Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

ProThermetic Sprint
Elektrisch kippbare Druckgarbraisière 170lt (h), Dampfkondensationsfunktion, Kerntemperaturfühler, auto. H/C Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend

586935 (PUET17KCES)	Elektrisch kippbare Druckgarbraisière 170lt (h), Dampfkondensationsfunktion, Kerntemperaturfühler, auto. H/C Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, hinterer Verschlusssatz, GuideYou Panel, freistehend
586960 (PUET17KLES)	* NOT TRANSLATED *

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion aus Edelstahl 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 Kochtemperaturen zwischen 50° und 250°C. Er kann zum Pochieren oder Dämpfen (mit offenem Deckel), zum Garen und Kochen (mit offenem oder geschlossenem Deckel) und zum Druckgaren von mehreren Produkten dank der Verwendung von GN 1/1-Behältern verwendet werden. Automatischer Dampfablass am Ende des Garvorgangs. TOUCH-Bedienfeld. Das GuideYou-Bedienfeld führt den Benutzer leicht durch die mehrstufigen Rezepte. Eingebaute Temperatursensoren für eine präzise Kontrolle des Garvorgangs. Kerntemperatursensor (CTS): Multisensor-Lebensmittelfühler sorgt für exakte Kerntemperaturmessung mit optimalen Garergebnissen und reduziertem Gewichtsverlust. Maschinenkonfiguration 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.
- "Druckfunktion": Sobald der Druckdeckel geschlossen wird, reguliert sich das System automatisch.
- Druckkochen mit einem Arbeitsdruck von 0,45 bar reduziert die Kochzeiten.
- Sicherheitsventil am Deckel verhindert Überdruck im Garraum.
- Kerntemperaturfühler (CTS): Lebensmittel-Multisensor, 6 Messpunkte, 0,5 °C Genauigkeit, bietet effiziente Temperaturkontrolle. Die Leistung wird nach Bedarf zugeführt um die eingestellten Temperaturvorgaben einzuhalten ohne sie zu überschreiten.
- 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.
- Der Druckdeckel ist mit einem bewährten Schnellverschluss ausgestattet, der einfach und sicher zu bedienen ist. Der Sicherheitsmechanismus verhindert, dass sich der Deckel beim Kochen unter Druck selbst bei einem absichtlichen Versuch öffnet.
- 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

- Kochen über Nacht: Energie und Zeit sparen.
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

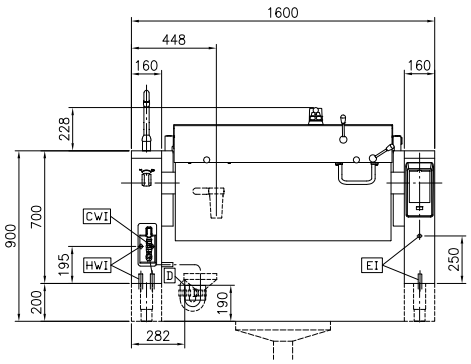
Serienmäßiges Zubehör

1 St. C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) (nur für 586960)	PNC 912188

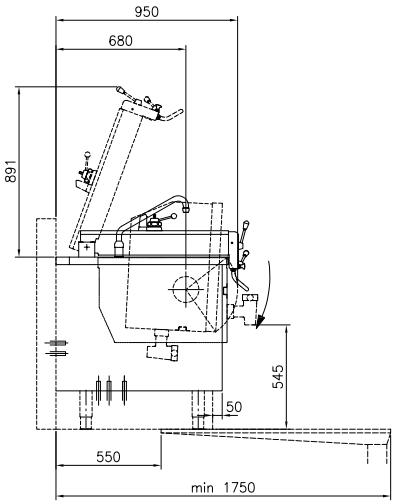
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

ProThermetic Sprint
Elektrisch kippbare Druckgarbraisière 170lt (h), Dampfkondensationsfunktion, Kerntemperaturfühler, auto. H/C Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend

Front

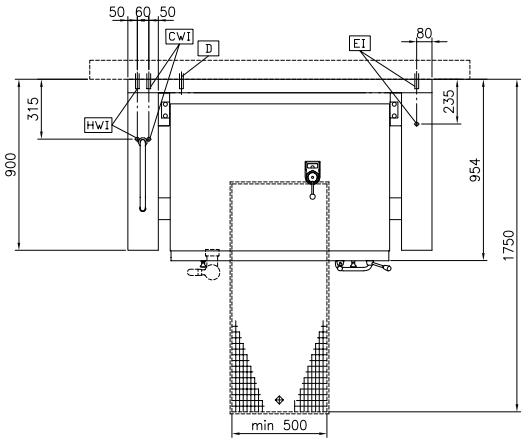


Seite

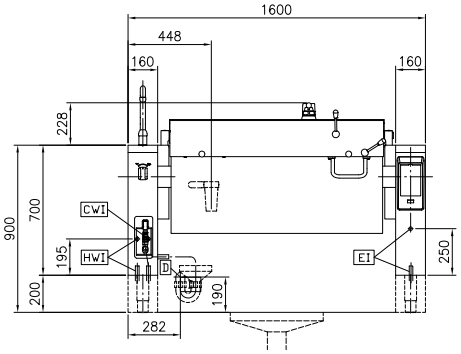


CWI1 = Kaltwasserzulauf **HWI = Warmwasserzulauf**
D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

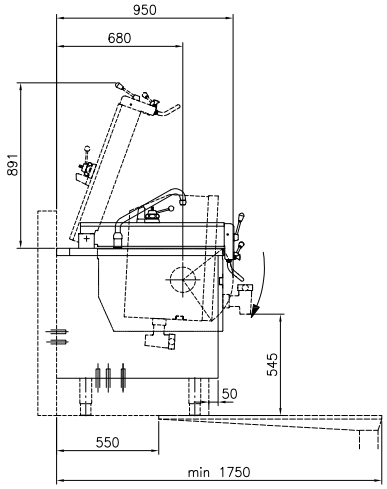
oben



Front

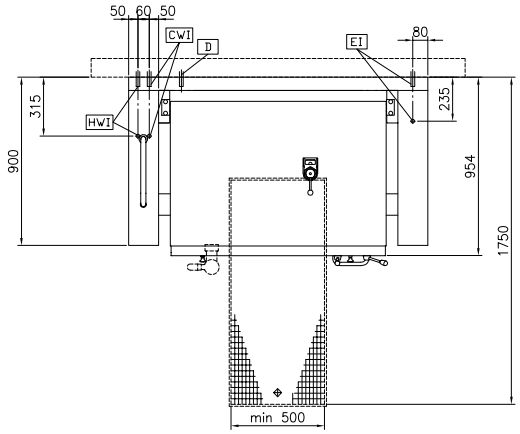


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf **HWI = Warmwasserzulauf**
D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben



ProThermetic Sprint
Elektrisch kippbare Druckgarbraisière 170lt (h), Dampfkondensationsfunktion, Kerntemperaturfühler, auto. H/C Wasserbefüllung mit Schwenkarm, Spritzpistole, freistehend

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

2026.10.17

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:	326 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	558 mm
Außenabmessungen, Länge:	1600 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	340 kg
Konfiguration	
586935 (PUET17KCES)	rechteckig;kippbar
586960 (PUET17KLES)	Rectangular;Tilting;With splashback
Kessel-Netto-Nutzinhalt	170 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt

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