

Thermaline Elektro Rechteck-Pfanne, 110lt, freistehend mit Mischbatterie

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



586737 (PFENIIEEEM)

Electric Rectangular Braising Pan, 110 liter, Freestanding, depth 800 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







Thermaline Elektro Rechteck-Pfanne, 110lt, freistehend mit Mischbatterie

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 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.
- [NOTTRANSLATED]
- 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

Nachhaltigkeit

 Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

Optionales Zubenor			
 Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- Standbratpfannen (Länge 530 mm) 	PNC	910053	
Schaber für Spätzlesieb	PNC	910058	
 GN1/1-Einhängerahmen für Rechteck-Kochkessel und - Bratpfannen 	PNC	910191	
GN1/1-Bodenplatte für Druckgarbraisière	PNC	910201	
 Gelochter Behälter mit Handgriffen 1/1GN (H=100 mm) 	PNC	910211	
 Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) 	PNC	911577	
 Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN- PFEN/PUEN 	PNC	911578	
 Glattstreicher für PFEN/PUEN/PFET/ PUET 	PNC	911579	
 Gelochter Behälter mit Handgriffen 1/1GN (H=200 mm) 	PNC	911673	
 Steckdose CEE-16A/400V/IP67 		912468	
 Steckdose CEE-32A/400V/IP67 		912469	
 Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut 		912470	
 Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut 		912471	
 Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut 		912472	
 Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz 		912473	
 Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß 		912474	
 Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau 	PNC	912475	
 Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau 		912476	
 Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß 			
 Ablaufstandrohr für Stand- Bratpfannen und Stand- Druckbratpfannen 110/170 Ltr. 		912478	
 Messtab mit Stecksieb für 110-Liter- Rechteckkochkessel 	PNC	912484	
 Verbindungsschiene 	PNC	912500	
 Set 4 Füße 100 mm für Standgeräte ProThermetic 	PNC	912701	
 Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Standgeräte (B=700-1000 mm). Zubehör für Rechteckkochkessel und Standbratpfannen 	PNC	912736	
Anschlussset Energieoptimierungsanlage The standard of the standa	PNC	912737	
potentialfreier Kontakt ProThermetikHauptschalter 25A (werksseitig anzugeben)	PNC	912773	





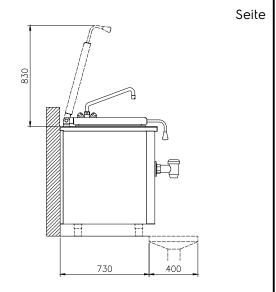


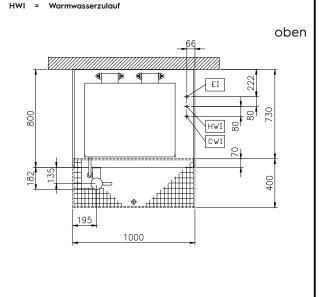
Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte	PNC	912783	
 Notausschalter ProThermetik Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts) 		912784 912971	
 Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links) 	PNC	912972	
• Edelstahlsockel für Standgeräte - freistehend - werksseitig montiert	PNC	913351	
 Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, links - werksseitig montiert 	PNC	913396	
 Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, rechts - werksseitig montiert 	PNC	913397	
• Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), links, werksseitig montiert	PNC	913420	
• Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), rechts, werksseitig montiert	PNC	913421	
 Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) 	PNC	913431	
 Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) 	PNC	913432	
 Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/ Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert 	PNC	913485	
 Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/ Rücken-Aufstellung, rechts, werksseitig montiert 	PNC	913486	
 Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken- Aufstellung, links, werksseitig montiert 	PNC	913497	
 Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken- Aufstellung, rechts, werksseitig montiert 	PNC	913498	





Thermaline Elektro Rechteck-Pfanne, 110lt, freistehend mit Mischbatterie





CWI1

Kaltwasserzulauf Elektroanschluss

Elektrisch

Netzspannung:

586737 (PFENIIEEEM) 400 V/3N ph/50/60 Hz

zusätzlich 0 kW
Gesamt-Watt 15.5 kW

Installation

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

Installationsart: Aufstellung an Wand

Schlüsselinformation

Konfiguration Rectangular; Fixed

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C Betriebstemperatur MAX.: 250 °C Länge Rechteckkochkessel: 680 mm Höhe Rechteckkochkessel: 340 mm Tiefe Rechteckkochkessel: 550 mm 1000 mm Außenabmessungen, Länge: 800 mm Außenabmessungen, Tiefe: Außenabmessungen, Höhe: 800 mm **Nettogewicht:** 140 kg Kessel-Netto-Nutzinhalt 110 It Doppelwandiger Deckel: Heizungsart: direkt

