Electrolux PROFESSIONAL

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

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586870 (PFET17EAEO) 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.

Genehmigung:

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 1.4301auf 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 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 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

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 911439	❑
• Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/ UEN-PFEN/PUEN)	PNC 911577	❑
• Kleine Schöpfschaufel 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	❑
• MOBILE KIT NEWTHERM (VAR.WIDTH = S-CODE)	PNC 912460	❑
• Steckdose CEE-16A/400V/IP67	PNC 912468	❑
• Steckdose CEE-32A/400V/IP67	PNC 912469	❑
• Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut	PNC 912471	❑
• Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut	PNC 912472	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz	PNC 912473	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß	PNC 912474	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau	PNC 912475	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau	PNC 912476	❑
• Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß	PNC 912477	❑
• Verschalung Sockelrücksprung von 70 bis 270 mm. Für ProThermetik Kippgeräte. nur werkseitig montierbar.	PNC 912479	❑
• Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung	PNC 912497	❑
• Verbindungsschiene	PNC 912500	❑
• Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend bestehend aus 2x Konsolenrückwand, 1x Rückwand hinter Tiegel	PNC 912708	❑
• GN1/1-Einhängerahmen für FET	PNC 912709	❑
• Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte	PNC 912735	❑
• Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik	PNC 912737	❑
• Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben)	PNC 912740	❑
• Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend	PNC 912748	❑
• Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend	PNC 912772	❑
• Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend	PNC 912776	❑
• Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisièren	PNC 912780	❑
• Notausschalter ProThermetik	PNC 912784	❑

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

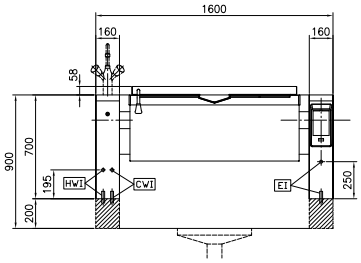
2026.11.25

• 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) ProThermeticKippgerät (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	❑

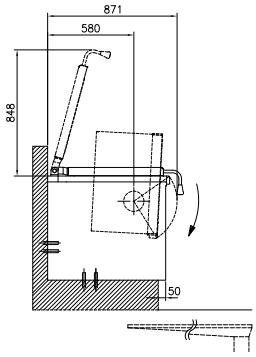
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

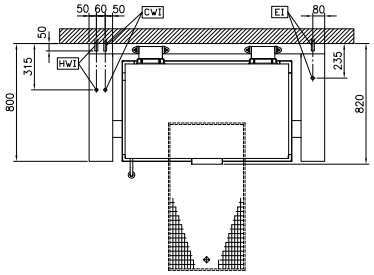


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

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

Installation

Installationsart:	freisthend 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:	700 mm
Nettogewicht:	300 kg
Konfiguration	rechteckig;kippbar
Kessel-Netto-Nutzinhalt	146 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt

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

2026.11.25