

Thermaline
Elektro Druckgarpfanne, 80lt für
Hygienesockelaufstellung mit
Aufkantung, Kerntemperaturfühler & Mis

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


586779 (PUEN08KLEM)

Electric Pressure Braising
 Pan, 80 liter, Hygienic Profile
 with backsplash, depth 900
 mm with CTS & 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.
- 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

Genehmigung: _____

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.

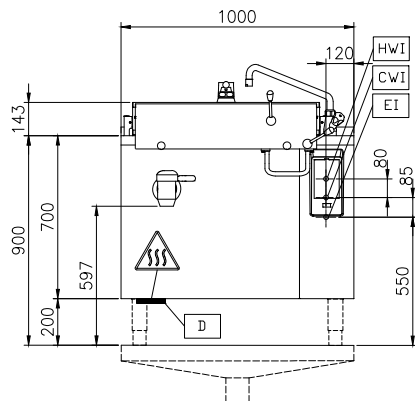
Optionales Zubehör

- 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 ☐

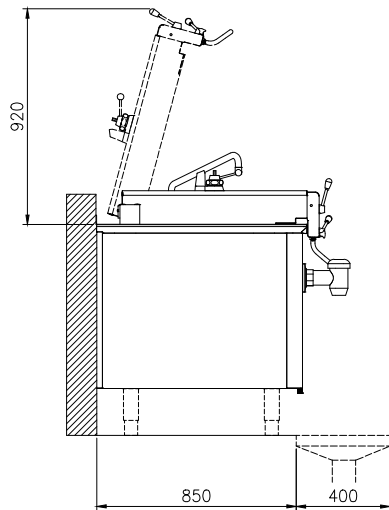
- Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau PNC 912476 ☐
- Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß PNC 912477 ☐
- Manometer für pro-thermetic Stand- Druckgarbraisiere und Stand- Druckkochkessel PNC 912492 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499 ☐
- Set 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 ☐
- Wandmontageset für Standgeräte PNC 912787 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912981 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912982 ☐
- Set geschlossene Rückwand für Standgeräte mit Aufkantung PNC 912991 ☐
- Messtab mit Stecksieb für 80-Liter- Standbratpfannen PNC 913192 ☐
- Edelstahlsockel für Standgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 913309 ☐
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links - werksseitig montiert PNC 913382 ☐
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts - werksseitig montiert PNC 913383 ☐
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert PNC 913406 ☐
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert PNC 913407 ☐

- Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON010/15) PNC 913430 ☐
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913431 ☐
- Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913432 ☐

Front

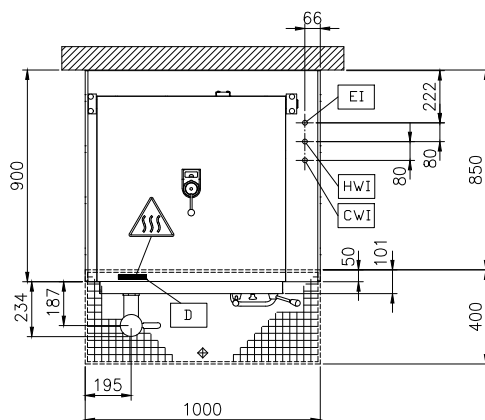


Seite



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: 260 mm
Tiefe Rechteckkochkessel: 550 mm
Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 180 kg
Konfiguration Rectangular; Fixed; With splashback
Kessel-Netto-Nutzhalt 80 lt
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt