeistofniveau. Continu draaien (25 tpm) of afwisselend links en rechts, de standaard levering is zonder roerhek. IPX6 waterdicht.

### Goedkeuring:

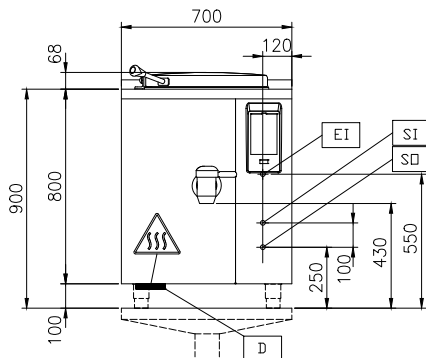
## Uitvoering

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- Het product wordt gelijkmatig in de ketel verwarmd door middel van verzadigde stoom.
- De maximale druk in de dubbele mantel is 1,5 bar, de minimale werkdruk is 0,5 bar.
- De kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel.
- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Ruime aftapkraan voor veilig en moeiteloos aftappen van het product.
- Stoom uit een externe stoombron wordt direct toegevoerd in de dubbele mantel.
- Demontabele aftapkraan, eenvoudig te reinigen.
- IPX6 waterdicht.
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- 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).

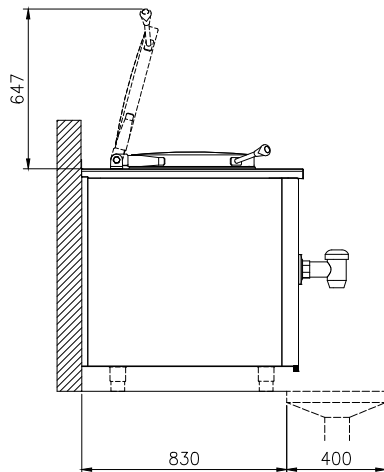
## Constructie

- Zowel de binnenketel als de dubbele mantel zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Frame en beplating van roestvrijstaal AISI304 (1.4301).
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- Aansluiting op een externe stoombron met een druk van 1,5 bar.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen een laag water niveau in de dubbele mantel.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- 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.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.

Front aanzicht

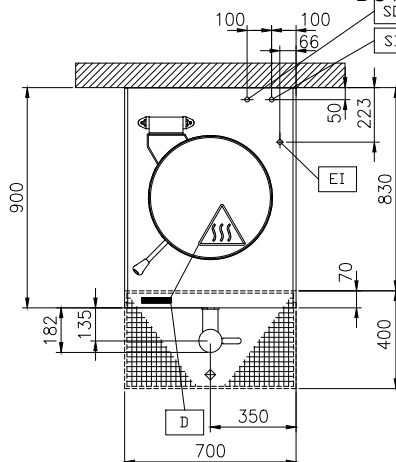


Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1  
 EI = Elektrische aansluiting  
 HWI = Warm water invoer  
 SI = Stoom invoer  
 SO = Condens afvoer

Boven aanzicht


**Elektra**

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Voltage</b>              |                      |
| 586442 (PBON06QPEO)         | 400 V/3N ph/50/60 Hz |
| <b>Amperage</b>             | 1 A                  |
| <b>Aangesloten vermogen</b> | 0.4 kW               |

**Stoom**

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b>Stoom generatie</b> | Externe bron           |
| <b>Stoom invoer</b>    | 1"                     |
| <b>Stoom verbruik</b>  | 40 kg/hr               |
| <b>Stoomdruk</b>       | 1 min bar, 1.5 max bar |
| <b>Condens afvoer</b>  | 1"                     |

**Algemene gegevens**

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>Temperatuur, minimaal</b>       | 50 °C    |
| <b>Temperatuur, maximaal</b>       | 110 °C   |
| <b>Ronde kookpan, diameter</b>     | 465 mm   |
| <b>Ronde kookpan, diepte</b>       | 422 mm   |
| <b>Externe afmetingen, lengte</b>  | 700 mm   |
| <b>Externe afmetingen, breedte</b> | 900 mm   |
| <b>Externe afmetingen, hoogte</b>  | 800 mm   |
| <b>Gewicht, netto</b>              | 120 kg   |
| <b>Effectieve inhoud</b>           | 60 lt    |
| <b>Dubbelwandig deksel</b>         | ✓        |
| <b>Verwarmings type</b>            | Indirect |
| <b>Waterdichtheid index</b>        | IPX6     |

**Meegeleverde accessoires**

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

**Optionele accessoires**

- AFTAPZEEF, roestvrijstaal, voor vaste ronde kookketels PNC 910161
- UITNEEMHAAK voor aftapzeef ronde kookketels PNC 910162
- 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
- SET VAN 4 STELPOTEN, instelbaar 100 - 200 mm, voor 800 mm hoge Prothermetic en Thermaline vaste apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912701
- MAATLAT, roestvrijstaal, voor 60 lt vaste kookketel PNC 912723
- ROERHEK (stampot) voor vaste kookketel 60 liter PNC 912726
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPERS (stampot) voor vaste kookketel 60 liter PNC 912729
- 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 25A, 2,5 mm<sup>2</sup>, voor stoom apparaten. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912739
- BEDIENINGSPANEEL OP KOLOM, voor Prothermetic vaste apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912783
- 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

- ACHTERPANEEL voor vaste apparaten met opstaande rand, B 700 mm, H 800 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912994
- RVS SOKKEL 700x850x100 mm, voor Prothermetic 90 units, wand opstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913300
- VLAK ZIJPANEEL met EINDRAIL, LINKS, vaste Prothermetic 90 apparatuur met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling, met de zijkant tegen een muur of tegen een andere unit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913388
- VLAK ZIJPANEEL met EINDRAIL, RECHTS, vaste Prothermetic 90 apparatuur met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling, met de zijkant tegen een muur of tegen een andere unit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913389
- PROFIEL ZIJPANEEL met EINDRAIL, LINKS, vaste Prothermetic 90 apparatuur met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913412
- PROFIEL ZIJPANEEL met EINDRAIL, RECHTS, vaste Prothermetic 90 apparatuur met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913413
- AFTAP SPATPIJP voor vaste kookketel 60 liter PNC 913426