

Prothermetic kookapparatuur Prothermetic 90 - Kantelbare kookketel 60 lt, stoom, roerwerk, H 800

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



586084 (PBOT06QGEO)

KANTELBAAR KOOKKETEL
60 liter, roerwerk, h 800 mm

Omschrijving

Product Nr.

Stoomverwarmde kookketel van 60 liter, pan Ø580x385 mm. Gelijkmatische indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en zijwanden. Het dragende frame, de 2 mm dikke bovenbladen en de beplating van roestvrijstaal AISI304. Binnen- en buitenketel van CrNiMo roestvrijstaal AISI316. De geïsoleerde diepgetrokken kookketel is naadloos ingelast in de bovenrand. Overdruk beveiliging, automatische ontluchting, magneetkleppen voor regeling van de stoom toevoer en een condenspot en terugslagklep voor afvoer van de condens. Het verwarming systeem met 1,5 bar druk (125° C) voor snelle opwarming. Temperatuur sensor in de dubbele kookketelwand voor nauwkeurige temperatuurcontrole. Elektronische besturing met touchpanel voor de totale en de resterende kooktijd en de 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. Storing signalering. USB poort voor uitwisseling van programma's en haccp gegevens. Motorkanteling met variabele snelheid. De ruime schenkuit, het naar voren geplateerde draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken het uitgieten gemakkelijk. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met geïsoleerde handgreep. Roerwerk met wormwiel aandrijving en thermische beveiliging. Roerwerk met gesloten buis die naadloos aan de kookketel bodem is gelast, as doorvoer boven het vloeistofniveau, zodat lekkage uitgesloten is. Mogelijkheid van continu draaien (25 tpm) of afwisselend links en rechts. Standaard levering zonder roerhek.

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 kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsel.
- De maximale druk in de dubbele mantel is 1,5 bar, de minimale werkdruk is 0,5 bar.
- Stoom uit een externe stoombron wordt direct toegevoerd in de dubbele mantel.
- 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.
- De aftaptuit kan optioneel voorzien worden van een zeefplaat.
- Variabele motorkanteling met soft stop. De aftapsnelheid is nauwkeurig regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.
- IPX6 waterdicht.

Constructie

- Zowel de binnenketel als de buitenketel zijn van roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L), met een ruime aftaptuit, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Aansluiting op een externe stoombron met een druk van 1,5 bar.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen een laag water niveau in de dubbele mantel.
- 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.
- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten makkelijk gaat.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- 98% recyclebaar (gewichtspersentase); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- Een mengzwengkraan is extra leverbaar, voor

Goedkeuring

eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.

- 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

Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).

Meegeleverde accessoires

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

Optionele accessoires

- AFTAPZEEFPLAAT, roestvrijstaal, voor 60 lt kantelbare kookketel PNC 910001 ☐
- MAATLAT, roestvrijstaal, voor 60 lt kantelbare kookketel PNC 910042 ☐
- ROERHEK (stampot) voor kantelbare kookketel 60 liter PNC 910061 ☐
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPER (stampot) voor kantelbare kookketel 60 liter PNC 910091 ☐
- RVS SOKKEL 160x850x100 mm, voor kantelbare Prothermetic 90 units, wand opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911417 ☐
- RVS SOKKEL 160x800x100 mm, voor kantelbare Prothermetic 90 units, eiland opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911447 ☐
- BODEMPLAAT MET 2 STELPOTEN, instelbaar 100 - 150 mm, voor 800 mm hoge Prothermetic 90 kantelbare apparatuur. 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911929 ☐
- OPSTAANDE ACHTERRAND, 1100x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912183 ☐
- 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 ☐
- 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 met opstaande rand, B 1100 mm, H 800 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912749 ☐
- ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten, B 1100 mm, H 800 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912755 ☐
- ACHTERPANEEL (onder tussendeel) voor kantelbare apparaten 1100 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912767 ☐
- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 800 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912777 ☐
- 2" AFTAPKRAAN voor Prothermetic kantelbare kookketels. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912779 ☐
- 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 ☐



Electrolux
PROFESSIONAL

**Prothermetic kookapparatuur
Prothermetic 90 - Kantelbare
kookketel 60 lt, stoom, roerwerk, H 800**

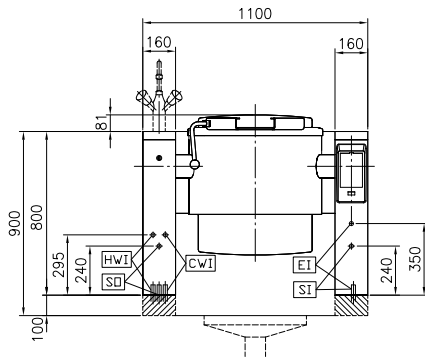
- MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, draaiknoppen, uitloop van 600 mm, 520 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913567 ☐
- MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, éénhendel, uitloop van 450 mm, 564 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913568 ☐



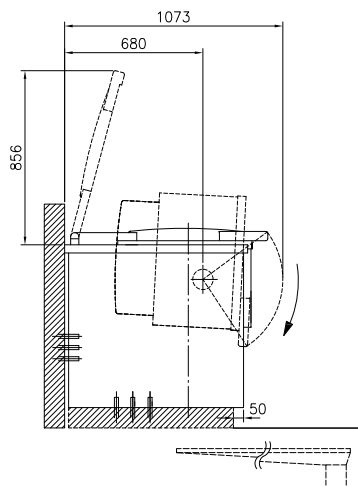
Prothermetic kookapparatuur
Prothermetic 90 - Kantelbare kookketel 60 lt, stoom, roerwerk, H 800
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2025.06.12

Front aanzicht



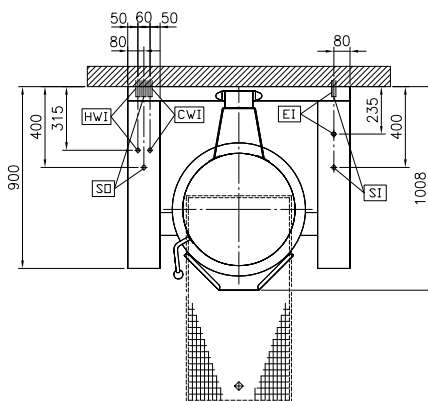
Zij aanzicht



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

SO = Condens afvoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	1 A
Aangesloten vermogen	0.5 kW

Stoom

Condens afvoer	1"
Stoom generatie	Externe bron
Stoom invoer	1"
Stoomdruk	1 min bar, 1.5 max bar

Water

Wateraansluiting alleen bij plaatsing van een mengkraan of spuitpistool

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	579 mm
Ronde kookpan, diepte	385 mm
Externe afmetingen, lengte	1100 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	800 mm
Gewicht, netto	200 kg
Effectieve inhoud	60 lt
Kantel mechanisme	Automatisch
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6

Duurzaamheid

Stoom verbruik	40 kg/hr
----------------	----------