

## Thermaline Elektrische Kippbratpfanne 170lt (s) mit Verbundboden, GuideYou-Panel, freistehend

### Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #  
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586871 (PFET17EEEO)

 Elektrische Kippbratpfanne  
 170lt (s) mit Verbundboden,  
 GuideYou-Panel, freistehend

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Konstruktion aus Edelstahl AISI 304. GN-konforme Pfannengröße; 18 mm dicker Pfannenboden (15 mm Baustahl und 3 mm AISI 316 Edelstahl). Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisiertes Kippen mit variabler Geschwindigkeitsregelung. Die Pfanne kann über 90° hinaus gekippt werden, um das Kochgut vollständig zu entleeren. Die elektrischen Heizelemente sind unter der Wanne angebracht. Ein Sicherheitsthermostat schützt die Pfanne vor Überhitzung. Eine präzise, elektronische Regelung der Topfbodentemperatur sorgt für schnelle Reaktion und exakte Einhaltung der vorgewählten Gartemperaturen zwischen 50° und 250°C. TOUCH-Bedienfeld. SOFT-Funktion. Möglichkeit zum Speichern von Rezepten für ein- oder mehrstufige Garvorgänge mit unterschiedlichen Temperatureinstellungen. Eingebaute Temperatursensoren für eine genaue Kontrolle des Garvorgangs. Wasserdicht nach IPX6. Konfiguration: Freistehend oder an der Wand stehend. Installationsmöglichkeiten (nicht im Lieferumfang enthalten): Bodenmontage auf 200 mm hohen Füßen oder auf einem Sockel, der entweder aus Stahl oder aus Mauerwerk bestehen kann.

### 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.
- 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
- Seitliche Oberfläche des Behälters aus DIN 1.4301/ AISI 304.

## 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 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb                                                                                                  | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht                                                                                             | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert                                                      | PNC 911439 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte                                                                                   | PNC 911479 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN)                                                                       | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN                                                                              | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) | PNC 912188 | <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"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung                                                                             | PNC 912497 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene                                                                                                       | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • GN1/1-Einhängerahmen für FET                                                                                             | PNC 912709 | <input type="checkbox"/> |
| • Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte                                                                | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> |
| • Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik                                              | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben)                                                                                | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |
| • Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend                                                                   | PNC 912754 | <input type="checkbox"/> |
| • Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend                                                                   | PNC 912760 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend                                                                          | PNC 912772 | <input type="checkbox"/> |

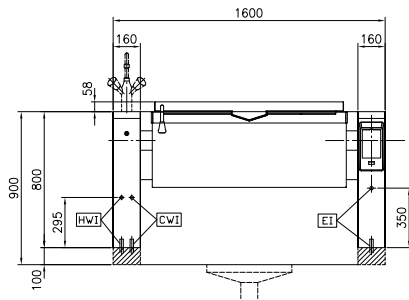
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisiere PNC 912780 ☐
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ☐
- Verbindungsschiene: modular 80 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912971 ☐
- Verbindungsschiene: modular 80 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912972 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic 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 ☐
- ANSCHLUSSKIT FÜR PROTHERMETISCHES KOCHEN & SCHMOREN (ECAP) PNC 913577 ☐



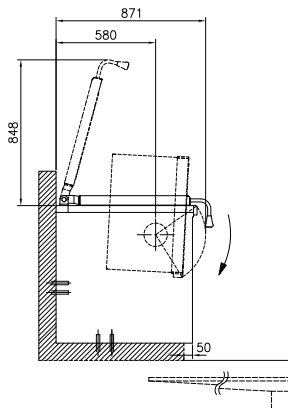
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Thermaline**  
**Elektrische Kippbratpfanne 170lt (s) mit**  
**Verbundboden, GuideYou-Panel, freistehend**

Front

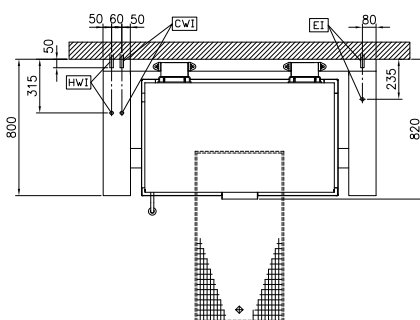


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
EI = Elektroanschluss  
HWI = Warmwasserzulauf

oben



**Elektrisch**

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

**Installation**

Installationsart:

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

**Schlüsselinformation**

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C  
Betriebstemperatur MAX.: 250 °C  
Länge Rechteckkochkessel: 1050 mm  
Höhe Rechteckkochkessel: 287 mm  
Tiefe Rechteckkochkessel: 558 mm  
Außenabmessungen, Länge: 1600 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 800 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm  
Nettogewicht: 300 kg  
Konfiguration: rechteckig;kipubar  
Kessel-Netto-Nutzhalt: 146 lt  
Kippmechanismus: automatisch  
Doppelwandiger Deckel: ✓  
Heizungsart: direkt



**Thermaline**  
**Elektrische Kippbratpfanne 170lt (s) mit Verbundboden, GuideYou-Panel,**  
**freistehend**  
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.08.06