

Modulaire bereidingsapparatuur Prothermetic 80 - Kookketel 400 lt, stoom, opstaande rand, H 800

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



586662 (PBEN40SMCO)

4/1GN RECHTHOEKIGE
KOOKKETEL 400 liter,
opstaande achterrاند, h
800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Direct stoomverwarmde kookketel van 400 liter, rechthoekige pan 1380x550x570 mm, 4/1GN. Indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en de zijwanden. Drukloos stomen of koken met directe belading of met geperforeerde GN schalen. Het dragende frame, het bovenblad en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI304. 2 mm dik bovenblad met 40 mm hoge opstaande achterrاند. Binnen- en buitenketel van CrNiMo roestvrijstaal AISI316. De diepgetrokken kookketel is naadloos ingelast in het bovenblad met rondom afgeronde hoeken, geïsoleerd. Rondom de kookketel is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken. Voorzien van 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 een 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 met condensgoot en geïsoleerde handgreep. 2" aftapkraan, demontabel voor reiniging. IPX6 waterdicht.

Uitvoering

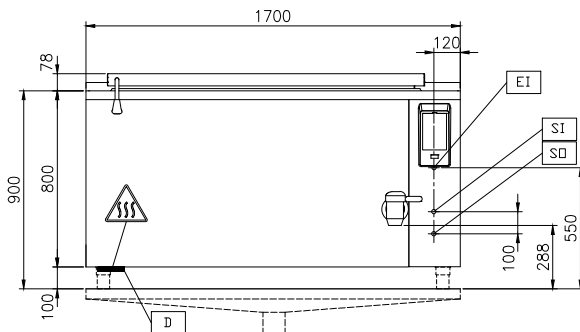
- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- De rechthoekige pan is afgestemd op gastronom containers, voor eenvoudig laden en ontladen.
- Het product wordt gelijkmatig in de ketel verwarmd door middel van verzadigde stoom.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsels.
- 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.
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.
- IPX6 waterdicht.
- 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

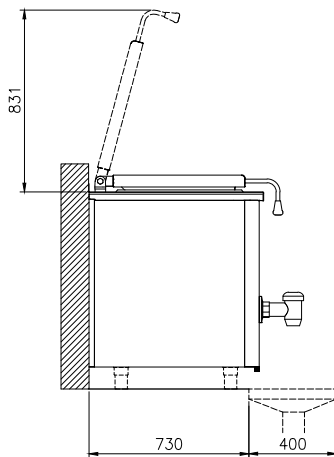
- Zowel de binnenketel als de dubbele mantel zijn vervaardigd van roestvrijstaal AISI316L, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Frame en beplating van roestvrijstaal AISI304 (1.4301).
- Aansluiting op een externe stoombron met een druk van 1,5 bar.
- De 2" aftapkraan maakt snel aftappen mogelijk.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.

Goedkeuring: _____

Front aanzicht



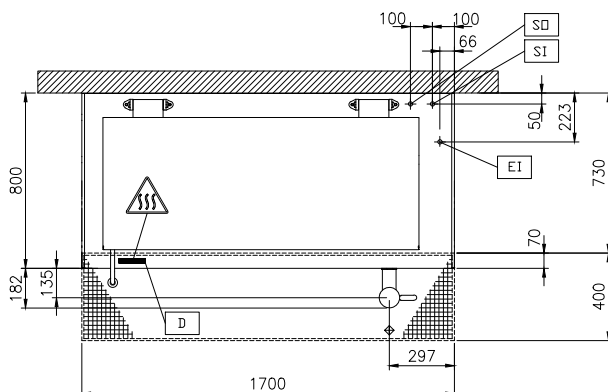
Zij aanzicht



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

SO = Condens afvoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

586662 (PBEN40SMCO) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Amperage

1.3 A

Aangesloten vermogen

0.3 kW

Stoom

Stoom generatie

Externe bron

Stoom invoer

1"

Stoom verbruik

160 kg/hr

Stoomdruk

1 min bar, 1.5 max bar

Condens afvoer

1"

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal 50 °C

Temperatuur, maximaal 110 °C

Rechthoekige pan, lengte 1386 mm

Rechthoekige pan, diepte 571 mm

Rechthoekige pan, breedte 556 mm

Externe afmetingen, lengte 1700 mm

Externe afmetingen, breedte

800 mm

Externe afmetingen, hoogte

800 mm

Gewicht, netto

355 kg

Effectieve inhoud

400 lt

Dubbelwandig deksel

✓

Verwarmings type

Indirect

Waterdichtheid index

IPX6

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 INLEGBODEM voor 400 lt rechthoekige kookketel PNC 910184
- INHANGRAAM VOOR 1/1GN voor rechthoekige kookketels, vaste (druk) braadpannen, kantelbare drukbraadpannen PNC 910191
- 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
- MAATLAT met AFTAPZEEF, roestvrijstaal, voor 400 lt rechthoekige kookketel PNC 912483
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten met opstaande rand, links of rechts PNC 912497
- 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
- POTENTIALVRIJ CONTACT voor aansluiting op een energie optimalisatie systeem, voor Prothermetic elektrische en stoom apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912737
- BEDIENINGSPANEEL OP KOLOM, voor Prothermetic vaste apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912783
- WANDMONTAGE SET voor Prothermetic vaste apparatuur B 1700 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912789
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), met opstaande rand PNC 912977
- KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), met opstaande rand PNC 912978
- ACHTERPANEEL voor vaste apparaten met opstaande rand, B 1700 mm, H 800 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912999
- RVS SOKKEL 1700x750x100 mm, voor Prothermetic 80 units, wand opstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913341
- VLAK ZIJPANEEL met EINDRAIL, LINKS, vaste Prothermetic 80 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 913384
- VLAK ZIJPANEEL met EINDRAIL, RECHTS, vaste Prothermetic 80 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 913385
- PROFIEL ZIJPANEEL met EINDRAIL, LINKS, vaste Prothermetic 80 apparatuur met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913408
- PROFIEL ZIJPANEEL met EINDRAIL, RECHTS, vaste Prothermetic 80 apparatuur met opstaande rand, H 800 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913409
- AFTAP SPATPIJP voor rechthoekige (druk)kookketel 200-300-400 liter PNC 913429