Electrolux PROFESSIONAL

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Thermaline
Elektro Rechteck-Pfanne, 170lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend mit Mischbatterie

586757 (PFEN17EBEM)

Electric Rectangular Braising Pan, 170 liter, Hygienic Profile, Freestanding, depth 850 mm with tap – 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die Standbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen und hat keine Statische Funktion, das Gerät wird auf einer Tragkonstruktion aus Edelstahl montiert.
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 Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Der Boden aus CNS-plattierten Spezialstahl, kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert. Die Gesamtstärke des Pfannenbodens beträgt inkl. der Thermoblock Heizelemente mindestens 33mm, und garantiert dadurch ein stabiles und absolut gleichmäßiges Bratergebnis.

Genehmigung:

Die Standbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen und hat keine Statische Funktion, das Gerät wird auf einer Tragkonstruktion aus Edelstahl montiert.
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 Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Der Boden aus CNS-plattierten Spezialstahl, kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert. Die Gesamtstärke des Pfannenbodens beträgt inkl. der Thermoblock Heizelemente mindestens 33mm, und garantiert dadurch ein stabiles und absolut gleichmäßiges Bratergebnis.
Die Bratpfanne kann als Multifunktionsgerät ohne zusätzliche Bedienermaßnahmen als Koch-, Brat-, oder Niedertemperaturgargerät eingesetzt werden.
Die Temperatur des Bratbodens ist wird auf mindestens zwei Stellen (links und rechts) gemessen und auch entsprechend gesteuert.
Die beiden Heizzonen erlauben zudem die Möglichkeit mit zwei unterschiedlichen Temperaturen zu arbeiten wenn dies gewünscht wird.
Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmäßige ,Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren
Frontseitig ist die Standbratpfanne mit einem Sicherheitsauslaufhahn versehen. Die Standbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt und verschliffen. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Die Federgelenke durch eine Chromnickelstahlplatte unten zusätzlich hygienisch abgedeckt. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.

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

- Leistungsstufen

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

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 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 m

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 für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.

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 verschweißt mit dem Pfannenboden. Die Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.
- 2" Auslaufhahn für schnelles Leeren des 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, bietet selbsterklärende Display-Funktionen, die den Anwender durch den Kochprozess leiten: gleichzeitige Anzeige der aktuellen und der eingestellten Temperatur sowie

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

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.
- 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

TIT_UI Data Management

- 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.

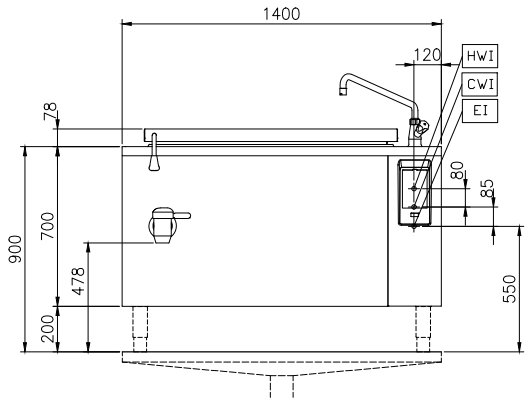
Optionales Zubehör

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

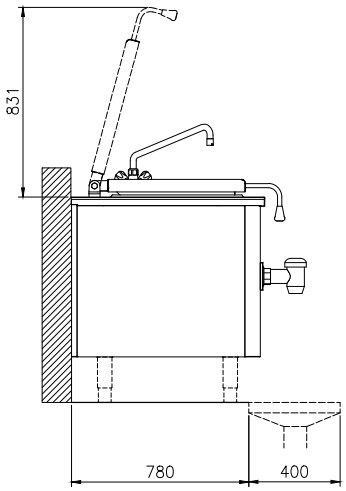
Electrolux PROFESSIONAL

Thermaline
Elektro Rechteck-Pfanne, 170lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend mit Mischbatterie

Front

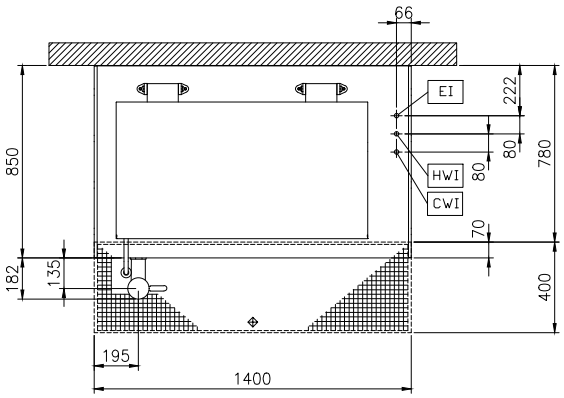


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
586757 (PFEN17EBEM)	400 V/3N ph/50/60 Hz
zusätzlich	0 kW
Gesamt-Watt	20.6 kW

Installation

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

Schlüsselinformation

Konfiguration	Rectangular;Fixed
Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	250 °C
Länge Rechteckkochkessel:	1050 mm
Höhe Rechteckkochkessel:	340 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	550 mm
Außenabmessungen, Länge:	1400 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	160 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt	170 lt
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt

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

2024.10.06