



**Thermaline
Elektro-Kippkochkessel inklusive
Rührwerk 300 Ltr. (H) Variable
Rührwerksgeschwindigkeit**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



Installationsmöglichkeiten (nicht im Lieferumfang enthalten):
Bodenmontage auf 200 mm hohen Füßen oder auf einem Sockel, der entweder aus Edelstahl oder aus Mauerwerk bestehen kann.

586891 (PBOT30WDEO)

Elektro-Kippkochkessel
inklusive Rührwerk 300 Ltr.
(H) Variable
Rührwerksgeschwindigkeit

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogener Kessel aus Edelstahl AISI 316. Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisiertes Kippen mit variabler Geschwindigkeitsregelung. Die Kessel kann über 90° hinaus gekippt werden, um das Kochgut vollständig zu entleeren. Variable Rührwerksdrehzahl von 10 bis 100 rpm. Rührerantriebswelle im Lieferumfang enthalten, Rührreinsatz muss separat bestellt werden. Die Speisen werden gleichmäßig über den Boden und die Seitenwände der Pfanne durch ein indirektes Heizsystem mit integriertem Sattdampf mit einer maximalen Temperatur von 125° C in einem Mantel mit automatischem Entlüftungssystem erhitzt. Das Sicherheitsventil verhindert einen Überdruck des Dampfes im Mantel. Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand im Doppelmantel. TOUCH-Bedienfeld. SOFT-Funktion. Möglichkeit zum Speichern von Rezepten für ein- oder mehrphasige Garvorgänge mit unterschiedlichen Temperatureinstellungen. Eingebaute Temperatursensoren zur präzisen Kontrolle des Garvorgangs. Wasserdicht nach IPX6. Konfiguration: Freistehend oder an der Wand stehend.

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Hauptmerkmale

- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Das Mischrührwerk arbeitet mit variabler Drehzahl von 10 bis 100 U/min mit 3 Rotationsmustern.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Maximaler Druck des Innenmantels bei 1,7 bar; minimaler Arbeitsdruck bei 1 bar. Ermöglicht eine Temperaturregelung zwischen 50 und 110°C.
- 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.

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.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- 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 Befehlsoptionen. Das Display zeigt an: Tatsächliche und eingestellte Temperatur Eingestellte und verbleibende Garzeit Vorwärmphase (falls aktiviert) GuideYou-Bedienfeld (falls aktiviert) Verzögelter 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

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

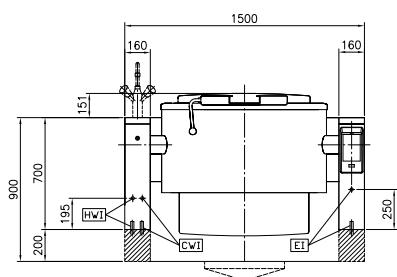
Optionales Zubehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Abschüttsieb für 300-, 400- und 500-Liter-Kipp-Kochkessel | PNC 910006 | <input type="checkbox"/> |
| • Messtab für 300-Liter-Kipp-Kochkessel | PNC 910047 | <input type="checkbox"/> |
| • Gitterrührer für 300-Liter-Kochkessel | PNC 910066 | <input type="checkbox"/> |
| • Gitterrührer mit Abstreifer für 300-Liter-Kochkessel | PNC 910096 | <input type="checkbox"/> |
| • Siebstange für runde Stand-Kochkessel | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte | PNC 911475 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert | PNC 911812 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert | PNC 911813 | <input type="checkbox"/> |
| • Sieb für Auslaufhahn | PNC 911966 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1500 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig 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"/> |

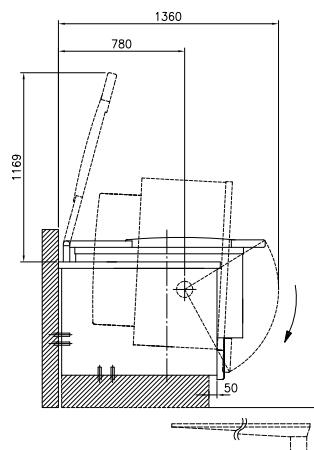
- Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz PNC 912477 - 25), 16A, IP54, rot/weiß
- Verschalung Sockelrücksprung von 70 bis 270 mm. Für ProThermek Kippgeräte. nur werkseitig montierbar.
- Manometer für pro-thermetic Kipp-Kochkessel
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermek
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend
- Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben)
- Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend
- Auslaufhahn 2" für ProThermek Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos
- Mischbatterie zwei Knebel
- Mischbatterie zwei Knebel
- Mischbatterie zwei Knebel
- Mischbatterie zwei Knebel
- Mischbatterie mit zwei Knebeln, 520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe für PXXT - werkseitig montiert
- Mischbatterie mit einem Hebel, 564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe für PXXT- KWC - werkseitig montiert
- Anschlussset für Prothermetisches kochen mit Variabilem Rührer (ECAP)



Front

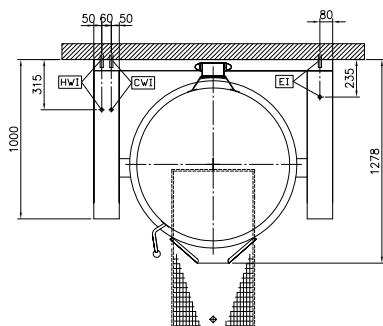


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

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

Installation

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

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:	700 mm
Nettogewicht:	430 kg
Konfiguration	Round; Tilting; With Stirrer
Kessel-Netto-Nutzinhalt:	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 %