

**Thermaline**  
**Elektro Kippbratpfanne, 80lt, für**  
**Hygienesockelaufstellung, freistehend**

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586281 (PFET08ECE0)

Electric Tilting Braising Pan,  
80 liter, Compound,  
Hygienic Profile,  
Freestanding, depth 900  
mm - 400 V/3N/50-60Hz

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.**

Elektro-Kippbratpfanne, 80 Ltr.  
Pfannenboden CNS-plattiert  
Abmessungen 1400x900x700 mm (BxTxH)  
Tiegelgröße 800x600 mm, 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 Standmontage

### 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



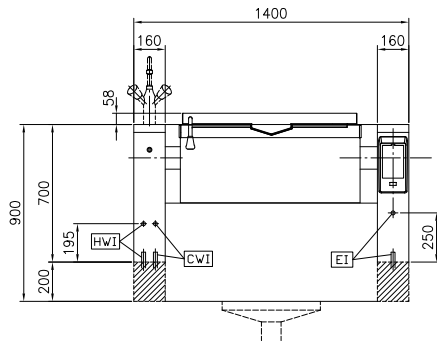
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

## Optionales Zubehör

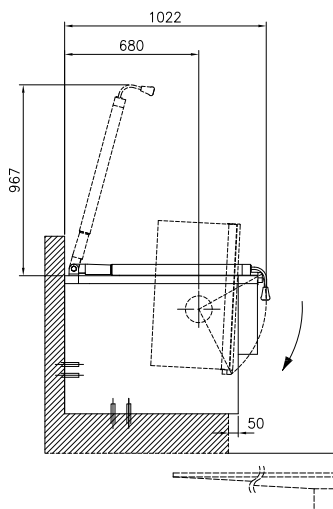
- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel (Länge 595mm)   | PNC 910054 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb  | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert  | PNC 911425 | <input type="checkbox"/> |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert  | PNC 911455 | <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"/> |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte   | PNC 911930 | <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"/> |
| • 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 912499 | <input type="checkbox"/> |
| • Verbindungsschiene   | PNC 912502 | <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
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912770
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) PNC 912975
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) PNC 912976
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts) PNC 912981
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912982
- 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

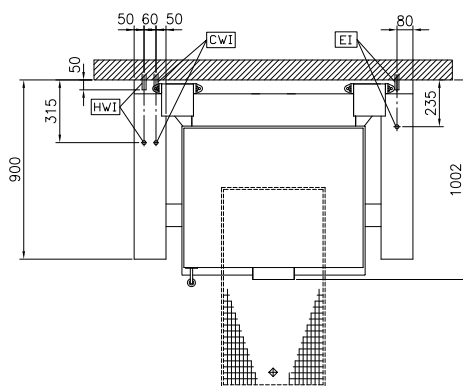


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



## Elektrisch

**Netzspannung:**  
 586281 (PFET08ECEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
**Gesamt-Watt** 20.6 kW

## Installation

**Installationsart:** auf Untergestell

## Schlüsselinformation

<b>Konfiguration</b>	rechteckig;kipubar
<b>Betriebstemperatur MIN.:</b>	50 °C
<b>Betriebstemperatur MAX.:</b>	250 °C
<b>Länge Rechteckkochkessel:</b>	820 mm
<b>Höhe Rechteckkochkessel:</b>	200 mm
<b>Tiefe Rechteckkochkessel:</b>	638 mm
<b>Außenabmessungen, Länge:</b>	1400 mm
<b>Außenabmessungen, Tiefe:</b>	900 mm
<b>Außenabmessungen, Höhe:</b>	700 mm
<b>Nettogewicht:</b>	240 kg
<b>Kessel-Netto-Nutzhalt</b>	58 lt
<b>Kippmechanismus:</b>	automatisch
<b>Doppelwandiger Deckel:</b>	✓
<b>Heizungsart:</b>	direkt