

thermaLine Prothermetic Multifunkční sklopná pánev, 170L, plynová, sendvičové dno (H90)

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



586187 (PFET17GCCO)

MULTIFUNKČNÍ PÁNEV
170L, SKLOPNÁ, PL,
SENDVIČOVÉ DNO (H90)

Zkrácená specifikace

Položka č.

Konstrukce z nerezové oceli AISI 304. Pánev nerezové oceli AISI 304, vícevrstvé dno 18mm silné (15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316). Izolované vyvážené víko. Motorizované sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění a systémem SoftStart a SoftStop. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. Robustní vícehořák s elektronickým zapalováním a monitorováním. Rychlé nahřívání a rovnoměrné rozložení teploty po celé ploše dna. Bezpečnostní termostát chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládání teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot vaření mezi 50° a 250°C. Lze použít pro dušení, vaření, pošírování, smažení nebo vaření v páře. Ovládací panel TOUCH - HD dotykový panel s více jak 20 jazyky vč. češtiny. Funkce SOFT. Panel GuideYou snadno vede uživatele během vícefázových receptů. Možnost ukládat recepty v jedno nebo vícefázovém procesu vaření, s různým nastavením teploty. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Certifikace odolnosti proti vodě IPX6. Konfigurace: volně stojící. Možnosti instalace: jako volně stojící nebo ke zdi, pro instalaci na nohy nebo nerezový či stavební sokl o výšce 200mm - viz. extra příslušenství.

Hlavní funkce a vlastnosti

- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezených rámečků (viz. extra příslušenství).
- Teplotní senzory zaručují nejen přesné měření teploty pokrmu, ale také pomáhají optimalizovat množství dodávané energie tak, aby bylo možné udržovat přesnou teplotu pokrmu bez nežádoucích výkyvů.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).
- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...

Konstrukce

- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez oceli AISI304-1.4301.
- Dvojité izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
- Robustní plynové hořáky s elektronickým zapalováním a monitoringem pro bezpečnější provoz. Standardní připravenost pro napojení na zemní plyn, pro napojení na LPG na zvl. objednávku.
- Směšovací baterie vč. možnosti automatického plnění. (extra příslušenství)
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Logika zobrazování jednotlivých funkcí vede obsluhu celým postupem nastavení. Současné zobrazení nastavených a aktuální hodnot teploty a času; reálné hodiny; program SOFT

SCHVÁLENO: _____

pro jemné a mléčné pokrmy; funkce POWER - 9 přednastavených stupňů výkonu (od prohřívání až po maximální výkon); funkce odloženého startu; chybová hlášení a mnoho dalších funkcí.

- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- Multifunkční varný povrch se sníženou přilnavostí: speciální sendvičová struktura dna 'COMPOUND': 3mm nerez AISI316L - 1.4404 (kyselinovzdorná ocel) + 15mm ocelolitina. Povrch je díky použitým materiálům a konstrukci dna vysoce odolný proti teplotním šokům.
- Stěny pánve z ušlechtilé nerez oceli DIN 1.4301/ AISI304.
- Panel GuideYou - aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení - pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení.
Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje:
Aktuální a nastavenou teplotu
Nastavený a zbývajících dobu vaření
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)
Panel GuideYou (pokud je aktivován)
Odložený start
Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
9 úrovní ovládání výkonu od mírného vaření až po prudký var
Tlakový režim (u tlakových modelů)
Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

Udržitelnost



- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

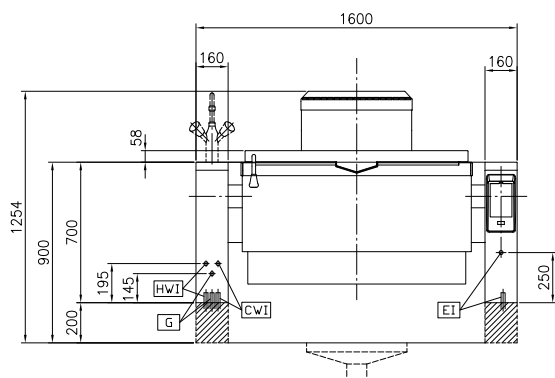
Extra příslušenství

- Síta na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle. PNC 910053 ☐
- Sěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine PNC 910058 ☐

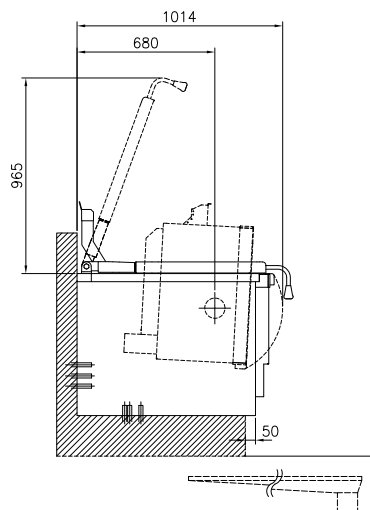
thermaLine Prothermetic

Multifunkční sklopná pánev, 170L, plynová, sendvičové dno (H90)

Zepředu



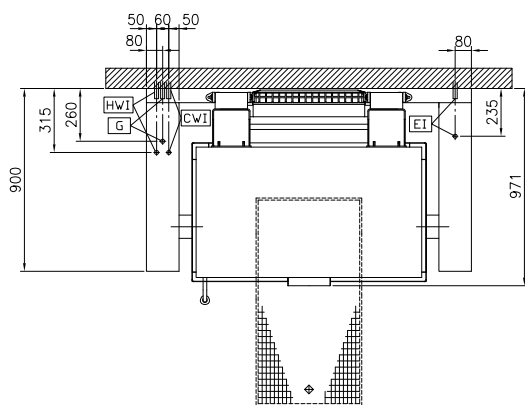
Boční



CWI = Napojení studené vody I
 EI = Elektrické napojení
 G = Plynové připojení

HWI = Napojení teplé vody

Shora



Elektro

Napětí: 230 V/1N ph/50/60 Hz

Celkový příkon: 0.2 kW

Plyn

Plynový výkon: 29 kW

Přívod plynu: 1"

Instalace:

Typ instalace

Pro instalaci na sokl, na nožičky. Umístění ke zdi.

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN: 50 °C

Teplotní rozsah MAX: 250 °C

Šířka vany: 1050 mm

Výška vany: 287 mm

Hloubka vany: 558 mm

Vnější rozměry, Šířka: 1600 mm

Vnější rozměry, Hloubka: 900 mm

Vnější rozměry, Výška: 700 mm

Netto váha: 300 kg

Uspořádání: Hranatý; Sklopné

Využitelný objem: 146 L

Sklápěcí mechanismus: Automatický

Dvouplášťové víko: ✓

Typ ohřevu: Přímý

Ochrana pro vodě: IPX6

Požadavky na odťah

Latentní teplo: 586187 (PFET17GCCO) 13050 W

Citelné/přímé teplo: 586187 (PFET17GCCO) 13050 W

Udržitelnost

Spotřeba plynu (G20) min, max: 2.68 - 2.97 m³/h