

Thermaline
Elektro Druckgarpfanne, 80lt für
Hygienesockelaufstellung, freistehend
mit Kerntemperaturfühler & Mi

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


586777 (PUEN08KCEM)

 Electric Pressure Braising
 Pan, 80 liter, Hygienic Profile,
 Freestanding, 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.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene

Genehmigung: _____

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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- 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

Nachhaltigkeit



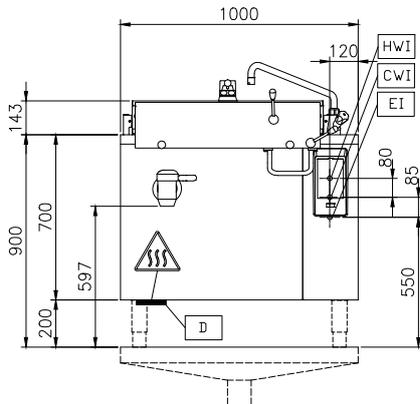
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

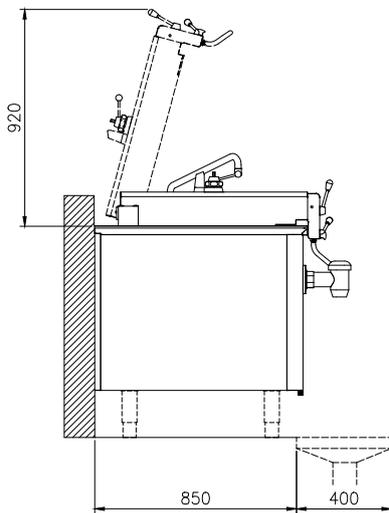
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-Standbratpfannen (Länge 530 mm) | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Einhängerahmen für Rechteck-Kochkessel und -Bratpfannen | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Bodenplatte für Druckgarbraisiere | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit Handgriffen 1/1GN (H=100 mm) | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • Glattstreicher für PFEN/PUEN/PFET/PUET | PNC 911579 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit Handgriffen 1/1GN (H=200 mm) | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |

- | | | | | | |
|---|------------|--------------------------|---|------------|--------------------------|
| • Manometer für pro-thermetic Stand-Druckgarbräsiere und Stand-Druckkessel | PNC 912492 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts, werksseitig montiert | PNC 913484 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert | PNC 913495 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Standgeräte - freistehend - werksseitig montiert | PNC 912720 | <input type="checkbox"/> | • Endverbindungsschiene und Seitenblende, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert | PNC 913496 | <input type="checkbox"/> |
| • Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte ProThermetic | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Standgeräte (B=700-1000 mm). Zubehör für Rechteckkessel und Standbratpfannen | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Anschluss Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Hauptschalter 25A (werksseitig anzugeben) | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Notausschalter ProThermetik | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Messtab mit Stecksieb für 80-Liter-Standbratpfannen | PNC 913192 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, links - werksseitig montiert | PNC 913394 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, rechts - werksseitig montiert | PNC 913395 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endverbindungsschiene und Seitenblende, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert | PNC 913418 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endverbindungsschiene und Seitenblende, (12,5mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert | PNC 913419 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON010/15) | PNC 913430 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> | | | |
| • Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert | PNC 913483 | <input type="checkbox"/> | | | |

Front

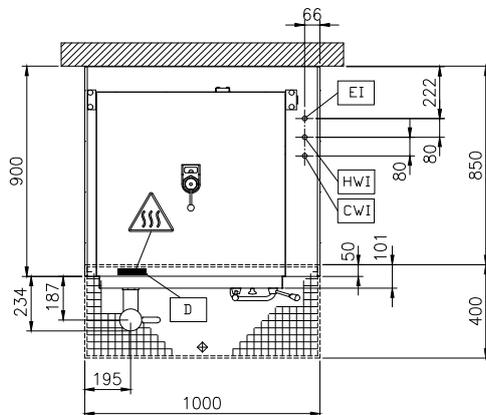


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:
 586777 (PUEN08KCEM) 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:	260 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	550 mm
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	180 kg
Kessel-Netto-Nutzhalt	80 lt
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt