

## Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 60lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**586124 (PFET06EAE0)**

 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.

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

### 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

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

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.

### Nachhaltigkeit



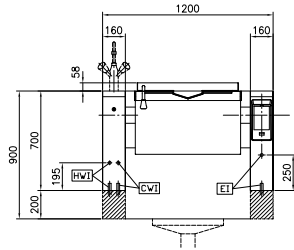
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

### Optionales Zubehör

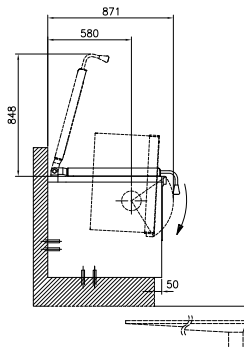
- |  |            |                          |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-<br>Standbratpfannen (Länge 530<br>mm)   | PNC 910053 | <input type="checkbox"/> | • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz<br>- 25), 16A, IP54, rot/weiß  | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb  | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> | • Verschalung Sockelrücksprung von<br>70 bis 270 mm. Für ProThermetik<br>Kippgeräte. nur werkseitig<br>montierbar.   | PNC 912479 | <input type="checkbox"/> |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht   | PNC 910212 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit<br>Aufkantung  | PNC 912497 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte -<br>wandstehend - werkseitig<br>montiert   | PNC 911439 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene   | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte -<br>freistehend - werkseitig montiert  | PNC 911469 | <input type="checkbox"/> | • Set geschlossene Rückwand für<br>Kippgeräte - wandstehend  | PNC 912704 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel<br>(FEN/UEN-PFEN/PUEN)  | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> | • GN1/1-Einhängerahmen für FET   | PNC 912709 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/<br>UEN-PFEN/PUEN  | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> | • Wasserfüllautomatik (Warm- und<br>Kaltwasser) für Kippgeräte   | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1200<br>mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte<br>- werkseitig mitbestellen (nicht<br>nachträglich montierbar) | PNC 912184 | <input type="checkbox"/> | • Anschlusset<br>Energieoptimierungsanlage<br>potentialfreier Kontakt ProThermetik   | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • MOBILE KIT NEWTHERM (VAR.<br>WIDTH = S-CODE)   | PNC 912460 | <input type="checkbox"/> | • Set geschlossene Rückwand für<br>Kippgeräte - freistehend  | PNC 912744 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67  | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | • Rückwandverkleidung für<br>Kippgeräte, freistehend   | PNC 912768 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67  | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | • Hauptschalter 25A (werksseitig<br>anzugeben)   | PNC 912773 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23,<br>16A/230V, eingebaut   | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | • Schlauchbrause für Kippgeräte -<br>freistehend   | PNC 912776 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung,<br>Typ-23, 16A/230V, eingebaut   | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> | • Auslaufhahn 2" für ProThermetic<br>Kipp-Druckgarbraisièren   | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung<br>Typ-23, 16A/380V, eingebaut  | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> | • Notausschalter ProThermetik  | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schuko), 16A, IP55, schwarz   | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene: modular 80<br>(links) mit ProThermetic Kippgerät<br>(rechts), ProThermetic Standgerät<br>(links) mit ProThermetic Kippgerät<br>(rechts)                                    | PNC 912971 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee),<br>16A, IP67, blau/weiß  | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene: modular 80<br>(rechts) mit ProThermetic Kippgerät<br>(links), ProThermetic Standgerät<br>(rechts) mit ProThermetic Kippgerät<br>(links)                                    | PNC 912972 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schweiz - 23), 16A, IP54, blau  | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit<br>rückseitiger Aufkantung: modular 80<br>(links), ProThermetic Kippgerät<br>(rechts), ProThermetic Standgerät<br>(links) ProThermetic Kippgerät<br>(rechts) | PNC 912977 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose<br>(Schuko), 16A, IP54, blau  | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> | • Verbindungsschiene für Geräte mit<br>rückseitiger Aufkantung: modular 80<br>(rechts), ProThermetic Kippgerät<br>(links), ProThermetic Standgerät<br>(rechts) ProThermetic Kippgerät<br>(links) | PNC 912978 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Schaber ohne Griff für Bratpfannen<br>(PFEX/PUEX)  | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |
|  |            |                          | • Schaber mit vertikalem Griff für<br>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, PNC 913567   
520mm Höhe, 600mm  
Schwenktiefe für PXXT -  
werkseitig montiert
- Mischbatterie mit einem Hebel, PNC 913568   
564mm Höhe, 450mm  
Schwenktiefe für PXXT- KWC -  
werkseitig montiert

Front

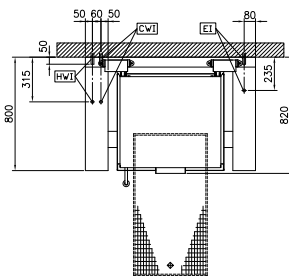


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



### Elektrisch

**Netzspannung:** 586124 (PFET06EAE0) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Gesamt-Watt** 15.5 kW

### Installation

**Installationsart:** freistehend auf Betonsockel, Füßen, Auf Untergestell, Aufstellung an Wand

### Schlüsselinformation

<b>Konfiguration</b>	rechteckig; kippbar
<b>Betriebstemperatur MIN.:</b>	50 °C
<b>Betriebstemperatur MAX.:</b>	250 °C
<b>Länge Rechteckkochkessel:</b>	680 mm
<b>Höhe Rechteckkochkessel:</b>	158 mm
<b>Tiefe Rechteckkochkessel:</b>	558 mm
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1200 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	800 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	700 mm
<b>Nettogewicht:</b>	210 kg
<b>Kessel-Netto-Nutzhalt</b>	45 lt
<b>Kippmechanismus:</b>	automatisch
<b>Doppelwandiger Deckel:</b>	✓
<b>Heizungsart:</b>	direkt