



586225 (PUET17KTEO)

KANTELBAARE DRUKBRAADPAN 3/1GN met CTS, 170 liter, 1050x550x326 mm, 2 zones, elektrisch, 18 mm dikke rvs compound bodem, touchpanel, variabele motorkanteling, 6-punts kerntemperatuur sensor (CTS), stoomcondensator, hangende muurmontage, 1600 mm, 8040

Uitvoering

- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- IPX6 waterdicht
- Het deksel is beveiligd voor bereiding onder druk, het is onmogelijk om het te openen tijdens drukstomen.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- Multifunctioneel, voor bakken, braden, stoven, sudderen, koken en (druk)stomen.
- Variabele motorkanteling met soft stop. De aftapsnelheid is nauwkeurig regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- Geprogrammeerde bereiding gedurende de nacht bespaart tijd en energie.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk in de pan.
- Druk functie: bij vergrendeld deksel reguleert het systeem zichzelf automatisch.
- De optimale warmte verdeling geeft het beste resultaat voor de smaak, kleur, consistentie en behoud van vitaminen.
- Makkelijk te reinigen binnenpan vanwege de afgeronde hoeken met grote radius.
- Efficiënte temperatuur regeling met temperatuur sensoren: het vermogen wordt alleen geleverd om de ingestelde temperatuur te handhaven, zonder deze te overschrijden.
- Kerntemperatuur sensor (CTS): multipoint kerntemperatuurmeter met 6 sensors en 0,5 °C nauwkeurigheid, geeft efficiënte controle. Het vermogen wordt alleen geleverd indien nodig om de ingestelde temperatuur te handhaven zonder te overschrijden en als de ingestelde kerntemperatuur bereikt wordt is het bereide product klaar.
- De panbodem met twee onafhankelijk regelbare zones, per zone een temperatuur sensor.
- De afmetingen van de pan zijn overeenkomstig Gastronorm.
- Thermoblock verwarmingssysteem voor een optimale temperatuurverdeling en een hoge temperatuur stabiliteit
- Bereiding met een werkdruk van 0,45 bar reduceert de kooktijd.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.



Constructie

- Frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- 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.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Het deksel heeft een snelwerkend vergrendeling mechanisme, eenvoudig en veilig in gebruik.
- De 18 mm dikke multifunctionele compound panbodem is opgebouwd uit een 15 mm onderlaag van uitgegloeid staal met een 3 mm top laag van roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L). De bodem is bestand tegen thermische wisselingen.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- 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.
- "Koken" en "braden" functies.
- Geïsoleerde handgreep met anti-slip oppervlak.
- Het 15 mm dikke thermoblock verwarming systeem is direct onder de gehele panbodem gemonteerd, voor een goede warmte opslag en uitstekende warmte verdeling.
- Uitwendige beplating van de braadpan van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).

Gebruikersinterface en databeheer

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





Een focus op duurzaamheid

Duurzaamheid

- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Certificeringen & Erkenningen



Internationaal systeem voor de wederzijdse erkenning van testrapporten en certificaten met betrekking tot de veiligheid van elektrische en elektronische componenten, apparatuur en producten.



product dat door de fabrikant is beoordeeld en als zodanig wordt geacht te voldoen aan de EU-eisen inzake veiligheid, gezondheid en milieubescherming.



Meer informatie:
[ISO-certificaten](#)
[Erkenningen van Electrolux Professional](#)

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2026/05/30

3/7

Technische specificaties

Elektra

Voltage	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage	29.7 A
Elektrisch max. vermogen	20.6 kW

Water

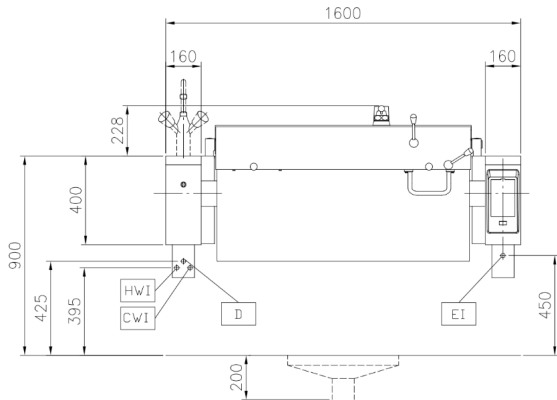
Afvoer aansluiting	1/2"
Water toevoer leiding, koud/ warm	

Algemene gegevens

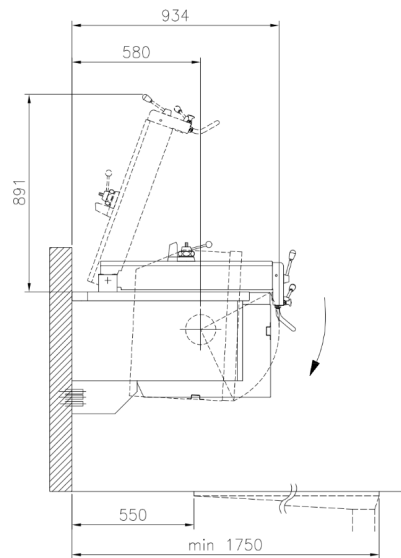
Temperatuur, minimaal	50 °C
Temperatuur, maximaal	250 °C
Rechthoekige pan, lengte	1050 mm
Rechthoekige pan, diepte	326 mm
Rechthoekige pan, breedte	558 mm
Externe afmetingen, lengte	1600 mm
Externe afmetingen, breedte	800 mm
Externe afmetingen, hoogte	400 mm
Gewicht, netto	340 kg
Waterdichtheid index	IPX6

Installatietekeningen

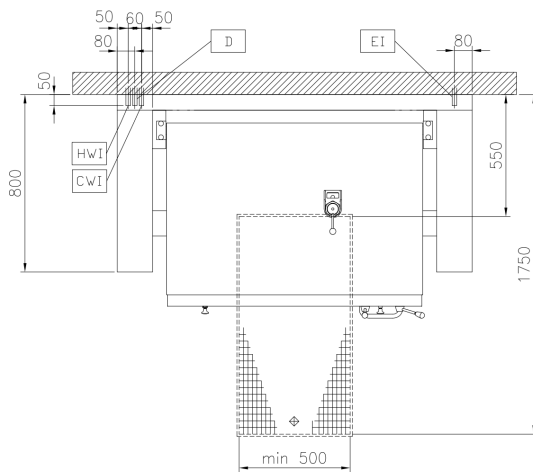
Front aanzicht



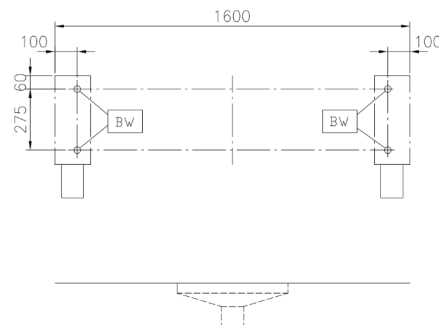
Zij aanzicht



Boven aanzicht



Afstanden



CWI = Koud water invoer 1
 EI = Elektrische aansluiting
 EQ = Equipotentiaal schroef

D = Afvoer
 HWI = Warm water invoer

Accessoires

Optionele accessoires

PNC-code	Beschrijving
Bodemplaten	
910201	GEPERFOREERDE INLEGBODEM 1/IGN voor vaste of kantelbare (druk)braadpan
Reinigingsoplossingen	
913431	SCHRAPER, zonder handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen
913432	SCHRAPER met lange verticale handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen
Aansluit- en eindrailsets	
912497	KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 en Prothermetic 80 apparaten met opstaande rand, links of rechts
912977	KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (links) met classic C80 apparaten (rechts), met opstaande rand
912978	KOPPELRAIL 800 mm, voor Thermaline 80 - Prothermetic 80 apparaten (rechts) met classic C80 apparaten (links), met opstaande rand
Containers, trays en roosters	
910211	GEPERFOREERDE RVS 1/1-100 GN CONTAINER, met klapgrepen
910212	GEPERFOREERDE RVS 1/1-150 GN CONTAINER, met klapgrepen
911673	GEPERFOREERDE RVS 1/1-200 GN CONTAINER, met klapgrepen
Overige accessoires	
910191	INHANGRAAM VOOR 1/IGN voor rechthoekige kookketels, vaste (druk)braadpannen, kantelbare drukbraadpannen
911577	GEPERFOREERDE PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen
911578	PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen
912188	OPSTAANDE ACHTERRAND, 1600x40 mm, met montageplaat. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
Roeders, schrapers, zeven	
910053	NOEDEL ZEEF voor 100 lt vaste kookketel, alle rechthoekige kookketels, alle braadpannen, voor combinatie met schraper 910058
910058	SCHRAPER, roestvrijstaal, voor noedel zeef
913574	Aftapzeef tbv drukbraadpan 3GN (100/170 L)
Waterkranen	
913567	MENKRAAN 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
Overige accessoires	
912468	WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 16A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912469	WANDCONTACTDOOS CEE, 400V, 32A, IP67, kleur rood/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912470	WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP68, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912471	WANDCONTACTDOOS SWISSTYPE 23, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912472	WANDCONTACTDOOS SWISSTYPE 25, 400V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912473	WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP55, kleur zwart. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912474	WANDCONTACTDOOS CEE, 230V, 16A, IP67, kleur blauw/wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912475	WANDCONTACTDOOS SWISSTYPE 23, 230V, 16A, IP54, kleur blauw. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912476	WANDCONTACTDOOS SCHUKO, 230V, 16A, IP54, kleur blauw. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk

Accessoires

PNC-code	Beschrijving
Overige accessoires	
912477	WANDCONTACTDOOS SWISSTYPE 25, 400V, 16A, IP54, kleur rood-wit. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912735	AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermetic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912737	POTENTIAALVRIJ CONTACT voor aansluiting op een energie optimalisatie systeem, voor Prothermetic elektrische en stoom apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912740	WERKSCHAKELAAR 60A, 6 mm ² . Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912775	UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 400 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912780	2" AFTAPKRAAN voor kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
912784	NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
913565	MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, draaiknoppen, druppelstop, uitloop van 600 mm, 685 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare drukbraadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
913566	MENGKRAAN OP KOLOM, Klarco, éénehendel, druppelstop, uitloop van 600 mm, 685 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare drukbraadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
913568	MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, éénehendel, uitloop van 450 mm, 564 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
913577	HACCP connectie set voor Prothermetic apparatuur (ECAP). Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk
913699	EXTERNE touch besturingspaneel voor PROTHERMETIC kantelbaar apparatuur. Montage af fabriek)

Aanbevolen chemicalien

PNC-code	Beschrijving
0S2292	[NOT TRANSLATED] C41 HI-TEMP RAPID DEGREASER, 1 pack of six 1 lt. bottles (trigger incl.)