



Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 100lt, freistehend



586137 (PFET10EEEO)

Electric Tilting Braising Pan,
100 liter, Compound,
Freestanding, depth 800
mm - 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die Kippbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung, die Konsole-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.
Nichtloser und hygienischer Zusammensetzung mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätereihe mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bindet mit der Abdeckung verschraubt.

Der Boden aus CNS-plattiertem Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgekühlt zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verzieren verursacht wird. Das Gehäuse ist wärmeisoliert.

Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock-Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmäßige Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumpfannenböden so angeordnet, dass der Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren.

Froschfuß ist die Kippbratpfanne mit einer schwungsgeschickten Ausführung versehen. Die Ausführungsoptik so ausgeführt, daß auch eine leichte Erhöhung kleiner Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist.

Die Kippbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollplattierte Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeföhrt wird. Der Deckel federneutritzt durch steriles austauschbare Federgelenke. Die Federgelenke durch eine Chromnickelstahlplatte unter zusätzlichem Pfeilnagel abgedichtet. Der Deckel ist so konstruiert, daß er sich leicht öffnen und schließen lässt.

Das Kippen der Pfanne erfolgt durch eine Motorsteuerung mit variablen Geschwindigkeiten, durchwegs kippbar ohne Kraftaufwand, rasches Abschütteln z.B. beim Reinigen. Dosierte Ausgängen zum Positionieren sowie kein Überschreiten des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stoppsicherung.

Die Kippbratpfanne nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schüsselpfanne im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgabestrahles erreicht werden.

Icc - Intelligente Touch Steuerung
Touch screen panel mit mikroprozessor Steuerung für Brat- oder Kochmodus.

Permanente gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:

- Temperatur
- Arbeitszeit
- Kochzeit
- Kürttemperatur
- Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zustandsinformationen können zugewählt werden:

- 2-Heizzeiten-Steuerung

- Schaltzeitbegrenzung

- Kochdauer

- Startzeit in Schritte

- Kochprogrammabende

- Leistungsstufen

- Kochzeitbegrenzung

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 möglich ist.

Integrierte USB Schnittstelle zu Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere „Prothermic“ Geräte, sowie Aufzeichnungen über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßnahmen.

Gerätedaten und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.

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 bauzeitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro) ausgestattet.

Mischbatterie

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Hauptmerkmale

- Die Pfannengröße ist GN-konform.
- 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.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Temperaturfühler bieten effiziente Temperaturkontrolle: Leistung wird nach Bedarf zugeführt um die Temperatur genau im eingestellten Bereich zu halten, ohne Überschreitungen.
- Die optimale Hitzeverteilung gewährleistet hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel sowie in Bezug auf den Erhalt der Vitamine.
- 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.
- Kein Überschreiten der Kochtemperaturen, rasche Reaktion.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- Multifunktionsgerät, geeignet zum Braten, Rösten, Schmoren, Simmern, Kochen und Dämpfen.

Konstruktion

- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Mehrzweck-Oberfläche: 18mm starker Compound-Boden, plattierte 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 1.4301 auf 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.
- 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

Genehmigung:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

- 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.
 - 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 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
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).

