Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

ProThermetic Sprint Elektrische kippbare Bratpfanne 170lt (h), Verbundboden, auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend



586932 (PFET17ERES)	Elektrische kippbare Bratpfanne 170lt (h), Verbundboden, auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, hinterer Verschlusssatz, GuideYou Panel, freistehend
586957 (PFET17ELES)	* NOT TRANSLATED *

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304. GN-konforme Pfannengröße; 18 mm dicker Pfannenboden (15 mm Baustahl und 3 mm AISI 316 Edelstahl). Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisiertes Kippen mit variabler Geschwindigkeitsregelung. Die Pfanne kann über 90° hinaus gekippt werden, um das Kochgut vollständig zu entleeren. Die elektrischen Heizelemente sind unter der Wanne angebracht. Ein Sicherheitsthermostat schützt die Pfanne vor Überhitzung. Eine präzise, elektronische Regelung der Topfbodentemperatur sorgt für schnelle Reaktion und exakte Einhaltung der vorgewählten Gartemperaturen zwischen 50° und 250°C. TOUCH-Bedienfeld. Das GuideYou-Bedienfeld leitet den Benutzer bei mehrstufigen Rezepten leicht an. 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. Installationsoptionen (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

- Multifunktionsgerät, geeignet zum Braten, Rösten, Schmoren, Simmern, Kochen und Dämpfen.
- Geliefert mit:
  - Schwenkbarem Arm mit automatischer Heiß-/Kaltwasserbefüllung
  - Spritzpistole
  - hintere Abschlussplatte
  - C-Brett (Aufkantung für das jeweilige Modell)
- Die Pfannengröße ist GN-konform.
- 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.
- Gerundete Ecken und Kanten mit großem Radius erleichtern die Reinigung der Nutzfläche.
- Thermoblock-Heizsystem für gleichmäßige Temperaturverteilung und hohe Temperaturstabilität.
- Die optimale Hitzeverteilung gewährleistet hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel sowie in Bezug auf den Erhalt der Vitamine.
- Pfannenboden mit zwei individuell einstellbaren Heizzonen, jede mit Temperatursensor.
- Der eingebaute temperaturfühler sorgt für eine effiziente temperaturkontrolle: die stromzufuhr erfolgt nach Bedarf, um den eingestellten temperaturwert einzuhalten, ohne ihn zu überschreiten.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- IPX6 Wasserschutzgrad.

Konstruktion

- Multifunktionale Antihaft-Kochfläche aus 18 mm dickem Verbundwerkstoff: 3 mm kugelgestrahlte Oberfläche aus Edelstahl 1.4404 (AISI 316L), nahtlos verschweißt mit einem 15 mm starken Boden aus Baustahl.
- Pfannenboden aus Edelstahl AISI 316L, 18 mm Compound plus 15 mm Heizblock, nahtlos verschweißt mit dem Pfannenboden. Die Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Hitzeschutz-Handgriff mit rutschfester Oberfläche.
- 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.
- Die Funktionen „Kochen“ und „Schmoren“ sind beide verfügbar.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- Seitliche Oberfläche des Behälters aus DIN 1.4301/AISI 304.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

Nachhaltigkeit

- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Serienmäßiges Zubehör

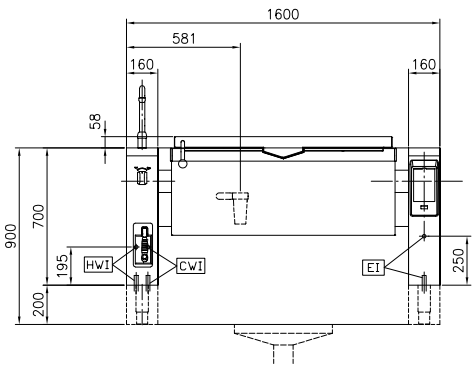
• 1 St. C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) (nur für 586957)	PNC 912188	
• 1 St. Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend bestehend aus 2x Konsolenrückwand, 1x Rückwand hinter Tiegel	PNC 912708	
• 1 St. Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte	PNC 912735	
• 1 St. Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend	PNC 912776	

Optionales Zubehör

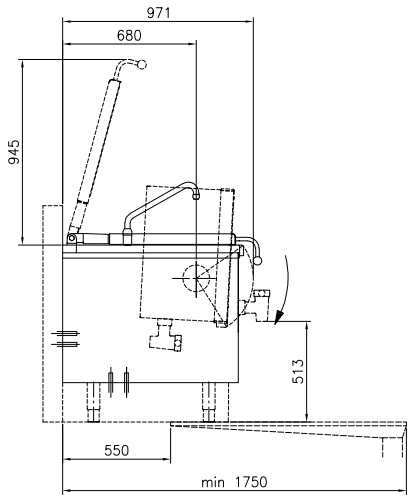
• Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-Standbratpfannen (Länge 530 mm)	PNC 910053	❑
• Schaber für Spätzlesieb	PNC 910058	❑
• Behälter GN 1/1-150, gelocht	PNC 910212	❑
• Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert	PNC 911425	❑
• Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN)	PNC 911577	❑
• Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN	PNC 911578	❑
• Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte	PNC 911930	❑
• 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	❑
• GN1/1-Einhängerahmen für FET	PNC 912709	❑
• Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik	PNC 912737	❑
• Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben)	PNC 912740	❑
• Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisièren	PNC 912780	❑
• Notausschalter ProThermetik	PNC 912784	❑
• Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX)	PNC 913431	❑
• Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX)	PNC 913432	❑
• ANSCHLUSSKIT FÜR PROTHERMETISCHES KOCHEN & SCHMOREN (ECAP)	PNC 913577	❑

ProThermetic Sprint
Elektrische kippbare Bratpfanne 170lt (h), Verbundboden, auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend

Front

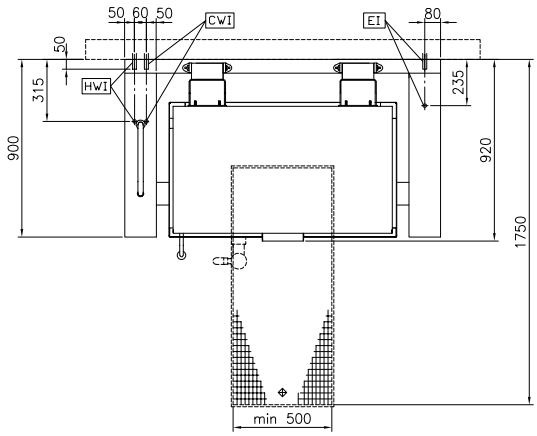


Seite

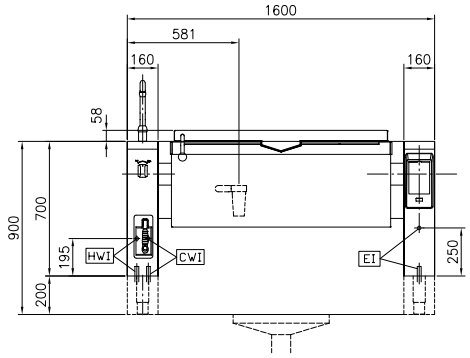


CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

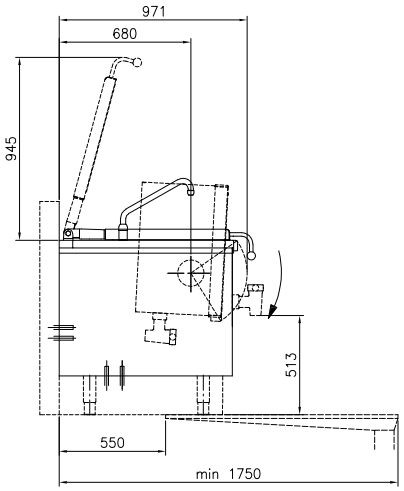
oben



Front

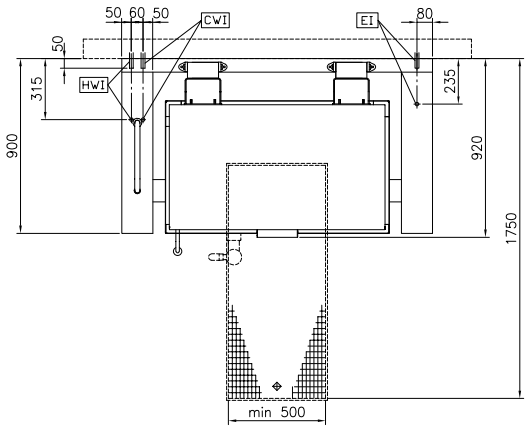


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



ProThermetic Sprint
Elektrische kippbare Bratpfanne 170lt (h), Verbundboden, auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.25

Electrolux PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint Elektrische kippbare Bratpfanne 170lt (h), Verbundboden, auto. H/C-Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend

Elektrisch

Netzspannung:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	20.6 kW

Installation

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

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	250 °C
Länge Rechteckkochkessel:	1050 mm
Höhe Rechteckkochkessel:	287 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	558 mm
Außenabmessungen, Länge:	1600 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	300 kg
Konfiguration	
586932 (PFET17ERES)	rechteckig;kippbar
586957 (PFET17ELES)	Rectangular;Tilting;With splashback
Kessel-Netto-Nutzinhalt	146 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt

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