Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Thermaline
Elektro Rechteck-Kochkessel, 200lt für Hygienesockelaufstellung, freistehend & Mischbatterie

586529 (PBEN20EAEM)

Electric Rectangular Boiling Pan, 200 liter, Hygienic Profile, Freestanding, depth 800 mm with tap – 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Das Gerät geeignet zum Kochen, Sautieren, Pochieren und Dämpfen von Lebensmitteln.
Der Kochkessel, die Abdeckung sowie die Verkleidung sind vollständig aus Chromnickelstahl 18/9, Werkstoff 1.4301, ausgeführt. Die Außenverkleidung matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Deckplatte mit Ablauf durch das Gerät versehen. Der Kessel aus 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden mit großen Eckradien.
Der Kessel ist mit doppelwandigem, wärmeisoliertem, wasserdicht verschweißtem Deckel ausgestattet. Die Deckelkonstruktion ist so ausgeführt, daß das Kondensat während des Kochvorgangs direkt in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels ist wärmeisolierter

Das Gerät geeignet zum Kochen, Sautieren, Pochieren und Dämpfen von Lebensmitteln.
Der Kochkessel, die Abdeckung sowie die Verkleidung sind vollständig aus Chromnickelstahl 18/9, Werkstoff 1.4301, ausgeführt. Die Außenverkleidung matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Deckplatte mit Ablauf durch das Gerät versehen. Der Kessel aus 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden mit großen Eckradien.
Der Kessel ist mit doppelwandigem, wärmeisoliertem, wasserdicht verschweißtem Deckel ausgestattet. Die Deckelkonstruktion ist so ausgeführt, daß das Kondensat während des Kochvorgangs direkt in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels ist wärmeisolierter Ausführung.
Der Kessel ausgerüstet mit einem geschlossenem nicht nachzufüllenden „Elektrodampf-Heizsystem" (ohne Nachspeisung vom Wassernetz). Die Beheizung erfolgt durch eine Elektrodampfheizung. Hier wird die elektrische Energie in Dampf umgewandelt, Druck 1,5 bar. Die Heizkörper mit Trockengehschutz ausgestattet.
Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.
Die Heizleistung unterteilt in 4 Heizungsstufen mit automatischer Überleitung vom Ankoch- in den Fortkochprozess durch eine energiesparende Mikroprozessorsteuerung.

ttc – therma touch control Steuerung:
Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für den Kochmodus.
Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:
-Temperatur
-Arbeitszeit
-Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.
Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:
- Startverzögerung
- softcooking
- Kochdauer
- Startzeit in Echtzeit
- Kochprogrammebene
- Leistungsstufen
- Soll-/Ist-Controlling.

Genehmigung:

Alle Anzeigen sind auf dem Display gut sichtbar.
Mittels dem ergonomisch versenkt eingebautem ttc- Display können sämtliche Gerätefunktionen und Kochprogramme einfach und übersichtlich angewählt und abgespeichert werden
Auftretende Fehler werden durch symbolische Fehlercode-Anzeige angezeigt. Der Service kann durch die integrierte History-Fehlercode-Anzeige feststellen, ob dieser Fehler bereits in der Vergangenheit vorlag.
Die elektrische Steuerung inkl. der Schaltschütze in der Installationskonsole untergebracht.

Hoher Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.
Das komplette Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX6.
Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentialfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer bauseitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro)sowie mit einem Kontakt zum Anschluß an bauseitige Energie-Optimierungsanlage ausgestattet.
Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.
Integrierte USB Schnittstelle zu Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere „Prothermetic " Geräte, sowie Aufzeichnungsdaten über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßnahmen.
Gerätedaten, Software-Updates und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.
Der Standkochkessel zur Bodenmontage auf einem bauseitigen, 200 mm hohen Betonsockel vorgesehen.

Mischbatterie

Technische Daten:
Warmwasseranschluß: 15,0 DN
Kaltwasseranschluß: 15,0 DN

Ausführung:
Die Mischbatterie, 1/2", mit Schwenkauslauf in verchromter Ausführung.
Die Handgriffe in wä

Hauptmerkmale

- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Rechteckiger Innenkessel, geeignet zum Einsatz von GN-Behältern übereinander für einfaches Be- und Entladen der Produkte.
- Großer Auslaufhahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Auslaufhahn ganz einfach zerlegbar für leichte Reinigung.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Eingebauter Temperaturfühler für genaue Steuerung des Garvorgangs.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.

