

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 100lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


586136 (PFET10EAE0)

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

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

AISI 304 stainless steel construction. Pan in AISI 304 stainless steel, GN compliant; 18mm thick pan bottom (15mm mild steel and 3 mm AISI 316 stainless steel). Insulated and counterbalanced lid. Motorized tilting with variable speed control. Pan can be tilted beyond 90° to completely empty the food. Water mixing unit incorporated on top. Unit to include food tap. The electric heating elements are attached under the well. Fast warming and even temperature distribution over the entire base. Safety thermostat protects the pan from overheating in case of malfunction. A precise, electronic control of pan bottom temperature ensures fast reaction and exact adherence to preselected cooking temperatures between 50° and 250°C. It can be used for poaching or steaming (with the lid open); simmering and boiling (with open or closed lid). Fast warming and even temperature distribution over the whole base. TOUCH control panel. SOFT function. Possibility to store recipes in single or multiphase cooking process, with different temperature settings. Built in temperature sensor for precise control of cooking process. Core Temperature Sensor provides efficient temperature control. IPX6 water resistant controls. Configuration: Free-standing or Standing against a wall. Installation options (not included): floor mounted on 200mm high feet or a plinth which can be either steel or masonry construction.

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, 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 1.4301 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

Genehmigung:

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.
- 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.
- [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

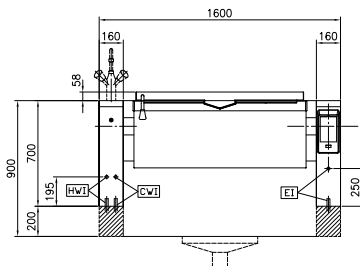
- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- PNC 910053 ☐
Standbratpfannen (Länge 530 mm)
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058 ☐



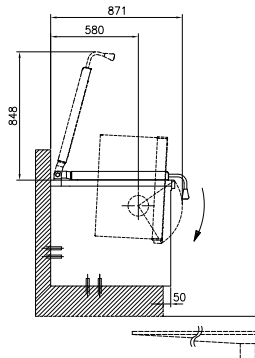
Electrolux
PROFESSIONAL

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 100lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend

Front

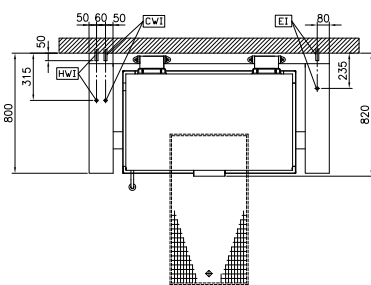


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:

586136 (PFET10EAE0)

400 V/3N ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt

20.6 kW

Installation

Installationsart:

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

Schlüsselinformation

Konfiguration

rechteckig; kippbar

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:

700 mm

Nettogewicht:

270 kg

Kessel-Netto-Nutzhalt

76 lt

Kippmechanismus:

automatisch

Doppelwandiger Deckel:

✓

Heizungsart:

direkt

Thermaline
Elektro Kippbratpfanne, 100lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.



2024.07.01