

**Thermaline
Elektro-Kippkochkessel inklusive
Rührwerk 300 Ltr. (S) Variable
Rührwerksgeschwindigkeit****Technisches Datenblatt**

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586892 (PBOT30WHEO)**Elektro-Kippkochkessel
inklusive Rührwerk 300 Ltr.
(S) Variable
Rührwerksgeschwindigkeit

Wand stehend. Installationsoptionen (nicht im Lieferumfang enthalten): Bodenmontage auf 100 mm hohen Füßen oder einem Sockel, der entweder aus Stahl oder aus Mauerwerk bestehen kann.

Kurzbeschreibung**Artikel Nr.** _____

Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304. Tiefgezogener Kessel aus rostfreiem Stahl AISI 316. Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisiertes Kippen mit variabler Geschwindigkeitsregelung. Die Kippkochkessel kann über 90° hinaus gekippt werden, um das Kochgut vollständig zu entleeren. Variable Rührwerksdrehzahl von 10 bis 100 prm. Rührwerksantriebswelle im Lieferumfang enthalten, Rührwerke müssen separat bestellt werden. Die gleichmäßige Erwärmung des Gargutes über den Boden und die Seitenwände der Pfanne erfolgt durch ein indirektes Heizsystem mit integriertem Satttdampf mit einer maximalen Temperatur von 125°C in einem Mantel mit automatischem Entlüftungssystem. Ein Sicherheitsventil verhindert einen Überdruck des Dampfes im Mantel. Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand im Doppelmantel. TOUCH-Bedienfeld. SOFT-Funktion. Möglichkeit zum Speichern von Rezepten im ein- oder mehrstufigen Garprozess, mit unterschiedlichen Temperatureinstellungen. Eingebaute Temperatursensoren für präzise Kontrolle des Garprozesses. Wasserdicht nach IPX6. Konfiguration: Freistehend oder an einer

Genehmigung: _____

Hauptmerkmale

- Das Mischrührwerk arbeitet mit variabler Drehzahl von 10 bis 100 U/min mit 3 Rotationsmustern.
- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- Am Rand des Ausgusses kann ein Sieb aufgesetzt werden (optional)
- Motorunterstützte variable Kippung mit "SOFT STOP". Kipp- und Ausgussgeschwindigkeiten können präzise eingestellt werden. Die Pfanne kann über 90 °C gekippt werden, um das Entleeren und die Reinigung zu erleichtern.
- Eingebauter Temperaturfühler für genaue Steuerung des Garvorgangs.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- Maximaler Druck des Innenmantels bei 1,7 bar; minimaler Arbeitsdruck bei 1 bar. Ermöglicht eine Temperaturregelung zwischen 50 und 110°C.

Konstruktion

- Kochkessel aus 1.4435 (AISI 316L) rostfreiem Stahl mit ausgerichtetem Ausguss. Doppelmantel aus 1.4404 (AISI 316L) rostfreiem Stahl konzipiert für einen Druck von 1.5 bar.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Doppelwandiger isolierter Deckel aus Chromnickelstahl 1.4301 auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Sicherheitsventil verhindert Überdruck des Dampfes im Doppelmantel.
- Sicherheitsthermostat schützt gegen zu geringen Wasserstand im Doppelmantel.
- Eine integrierte Mischbatterie, zum Befüllen der Pfanne und zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten, ist als optionales Zubehör erhältlich.
- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippposition, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.
- 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.
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- 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 Befehloptionen. 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
Kochmodus (bei Druckmodellen)
Rührer EIN/AUS-Einstellungen (bei Modellen mit Rundkochfunktion)
Fehlercodes für eine schnelle Problemlösung
Wartungserinnerungen

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

Serienmäßiges Zubehör

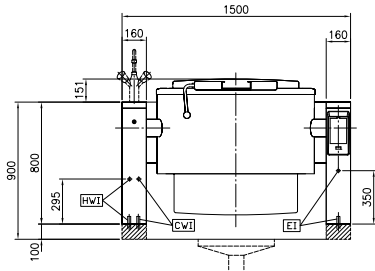
- 1 St. Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- 1 St. Spezialrührwerk für Kippkochkessel PNC 913545
300 l

Optionales Zubehör

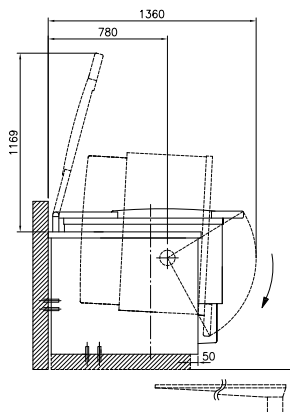
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte | PNC 911478 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werkseitig montiert | PNC 911623 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werkseitig montiert | PNC 911624 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1500 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werkseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) | PNC 912187 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |
| • Verschalung Sockelrücksprung von 70 bis 270 mm. Für ProThermetik Kippgeräte. nur werkseitig montierbar. | PNC 912479 | <input type="checkbox"/> |
| • Manometer für pro-thermetic Kipp-Kochkessel | PNC 912490 | <input type="checkbox"/> |
| • CNS-Portionierbord, 600 mm Länge | PNC 912554 | <input type="checkbox"/> |

- CNS-Portionierbord, 700 mm Länge PNC 912555
- CNS-Portionierbord, 800 mm Länge PNC 912556
- CNS-Portionierbord, 900 mm Länge PNC 912557
- CNS-Portionierbord, 1000 mm Länge PNC 912558
- CNS-Portionierbord, 1100 mm Länge PNC 912559
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735
- Anschlusset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend PNC 912753
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend PNC 912759
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912771
- Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben) PNC 912774
- Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend PNC 912777
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos PNC 912779
- Mischbatterie mit zwei Knebeln, 520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe für PXXT - werksseitig montiert PNC 913567
- Mischbatterie mit einem Hebel, 564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe für PXXT- KWC - werksseitig montiert PNC 913568
- Anschlusset für Prothermetisches kochen mit Variablem Rührer (ECAP) PNC 913578

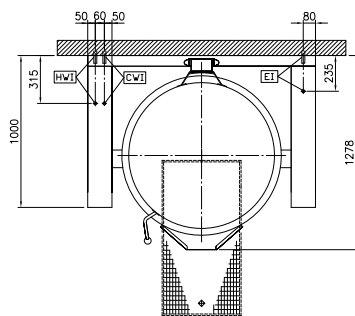
Front



Seite


 CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

oben


Elektrisch

 Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt 40 kW

Installation

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

Installationsart:

Schlüsselinformation

 Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 110 °C
 Durchmesser runder
 Kochkessel: 900 mm
 Tiefe runder Kochkessel: 570 mm
 Außenabmessungen, Länge: 1500 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 1000 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
 Nettogewicht: 430 kg
 Konfiguration Round; Tilting; With Stirrer
 Kessel-Netto-Nutzhalt 300 lt
 Kippmechanismus: automatisch
 Doppelwandiger Deckel: ✓
 Heizungsart: indirekt

Energieverbrauch

 Standard:
 Beheizt: 0 lt
 Aufheiztemperatur: From 0°C to 0°C
 Aufheizzeit: 0 min

Nachhaltigkeit

 Energieverbrauch in
 Aufheizphase: 0
 Energieeffizienz: 0 %