Konstruktion

- Innenkessel aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4435. Doppelmantel aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4404, ausgelegt für Betrieb mit 1,5 bar Druck.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Sicherheitsventil verhindert Überdruck des Dampfes im Doppelmantel.
- 2" Auslaufhahn für schnelles Leeren des Innenkessels.
- Eingebaute Wassermischarmatur für leichtes Kesselfüllen und einfache Reinigung.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- 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

TIT_UI Data Management

- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

Nachhaltigkeit

- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

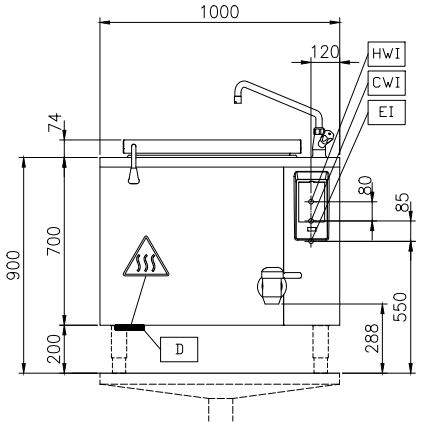
Optionales Zubehör

• Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-Standbratpfannen (Länge 530 mm)	PNC 910053	❑
• Schaber für Spätzlesieb	PNC 910058	❑
• Bodenplatte für 150 und 200 Ltr. Rechteckkochkessel	PNC 910182	❑
• GN1/1-Einhängerahmen für Rechteck-Kochkessel und -Bratpfannen	PNC 910191	❑
• Manometer für Standkochkessel - lang - werksseitig vormontiert	PNC 912120	❑
• 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	❑
• Messtab mit Stecksieb für 200-Liter-Rechteckkochkessel	PNC 912481	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912500	❑
• 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 60A (werksseitig anzugeben)	PNC 912774	❑
• Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte	PNC 912783	❑
• Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts)	PNC 912971	❑
• Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links)	PNC 912972	❑
• Edelstahlsockel für Standgeräte - freistehend - werksseitig montiert	PNC 913357	❑
• Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, links - werksseitig montiert	PNC 913390	❑
• Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, rechts - werksseitig montiert	PNC 913391	❑
• Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), links, werksseitig montiert	PNC 913414	❑
• Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), rechts, werksseitig montiert	PNC 913415	❑
• Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON010/15)	PNC 913429	❑
• Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert	PNC 913479	❑
• Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts, werksseitig montiert	PNC 913480	❑
• Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert	PNC 913491	❑
• Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts, werksseitig montiert	PNC 913492	❑

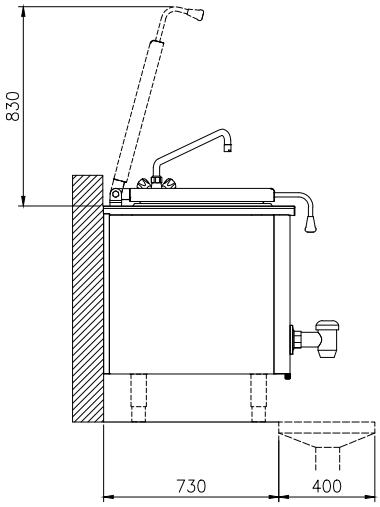
Electrolux PROFESSIONAL

Thermaline
Elektro Rechteck-Kochkessel, 200lt für Hygienesockelaufstellung, freistehend & Mischbatterie

Front

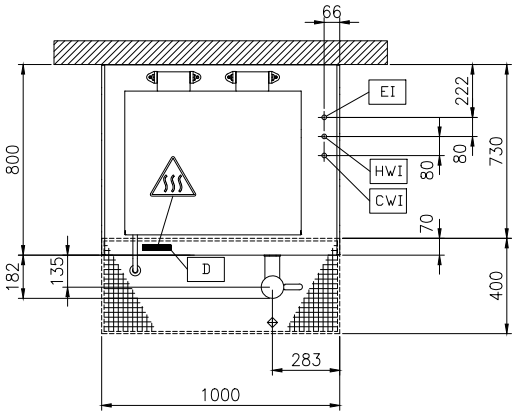


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
586529 (PBEN20EAEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	30.2 kW

Installation

Installationsart:	freisthend auf Betonsockel, Füßen , Auf Untergestell, Aufstellung an Wand

Schlüsselinformation

Konfiguration	Rectangular;Fixed
Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	110 °C
Länge Rechteckkochkessel:	686 mm
Höhe Rechteckkochkessel:	571 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	556 mm
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	200 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt	200 lt
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	indirekt

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.