

**Thermaline**  
**Elektro Druckgarpfanne, 110lt für**  
**Hygienesockelaufstellung, freistehend**  
**mit Mischbatterie**

**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**586797 (PUENIIECEM)**

 Electric Pressure Braising  
 Pan, 110 liter, Hygienic  
 Profile, Freestanding, depth  
 900 mm with 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.
- 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

Genehmigung: \_\_\_\_\_

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



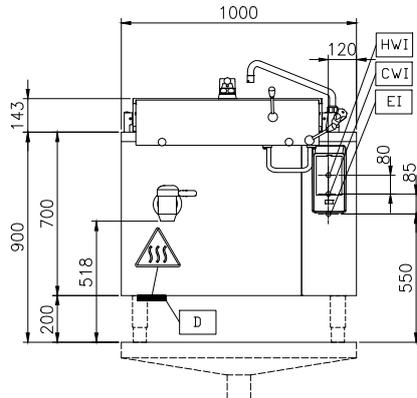
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

## Optionales Zubehör

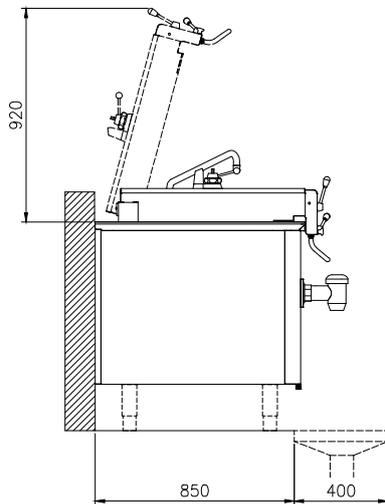
- |   |            |                          |  |            |                          |
|---|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-<br>Standbratpfannen (Länge 530<br>mm)              | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> | • Messtab mit Stecksieb für 110-Liter-<br>Rechteckkochkessel   | PNC 912484 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb   | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Manometer für pro-thermetic Stand-<br>Druckgarbraisiere und Stand-<br>Druckkochkessel  | PNC 912492 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Einhängerahmen für<br>Rechteck-Kochkessel und -<br>Bratpfannen                  | PNC 910191 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene   | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Bodenplatte für<br>Druckgarbraisiere  | PNC 910201 | <input type="checkbox"/> | • Edelstahlsockel für Standgeräte -<br>freistehend - werksseitig montiert  | PNC 912720 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit<br>Handgriffen 1/1GN (H=100 mm)                                | PNC 910211 | <input type="checkbox"/> | • Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte<br>ProThermetic  | PNC 912732 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht  | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> | • Wasserfüllautomatik (Warm- und<br>Kaltwasser) für Standgeräte<br>(B=700-1000 mm). Zubehör für<br>Rechteckkochkessel und<br>Standbratpfannen    | PNC 912736 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel<br>(FEN/UEN-PFEN/PUEN)                                 | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> | • Anschlusset<br>Energieoptimierungsanlage<br>potentialfreier Kontakt ProThermetik   | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/<br>UEN-PFEN/PUEN                                       | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> | • Hauptschalter 25A (werksseitig<br>anzugeben)   | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> |
| • Glattstreicher für PFEN/PUEN/<br>PFET/PUET  | PNC 911579 | <input type="checkbox"/> | • Externe Touch-Steuerung für<br>ProThermetic Standgeräte  | PNC 912783 | <input type="checkbox"/> |
| • Gelochter Behälter mit<br>Handgriffen 1/1GN (H=200 mm)                                | PNC 911673 | <input type="checkbox"/> | • Notausschalter ProThermetik  | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67   | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene: modular 90<br>(links) mit ProThermetic Kippgerät<br>(rechts), ProThermetic Standgerät<br>(links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67   | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene: modular 90<br>(rechts) mit ProThermetic Kippgerät<br>(links), ProThermetic Standgerät<br>(rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23,<br>16A/230V, eingebaut  | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, links -<br>werksseitig montiert  | PNC 913394 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung,<br>Typ-23, 16A/230V, eingebaut                          | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, rechts -<br>werksseitig montiert   | PNC 913395 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung<br>Typ-23, 16A/380V, eingebaut                           | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • Endverbindungsschiene und<br>Seitenblende, (12,5 mm), für<br>Installation mit rückseitiger<br>Aufkantung, links, werksseitig<br>montiert       | PNC 913418 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schuko), 16A, IP55, schwarz                              | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • Endverbindungsschiene und<br>Seitenblende, (12,5mm), für<br>Installation mit rückseitiger<br>Aufkantung, rechts, werksseitig<br>montiert       | PNC 913419 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee),<br>16A, IP67, blau/weiß                               | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> | • Schaber ohne Griff für Bratpfannen<br>(PFEX/PUEX)  | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schweiz - 23), 16A, IP54, blau                           | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> | • Schaber mit vertikalem Griff für<br>Bratpfannen (PFEX/PUEX)  | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schuko), 16A, IP54, blau                                 | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, für Rücken/<br>Rücken-Aufstellung, links,<br>werksseitig montiert                            | PNC 913483 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/<br>weiß                   | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> | • Endschiene und Seitenwand,<br>bündige Verbindung, für Rücken/<br>Rücken-Aufstellung, rechts,<br>werksseitig montiert                           | PNC 913484 | <input type="checkbox"/> |
| • Ablaufstandrohr für Stand-<br>Bratpfannen und Stand-<br>Druckbratpfannen 110/170 Ltr. | PNC 912478 | <input type="checkbox"/> |  |            |                          |

- Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert PNC 913495
- Endverbindungsschiene und Seitenblende, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert PNC 913496

Front

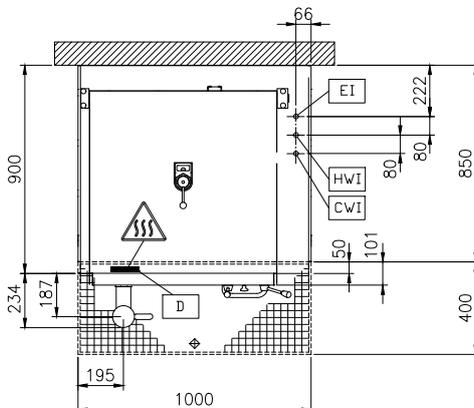


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



### Elektrisch

**Netzspannung:**  
 586797 (PUEN11ECEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Gesamt-Watt** 15.5 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> | 680 mm            |
| <b>Höhe Rechteckkochkessel:</b>  | 340 mm            |
| <b>Tiefe Rechteckkochkessel:</b> | 550 mm            |
| <b>Außenabmessungen, Länge:</b>  | 1000 mm           |
| <b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>  | 900 mm            |
| <b>Außenabmessungen, Höhe:</b>   | 700 mm            |
| <b>Nettogewicht:</b>             | 200 kg            |
| <b>Kessel-Netto-Nutzhalt</b>     | 110 lt            |
| <b>Doppelwandiger Deckel:</b>    | ✓                 |
| <b>Heizungsart:</b>              | direkt            |