

Thermaline ELT-DRUCKGARP,MIBA,DKO, KTF,110L(S)BS,900

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


586811 (PUEN11KPEM)

 Electric Pressure Braising
 Pan, 110 liter 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.
- 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.
- Der Deckel enthält einen Sicherheitsmechanismus für Druckkochen. Während der Kessel unter Druck steht, kann der Deckel nicht geöffnet werden.
- "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.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- Druckkochen mit einem Arbeitsdruck von 0,45 bar reduziert die Kochzeiten.
- Kochen über Nacht: spart Strom und Zeit.
- Sicherheitsventil am Deckel verhindert Überdruck im Garraum.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.

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
 Erinnerungserinnerungen

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

Nachhaltigkeit



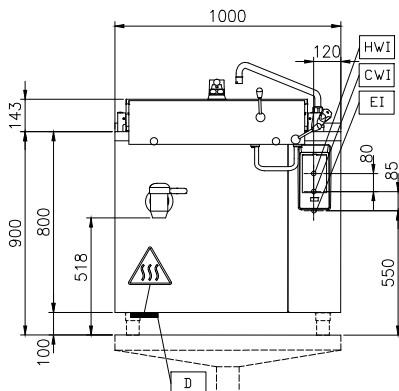
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

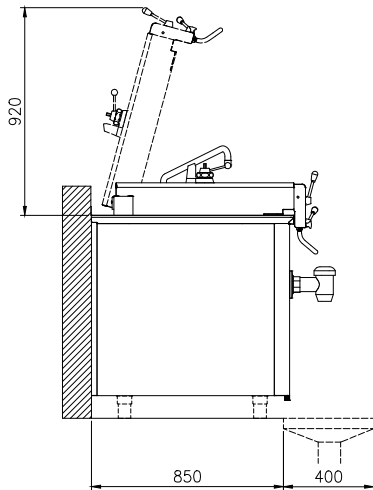
- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530 mm) | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • Ablaufstandrohr für Stand-
Bratpfannen und Stand-
Druckbratpfannen 110/170 Ltr. | PNC 912478 | <input type="checkbox"/> |
| • Messtab mit Stecksieb für 110-Liter-
Rechteckkessel | PNC 912484 | <input type="checkbox"/> |
| • Manometer für pro-thermetic Stand-
Druckgarbraisiere und Stand-
Druckkessel | PNC 912492 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Set 4 Füße 100 mm für Standgeräte
ProThermetic | PNC 912701 | <input type="checkbox"/> |
| • Wasserfüllautomatik (Warm- und
Kaltwasser) für Standgeräte
(B=700-1000 mm). Zubehör für
Rechteckkessel und
Standbratpfannen | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> |

- 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) ProThermeticKippgerät (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 912997
- Edelstahlsockel für Standgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 913303
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links - werksseitig montiert PNC 913388
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts - werksseitig montiert PNC 913389
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert PNC 913412
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert PNC 913413
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913431
- Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913432

Front

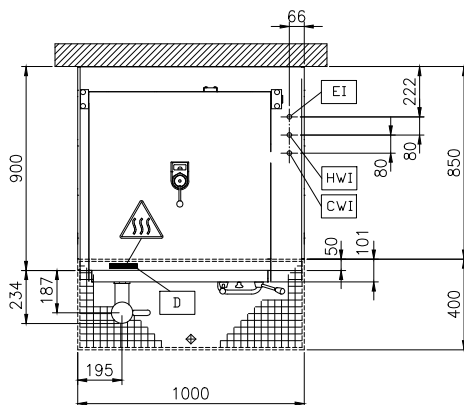


Seite



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: 340 mm
Tiefe Rechteckkochkessel: 550 mm
Außenabmessungen, Länge: 1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 200 kg
Konfiguration Rectangular;Fixed;With splashback
Kessel-Netto-Nutzhalt 110 lt
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt