

ProThermetic Sprint Prothermetic 90 - Kantelbare drukbraadpan 170 lt, CTS, Sprint, elektrisch, H 700

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA


586935 (PUET17KCES)

KANTELBAARE
 DRUKBRAADPAN 3/1GN,
 170 liter, 2 zones, elektrisch,
 touchpanel, variabele
 motorkanteling, CTS, Sprint:
 automatische mengkraan
 met k/w water, handdouche,
 achterwand

Omschrijving

Product Nr.

- * Elektrische kantelbare drukbraaisière van 170 liter, 3/1GN, 1050x550x326 mm, met twee verwarmingszones
- * Multifunctioneel bereidingsapparaat voor bakken, braden en stoven van vlees, vis, aardappelen of rijst; koken van aardappelen, groenten, vlees, vis, pasta of rijst; bereiden van stoofpotten, maaltijdsoepen, witte of andere sausen
- * Druk of drukloos stomen van aardappelen, groenten, vlees of vis
- * Drukbraden van suddervlees, waarbij de bereidingstijd halveert ten opzichte van een braadpan of combi steamer, met een zeer gering gewichtsverlies
- * Bij koken of stomen kan het product direct in de pan beladen worden of met geperforeerde GN schalen
- * Het dragende frame, de 2 mm dikke bovenbladen en de beplating zijn vervaardigd van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304)
- * Braadpan met 18 mm dikke compound bodem, opgebouwd uit een onderlaag van 15 mm dik uitgegloeid speciaal staal voor een goede warmte spreiding en een toplaag van 3 mm roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L)
- * De braadpan is naadloos ingelast in de bovenrand met rondom afgeronde hoeken, rondom geïsoleerd
- * Rondom de braadpan is een afgeronde opstaande rand ter voorkoming van lekken in de bak
- * Egaal verdeelde powerblock verwarmingselementen onder de volledige bodem voor een zeer gelijkmatige temperatuur

- * Elektronische besturing met een touchpanel voor het instellen en de weergave van de totale en de resterende kooktijd en de ingestelde en de actuele temperatuur (50 - 250°C), de display is instelbaar op vele talen
- * Onder de 110°C wordt automatisch overgeschakeld op het kookprogramma, boven de 110°C op het bak- en braadprogramma
- * Het linker en rechter deel van de braadpan zijn onafhankelijk van elkaar regelbaar, zodat gelijktijdig twee producten met verschillende temperaturen bereid kunnen worden
- * Softcooking programma voor delicate producten
- * Programmeerbaar tot 1000 eigen recepten met 15 kookfasen
- * Tijdsinstelling met continu stand en uitgestelde starttijd
- * CTS: 6-punts kerntemperatuurmeter met automatische afslag bij het bereiken van de ingestelde kerntemperatuur
- * Automatische drukregeling op 0,45 bar (110 °C)
- * Automatische elektronisch geregelde stoom condensering aan het eind van de ingestelde tijd
- * Storingssignalering
- * USB poort voor uitwisseling van programma's en haccp gegevens
- * Het bedieningspaneel is eenvoudig afneembaar voor goede bereikbaarheid van de achterliggende techniek
- * Motorkanteling met variabele snelheid, regelbaar door middel van een draaiknop, automatische uitschakeling van de verwarming tijdens het kantelen
- * De ruime schenkruit, het naar voren geplaatste draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken het uitgieten gemakkelijk
- * Ruim bemeten afstand tussen de kolommen en de braadpan, voor eenvoudige schoonmaak
- * Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met condensgoot, een uitneembaar overdrukventiel en een veiligheidssluiting met geïsoleerde handgreep
- * Gladde oppervlakken voor eenvoudige reiniging
- * Thermodul koppelrails maken een strakke verbinding met andere Prothermetic units mogelijk
- * IPX6 waterdicht
- * Sprint uitvoering:
- * Mengkraan met automatische watervulling van koud en warm water, programmeerbaar in stappen van 1 liter via het touchpanel
- * Uittrekbaar spuitpistool ingebouwd op het front van de linker kolom
- * Guide You Panel voor besturing door multifase recepten
- * Gesloten achterpaneel in vlakke uitvoering

Goedkeuring

Uitvoering

- Multifunctioneel apparaat, voor bakken, braden, koken, pocheren en drukloos stomen.
- Sprint uitvoering, wordt geleverd met:
 - zwenkarm met automatische warm/koud water vulling
 - uittrekbaar spuitpistool
 - Guide You Panel, voor multifase recepten
 - vlakke achterwand
 - opstaande achterrand (voor relevante modellen)
- De afmetingen van de pan zijn overeenkomstig Gastronorm.
- Druk functie: bij vergrendeld deksel reguleert het systeem zichzelf automatisch.
- Bereiding met een werkdruk van 0,45 bar reduceert de kooktijd.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk in de pan.
- 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.
- Variabele motorkanteling met soft stop. De aftapsnelheid is nauwkeurig regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- Makkelijk te reinigen binnenpan vanwege de afgeronde hoeken met grote radius.
- Thermoblock verwarmingssysteem voor een gelijkmatige temperatuur verdeling en een hoge temperatuur stabiliteit.
- De optimale warmte verdeling geeft het beste resultaat voor de smaak, kleur, consistentie en behoud van vitamines.
- De panbodem met twee onafhankelijk regelbare zones, per zone een temperatuur sensor.
- De ingebouwde temperatuur sensor geeft een efficiënte temperatuur controle, het vermogen wordt gegeven wanneer benodigd om de ingestelde temperatuur te handhaven, zonder erover heen te gaan.
- Geen overschrijding van de ingestelde temperatuur, snelle reactie.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.
- Connectiviteit gereed, naar aangesloten apparaten op afstand via een kabel en databewaking, inclusief HACCP (optionele accessoire benodigd).
- IPX6 waterdicht.

Constructie

- Multifunctioneel niet-plakken bereidings oppervlak van 18 mm dik compound: 3 mm dik gestraald oppervlak van roestvrijstaal 1.4435 (AISI 316L), naadloos gelast op een 15 mm dik uitgegloeid staal bodem.
- Het 15 mm dikke thermoblock verwarming systeem is direct onder de gehele panbodem gemonteerd, voor

een goede warmte opslag en uitstekende warmte verdeling.

- Frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Geïsoleerde handgreep met anti-slip oppervlak.
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwars verbindingen en blijft in alle standen open staan.
- Het drukdeksel is uitgevoerd met een bewezen snel reagerende sluiting met een eenvoudige en veilige bediening. Een veiligheids mechanisme voorkomt dat het deksel geopend wordt bij bereiding onder druk, zelfs bij een poging door het personeel.
- 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
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- 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.
- Zowel "Braden" als "Koken" functies zijn beschikbaar.
- Optioneel voor te bereiden voor aansluiting op een energie optimalisering systeem.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.
- Uitwendige beplating van de braadpan van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).

Duurzaamheid

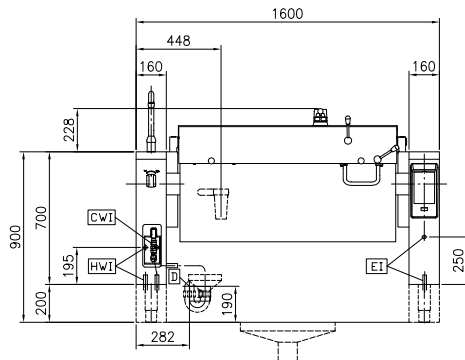
- Overnacht bereiding: bespaard energie en tijd.
- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.



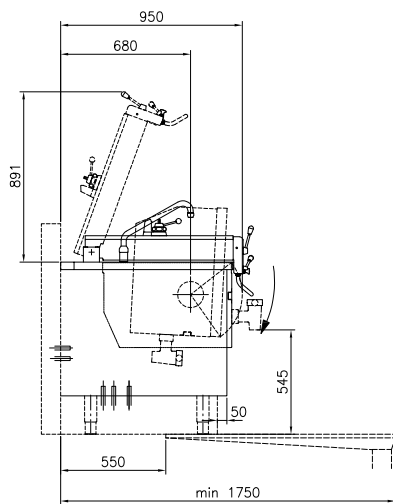
Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Prothermetic 90 - Kantelbare drukbraadpan
170 lt, CTS, Sprint, elektrisch, H 700

Front aanzicht

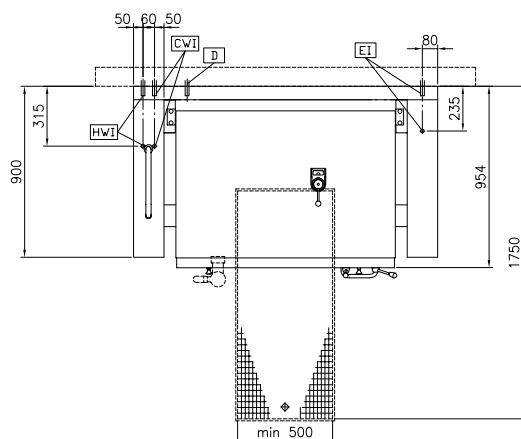


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1 HWI = Warm water invoer
D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

586935 (PUET17KCES) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Aangesloten vermogen

20.6 kW

Water

Water druk, min/max

2-6 bar

Water toevoer leiding, koud/ warm

1/2"

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

900 mm

Externe afmetingen, hoogte

700 mm

Gewicht, netto

340 kg

Effectieve inhoud

170 lt

Kantel mechanisme

Automatisch

Dubbelwandig deksel

✓

Verwarmings type

Direct

Waterdichtheid index

IPX6

Duurzaamheid

Amperage

29.7 Amps



ProThermetic Sprint
Prothermetic 90 - Kantelbare drukbraadpan 170 lt, CTS, Sprint,
elektrisch, H 700
Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

2024.06.11

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks ACHTERPANELEN SET (kolommen en boven tussendeel) voor kantelbare apparaten met opstaande rand, B 1600 mm, H 700 mm, wandopstelling. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912708
- 1 stuks AUTOMATISCHE WATERVULLING, KOUD en WARM WATER, programmeerbaar op display, voor kantelbare Prothermetic apparaten met mengkraan. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912735
- 1 stuks UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, voor linker kolom kantelbare apparaten H 700 mm. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912776

Optionele accessoires

- INHANGRAAM VOOR 1/1GN voor rechthoekige kookketels, vaste (druk) braadpannen, kantelbare drukbraadpannen PNC 910191 ☐
- GEPERFOREERDE INLEGBODEM 1/1GN voor vaste of kantelbare (druk) braadpan PNC 910201 ☐
- GEPERFOREERDE RVS 1/1-100 GN CONTAINER, met klapgrepen PNC 910211 ☐
- GEPERFOREERDE RVS 1/1-150 GN CONTAINER, met klapgrepen PNC 910212 ☐
- 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 ☐
- GEPERFOREERDE PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 911577 ☐
- PRODUCT SCHEP met handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 911578 ☐
- 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 ☐
- WIELENSET, 2 geremde zwenkwielen en 2 bokwielen met bevestigingsframe, voor Prothermetic kantelbare kookketels TBOT, kantelbare braadpannen TFET-TUET PNC 912460 ☐
- 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 ☐

- POTENTIALVRIJ CONTACT voor aansluiting op een energie optimalisatie systeem, voor Prothermetic elektrische en stoom apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912737 ☐
- WERKSCHAKELAAR 60A, 6 mm². Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912740 ☐
- 2" AFTAPKRAAN voor kantelbare (druk) braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912780 ☐
- NOODSTOPKNOP voor Prothermetic apparatuur. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 912784 ☐
- SCHRAPER, zonder handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 913431 ☐
- SCHRAPER met lange verticale handgreep, roestvrijstaal, voor Prothermetic braadpannen PNC 913432 ☐
- Aftapzeef tbv drukbraadpan 3GN (100/170 L) PNC 913574 ☐
- HACCP connectie set voor Prothermetic apparatuur (ECAP). Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk PNC 913577 ☐