



Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 80lt, für Hygienesockelaufstellung, freistehend



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 Flussstahl 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.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Konstruktion

- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Mehrzweck-Oberfläche: 18mm starker Compound-Boden, plattierte 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.

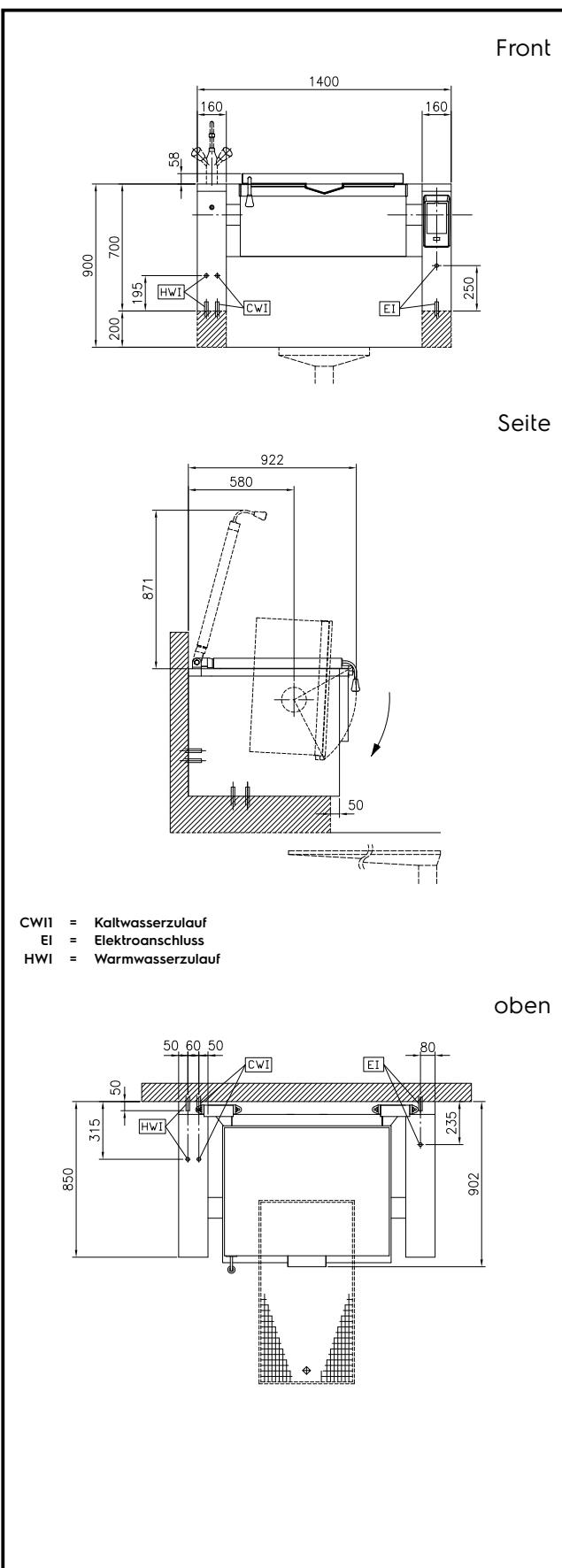
Optionales Zubehör

- Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel PNC 910054 (Länge 595mm)
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Kleine gelochte Schöpfshaufel PNC 911577 (FEN/UEN-PFEN/PUEN)
- Kleine Schöpfshaufel für FEN/UEN- PFEN/PUEN PNC 911578
- C-Board (Aufkantung Länge 1400 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werkseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912186
- 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 ProThermek Kippgeräte. nur werkseitig montierbar. PNC 912479
- Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte PNC 912488
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werkseitig montiert PNC 912494
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werkseitig montiert PNC 912496
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend bestehend aus 2x Konsolennrückwand, 1x Rückwand hinter Tiegel PNC 912706
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermek PNC 912737
- Hauptschalter 60A (werkseitig anzugeben) PNC 912740
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend PNC 912746



- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912770
- Notausschalter ProThermek 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




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