Electrolux PROFESSIONAL

Thermaline
Elektro Kippbratpfanne, 170lt, Wandmontage

Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

586161 (PFET17EVEO) Electric Tilting Braising Pan, 170 liter, Compound, Wall mounted, depth 900 mm – 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die Kippbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung, die Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.
Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmäßige ,Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren
Frontseitig ist die Kippbratpfanne mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist.
Die Kippbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und

Die Kippbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung, die Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.
Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmäßige ,Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren
Frontseitig ist die Kippbratpfanne mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist.
Die Kippbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Die Federgelenke durch eine Chromnickelstahlplatte unten zusätzlich hygienisch abgedeckt. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.
Das Kippen der Pfanne erfolgt mittels einer Motorkippung mit variablen Geschwindigkeiten, dadurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten z.B. beim Reinigen, dosiertes Ausgießen zum Portionieren sowie kein Überschappen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stopverzögerung.
Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schnaupenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgußstrahles erreicht werden.

ttc – therma touch control Steuerung:
Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für Brat- oder Kochmodus.
Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:
- Temperatur
- Arbeitszeit
- Kerntemperatur
- Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.
Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:
- 2-Heizzonen-Steuerung
- Startverzögerung
- softcooking
- Kochdauer
- Startzeit in Echtzeit
- Kochprogrammebene
- Leistungsstufen
- Soll-/Ist-Controlling.

Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden

Genehmigung:

Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.

Integrierte USB Schnittstelle zu Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere „Prothermetic" Geräte, sowie Aufzeichnungsdaten über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßnahmen. Gerätedaten und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.

Hoher Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.

Das Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX6.

Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentialfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer bauseitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro) ausgestattet.

Mischbatterie

Technische Daten:
Warmwasseranschluß: 15 DN
Kaltwasseranschluß: 15 DN

Ausführung:
Die Mischbatterie, 1/2", mit Schwenkauslauf in verchromter Ausführung. Die Handgriffe in wärmeisolierter Ausführung, auf der Abdeckung montiert. Der Schwenkauslauf so gestaltet, daß das Wasser direk

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.

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

- 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.

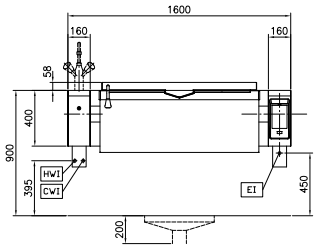
Optionales Zubehör

- 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 ❑
- 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 912499 ❑
- 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 ❑
- Schlauchbrause für Kippgeräte - wandstehend PNC 912775 ❑
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisièren PNC 912780 ❑
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ❑
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts) PNC 912981 ❑
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912982 ❑
- 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 ❑

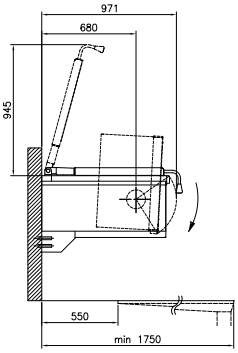
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Thermaline
Elektro Kippbratpfanne, 170lt, Wandmontage

Front

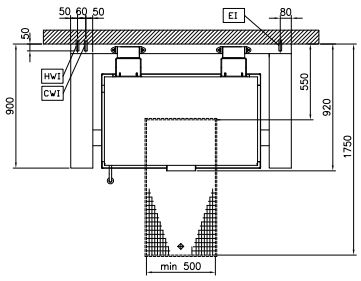


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

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

Installation

Installationsart:	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:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	400 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.

2025.07.22