

Thermaline Elektrische Kippbratpfanne 170 l mit Verbundboden, GuideYou-Bedienfeld, wandmontiert

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


586872 (PFET17ETEO)

 Elektrische Kippbratpfanne
 170 l mit Verbundboden,
 GuideYou-Bedienfeld,
 wandmontiert

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Konstruktion aus Edelstahl AISI 304. GN-konforme Pfannengröße; 18 mm dicker Pfannenboden (15 mm Weichstahl und 3 mm Edelstahl AISI 316). Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisierte Neigung mit variabler Geschwindigkeitsregelung. Die Pfanne kann um mehr als 90° geneigt werden, um die Speisen vollständig zu entleeren. Die elektrischen Heizelemente sind unter dem Becken montiert. Ein Sicherheitsthermostat schützt die Wanne vor Überhitzung. Eine präzise elektronische Steuerung der Wannenbodentemperatur gewährleistet eine schnelle Reaktion und die exakte Einhaltung der voreingestellten Gartemperaturen zwischen 50 °C und 250 °C. TOUCH-Bedienfeld. SOFT-Funktion. Möglichkeit zur Speicherung von Rezepten für ein- oder mehrphasige Garprozesse mit unterschiedlichen Temperatureinstellungen. Eingebaute Temperatursensoren für eine präzise Steuerung des Garprozesses. Wasserdicht gemäß IPX6. Konfiguration: Wandmontage.

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.
- 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

Nachhaltigkeit



- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

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 | ☐ |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/
UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | ☐ |

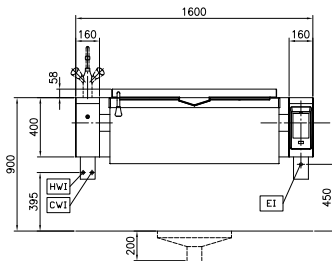
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-
PFEN/PUEN | PNC 911578 | ☐ |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm,
Höhe 40 mm) für Kippgeräte -
werksseitig mitbestellen (nicht
nachträglich montierbar) | PNC 912188 | ☐ |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | 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 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912497 | ☐ |
| • GN1/1-Einhängerahmen für FET | PNC 912709 | ☐ |
| • Wasserfüllautomatik (Warm- und
Kaltwasser) für Kippgeräte | PNC 912735 | ☐ |
| • Anschlusset
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | ☐ |
| • Hauptschalter 60A (werksseitig
anzugeben) | PNC 912740 | ☐ |
| • Schlauchbrause für Kippgeräte -
wandstehend | PNC 912775 | ☐ |
| • Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-
Druckgarbräsiere | PNC 912780 | ☐ |
| • Notausschalter ProThermetik | PNC 912784 | ☐ |
| • 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 - werksseitig montiert | PNC 913567 | ☐ |
| • Mischbatterie mit einem Hebel,
564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe
für PXXT- KWC - werksseitig montiert | PNC 913568 | ☐ |
| • ANSCHLUSSKIT FÜR
PROTHERMETISCHES KOCHEN &
SCHMOREN (ECAP) | PNC 913577 | ☐ |



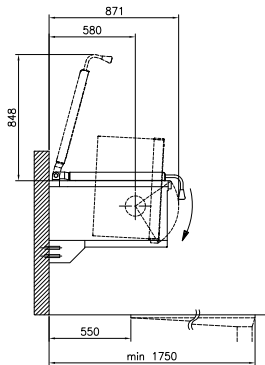
Electrolux
PROFESSIONAL

Thermaline
Elektrische Kippbratpfanne 170 l mit
Verbundboden, GuideYou-Bedienfeld,
wandmontiert

Front

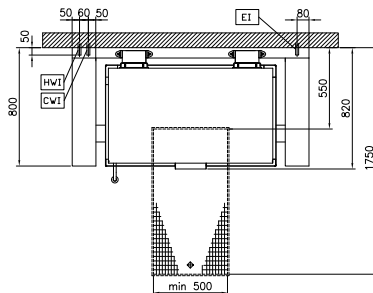


Seite



CWII = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

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

Installation

Installationsart: Wandmontage

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



Thermaline
Elektrische Kippbratpfanne 170 l mit Verbundboden, GuideYou-
Bedienfeld, wandmontiert
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.09.17