

Thermaline
Elektro Druckgarpfanne, 110lt für
Hygienesockelaufstellung, mit
Aufkantung & Mischbatterie

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586799 (PUENTIELEM)**

Electric Pressure Braising
Pan, 110 liter, Hygienic
Profile, Backsplash, depth
900 mm with tap - 400
V/3N/50-60Hz

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 Auslaufhahn 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.
- Auslaufhahn 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.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- 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).

Konstruktion

- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für

Genehmigung: _____

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
 Erinnerungserinnerungen

Nachhaltigkeit

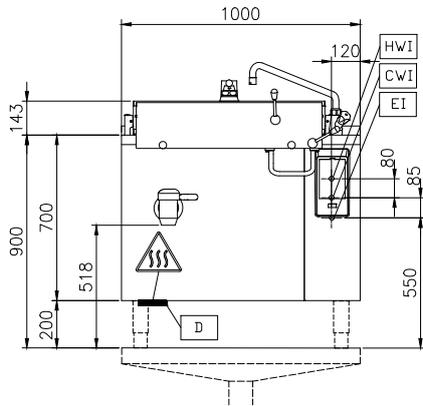


- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

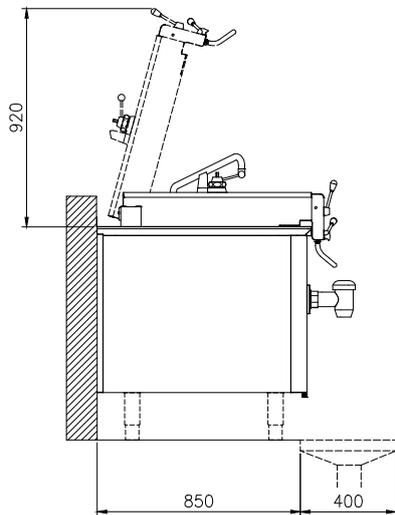
Optionales Zubehör

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530
mm) | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> | • Messtab mit Stecksieb für 110-Liter-
Rechteckkochkessel | PNC 912484 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Manometer für pro-thermetic Stand-
Druckgarbraisiere und Stand-
Druckkochkessel | PNC 912492 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Einhängerahmen für
Rechteck-Kochkessel und -
Bratpfannen | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Bodenplatte für
Druckgarbraisiere | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> | • Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte
ProThermetic | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit
Handgriffen 1/1GN (H=100 mm) | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> | • Wasserfüllautomatik (Warm- und
Kaltwasser) für Standgeräte
(B=700-1000 mm). Zubehör für
Rechteckkochkessel und
Standbratpfannen | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> | • Anschlusset
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel
(FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> | • Hauptschalter 25A (werksseitig
anzugeben) | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/
UEN-PFEN/PUEN | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> | • Externe Touch-Steuerung für
ProThermetic Standgeräte | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • Glattstreicher für PFEN/PUEN/
PFET/PUET | PNC 911579 | <input type="checkbox"/> | • Notausschalter ProThermetik | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit
Handgriffen 1/1GN (H=200 mm) | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> | • Wandmontageset für Standgeräte | PNC 912787 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit
rückseitiger Aufkantung: modular 90
(links), ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) ProThermeticKippgerät
(rechts) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit
rückseitiger Aufkantung: modular 90
(rechts), ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät
(rechts) ProThermetic Kippgerät
(links) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23,
16A/230V, eingebaut | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Set geschlossene Rückwand für
Standgeräte mit Aufkantung | PNC 912991 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung,
Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahlsockel für Standgeräte -
wandstehend - werksseitig montiert | PNC 913309 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung
Typ-23, 16A/380V, eingebaut | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,
bündige Verbindung, für Installation
mit rückseitiger Aufkantung, links -
werksseitig montiert | PNC 913382 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schuko), 16A, IP55, schwarz | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,
bündige Verbindung, für Installation
mit rückseitiger Aufkantung, rechts -
werksseitig montiert | PNC 913383 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee),
16A, IP67, blau/weiß | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand, (12,5
mm), für Installation mit rückseitiger
Aufkantung, links, werksseitig
montiert | PNC 913406 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schweiz - 23), 16A, IP54, blau | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand, (12,5
mm), für Installation mit rückseitiger
Aufkantung, rechts, werksseitig
montiert | PNC 913407 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schuko), 16A, IP54, blau | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> | • Schaber ohne Griff für Bratpfannen
(PFEX/PUEX) | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/
weiß | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> | • Schaber mit vertikalem Griff für
Bratpfannen (PFEX/PUEX) | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • Ablaufstandrohr für Stand-
Bratpfannen und Stand-
Druckbratpfannen 110/170 Ltr. | PNC 912478 | <input type="checkbox"/> | | | |

Front

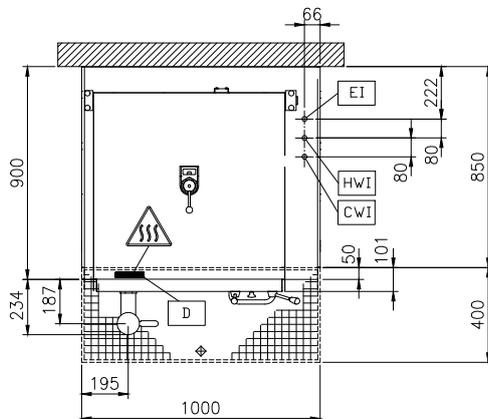


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:
586799 (PUEN11ELEM) 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

Konfiguration Rectangular; Fixed; With splashback
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: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 200 kg
Kessel-Netto-Nutzhalt 110 lt
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt