

## Thermaline ELT-DRUCKGARP,MIBA,DKO, KTF,170L(H)FS,850

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**586833 (PUEN17KBEM)**

 Electric Pressure Braising  
 Pan, 170 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 Druckbräsiere 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

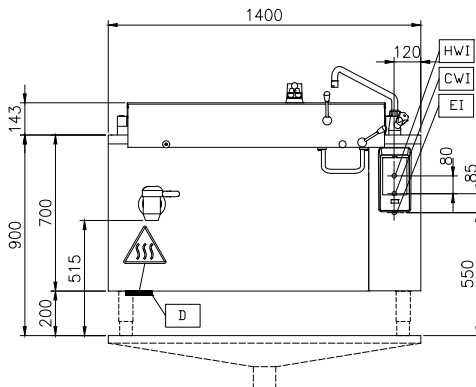


- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

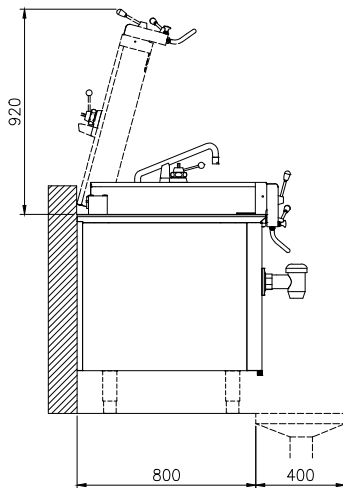
### Optionales Zubehör

- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-<br>Standbratpfannen (Länge 530<br>mm)              | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> | • Anschlussset<br>Energieoptimierungsanlage<br>potentialfreier Kontakt ProThermetik  | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb   | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Hauptschalter 60A (werksseitig<br>anzugeben)   | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Einhängerrahmen für<br>Rechteck-Kochkessel und -<br>Bratpfannen                 | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> | • Externe Touch-Steuerung für<br>ProThermetic Standgeräte  | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Bodenplatte für<br>Druckgarbraisiere  | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> | • Notausschalter ProThermetik  | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit<br>Handgriffen 1/1GN (H=100 mm)                                | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> | • Wasserfüllautomat (Kalt) für runde<br>Standkochkessel (B=1400-1700 mm)   | PNC 912797 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht  | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahlsockel für Standgeräte -<br>freistehend - werksseitig montiert  | PNC 913334 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel<br>(FEN/UEN-PFEN/PUEN)                                 | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, links -<br>werksseitig montiert  | PNC 913392 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/<br>UEN-PFEN/PUEN                                       | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, rechts -<br>werksseitig montiert   | PNC 913393 | <input type="checkbox"/> |
| • Glattstreicher für PFEN/PUEN/<br>PFET/PUET  | PNC 911579 | <input type="checkbox"/> | • Endverbindungsschiene und<br>Seitenblende, (12,5 mm), für<br>Installation mit rückseitiger<br>Aufkantung, links, werksseitig<br>montiert | PNC 913416 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit<br>Handgriffen 1/1GN (H=200 mm)                                | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> | • Endverbindungsschiene und<br>Seitenblende, (12,5mm), für<br>Installation mit rückseitiger<br>Aufkantung, rechts, werksseitig<br>montiert | PNC 913417 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67   | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Schaber ohne Griff für Bratpfannen<br>(PFEX/PUEX)  | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67   | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Schaber mit vertikalem Griff für<br>Bratpfannen (PFEX/PUEX)  | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23,<br>16A/230V, eingebaut  | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, für Rücken/<br>Rücken-Aufstellung, links,<br>werksseitig montiert                      | PNC 913481 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung,<br>Typ-23, 16A/230V, eingebaut                          | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, für Rücken/<br>Rücken-Aufstellung, rechts,<br>werksseitig montiert                     | PNC 913482 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung<br>Typ-23, 16A/380V, eingebaut                           | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand (12,5<br>mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung,<br>links, werksseitig montiert                                    | PNC 913493 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schuko), 16A, IP55, schwarz                              | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand (12,5<br>mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung,<br>rechts, werksseitig montiert                                   | PNC 913494 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee),<br>16A, IP67, blau/weiß                               | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schweiz - 23), 16A, IP54, blau                           | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schuko), 16A, IP54, blau                                 | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/<br>weiß                   | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Ablaufstandrohr für Stand-<br>Bratpfannen und Stand-<br>Druckbratpfannen 110/170 Ltr. | PNC 912478 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Messtab mit Stecksieb für 170-<br>Liter-Standbratpfannen                              | PNC 912485 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Manometer für pro-thermetic<br>Stand-Druckgarbraisiere und<br>Stand-Druckkochkessel   | PNC 912492 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |
| • Set 4 Füße 200 mm für<br>Standgeräte ProThermetic                                     | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

Front

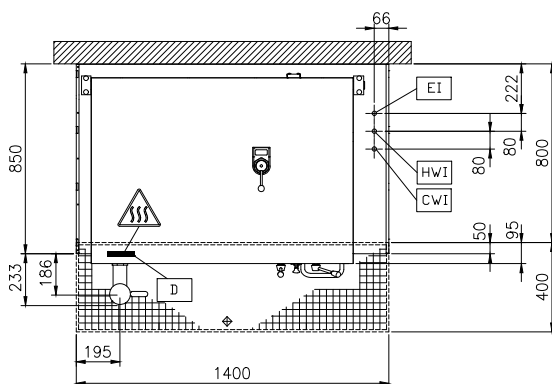


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben


**Elektrisch**

**Netzspannung:**  
 586833 (PUEN17KBEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Gesamt-Watt** 20.6 kW

**Installation**

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

**Installationsart:**
**Schlüsselinformation**

<b>Konfiguration</b>	Rectangular;Fixed
<b>Betriebstemperatur MIN.:</b>	50 °C
<b>Betriebstemperatur MAX.:</b>	250 °C
<b>Länge Rechteckkochkessel:</b>	1080 mm
<b>Höhe Rechteckkochkessel:</b>	340 mm
<b>Tiefe Rechteckkochkessel:</b>	550 mm
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1400 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	850 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	700 mm
<b>Nettogewicht:</b>	310 kg
<b>Kessel-Netto-Nutzhalt</b>	170 lt
<b>Doppelwandiger Deckel:</b>	✓
<b>Heizungsart:</b>	direkt