



Electrolux
PROFESSIONAL

Prothermetic kookapparatuur Prothermetic 90 - Kantelbare kookketel 100 lt, stoom, H 700

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



586051 (PBOT10SCCO)

KANTELBARE KOOKKETEL
100 liter, h 700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Stoomverwarmde kantelbare kookketel van 100 liter, pan Ø640x395 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 ontluiking, magneetkleppen voor regeling van de stoom toevoer en een condenspot en terugslagklep voor afvoer van de condens. Het verwarmingssysteem met 1,5 bar druk (125° C) voor een snelle opwarming. Temperatuur sensor in de dubbele kookketelwand voor een nauwkeurige temperatuurcontrole. Elektronische besturing met 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. Motorkanteling met variabele snelheid, regelbaar door middel van een draaiknop, automatische uitschakeling van de verwarming tijdens het kantelen. De ruime schenkruit, het naar voren geplaatsde draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken het uitgieten gemakkelijk. Ruim bemeten afstand tussen de kolommen en de kookketel, voor eenvoudige schoonmaak. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met condensgoot en geïsoleerde handgreep. IPX6 waterdicht.

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.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- De aftaptuit kan optioneel voorzien worden van een zeefplaat.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- 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.
- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten makkelijk gaat.
- 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.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- Een mengzwenkraan is extra leverbaar, voor eenvoudig vullen en makkelijke reiniging, deze is optioneel uit te voeren met automatische watervulling.

Goedkeuring



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

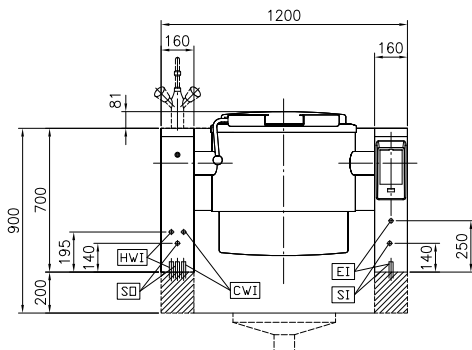


- GuideYou Panel - geactiveerd op Instellingen door de gebruiker - voor eenvoudig vervolgen van de multifase recepten, voor een keurige en gecontroleerde bereiding en een beter en optimaal gebruik van het apparaat. Het systeem geeft onderhouds meldingen, in lijn met het ESSENTIA programma, voor het juiste 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

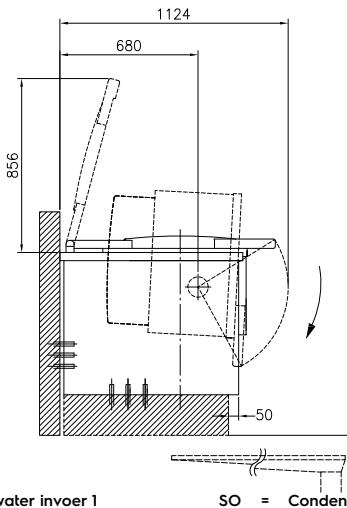
Gebruikersinterface en Gegevensbeheer

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

Front aanzicht



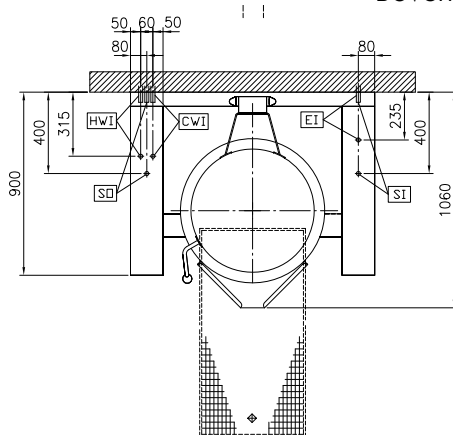
Zij aanzicht



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

SO = Condens afvoer

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	230 V/1N ph/50/60 Hz
Amperage	1 A
Aangesloten vermogen	0.2 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	640 mm
Ronde kookpan, diepte	395 mm
Externe afmetingen, lengte	1200 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	180 kg
Effectieve inhoud	100 lt
Kantel mechanisme	Automatisch
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6

Duurzaamheid

Stoom verbruik	45 kg/hr
----------------	----------

Optionele accessoires

• AFTAPZEEFPLAAT, roestvrijstaal, voor 100 lt kantelbare kookketel	PNC 910003	☐
• GEPERFOREERDE INZETMAND voor 100 lt kantelbare kookketel	PNC 910023	☐
• GEPERFOREERDE INLEGBODEM voor 100 lt kantelbare kookketel	PNC 910033	☐
• MAATLAT, roestvrijstaal, voor 100 lt kantelbare kookketel	PNC 910044	☐
• NOEDEL ZEEF voor 100 lt kantelbare kookketel, voor combinatie met schraper 910058	PNC 910054	☐
• SCHRAPER, roestvrijstaal, voor noedel zeef	PNC 910058	☐

• RVS SOKKEL 160x850x200 mm, voor kantelbare Prothermetic 90 units, wand opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 911425	☐	• ACHTERPANEEL (onder tussendeel) voor kantelbare apparaten 1200 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912768	☐
• RVS SOKKEL 160x800x200 mm, voor kantelbare Prothermetic 90 units, eiland opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 911455	☐	• UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 700 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912776	☐
• BODEMPLAAT MET 2 STELPOTEN, instelbaar 150 - 230 mm, voor 700 mm hoge Prothermetic 90 kantelbare apparatuur. 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 911930	☐	• 2" AFTAPKRAAN voor Prothermetic kantelbare kookketels. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912779	☐
• OPSTAANDE ACHTERRAND, 1200x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912184	☐	• NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912784	☐
• WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 16A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912468	☐	• KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), zonder opstaande rand	PNC 912975	☐
• WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 32A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912469	☐	• KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), zonder opstaande rand	PNC 912976	☐
• WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP68, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912470	☐	• KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (links) met classic C90 apparaten (rechts), met opstaande rand	PNC 912981	☐
• WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912473	☐	• KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 - Prothermetic 90 apparaten (rechts) met classic C90 apparaten (links), met opstaande rand	PNC 912982	☐
• WANDCONTACTDOOS CEE, 230V, 16A, IP67, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912474	☐	• 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	☐
• WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP54, kleur blauw. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912476	☐	• 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	☐
• KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten met opstaande rand, links of rechts	PNC 912499	☐	• 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	☐
• KOPPELRAIL 900 mm, voor Thermaline 90 en Prothermetic 90 apparaten zonder opstaande rand, links of rechts	PNC 912502	☐	• 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	☐
• ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten met opstaande rand, B 1200 mm, H 700 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912704	☐			
• AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermetic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912735	☐			
• WERKSCHAKELAAR 25A, 2,5 mm ² , voor stoom apparaten. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912739	☐			
• ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten, B 1200 mm, H 700 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk	PNC 912744	☐			