

## Thermaline

### ELT-DRUCKGARPFE, MIBA, DKO, 170L (S), FS, D900

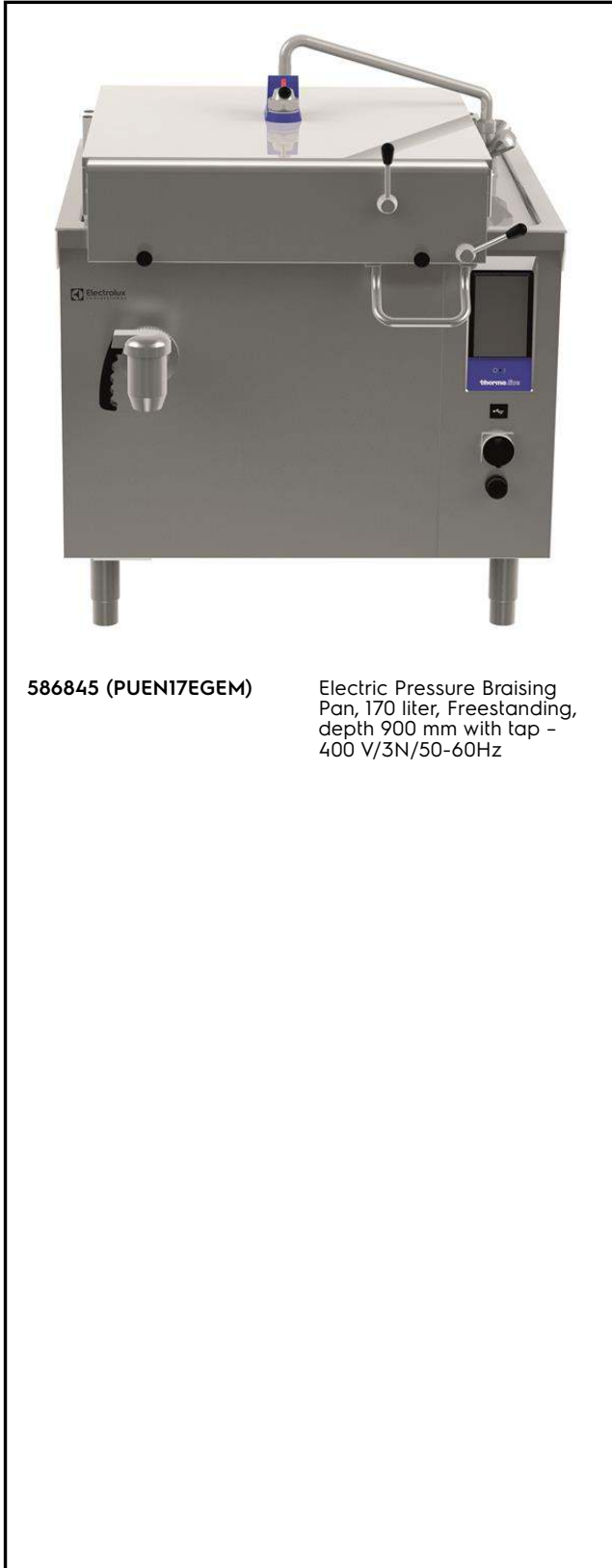
**Technisches Datenblatt**

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

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

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

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


**586845 (PUEN17EGEM)**

 Electric Pressure Braising  
 Pan, 170 liter, 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.

### 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

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

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.
- Seitliche Oberfläche des Behälters aus DIN 1.4301/AISI 304.
- 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

## Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

## Nachhaltigkeit

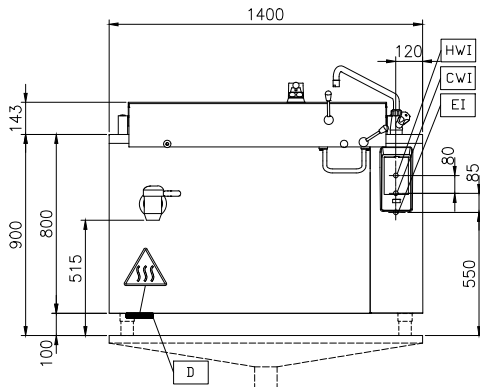


- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

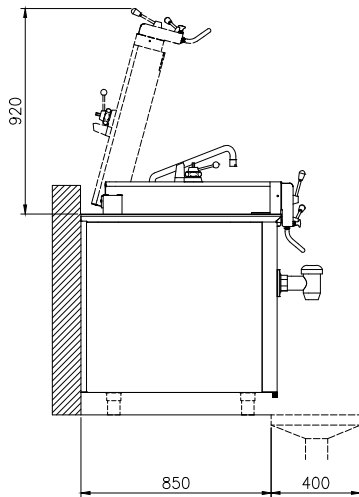
## Optionales Zubehör

- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- PNC 910053   
Standbratpfannen (Länge 530 mm)
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058

Front

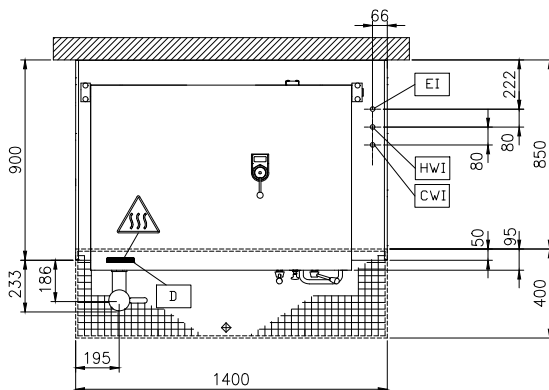


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben


**Elektrisch**

**Netzspannung:**  
 586845 (PUEN17EGEM) 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>	900 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	800 mm
<b>Nettogewicht:</b>	310 kg
<b>Kessel-Netto-Nutzhalt</b>	170 lt
<b>Doppelwandiger Deckel:</b>	✓
<b>Heizungsart:</b>	direkt