

Thermaline Elektro Druckgarpfanne, 110lt für Hygienesockelaufstellung, freistehend mit Kerntemperaturfühler & M

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


586793 (PUEN11KBEM)

 Electric Pressure Braising
 Pan, 110 liter, Hygienic
 Profile, Freestanding, 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 serienmäßig mit einem potentialfreien 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 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.
- 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.
- 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 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.

Rührer EIN/AUS-Einstellungen (bei Modellen mit Rundkochfunktion)
 Fehlercodes für eine schnelle Problemlösung
 Wartungserinnerungen

Nachhaltigkeit



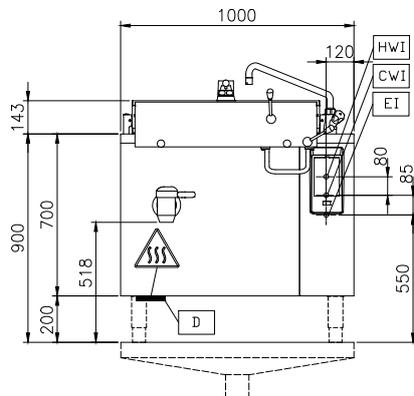
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

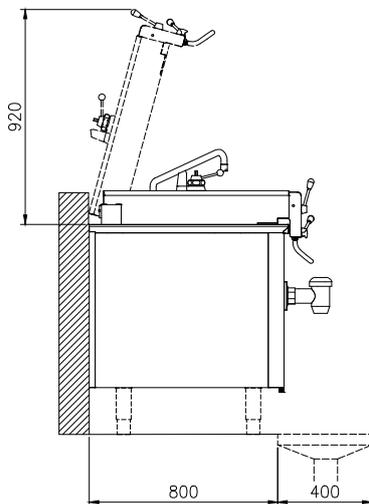
- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530
mm) PNC 910053
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- GN1/1-Einhängerrahmen für
Rechteck-Kochkessel und -
Bratpfannen PNC 910191
- GN1/1-Bodenplatte für
Druckgarbraisiere PNC 910201
- Gelochter Behälter mit
Handgriffen 1/1GN (H=100 mm) PNC 910211
- Behälter GN 1/1-150, gelocht PNC 910212
- Kleine gelochte Schöpfschaufel
(FEN/ÜEN-PFEN/PUEN) PNC 911577
- Kleine Schöpfschaufel für FEN/
ÜEN-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
- 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
- Hauptschalter 25A (werksseitig
anzugeben) PNC 912773
- Externe Touch-Steuerung für
ProThermetic Standgeräte PNC 912783
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- Edelstahlsockel für Standgeräte -
freistehend - werksseitig montiert PNC 913333
- Endschiene und Seitenwand,
bündige Verbindung, links -
werksseitig montiert PNC 913392
- Endschiene und Seitenwand,
bündige Verbindung, rechts -
werksseitig montiert PNC 913393
- Endverbindungsschiene und
Seitenblende, (12,5 mm), für
Installation mit rückseitiger
Aufkantung, links, werksseitig
montiert PNC 913416
- Endverbindungsschiene und
Seitenblende, (12,5mm), für
Installation mit rückseitiger
Aufkantung, rechts, werksseitig
montiert PNC 913417
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen
(PFEX/PUEX) PNC 913431
- Schaber mit vertikalem Griff für
Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913432
- Endschiene und Seitenwand,
bündige Verbindung, für Rücken/
Rücken-Aufstellung, links,
werksseitig montiert PNC 913481
- Endschiene und Seitenwand,
bündige Verbindung, für Rücken/
Rücken-Aufstellung, rechts,
werksseitig montiert PNC 913482
- Endschiene und Seitenwand (12,5
mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung,
links, werksseitig montiert PNC 913493
- Endschiene und Seitenwand (12,5
mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung,
rechts, werksseitig montiert PNC 913494

Front

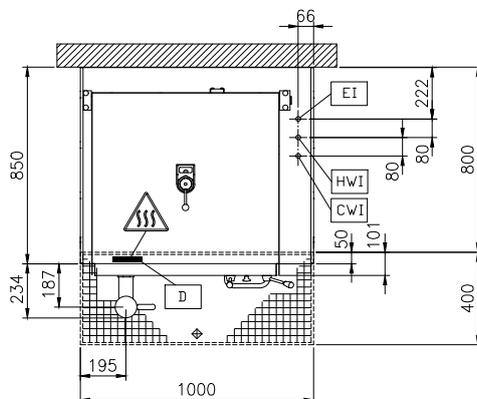


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 586793 (PUEN11KBEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 15.5 kW

Installation

freistehend auf Betonsockel,
 Füßen , Auf Untergestell,
 Aufstellung an Wand

Installationsart:

Schlüsselinformation

Konfiguration Rectangular;Fixed
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
Kessel-Netto-Nutzhalt 110 lt
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt