

Prothermetic kookapparatuur
Prothermetic 100 - Kantelbare kookketel
200 lt, stoom, roerwerk, H 700

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



586092 (PBOT20QDEO)

KANTELBARE KOOKKETEL
200 liter, roerwerk, h 700 mm

Omschrijving

Product Nr.

Stoomverwarmde kookketel van 200 liter, pan Ø800x490 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 schenktuit, 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 (21 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 200 lt kantelbare kookketel PNC 910005 ☐
- MAATLAT, roestvrijstaal, voor 200 lt kantelbare kookketel PNC 910046 ☐
- ROERHEK (stampot) voor kantelbare kookketel 200 liter PNC 910065 ☐
- ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPER (stampot) voor kantelbare kookketel 200 liter PNC 910095 ☐
- RVS SOKKEL 160x950x200 mm, voor kantelbare Prothermetic 100 units, wand opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911812 ☐
- RVS SOKKEL 160x900x200 mm, voor kantelbare Prothermetic 100 units, eiland opstelling, 2 stuks per apparaat benodigd. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 911813 ☐
- OPSTAANDE ACHTERRAND, 1400x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912186 ☐
- 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 ☐

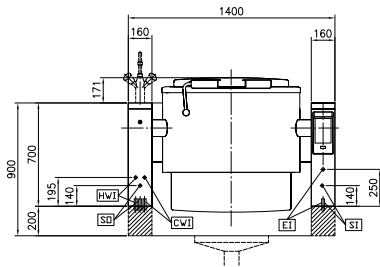
- WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912473 ☐
- WANDCONTACTDOOS CEE, 230V, 16A, IP67, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912474 ☐
- WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP54, kleur blauw. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912476 ☐
- ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten met opstaande rand, B 1400 mm, H 700 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912706 ☐
- 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, B 1400 mm, H 700 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912746 ☐
- ACHTERPANEEL (onder tussendeel) voor kantelbare apparaten 1400 mm, eilandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912770 ☐
- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 700 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912776 ☐
- 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, 815 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913554 ☐
- MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 450 mm, 815 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913555 ☐
- 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 ☐



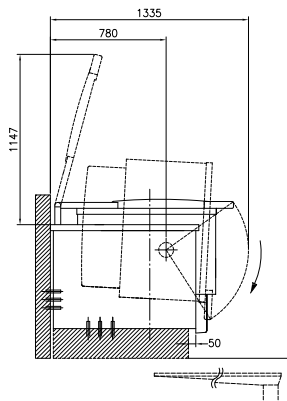
Electrolux
PROFESSIONAL

Prothermetic kookapparatuur Prothermetic 100 - Kantelbare kookketel 200 lt, stoom, roerwerk, H 700

Front aanzicht



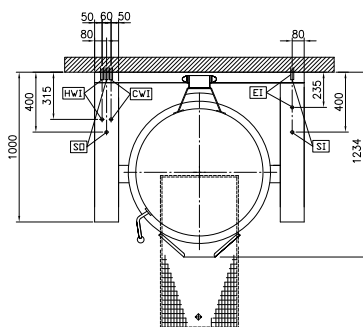
Zij aanzicht



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	0.6 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	800 mm
Ronde kookpan, diepte	490 mm
Externe afmetingen, lengte	1400 mm
Externe afmetingen, breedte	1000 mm
Externe afmetingen, hoogte	700 mm
Gewicht, netto	400 kg
Effectieve inhoud	200 lt
Kantel mechanisme	Automatisch
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6

Duurzaamheid

Stoom verbruik	85 kg/hr
----------------	----------

