

Thermaline Elektro Druckgarpfanne, 110lt für Hygienesockelaufstellung mit Aufkantung, Kerntemperaturfühler & Mi

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


586795 (PUEN11KKEM)

 Electric Pressure Braising
 Pan, 110 liter, Hygienic Profile
 with backsplash, depth 850
 mm with CTS & tap - 400
 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Das Gerät zum Schmoren, Braten, Dünsten, Dämpfen, Druckdämpfen, Druckkochen, Langzeitgaren über Nacht einsetzbar. Geeignet ebenfalls für kombinierte Garverfahren (z.B. Anbraten, Druckkochen) mit geringen Kochgut-Gewichtsverlusten und kurzen Garzeiten.

Die Druckbraisiere, die Abdeckung, die Verkleidung, das Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist 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 Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien aus Chromnickel-Molybdän-Stahl, Werkstoff 1.4571, gefertigt. Der Braisierentiegel mit dickem verzugs- und rißfestem Boden aus Spezialstahl mit Plattierung aus Chromnickel-Molybdän-Stahl, Werkstoff 1.4571. Der Tiegel kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Der 2" Sicherheits-Auslaufhahn verhindert ein versehentliches Öffnen

Das Gerät zum Schmoren, Braten, Dünsten, Dämpfen, Druckdämpfen, Druckkochen, Langzeitgaren über Nacht einsetzbar. Geeignet ebenfalls für kombinierte Garverfahren (z.B. Anbraten, Druckkochen) mit geringen Kochgut-Gewichtsverlusten und kurzen Garzeiten.

Die Druckbraisiere, die Abdeckung, die Verkleidung, das Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist 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 Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien aus Chromnickel-Molybdän-Stahl, Werkstoff 1.4571, gefertigt. Der Braisierentiegel mit dickem verzugs- und rißfestem Boden aus Spezialstahl mit Plattierung aus Chromnickel-Molybdän-Stahl, Werkstoff 1.4571. Der Tiegel kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Der 2" Sicherheits-Auslaufhahn verhindert ein versehentliches Öffnen des Ablaufhahnes bei aufgebautem Druck in der Braisiere. Hierdurch wird ebenfalls das Herausdrücken des gesamten Kochguts aus der Braisiere verhindert.

Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmäßige Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren

Die Druckbraisiere ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt, mit einer Gummidichtung und Sicherheitsverschluß. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.

Automatischer Druck Auf- und Abbau ohne Entlüftung.

Automatische Temperaturabsenkung bei Druckgaren.

Deckelventil ohne Werkzeug demontierbar und leicht zu reinigen.

Der Druckabbau erfolgt zügig mittels Phrasenablösung.

Hierzu ist kein Weichwasseranschluß nötig.

ttc - therma touch control Steuerung:

Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für Brat- oder Kochmodus.

Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:

- Temperatur
- Arbeitszeit
- Kerntemperatur
- Leistungsstufen

Genehmigung:

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:

- 2-Heizzonen-Steuerung
- Startverzögerung
- softcooking
- Kochdauer
- Startzeit in Echtzeit
- Kerntemperatur
- Kochprogrammebene
- Leistungsstufen
- Soll-/Ist-Controlling.

Hoher Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.

Das Gerät ist 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 „Prothermic“ Geräte, sowie Aufzeichnungsdaten über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßnahmen.

Gerätedaten und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.

Kerntemperaturkontrolle:

Die Druckbraisiere kann den Kochprozess entweder über die Kochzeit oder die Kerntemperatur steuern. Dieser errechnet immer den

Hauptmerkmale

- Multifunktionsgerät, geeignet zum Rösten, Braten, Kochen, Simmern, Dämpfen und Druckgaren.
- Rechteckiger Innenkessel, geeignet zum Einsatz von GN-Behältern übereinander für einfaches Be- und Entladen der Produkte.
- Thermoblockheizsystem für optimale Temperaturverteilung und hohe Temperaturstabilität.
- Pfannenboden mit zwei individuell einstellbaren Heizzonen, jede mit Temperatursensor.
- Großer Auslauffahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Gerundete Ecken und Kanten mit großem Radius erleichtern die Reinigung der Nutzfläche.
- Temperaturfühler bieten effiziente Temperaturkontrolle: Leistung wird nach Bedarf zugeführt um die Temperatur genau im eingestellten Bereich zu halten, ohne Überschreitungen.
- Druckkochen mit einem Arbeitsdruck von 0,45 bar reduziert die Kochzeiten.
- Die optimale Hitzeverteilung gewährleistet hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel sowie in Bezug auf den Erhalt der Vitamine.
- Auslauffahn ganz einfach zerlegbar für leichte Reinigung.
- Kochen über Nacht: spart Strom und Zeit.
- Der Deckel enthält einen Sicherheitsmechanismus für Druckkochen. Während der Kessel unter Druck steht, kann der Deckel nicht geöffnet werden.
- Sicherheitsventil am Deckel verhindert Überdruck im Garraum.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- "Druckfunktion": Sobald der Druckdeckel geschlossen wird, reguliert sich das System automatisch.
- Eingebauter Temperaturfühler für genaue Steuerung des Garvorgangs.
- 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.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.

