

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 80lt, Wandmontage

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586280 (PFET08ETEO)

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

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Elektro-Kippbratpfanne, 80 Ltr.
Pfannenboden CNS-plattiert
Abmessungen 1400x900x400 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 Wandmontage

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



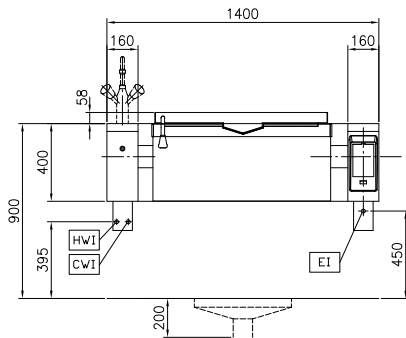
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

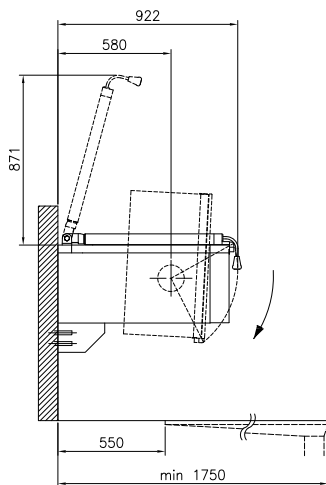
- Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel (Länge 595mm) PNC 910054
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577
- Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN PNC 911578
- C-Board (Aufkantung Länge 1400 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werkseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912186
- Steckdose CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468
- Steckdose CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469

- Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, PNC 912470
eingebaut
- Steckdose, Schweizausführung, PNC 912471
Typ-23, 16A/230V, eingebaut
- Steckdose, Schweizausführung PNC 912472
Typ-23, 16A/380V, eingebaut
- Eingebaute Netzsteckdose PNC 912473
(Schuko), 16A, IP55, schwarz
- Eingebaute Netzsteckdose (Cee), PNC 912474
16A, IP67, blau/weiß
- Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz PNC 912475
- 23), 16A, IP54, blau
- Eingebaute Netzsteckdose PNC 912476
(Schuko), 16A, IP54, blau
- Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz PNC 912477
- 25), 16A, IP54, rot/weiß
- Verschalung Sockelrücksprung von PNC 912479
70 bis 270 mm. Für ProThermetik
Kippgeräte. nur werkseitig
montierbar.
- Verbindungsschiene für Geräte mit PNC 912497
Aufkantung
- Wasserfüllautomatik (Warm- und PNC 912735
Kaltwasser) für Kippgeräte
- Anschlusset PNC 912737
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik
- Hauptschalter 60A (werksseitig PNC 912740
anzugeben)
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- Verbindungsschiene für Geräte mit PNC 912977
rückseitiger Aufkantung: modular 80
(links), ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) ProThermetic Kippgerät
(rechts)
- Verbindungsschiene für Geräte mit PNC 912978
rückseitiger Aufkantung: modular 80
(rechts), ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät
(rechts) ProThermetic Kippgerät
(links)
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen PNC 913431
(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 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

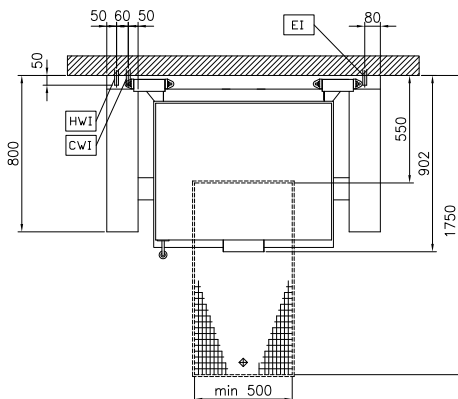


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

oben


Elektrisch
Netzspannung:

586280 (PFET08ETEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt 20.6 kW

Installation

Installationsart: Wandmontage

Schlüsselinformation

Konfiguration	rechteckig;kipubar
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:	400 mm
Nettogewicht:	240 kg
Kessel-Netto-Nutzhalt	58 lt
Kippmechanismus:	automatisch
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	direkt