

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 80lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586284 (PFET08EBEO)**Electric Tilting Braising Pan,
80 liter, Compound,
Hygienic Profile,
Freestanding, depth 850
mm - 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Konstruktion aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Pfanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304; 18 mm starker Pfannenboden (15 mm Flusstahl und 3 mm rostfreier Stahl AISI 316). Isolierter und ausbalancierter Deckel. Motorisiertes Kippen mit variabler Kippgeschwindigkeit. Die Pfanne kann über 90° hinaus gekippt werden, um das Kochgut vollständig zu entleeren. Die elektrischen Heizelemente sind unter der Bratfläche angebracht. Ein Sicherheitsthermostat schützt die Pfanne vor Überhitzung. Eine präzise, elektronische Regelung der Tiegelbodentemperatur sorgt für schnelle Reaktion und exakte Einhaltung der vorgewählten Gartemperaturen zwischen 50° und 250° C. TOUCH-Bedienfeld. SOFT-Funktion. Möglichkeit zum Speichern von Rezepten für ein- oder mehrstufige Garvorgänge mit unterschiedlichen Temperatureinstellungen. Eingebaute Temperatursensoren für eine genaue Kontrolle des Garvorgangs. Wasserdicht nach IPX6. Konfiguration: Freistehend oder an der Wand stehend. Installationsmöglichkeiten (nicht im Lieferumfang enthalten): Bodenmontage auf 200 mm hohen Füßen oder auf einem Sockel, der entweder aus Stahl oder aus Mauerwerk bestehen kann.

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

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.
- [NOT TRANSLATED]

Nachhaltigkeit



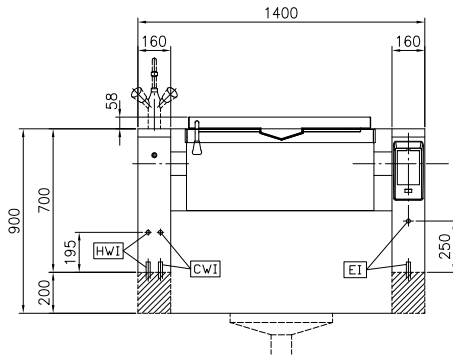
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

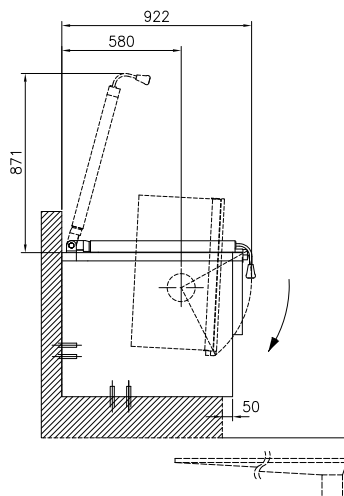
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel (Länge 595mm) | PNC 910054 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | <input type="checkbox"/> |
| • 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"/> |
| • MOBILE KIT NEWTHERM (VAR. WIDTH = S-CODE) | PNC 912460 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose 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 werksseitig montierbar. | PNC 912479 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte | PNC 912488 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert | PNC 912494 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert | PNC 912496 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung | PNC 912498 | <input type="checkbox"/> |
| • Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend bestehend aus 2x Konsolenrückwand, 1x Rückwand hinter Tiegel | PNC 912706 | <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 - freistehend | PNC 912746 | <input type="checkbox"/> |

- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912770
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- 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

Front

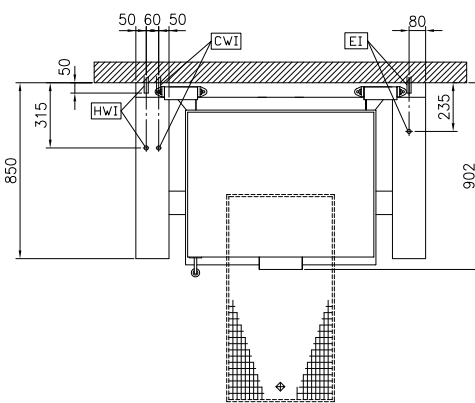


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:
586284 (PFET08EBEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 20.6 kW

Installation

Installationsart: auf Untergestell

Schlüsselinformation

Konfiguration	rechteckig;kippar
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:	850 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	240 kg
Kessel-Netto-Nutzhalt	58 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt