

## Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 80lt, freistehend

Technisches Datenblatt

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

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

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

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

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



586279 (PFET08EEEE)

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

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr. \_\_\_\_\_

Elektro-Kippbratpfanne, 80 Ltr.  
Pfannenboden CNS-plattiert  
Abmessungen 1400x800x800 mm (BxTxH)  
Tiegelgröße: 800x600, Tiefe 200 mm  
Anschlusswert: el. 20.6 kW/400V-3N-50Hz  
Tiegelboden aus Stahl, 18 mm dick, davon 3 mm CNS-plattiert (AISI 316L), mit 2 Heizzonen. Thermoblock-Heizsystem für schnelle Aufheizzeiten und konstante Temperatur. Temperaturbereich 50-250° C. Chassis, Deckel und Verkleidungen aus CrNi-Stahl AISI 304. Isolierter, doppelwandiger und ausbalancierter Deckel. IPX6-geschützte, hochauflösende, selbsterklärende TOUCH-Panel-Steuerung, mit Multiphasen-Kochen über verschiedene Temperaturen & Zeiten, inkl. Rezeptprogrammierung. USB-Anschluss für Rezepte, Updates und Download von HACCP-Daten. Motorkippung über 90° für komplette Kochgutentleerung, mit variabler Kippgeschwindigkeit und SOFT-Stop. Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung. CE-Konform  
Für Bodenmontage

### Hauptmerkmale

- 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.

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

## 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 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.
- 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.

## Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

## Nachhaltigkeit



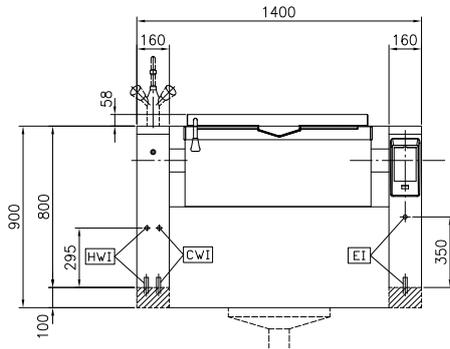
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

## Optionales Zubehör

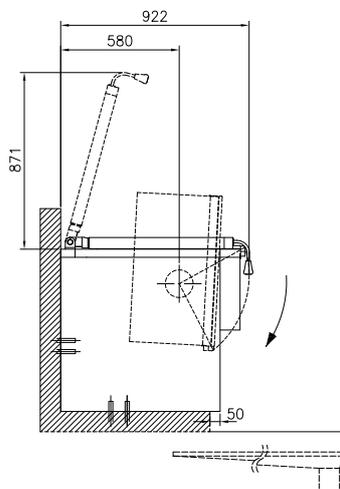
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel (Länge 595mm)   | PNC 910054 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb  | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert  | PNC 911432 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert  | PNC 911462 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte   | PNC 911479 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN)   | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN  | PNC 911578 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1400 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) | PNC 912186 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67  | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67  | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Schuko Steckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut   | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut  | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut   | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz  | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß   | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau   | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau   | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß   | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |
| • Verschalung Sockelrücksprung von 70 bis 270 mm. Für ProThermetik Kippgeräte. nur werkseitig montierbar.                  | PNC 912479 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung   | PNC 912497 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene   | PNC 912500 | <input type="checkbox"/> |
| • Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte  | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> |
| • Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik  | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben)  | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |
| • Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend   | PNC 912752 | <input type="checkbox"/> |
| • Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend   | PNC 912758 | <input type="checkbox"/> |
| • Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend  | PNC 912770 | <input type="checkbox"/> |
| • Notausschalter ProThermetik  | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |

- Verbindungsschiene: modular 80 PNC 912971   
(links) mit ProThermetic Kippgerät  
(rechts), ProThermetic Standgerät  
(links) mit ProThermetic Kippgerät  
(rechts)
- Verbindungsschiene: modular 80 PNC 912972   
(rechts) mit ProThermetic  
Kippgerät (links), ProThermetic  
Standgerät (rechts) mit  
ProThermetic Kippgerät (links)
- Verbindungsschiene für Geräte PNC 912977   
mit rückseitiger Aufkantung:  
modular 80 (links), ProThermetic  
Kippgerät (rechts), ProThermetic  
Standgerät (links) ProThermetic  
Kippgerät (rechts)
- Verbindungsschiene für Geräte PNC 912978   
mit rückseitiger Aufkantung:  
modular 80 (rechts), ProThermetic  
Kippgerät (links), ProThermetic  
Standgerät (rechts)  
ProThermeticKippgerät (links)
- Schaber ohne Griff für PNC 913431   
Bratpfannen (PFEX/PUEX)
- Schaber mit vertikalem Griff für PNC 913432   
Bratpfannen (PFEX/PUEX)
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913554
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913555
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913556
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913557
- 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

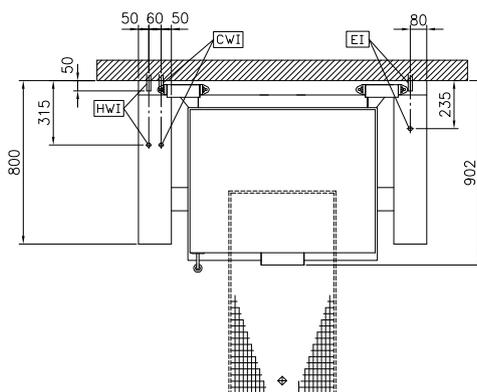


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben


**Elektrisch**

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

**Installation**

**Installationsart:** auf Untergestell

**Schlüsselinformation**

**Betriebstemperatur MIN.:** 50 °C  
**Betriebstemperatur MAX.:** 250 °C  
**Länge Rechteckkochkessel:** 820 mm  
**Höhe Rechteckkochkessel:** 200 mm  
**Tiefe Rechteckkochkessel:** 638 mm  
**Außenabmessungen, Länge:** 1400 mm  
**Außenabmessungen, Tiefe:** 800 mm  
**Außenabmessungen, Höhe:** 800 mm  
**Nettogewicht:** 240 kg  
**Konfiguration** rechteckig;kipubar  
**Kessel-Netto-Nutzhalt** 58 lt  
**Kippmechanismus:** automatisch  
**Doppelwandiger Deckel:** ✓  
**Heizungsart:** direkt