Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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

586765 (PFEN17EEEM)	Electric Rectangular Braising Pan, 170 liter, Freestanding, depth 800 mm with tap - 400 V/3N/50-60Hz

Genehmigung:

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.
- 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

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.
- [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 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

• 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	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	❑
• Ablaufstandrohr für Stand-Bratpfannen und Stand-Druckbratpfannen 110/170 Ltr.	PNC 912478	❑
• Messtab mit Stecksieb für 170-Liter-Standbratpfannen	PNC 912485	❑
• 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 potentialfreier Kontakt ProThermetik	PNC 912737	❑
• Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben)	PNC 912740	❑

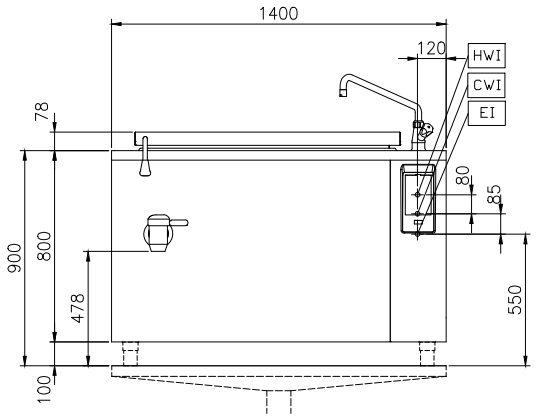
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

• Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte	PNC 912783	❑
• Notausschalter ProThermetik	PNC 912784	❑
• 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 913352	❑
• 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	❑

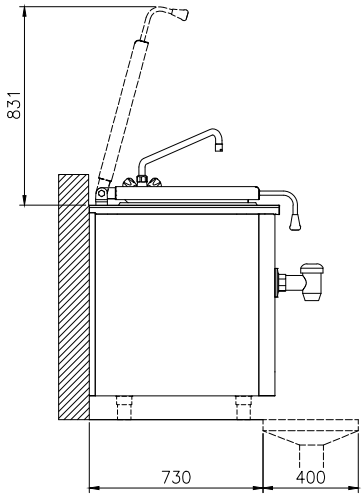
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

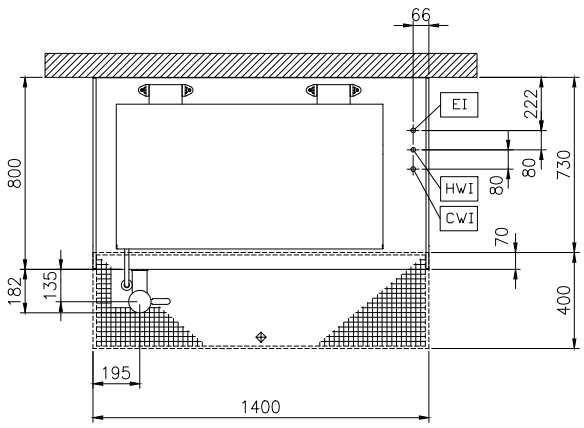


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
586765 (PFEN17EEEM)	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:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Nettogewicht:	160 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt	170 lt
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt

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