Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Thermaline Elektro Rundkochkessel, 60lt für Hygienesockelaufstellung, Aufkantung mit Mischbatterie

586305 (PBON06EJEM) Electric Boiling Pan, 60 liter, Hygienic Profile, Backsplash, depth 800 mm with tap – 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Kochkessel, die Abdeckung sowie die Verkleidung sind vollständig aus Chromnickelstahl 18/9, Werkstoff 1.4301, ausgeführt. Die Außenverkleidung matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Deckplatte mit Ablauf durch das Gerät versehen. Der Kessel aus einem Stück tiefgezogen, aus 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden in Kugelform.
Der Kessel ist mit doppelwandigem, wärmeisoliertem, wasserdicht verschweißtem Deckel ausgestattet. Die Deckelkonstruktion ist so ausgeführt, daß das Kondensat während des Kochvorgangs direkt in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels ist wärmeisolierter Ausführung.
Der Kessel ausgerüstet mit einem geschlossenem nicht

Der Kochkessel, die Abdeckung sowie die Verkleidung sind vollständig aus Chromnickelstahl 18/9, Werkstoff 1.4301, ausgeführt. Die Außenverkleidung matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Deckplatte mit Ablauf durch das Gerät versehen. Der Kessel aus einem Stück tiefgezogen, aus 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden in Kugelform.
Der Kessel ist mit doppelwandigem, wärmeisoliertem, wasserdicht verschweißtem Deckel ausgestattet. Die Deckelkonstruktion ist so ausgeführt, daß das Kondensat während des Kochvorgangs direkt in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels ist wärmeisolierter Ausführung.
Der Kessel ausgerüstet mit einem geschlossenem nicht nachzufüllenden „Elektrodampf-Heizsystem" (ohne Nachspeisung vom Wassernetz). Die Beheizung erfolgt durch eine Elektrodampfheizung. Hier wird die elektrische Energie in Dampf umgewandelt, Druck 1,5 bar. Die Heizkörper mit Trockengehschutz ausgestattet.
Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z. B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.
Die Heizleistung unterteilt in 4 Heizungsstufen mit automatischer Überleitung vom Ankoch- in den Fortkochprozess durch eine energiesparende Mikroprozessorsteuerung.

ttc – therma touch control Steuerung:
Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für den Kochmodus.
Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:
-Temperatur
-Arbeitszeit
-Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.
Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:
- Startverzögerung
- softcooking
- Kochdauer
- Startzeit in Echtzeit
- Kochprogrammebene
- Leistungsstufen
- Soll-/Ist-Controlling.

Genehmigung:

Alle Anzeigen sind auf dem Display gut sichtbar.
Mittels dem ergonomisch versenkt eingebautem ttc- Display können sämtliche Gerätefunktionen und Kochprogramme einfach und übersichtlich angewählt und abgespeichert werden
Auftretende Fehler werden durch symbolische Fehlercode-Anzeige angezeigt. Der Service kann durch die integrierte History-Fehlercode-Anzeige feststellen, ob dieser Fehler bereits in der Vergangenheit vorlag. Die elektrische Steuerung inkl. der Schaltschütze in der Installationskonsole untergebracht.

Hoher Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.
Das Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX6.
Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentialfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer bauseitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro)sowie mit einem Kontakt zum Anschluß an bauseitige Energie-Optimierungsanlage ausgestattet.
Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.
Integrierte USB Schnittstelle zu Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere „Prothermetic" Geräte, sowie Aufzeichnungsdaten über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßnahmen.
Gerätedaten und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.
Der Standkochkessel zur Bodenmontage auf einem bauseitigen, 200 mm hohen Betonsockel vorgesehen.

Mischbatterie

Technische Daten:
Warmwasseranschluß: 15,0 DN
Kaltwasseranschluß: 15,0 DN

Ausführung:
Die Mischbatterie, 1/2", mit Schwenkauslauf in verchromter Ausführung. Die Handgriffe in wärmeisolierter Ausführung, auf der Abdeckung montiert. Der Schwenkauslauf so gestaltet, daß

Hauptmerkmale

- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Großer Auslaufhahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Doppelmantel 134 mm ab Oberkante.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- Auslaufhahn ganz einfach zerlegbar für leichte Reinigung.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Eingebauter Temperaturfühler für genaue Steuerung des Garvorgangs.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- Maximaler Druck des Innenmantels bei 1,7 bar; minimaler Arbeitsdruck bei 1 bar. Ermöglicht eine Temperaturregelung zwischen 50 und 110°C.

Konstruktion

- Innenkessel aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4435. Doppelmantel aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4404, ausgelegt für Betrieb mit 1,5 bar Druck.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Doppelwandiger isolierter Deckel aus Chromnickelstahl 1.4301auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Sicherheitsthermostat schützt gegen zu geringen Wasserstand im Doppelmantel.
- 2" Auslaufhahn für schnelles Leeren des Innenkessels.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Eingebaute Wassermischarmatur für leichtes Kesselfüllen und einfache Reinigung.
- Frontseitig montiertes, geneigtes "TOUCH"-Bedienfeld, mit versenkter, tiefgezogener Fassung, bietet selbsterklärende Display-Funktionen, die den Anwender durch den Kochprozess leiten: gleichzeitige Anzeige der aktuellen und der eingestellten Temperatur sowie der eingestellten Kochzeit und der verbleibenden Kochzeit; Echtzeituhr; "SOFT" Funktion für schonendes Erhitzen empfindlicher Lebensmittel; 9 Leistungsstufen von Sieden bis zu starkem Kochen; Timer für verzögerten Start; Fehleranzeige für rasche Störungsbehebung.
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung

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

oder externe Überwachungssysteme (Option).

- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- Werkseitig: Im Werk installiert.
- Wenn rechts vom Gerät eine Wand ist, muss eine Mischbatterie mit kurzem Schwenkauslauf (913572) verwendet werden -> SONDERAUSFÜHRUNG
- 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.
- 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

Nachhaltigkeit

- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

• Basket für 40 und 60 Ltr. Stand-Kochkessel (Durchmesser 425mm)	PNC 910020	❑
• Bodenplatte für 40 und 60 Ltr. Kochkessel	PNC 910030	❑
• Spätzlesieb für 40- und 60-Liter-Standkochkessel (Länge 404mm)	PNC 910051	❑
• Schaber für Spätzlesieb	PNC 910058	❑
• Ablaufsieb für runde Stand-Kochkessel	PNC 910161	❑
• Siebstange für runde Stand-Kochkessel	PNC 910162	❑
• Steckdose CEE-16A/400V/IP67	PNC 912468	❑
• Steckdose CEE-32A/400V/IP67	PNC 912469	❑
• Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut	PNC 912470	❑
• Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut	PNC 912471	❑
• Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut	PNC 912472	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz	PNC 912473	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß	PNC 912474	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau	PNC 912475	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau	PNC 912476	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß	PNC 912477	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• Messtab für runde 60-Liter-Stand-Kochkessel	PNC 912723	❑
• Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte ProThermetic	PNC 912732	❑
• Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Standgeräte (B=700-1000 mm). Zubehör für Rechteckkochkessel und Standbratpfannen	PNC 912736	❑
• Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik	PNC 912737	❑
• Wandmontageset für Standgeräte	PNC 912742	❑
• Hauptschalter 25A (werksseitig anzugeben)	PNC 912773	❑
• Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte	PNC 912783	❑
• Notausschalter ProThermetik	PNC 912784	❑
• Set geschlossene Rückwand für Standgeräte mit Aufkantung	PNC 912799	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912977	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermeticKippgerät (links)	PNC 912978	❑
• Edelstahlsockel für Standgeräte - wandstehend - werksseitig montiert	PNC 913342	❑
• Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links - werksseitig montiert	PNC 913378	❑
• Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts - werksseitig montiert	PNC 913379	❑
• Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert	PNC 913402	❑
• Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert	PNC 913403	❑

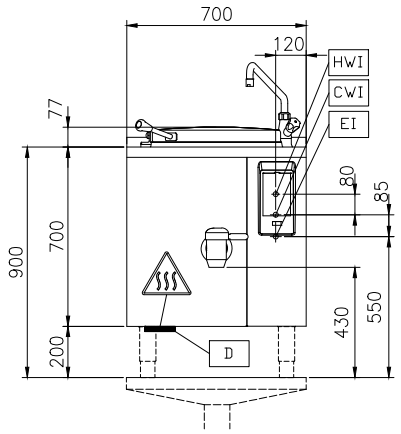
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

- Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON06) PNC 913426 ❑

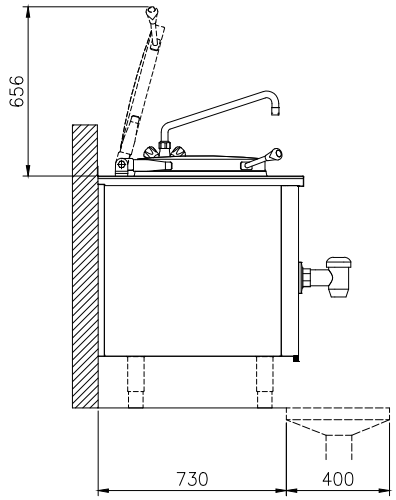
Electrolux PROFESSIONAL

Thermaline
Elektro Rundkochkessel, 60lt für Hygienesockelaufstellung, Aufkantung mit Mischbatterie

Front

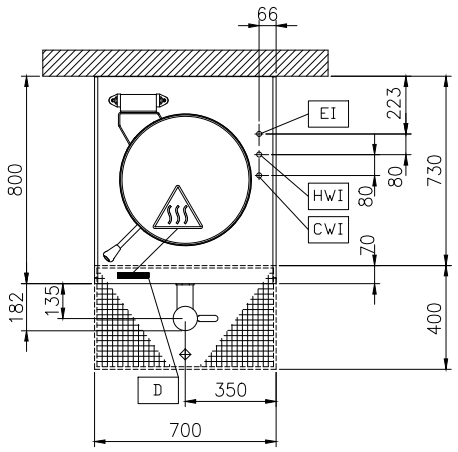


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
586305 (PBON06EJEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	12.2 kW

Installation

Installationsart:	FS on concrete base;FS on feet;On base;Standing against wall;Wall mounted (with wall-kit)

Schlüsselinformation

Konfiguration	Round;Fixed;With splashback
Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	110 °C
Durchmesser runder Kochkessel:	465 mm
Tiefe runder Kochkessel:	422 mm
Außenabmessungen, Länge:	700 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	100 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt	60 lt
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	indirekt

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

2024.04.23