Electrolux PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Elektrisch kippbarer Kochkessel 60lt (h), auto. H/ C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, hinterer Abschlusskit, GuideYou Panel, freistehend

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586912 (PBOT06ECES)	Elektrisch kippbarer Kochkessel 60lt (h), auto. H/ C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, hinterer Abschlusskit, GuideYou Panel, freistehend
586937 (PBOT06ELES)	* NOT TRANSLATED *

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304. Tiefgezogener Kessel aus rostfreiem Stahl AISI 316. Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisiertes Kippen mit variabler Geschwindigkeitsregelung. Die Kessel kann über 90° hinaus gekippt werden, um das Kochgut vollständig zu entleeren. Die Speisen werden gleichmäßig über den Boden und die Seitenwände durch ein indirektes Heizsystem mit gesättigtem Dampf von maximal 125°C erhitzt, der im Doppelmantel erzeugt wird und mit einem automatischen Entlüftungssystem ausgestattet ist. Das Sicherheitsventil verhindert einen Dampfüberdruck und der Sicherheitsthermostat schützt vor einem niedrigen Wasserstand im Doppelmantel. TOUCH-Bedienfeld. Das GuideYou-Bedienfeld führt den Benutzer bei mehrphasigen Rezepten leicht. Eingebaute Temperatursensoren für eine präzise Steuerung des Garprozesses. Gerätekonfiguration einschließlich Schwenkarm mit automatischer Wasserbefüllung, Sprühpistole und hinterer Verschlussklappe. Wasserdicht nach IPX6. Aufstellung: Freistehend oder an der Wand stehend. Installationsmöglichkeiten (nicht im Lieferumfang enthalten): Bodenmontage auf 200 mm hohen Füßen oder auf einem Sockel, der entweder aus Stahl oder aus Mauerwerk bestehen kann. Spezielles Modell standardmäßig mit Spritzschutz ausgestattet. Anschlussmöglichkeiten verfügbar.

Genehmigung:

Hauptmerkmale

- Der Kessel eignet sich zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Dünsten oder Garen aller Arten von Produkten.
- Geliefert mit:
  - Schwenkbarem Arm mit automatischer Heiß-/ Kaltwasserbefüllung
  - Spritzpistole
  - hintere Abschlussplatte
  - C-Brett (Aufkantung für das jeweilige Modell)
- Motorunterstützte variable Kippung mit "SOFT STOP". Kipp- und Ausgussgeschwindigkeiten können präzise eingestellt werden. Die Pfanne kann über 90 °C gekippt werden, um das Entleeren und die Reinigung zu erleichtern.
- Kessel bis zu 159 mm unter der oberen Kante ummantelt.
- Eingebauter Temperaturfühler für genaue Steuerung des Garvorgangs.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Am Rand des Ausgusses kann ein Sieb aufgesetzt werden (optional)
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Maximaler Druck des Innenmantels bei 1,7 bar; minimaler Arbeitsdruck bei 1 bar. Ermöglicht eine Temperaturregelung zwischen 50 und 110°C.

Konstruktion

- Kochkessel aus 1.4435 (AISI 316L) rostfreiem Stahl mit ausgerichtetem Ausguss. Doppelmantel aus 1.4404 (AISI 316L) rostfreiem Stahl konzipiert für einen Druck von 1.5 bar.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Doppelwandiger isolierter Deckel aus Chromnickelstahl 1.4301auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Das gut sichtbare und helle LED TOUCH-Bedienfeld bietet benutzerfreundliche Symbole und intuitive, selbsterklärende Befehlsoptionen. Das Display zeigt an:
  Tatsächliche und eingestellte Temperatur
  Eingestellte und verbleibende Garzeit
  Vorwärmphase (falls aktiviert)
  GuideYou-Bedienfeld (falls aktiviert)
  Verzögerter Start
  Soft-Funktion zum sanften Erreichen der Zieltemperatur
  9 Leistungsstufen von köchelnd bis heftig kochend
  Druckmodus (bei Druckmodellen)
  Rührer EIN/AUS-Einstellungen (bei Modellen mit

Rundkochfunktion)
Fehlercodes für eine schnelle Problemlösung
Wartungserinnerungen

- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- GuideYou-Panel - vom Benutzer über die Einstellungen aktiviert - zur einfachen Verfolgung der mehrstufigen Rezepte, die ein korrektes und kontrolliertes Garen und eine bessere Optimierung des Geräts ermöglichen.
  Das System gibt Wartungshinweise im Einklang mit dem ESSENTIA-Programm und hilft dem Benutzer, das Gerät richtig zu pflegen und Ausfallzeiten zu vermeiden.
- Sicherheitsthermostat schützt gegen zu geringen Wasserstand im Doppelmantel.
- Sicherheitsventil verhindert Überdruck des Dampfes im Doppelmantel.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Konnektivität bereit, zum Anschluss von Geräten aus der Ferne über Kabel und Datenüberwachung, einschließlich HACCP (erfordert optionales Zubehör).

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. C-Board (Aufkantung Länge 1100 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) (nur für 586937) PNC 912183
- 1 St. Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend PNC 912703
- 1 St. Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735
- 1 St. Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend PNC 912776

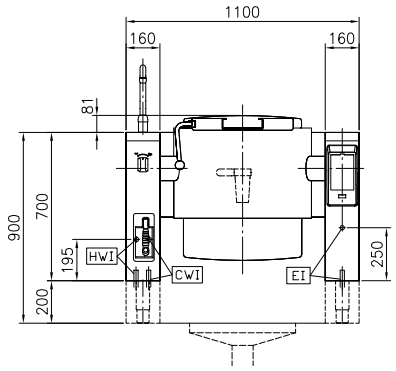
Optionales Zubehör

- Korbeinsatz (Höhe 100 mm) für 40- und 60-Liter-Kochkessel (Durchmesser 480 mm) PNC 910021 ❑
- Bodenplatte für 40 und 60 Ltr. Kochkessel PNC 910031 ❑
- Messtab für 60-Liter-Kipp-Kochkessel PNC 910042 ❑
- Spätzlesieb für 40- und 60-Liter-Kippkochkessel (Länge 465mm) PNC 910052 ❑
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058 ❑
- Siebstange für runde Stand-Kochkessel PNC 910162 ❑
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 911425 ❑
- Sieb für Auslaufhahn PNC 911966 ❑
- MOBILE KIT NEWTHERM (VAR. WIDTH = S-CODE) PNC 912460 ❑
- Steckdose CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468 ❑
- Steckdose CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469 ❑
- Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut PNC 912471 ❑
- Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut PNC 912472 ❑
- Manometer für pro-thermetic Kipp-Kochkessel PNC 912490 ❑
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737 ❑
- Hauptschalter 25A (werksseitig anzugeben) PNC 912773 ❑
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos PNC 912779 ❑
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ❑
- ANSCHLUSSKIT FÜR PROTHERMETISCHES KOCHEN & SCHMOREN (ECAP) PNC 913577 ❑

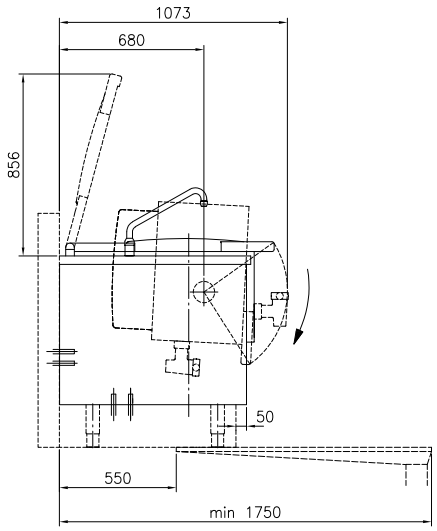
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

ProThermetic Sprint
Elektrisch kippbarer Kochkessel 60lt (h), auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, hinterer Abschlusskit, GuideYou Panel, freistehend

Front

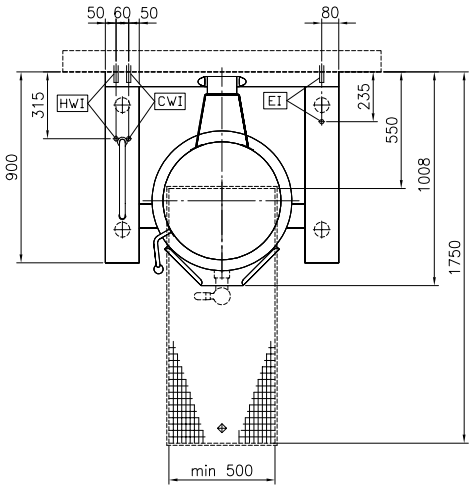


Seite

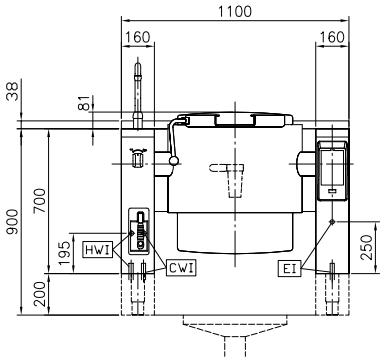


CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

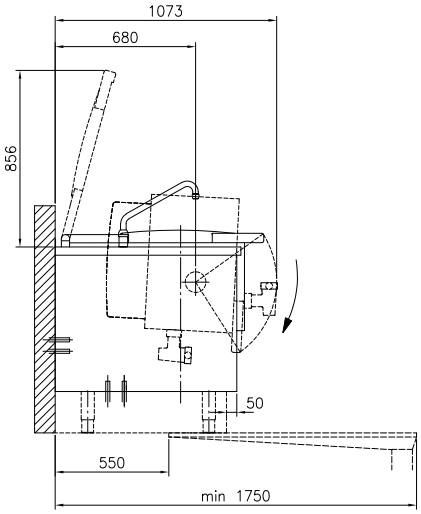
oben



Front

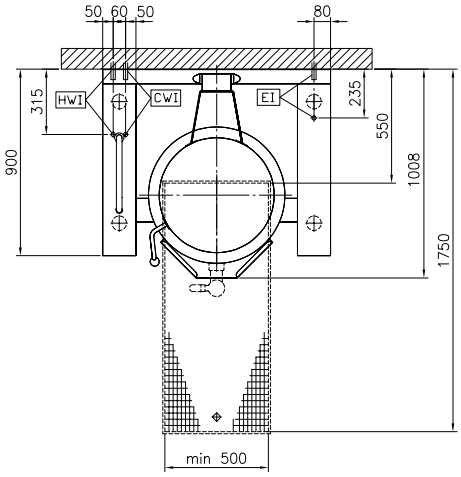


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



ProThermetic Sprint
Elektrisch kippbarer Kochkessel 60lt (h), auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, hinterer Abschlusskit, GuideYou Panel, freistehend
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.20

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	12.2 kW

Installation

Installationsart:	freisthend auf Betonsockel, Füßen , Auf Untergestell, Aufstellung an Wand

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	110 °C
Durchmesser runder Kochkessel:	579 mm
Tiefe runder Kochkessel:	385 mm
Außenabmessungen, Länge:	1100 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	170 kg
Konfiguration	
586912 (PBOT06ECES)	rund;kippbar
586937 (PBOT06ELES)	Round;Tilting;With splashback
Kessel-Netto-Nutzinhalt	60 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	indirekt

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.