

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 60lt, freistehend

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL # _____
 MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____


586143 (PFET06EGEO)

 Electric Tilting Braising Pan,
 60 liter, Compound,
 Freestanding, 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 Bratpfannenstahle ist mit großen Boden- und Eckkraden sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo7-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.
 Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock-Heizelemente fechtendeckend 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 schwächer ausgeführten Auslaufschraube versehen. Die Auslaufschraube so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinerer Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist.
 Die Kippbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und walloislierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweiß. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelecke. Die Federgelecke durch eine Chromnickelstahlplatte unten zusätzlich hygienisch abgedeckt. Der Handgriff des Deckels in wärmeisoliertem Ausführung.
 Das Kippen der Pfanne erfolgt mittels einer Motorisierung mit variablen Geschwindigkeiten, wodurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten z.B. beim Reinigen, dosiertes Ausgießen zum Portionieren sowie kein Überspringen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stoppverzögerung.
 Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schraupenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgussstrahles erreicht werden.

Itc - thermaline 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-Heizzone-Steuerung
 - Startverzögerung
 - softcooking
 - Kochdauer
 - Startzeit in Echtzeit
 - Kochprogrammenebene
 - Leistungsstufen
 - Salt-/Fat-Controlling

Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.

Integrierte USB Schnittstelle zur Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere „Prothematic“ Geräte, sowie Aufzeichnungslösungen über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßbarmessern.
 Geratedaten 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 ist strahlwassergeschützt Ausführung IPX6.

Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentiellfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer baueigenen Anzeigefläche (z.B. im Küchenchefbüro) ausgestattet.

Mischbatterie

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

Genehmigung:

- 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.
- [NOT TRANSLATED]

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

Nachhaltigkeit



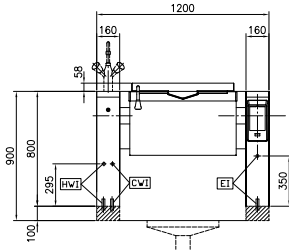
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

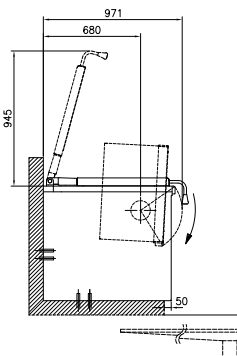
- | | | | | | |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530
mm) | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> | • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz
- 25), 16A, IP54, rot/weiß | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Verschalung Sockelrücksprung von
70 bis 270 mm. Für ProThermetik
Kippgeräte. nur werkseitig
montierbar. | PNC 912479 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte -
wandstehend - werkseitig
montiert | PNC 911417 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene | PNC 912502 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte -
freistehend - werkseitig montiert | PNC 911447 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-Einhängerahmen für FET | PNC 912709 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel
(FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> | • Wasserfüllautomatik (Warm- und
Kaltwasser) für Kippgeräte | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/
UEN-PFEN/PUEN | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> | • Anschlusset
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für
Kippgeräte | PNC 911929 | <input type="checkbox"/> | • Set geschlossene Rückwand für
Kippgeräte - wandstehend | PNC 912750 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1200
mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte
- werkseitig mitbestellen (nicht
nachträglich montierbar) | PNC 912184 | <input type="checkbox"/> | • Set geschlossene Rückwand für
Kippgeräte - freistehend | PNC 912756 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Rückwandverkleidung für
Kippgeräte, freistehend | PNC 912768 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Hauptschalter 25A (werksseitig
anzugeben) | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23,
16A/230V, eingebaut | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Schlauchbrause für Kippgeräte -
freistehend | PNC 912777 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung,
Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • Auslaufhahn 2" für ProThermetic
Kipp-Druckgarbraisièren | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung
Typ-23, 16A/380V, eingebaut | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • Notausschalter ProThermetik | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schuko), 16A, IP55, schwarz | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene: modular 90
(links) mit ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee),
16A, IP67, blau/weiß | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene: modular 90
(rechts) mit ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät
(rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schweiz - 23), 16A, IP54, blau | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit
rückseitiger Aufkantung: modular 90
(links), ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) ProThermetic Kippgerät
(rechts) | PNC 912981 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schuko), 16A, IP54, blau | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit
rückseitiger Aufkantung: modular 90
(rechts), ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät
(rechts) ProThermetic Kippgerät
(links) | PNC 912982 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Schaber ohne Griff für Bratpfannen
(PFEX/PUEX) | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Schaber mit vertikalem Griff für
Bratpfannen (PFEX/PUEX) | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913554 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913555 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913556 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913557 | <input type="checkbox"/> |
| | | | • Mischbatterie mit zwei Knebeln,
520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe
für PXXT - werkseitig montiert | PNC 913567 | <input type="checkbox"/> |

- Mischbatterie mit einem Hebel, PNC 913568
564mm Höhe, 450mm
Schwenktiefe für PXXT- KWC -
werkseitig montiert

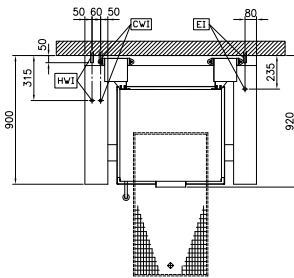
Front



Seite


 CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

oben


Elektrisch

 Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt 15.5 kW

Installation
Installationsart:

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

Schlüsselinformation

 Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 250 °C
 Länge Rechteckkochkessel: 680 mm
 Höhe Rechteckkochkessel: 158 mm
 Tiefe Rechteckkochkessel: 558 mm
 Außenabmessungen, Länge: 1200 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
 Nettogewicht: 210 kg
 Konfiguration: rechteckig;kippar
 Kessel-Netto-Nutzhalt: 45 lt
 Kippmechanismus: automatisch
 Doppelwandiger Deckel: ✓
 Heizungsart: direkt