

## 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.

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.

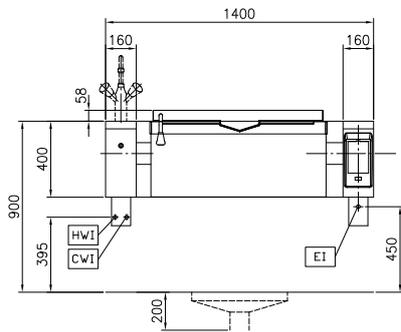
## Optionales Zubehör

- Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel (Länge 595mm) PNC 910054
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577
- Kleine Schöpfschaufel für FEN/ UEN-PFEN/PUEN PNC 911578

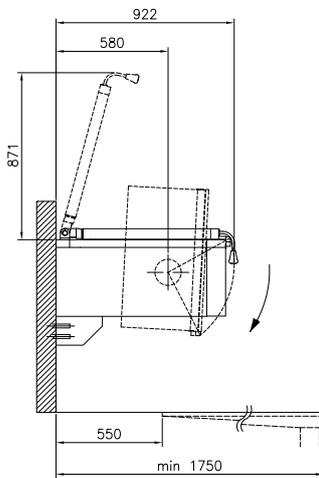
- C-Board (Aufkantung Länge 1400 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912186
- Steckdose CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468
- Steckdose CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469
- Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut PNC 912470
- Steckdose, Schweizausführung, 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 ProThermetik Kippgeräte. nur werkseitig montierbar. PNC 912479
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912497
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735
- Anschlusset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737
- Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben) PNC 912740
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (rechts) PNC 912977
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 80 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) PNC 912978
- 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, PNC 913568   
564mm Höhe, 450mm  
Schwenktiefe für PXXT- KWC -  
werkseitig montiert

Front

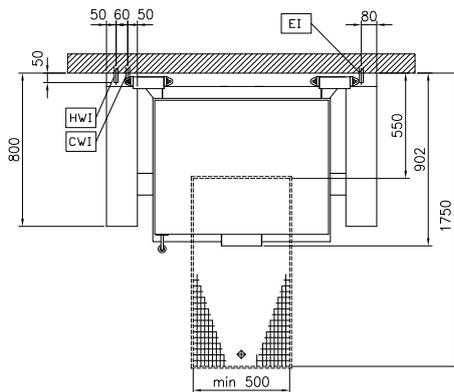


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
 EI = Elektroanschluss  
 HWI = Warmwasserzulauf

oben



## Elektrisch

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

## Installation

**Installationsart:** Wandmontage

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