

Thermaline

Elektrische Kipp-Bratpfanne 170lt (s) mit Compoundboden, freistehend

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


586870 (PFET17EAE0)

 Elektrische Kipp-Bratpfanne
 170lt (s) mit
 Compoundboden,
 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 (Power Blocks) 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.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

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

Genehmigung: _____

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 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 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

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"/>
• 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"/>
• MOBILE KIT NEWTHERM (VAR.WIDTH = S-CODE)	PNC 912460	<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"/>
• Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend bestehend aus 2x Konsolenrückwand, 1x Rückwand hinter Tiegel	PNC 912708	<input type="checkbox"/>
• GN1/1-Einhängerrahmen 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 - freistehend	PNC 912748	<input type="checkbox"/>
• Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend	PNC 912772	<input type="checkbox"/>
• Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend	PNC 912776	<input type="checkbox"/>
• Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp- Druckgarbräisierern	PNC 912780	<input type="checkbox"/>
• Notausschalter ProThermetik	PNC 912784	<input type="checkbox"/>

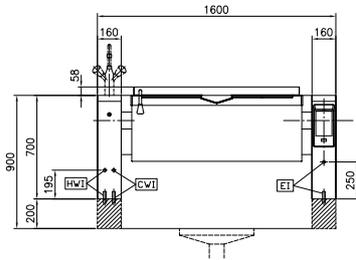
Thermaline

Elektrische Kipp-Bratpfanne 170lt (s) mit Compoundboden, freistehend

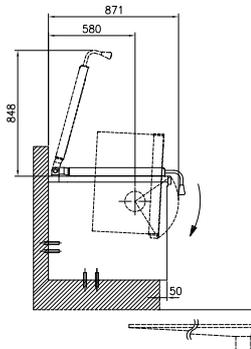
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

- 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 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

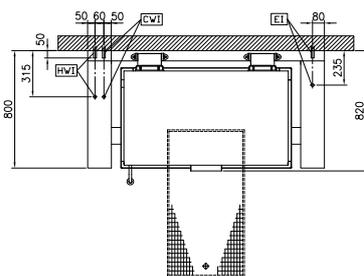
Front



Seite



oben



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

Elektrisch

Netzspannung:
586870 (PFET17EAEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 20.6 kW

Installation

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

Installationsart:

Schlüsselinformation

Konfiguration	rechteckig;kipubar
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:	700 mm
Nettogewicht:	300 kg
Kessel-Netto-Nutzhalt	146 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt