Technisches Datenblatt
ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

Thermaline
Elektro Kippbratpfanne, 60lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend

586124 (PFET06EAEO)

Electric Tilting Braising Pan, 60 liter, Compound, Hygienic Profile, Freestanding, depth 800 mm - 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

AISI 304 stainless steel construction. Pan in AISI 304 stainless steel, GN compliant; 18mm thick pan bottom (15mm mild steel and 3 mm AISI 316 stainless steel). Insulated and counterbalanced lid. Motorized tilting with variable speed control. Pan can be tilted beyond 90° to completely empty the food. Water mixing unit incorporated on top. Unit to include food tap. The electric heating elements are attached under the well. Fast warming and even temperature distribution over the entire base. Safety thermostat protects the pan from overheating in case of malfunction. A precise, electronic control of pan bottom temperature ensures fast reaction and exact adherence to preselected cooking temperatures between 50° and 250°C. It can be used for poaching or steaming (with the lid open); simmering and boiling (with open or closed lid). Fast warming and even temperature distribution over the whole base. TOUCH control panel. SOFT function. Possibility to store recipes in single or multiphase cooking process, with different temperature settings. Built in temperature sensor for precise control of cooking process. Core Temperature Sensor provides efficient temperature control. IPX6 water resistant controls. Configuration: Free-standing or Standing against a wall. Installation options (not included): floor mounted on 200mm high feet or a plinth which can be either steel or masonry construction.

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

- External panelling and internal frame made of 1.4301 (AISI 304) stainless steel.
- Multipurpose cooking surface: compound in special 18 mm thickness, plated with 3 mm 1.4404 (AISI 316L) stainless steel, seamlessly welded to the bottom. Surface is warp resistant and insensitive to thermal shocks.
- Entire pan tub made in 1.4301 (AISI 304) stainless steel, single-piece deep drawn with hygienic large rounded base and corner radius. Shot blasted with non-stick surface.
- Double-lined insulated lid in 1.4301 (AISI 304) stainless steel mounted on the cross beam of the unit, shall be counterbalanced by a special hinge that remains open in all positions.
- Pan base made in AISI 316L stainless steel, 18 mm compound plus 15 mm thick heating block, seamlessly welded to the pan bottom. Surface is warp resistant and insensitive to thermal shocks.
- Integrated water mixing tap is available as optional accessory to make water filling and pan cleaning easier.
- Heatproof handle with non-slip surface.
- Front-mounted inclined led "TOUCH" control panel with recessed deep drawn casing, features self-explanatory display functions which guide operator throughout the cooking process: simultaneous display of actual and set temperature as well as set cooking time and remaining cooking

time; real time clock; "SOFT" control for gentle heating up for delicate food; 9 power simmering levels from gentle to heavy boiling; timer for deferred start; error display for quick trouble-shooting.

- Possibility to store recipes in single or multiphase cooking process, with different temperature settings.
- Minimised presence of narrow gaps for easier cleaning of the sides to meet the highest hygiene standards.
- Can be prearranged for eventual energy optimisation or external surveillance systems (optional).
- 98% recyclable by weight; packaging material free of toxic substances.

TIT_UI Data Management

- 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 ❑
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert PNC 911469 ❑
- Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577 ❑
- Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN PNC 911578 ❑
- C-Board (Aufkantung Länge 1200 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912184 ❑
- MOBILE KIT NEWTHERM (VAR. WIDTH = S-CODE) PNC 912460 ❑
- 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 ❑
- 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 PNC 912704 ❑
- GN1/1-Einhängerahmen für FET PNC 912709 ❑
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735 ❑
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737 ❑
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend PNC 912744 ❑
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912768 ❑
- Hauptschalter 25A (werksseitig anzugeben) PNC 912773 ❑
- Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend PNC 912776 ❑
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisièren PNC 912780 ❑
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ❑
- 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 zwei Knebel PNC 913554 ❑
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913555 ❑
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913556 ❑
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913557 ❑

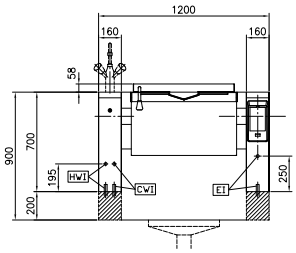
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

- 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 ❑

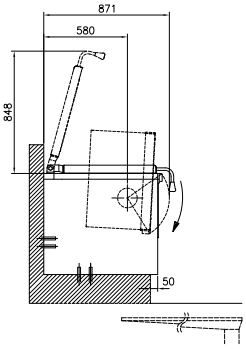
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

Thermaline
Elektro Kippbratpfanne, 60lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend

Front

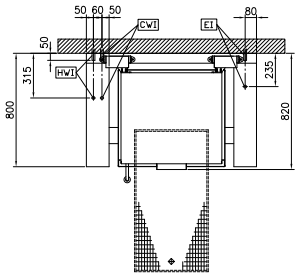


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:	
586124 (PFET06EAEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	15.5 kW

Installation

Installationsart:	freisthend auf Betonsockel, Füßen , Auf Untergestell, Aufstellung an Wand

Schlüsselinformation

Konfiguration	rechteckig;kippbar
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:	800 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	210 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt	45 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt

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