

Thermaline Elektro Rechteck-Pfanne, 125lt, für Hygienesockelaufstellung, mit Aufkantung & Mischbatterie

Technisches Datenblatt ARTIKEL # MODELL #	_
NAME #	_
SIS #	
AIA #	



586747 (PFEN12ELEM)

Electric Rectangular Braising Pan, 125 liter, Hygienic Profile with backsplash, depth 900 mm with tap – 400 V/3N/50-60Hz

Hauptmerkmale

- Multifunktionsgerät, geeignet zum Braten, Rösten, Schmoren, Simmern, Kochen und Dämpfen.
- Rechteckiger Innenkessel, geeignet zum Einsatz von GN-Behältern übereinander für einfaches Be- und Entladen der Produkte.
- Gerundete Ecken und Kanten mit großem Radius erleichtern die Reinigung der Nutzfläche.
- 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.
- Auslaufhahn ganz einfach zerlegbar für leichte Reinigung.
- Temperaturfühler bieten effiziente Temperaturkontrolle: Leistung wird nach Bedarf zugeführt um die Temperatur genau im eingestellten Bereich zu halten, ohne Überschreitungen.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Die optimale Hitzeverteilung gewährleistet hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel sowie in Bezug auf den Erhalt der Vitamine.
- Kochen über Nacht: spart Strom und Zeit.
- Eingebauter Temperaturfühler für genaue Steuerung des Garvorgangs.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- USB-Anschluss f
 ür 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

- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- 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 1.4301auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Pfannenboden aus Edelstahl AISI 316L, 18 mm Compound plus 15 mm Heizblock, nahtlos





Optionales Zubehör



verschweißt mit dem Pfannenboden. Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.

- Auslaufhahn für schnelles Leeren Innenkessels.
- 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, Frontseitig montiertes, 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.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- 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

• 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 sanften Erreichen zum 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

Anschlussset

Energieoptimierungsanlage

Externe Touch-Steuerung für

ProThermetic Standgeräte

Notausschalter ProThermetik

Wandmontageset f
ür Standger
äte

potentialfreier Kontakt ProThermetik

• Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

 Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- Standbratpfannen (Länge 530 mm) 	PNC 910053	
 Schaber für Spätzlesieb 	PNC 910058	
GN1/1-Einhängerahmen für	PNC 910191	
Rechteck-Kochkessel und -	11(0)10171	
Bratpfannen		
GN1/1-Bodenplatte für	PNC 910201	
Druckgarbraisière	DV10 010011	
 Gelochter Behälter mit Handgriffen 1/1GN (H=100 mm) 	PNC 910211	
Kleine gelochte Schöpfschaufel	PNC 911577	
(FEN/UEN-PFEN/PUEN)	1110 711377	_
Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-	PNC 911578	
PFEN/PUEN		
Glattstreicher für PFEN/PUEN/PFET/ DIET	PNC 911579	
PUET	DVIC 011 / 77	
 Gelochter Behälter mit Handgriffen 1/1GN (H=200 mm) 	PNC 911673	
• Steckdose CEE-16A/400V/IP67	PNC 912468	
• Steckdose CEE-32A/400V/IP67	PNC 912469	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	PNC 912470	
 Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut 		
 Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut 	PNC 912471	
Steckdose, Schweizausführung Typ. 27, 164 (780) eingebaut	PNC 912472	
Typ-23, 16A/380V, eingebaut • Eingebaute Netzsteckdose	PNC 912473	
(Schuko), 16A, IP55, schwarz		_
 Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß 	PNC 912474	
 Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau 	PNC 912475	
Eingebaute Netzsteckdose	PNC 912476	
(Schuko), 16A, IP54, blau		
 Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß 	PNC 912477	
 Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung 	PNC 912499	
• Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte	PNC 912732	
ProThermetic		_
 Wasserfüllautomatik (Warm- und 	PNC 912736	
Kaltwasser) für Standgeräte		
(B=700-1000 mm). Zubehör für Rechteckkochkessel und		
Standbratpfannen		
	D\	



PNC 912737

PNC 912783

PNC 912784

PNC 912788

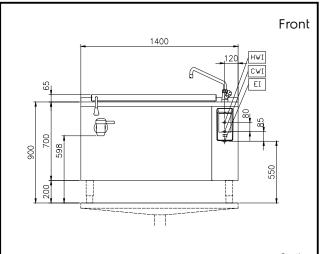


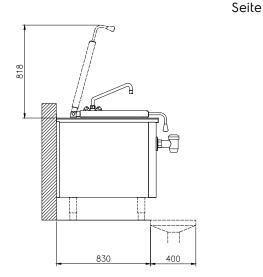


 Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts) 	PNC 912981	
 Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) 	PNC 912982	
 Set geschlossene Rückwand für Standgeräte mit Aufkantung 	PNC 912992	
Messtab mit Stecksieb für 125- Liter-Rechteckkochkessel	PNC 913193	
 Edelstahlsockel für Standgeräte - wandstehend - werksseitig montiert 	PNC 913310	
 Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links - werksseitig montiert 	PNC 913382	
 Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts - werksseitig montiert 	PNC 913383	
 Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert 	PNC 913406	
 Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert 	PNC 913407	
 Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON010/15) 	PNC 913430	
• Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX)	PNC 913431	
 Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) 	PNC 913432	

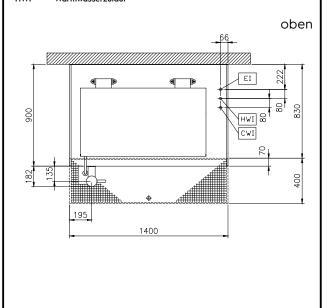








CWII Kaltwasserzulauf Elektroanschluss HWI



Elektrisch

Netzspannung:

586747 (PFEN12ELEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz

zusätzlich 0 kW Gesamt-Watt 20.6 kW

Installation

Installationsart:

FS on concrete base;FS on

feet;On base;Standing against wall;Wall mounted (with wall-kit)

Schlüsselinformation

Rectangular; Fixed; With Konfiguration

splashback

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C Betriebstemperatur MAX.: 250 °C 980 mm Länge Rechteckkochkessel: 260 mm Höhe Rechteckkochkessel: 480 mm Tiefe Rechteckkochkessel: 1400 mm Außenabmessungen, Länge: 900 mm Außenabmessungen, Tiefe: 700 mm Außenabmessungen, Höhe: Nettogewicht: 150 kg Kessel-Netto-Nutzinhalt 125 lt Doppelwandiger Deckel: 1 Heizungsart: direkt