Konstruktion

- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Mehrzweck-Oberfläche: 18mm starker Compound-Boden, plattiert mit 3 mm 1.4404(AISI 316L) rostfreiem Stahl, nahtlos mit dem Boden verschweißt. Die Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.
- Doppelwandiger isolierter Deckel aus Chromnickelstahl 1.4301 auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.

- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Pfannenboden aus Edelstahl AISI 316L, 18 mm Compound plus 15 mm Heizblock, nahtlos verschweißt mit dem Pfannenboden. Die Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.
- 2" Auslaufhahn für schnelles Leeren des Innenkessels.
- Der Druckdeckel ist mit einem geprüften, schnell wirksamen Schließmechanismus versehen, einfach und schnell in der Anwendung.
- Eine integrierte Mischbatterie, zum Befüllen der Pfanne und zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten, ist als optionales Zubehör erhältlich.
- Hitzeschutz-Handgriff mit rutschfester Oberfläche.
- 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.
- "Koch-" oder "Brat-"Betriebsmodusfunktionen.
- 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.
- 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

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

Nachhaltigkeit



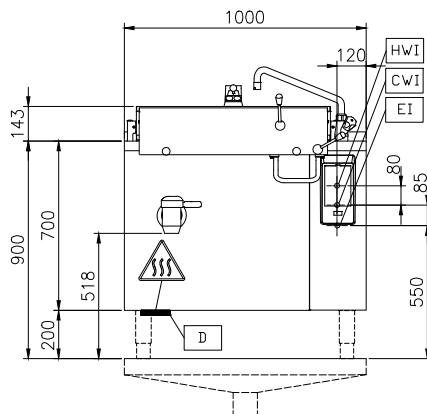
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

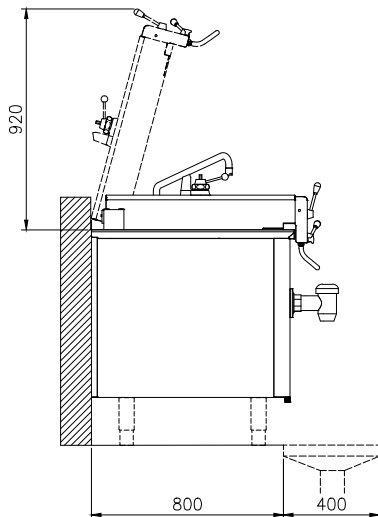
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530 mm) | PNC 910053 | ☐ |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | ☐ |
| • GN1/1-Einhängerrahmen für
Rechteck-Kochkessel und -
Bratpfannen | PNC 910191 | ☐ |
| • GN1/1-Bodenplatte für
Druckgarbraisiere | PNC 910201 | ☐ |
| • Gelochter Behälter mit Handgriffen
1/1GN (H=100 mm) | PNC 910211 | ☐ |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht | PNC 910212 | ☐ |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel
(FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | ☐ |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-
PFEN/PUEN | PNC 911578 | ☐ |
| • Glattstreicher für PFEN/PUEN/PFET/
PUET | PNC 911579 | ☐ |
| • Gelochter Behälter mit Handgriffen
1/1GN (H=200 mm) | PNC 911673 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Ablaufstandrohr für Stand-
Bratpfannen und Stand-
Druckbratpfannen 110/170 Ltr. | PNC 912478 | ☐ |
| • Messtab mit Stecksieb für 110-Liter-
Rechteckkochkessel | PNC 912484 | ☐ |
| • Manometer für pro-thermetic Stand-
Druckgarbraisiere und Stand-
Druckkochkessel | PNC 912492 | ☐ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912498 | ☐ |

- 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 ☐
- Anschlusset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737 ☐
- Hauptschalter 25A (werksseitig anzugeben) PNC 912773 ☐
- Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte PNC 912783 ☐
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ☐
- Wandmontageset für Standgeräte PNC 912787 ☐
- Set geschlossene Rückwand für Standgeräte mit Aufkantung PNC 912991 ☐
- Edelstahlsockel für Standgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 913321 ☐
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links - werksseitig montiert PNC 913380 ☐
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts - werksseitig montiert PNC 913381 ☐
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert PNC 913404 ☐
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert PNC 913405 ☐
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913431 ☐
- Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913432 ☐

Front

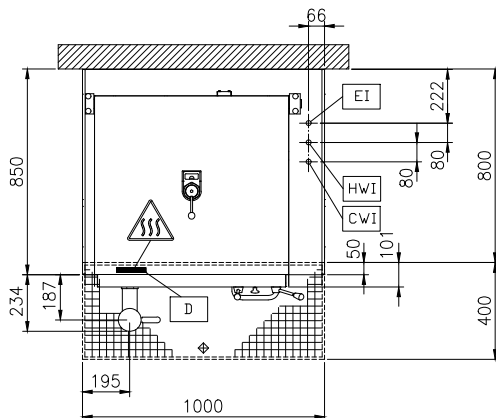


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 15.5 kW

Installation

Installationsart:

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

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
Betriebstemperatur MAX.: 250 °C
Länge Rechteckkochkessel: 680 mm
Höhe Rechteckkochkessel: 340 mm
Tiefe Rechteckkochkessel: 550 mm
Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 850 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 200 kg
Konfiguration Rectangular; Fixed; With splashback
Kessel-Netto-Nutzhalt 110 lt
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt