

Prothermetic kookapparatuur
Prothermetic 90 - Kantelbare kookketel
60 lt, stoom, roerwerk, wandmontage, H
400

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



586085 (PBOT06QVEO)

KANTELBARE KOOKKETEL
60 liter, roerwerk,
wandmontage, h 400 mm

Omschrijving

Product Nr.

Stoomverwarmde kookketel van 60 liter, pan Ø580x385 mm, hangende wandmontage. Gelijktijdige 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. Geïsoleerde diepgetrokken kookketel, 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. 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 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 schenktuit, het naar voren geplaatste draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken uitgieten gemakkelijk. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met geïsoleerde handgreep. Roerwerk met wormwiel aandrijving en thermische beveiliging. Roerwerkas met gesloten buis die naadloos aan de kookketel bodem is gelast, as doorvoer boven het vloeistofniveau, zodat lekkage uitgesloten is. Continu draaien (25 tpm) of afwisselend links en rechts. Standaard levering zonder roerhek.

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 kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 134 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsels.
- 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.
- 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 buitenketel zijn van roestvrijstaal AISI316L (1.4435), met een ruime aftaptuit, 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.
- 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 (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.

- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- Een mengzwenkkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.

Meegeleverde accessoires

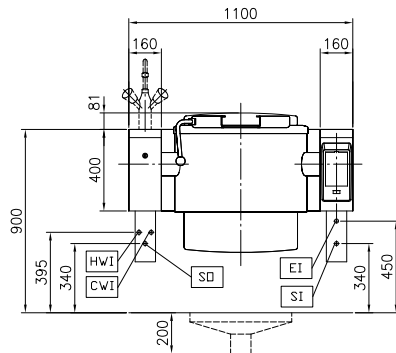
- 1 stuks NOODSTOPKNOP voor Prothermic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912784

Optionele accessoires

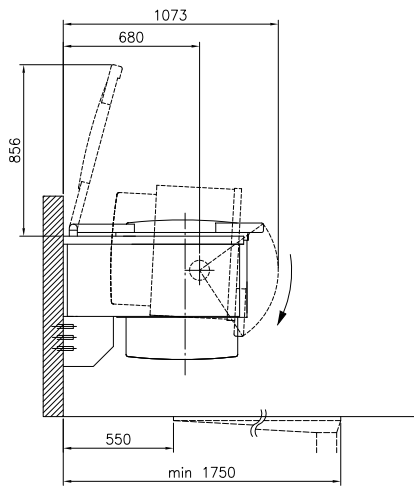
- AFTAPZEEFPLAAT, roestvrijstaal, voor 60 lt kantelbare kookketel PNC 910001
- MAATLAT, roestvrijstaal, voor 60 lt kantelbare kookketel PNC 910042
- ROERHEK (stampot) voor kantelbare kookketel 60 liter PNC 910061
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPERS (stampot) voor kantelbare kookketel 60 liter PNC 910091
- UITNEEMHAAK voor aftapzeef ronde kookketels PNC 910162
- AFTAPZEEF, roestvrijstaal, voor kantelbare kookketel met aftapkraan PNC 911966
- 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 Prothermic 90 apparaten met opstaande rand, links of rechts PNC 912499
- AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912735
- POTENTIAALVRIJ CONTACT voor aansluiting op een energie optimalisatie systeem, voor Prothermic elektrische en stoom apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912737

- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912775
- 2" AFTAPKRAAN voor Prothermic kantelbare kookketels. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912779
- BEDIENINGSPANEEL OP KOLOM, voor Prothermic kantelbare apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912782
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), met opstaande rand PNC 912981
- KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), met opstaande rand PNC 912982
- MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 600 mm, 685 mm hoog, voor Prothermic 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 Prothermic 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 Prothermic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913567
- MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, ééndhendel, uitloop van 450 mm, 564 mm hoog, voor Prothermic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913568

Front aanzicht

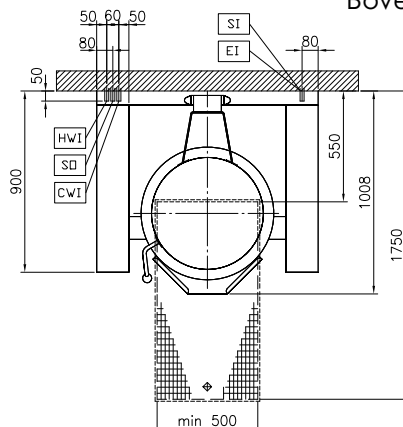


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	586085 (PBOT06QVEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage		1 A
Aangesloten vermogen		0.5 kW

Stoom

Stoom generatie	Externe bron
Stoom invoer	1"
Stoom verbruik	40 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"

Wateraansluiting alleen bij plaatsing van een mengkraan of spuitpistool

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	400 mm
Gewicht, netto	200 kg
Effectieve inhoud	60 lt
Kantel mechanisme	Automatisch
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6