Nachhaltigkeit



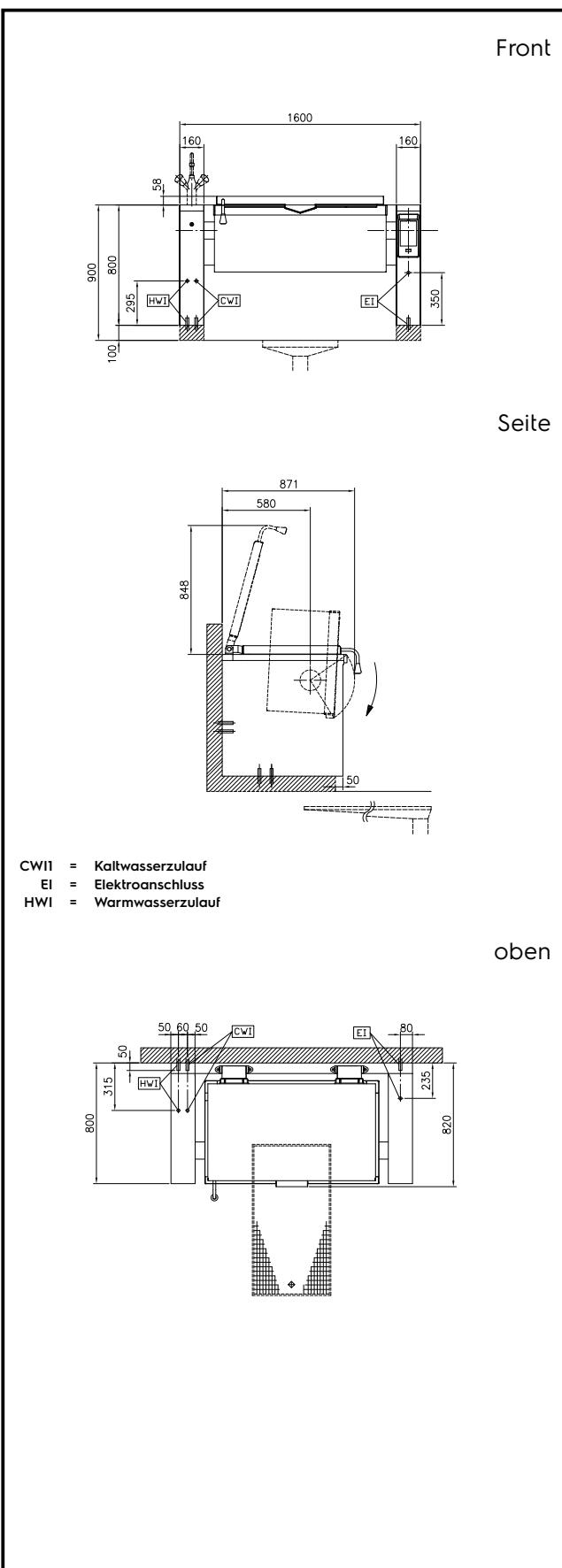
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- Standbratpfannen (Länge 530 mm) PNC 910053 □
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058 □
- Behälter GN 1/1-150, gelocht PNC 910212 □
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 911432 □
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert PNC 911462 □
- Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte PNC 911479 □
- Kleine gelochte Schöpfshaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577 □
- Kleine Schöpfshaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN PNC 911578 □

- C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912188 □
- 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 □
- Eingegebauter Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz PNC 912473 □
- Eingegebauter Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß PNC 912474 □
- Eingegebauter Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau PNC 912475 □
- Eingegebauter Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau PNC 912476 □
- Eingegebauter Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß PNC 912477 □
- Verschalung Sockelrücksprung von 70 bis 270 mm. Für ProThermek Kippgeräte. nur werkseitig montierbar. PNC 912479 □
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497 □
- Verbindungsschiene PNC 912500 □
- GN1/1-Einhängerahmen für FET PNC 912709 □
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735 □
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermek PNC 912737 □
- Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben) PNC 912740 □
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend PNC 912754 □
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend PNC 912760 □
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912772 □
- Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend PNC 912777 □
- Auslaufhahn 2" für ProThermek Kipp-Druckgarbriaseren PNC 912780 □
- Notausschalter ProThermek PNC 912784 □
- Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermek Kippgerät (rechts), ProThermek Standgerät (links) mit ProThermek Kippgerät (rechts) PNC 912971 □
- Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermek Kippgerät (links), ProThermek Standgerät (rechts) mit ProThermek Kippgerät (links) PNC 912972 □

- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung:
modular 80 (links), ProThermic Kippgerät (rechts), ProThermic Standgerät (links) ProThermic Kippgerät (rechts)
PNC 912977
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung:
modular 80 (rechts), ProThermic Kippgerät (links), ProThermic Standgerät (rechts)
ProThermic Kippgerät (links)
PNC 912978
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913431
- Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913432
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913554
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913555
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913556
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913557
- Mischbatterie mit zwei Knebeln, 520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe für PXXT - werkseitig montiert PNC 913567
- Mischbatterie mit einem Hebel, 564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe für PXXT- KWC - werkseitig montiert PNC 913568



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 20.6 kW

Installation

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

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	250 °C
Länge Rechteckkochkessel:	1050 mm
Höhe Rechteckkochkessel:	169 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	558 mm
Außenabmessungen, Länge:	1600 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	800 mm
Nettogewicht:	270 kg
Konfiguration	rechteckig; kippbar
Kessel-Netto-Nutzinhalt	76 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt