



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Modulaire bereidingsapparatuur  
Prothermetic 90 - Kookketel 150 lt,  
stoom, opstaande rand, roerwerk,  
mengkraan, H 800**

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



586507 (PBON15QPPEM)

RONDE KOOKKETEL 150  
liter, opstaande achterrand,  
roerwerk, mengkraan, h 800  
mm

## Omschrijving

### Product Nr.

Direct stoomverwarmde kookketel van 150 liter, pan  $\varnothing 710 \times 460$  mm. Gelijktijdige 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 ontluchting, 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 schamierend dubbelwandig deksel. 2" aftapkraan. 3/4" mengzwenkkraan. Roerwerk met wormwiel aandrijving, thermisch beveiligd. Roerwerkas met gesloten buis, naadloos gelast aan de kookketel bodem, met asdoorvoer boven het vloeistofniveau. Continu draaien (21 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 159 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

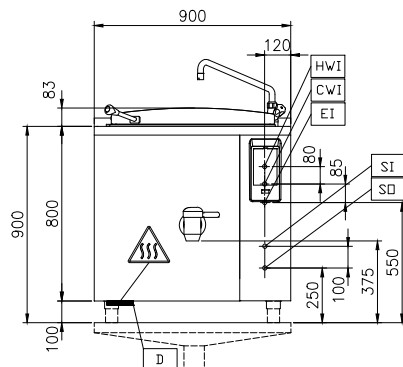
- Zowel de binnenketel als de dubbele mantel zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Frame en beplating van roestvrijstaal AISI304 (1.4301).
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle 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.
- De mengzwenkkraan maakt vullen en reinigen eenvoudig.
- 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.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.



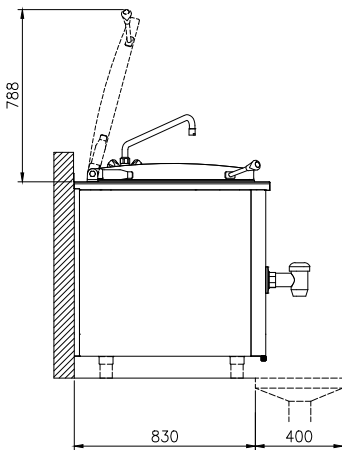
Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- [NOT TRANSLATED]

Front aanzicht



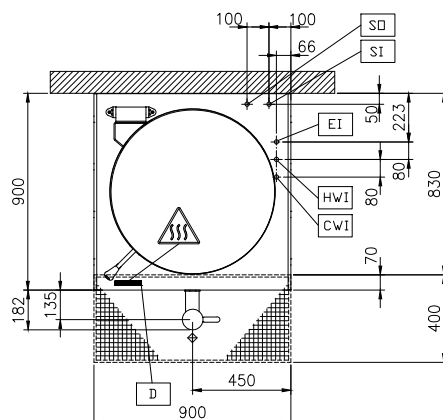
Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1  
EI = Elektrische aansluiting  
HWI = Warm water invoer  
SI = Stoom invoer

SO = Condens afvoer

Boven aanzicht



## Elektra

Voltage	586507 (PBON15QPEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage		1 A
Aangesloten vermogen		0.6 kW

## Stoom

Stoom generatie	Externe bron
Stoom invoer	1"
Stoom verbruik	65 kg/hr
Stoomdruk	1 min bar, 1.5 max bar
Condens afvoer	1"

## Water

Water druk, min/max	2-6 bar
Warm water aansluiting	1/2"
Water toevoer leiding, koud/warm	1/2"

## Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	50 °C
Temperatuur, maximaal	110 °C
Ronde kookpan, diameter	710 mm
Ronde kookpan, diepte	465 mm
Externe afmetingen, lengte	900 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	800 mm
Gewicht, netto	150 kg
Effectieve inhoud	150 lt
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6

**Meegeleverde accessoires**

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

**Optionele accessoires**

- ROERHEK (stampot) voor kantelbare kookketel 150 liter PNC 910064
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPERS (stampot) voor kantelbare kookketel 150 liter PNC 910094
- AFTAPZEEF, roestvrijstaal, voor vaste ronde kookketels PNC 910161
- UITNEEMHAAK voor aftapzeef ronde kookketels PNC 910162
- MANOMETER met overdrukventiel, voor Prothermetic kookketel PBEN en PBON 100-150 liter. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912120
- 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 150 lt vaste kookketel PNC 912725
- AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor vaste apparaten B 700-1000 mm met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912736
- 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 900 mm, H 800 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912996
- RVS SOKKEL 900x850x100 mm, voor Prothermetic 90 units, wand opstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913302
- 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 100-150 liter PNC 913427