

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 90lt, freistehend

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586149 (PFET09EGEO)

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

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Die Kippbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung, die Konsolen/Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.
Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.
Die Bratpfannenschiene ist mit großen Boden- und Eckdräsen sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo7-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgescrubbt werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verzerren verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock-Heizelemente feststehend montiert, so daß eine gleichmäßige Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren.
Frontseitig ist die Kippbratpfanne mit einer schwappschraube ausgeführten Auslaufschiene versehen. Die Auslaufschiene so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleiner Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist.

Die Kippbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgestattet. Der Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federlastig durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Die Federgelenke durch eine Chromnickelstahlplatte unten zusätzlich hygienisch abgedeckt. Der Handgriff des Deckels in wärmeisoliert Ausführung.

Das Kippen der Pfanne erfolgt mittels einer Motorik mit variablen Geschwindigkeiten, dadurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten z.B. beim Reinigen, dosiertes Ausgießen zum Portionieren sowie kein Überschießen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stoppverzögerung.

Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schraubenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgussstrahles erreicht werden.

tlc - thermaline touch control Steuerung

Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für Brat- oder Kochmodus.

Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:

- Temperatur
- Arbeitszeit
- Kerntemperatur
- Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:

- 3-Heizonen-Steuerung
- Startverzögerung
- softcooking
- Kochdauer
- Startzeit in Echtzeit
- Kochprogrammebene
- Leistungsstufen
- Soll-/Ist-Controlling

Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.

Integrierte USB Schnittstelle zu Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere „Prothermaline“-Geräte, sowie Aufzeichnungen über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßbäumen.
Gerätedaten und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.

Höherer Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.

Das Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX6.

Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentiellfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer bauseitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro) ausgestattet.

Mischbatterie

Hauptmerkmale

- Die Pfannengröße ist GN-konform.
- 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.

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

Genehmigung:

- verzögerten Start; Fehleranzeige für rasche Störungsbehebung.
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- 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 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530
mm) | PNC 910053 | ☐ | • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz
- 25), 16A, IP54, rot/weiß | PNC 912477 | ☐ |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | ☐ | • Verschalung Sockelrücksprung von
70 bis 270 mm. Für ProThermetik
Kippgeräte. nur werkseitig
montierbar. | PNC 912479 | ☐ |
| • Behälter GN 1/1-150, gelocht | PNC 910212 | ☐ | • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912499 | ☐ |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte -
wandstehend - werkseitig
montiert | PNC 911417 | ☐ | • Verbindungsschiene | PNC 912502 | ☐ |
| • Edelstahlsockel für Kippgeräte -
freistehend - werkseitig montiert | PNC 911447 | ☐ | • GN1/1-Einhängerrahmen für FET | PNC 912709 | ☐ |
| • Kleine gelochte Schöpfschaufel
(FEN/UEN-PFEN/PUEN) | PNC 911577 | ☐ | • Wasserfüllautomatik (Warm- und
Kaltwasser) für Kippgeräte | PNC 912735 | ☐ |
| • Kleine Schöpfschaufel für FEN/
UEN-PFEN/PUEN | PNC 911578 | ☐ | • Anschlusset
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | ☐ |
| • Bodenplatte mit 2 Füßen für
Kippgeräte | PNC 911929 | ☐ | • Set geschlossene Rückwand für
Kippgeräte - wandstehend | PNC 912750 | ☐ |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1200
mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte
- werkseitig mitbestellen (nicht
nachträglich montierbar) | PNC 912184 | ☐ | • Set geschlossene Rückwand für
Kippgeräte - freistehend | PNC 912756 | ☐ |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | ☐ | • Rückwandverkleidung für
Kippgeräte, freistehend | PNC 912768 | ☐ |
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | ☐ | • Hauptschalter 25A (werksseitig
anzugeben) | PNC 912773 | ☐ |
| • Schukosteckdose Typ-23,
16A/230V, eingebaut | PNC 912470 | ☐ | • Schlauchbrause für Kippgeräte -
freistehend | PNC 912777 | ☐ |
| • Steckdose, Schweizausführung,
Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912471 | ☐ | • Auslaufhahn 2" für ProThermetic
Kipp-Druckgarbraisièren | PNC 912780 | ☐ |
| • Steckdose, Schweizausführung
Typ-23, 16A/380V, eingebaut | PNC 912472 | ☐ | • Notausschalter ProThermetik | PNC 912784 | ☐ |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schuko), 16A, IP55, schwarz | PNC 912473 | ☐ | • Verbindungsschiene: modular 90
(links) mit ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) mit ProThermetic (rechts) | PNC 912975 | ☐ |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee),
16A, IP67, blau/weiß | PNC 912474 | ☐ | • Verbindungsschiene: modular 90
(rechts) mit ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät
(rechts) mit ProThermetic (links) | PNC 912976 | ☐ |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schweiz - 23), 16A, IP54, blau | PNC 912475 | ☐ | • Verbindungsschiene für Geräte mit
rückseitiger Aufkantung: modular 90
(links), ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) ProThermetic Kippgerät
(rechts) | PNC 912981 | ☐ |
| • Eingebaute Netzsteckdose
(Schuko), 16A, IP54, blau | PNC 912476 | ☐ | • 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 | ☐ |

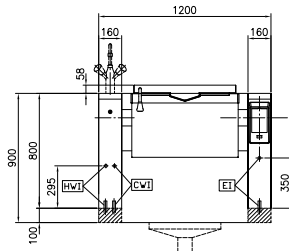
- Mischbatterie mit einem Hebel, PNC 913568 ☐
564mm Höhe, 450mm
Schwenktiefe für PXXT- KWC -
werkseitig montiert



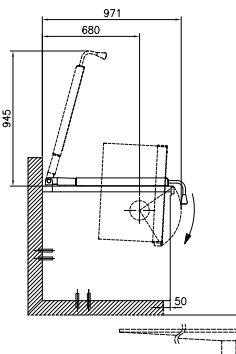
Electrolux
PROFESSIONAL

Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 90lt, freistehend

Front

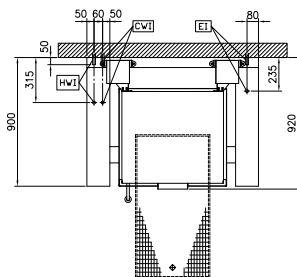


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 15.5 kW

Installation

Installationsart:

freistehend auf Betonsockel,
Füßen, Auf Untergestell,
Aufstellung an Wand

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
Betriebstemperatur MAX.: 250 °C
Länge Rechteckkochkessel: 680 mm
Höhe Rechteckkochkessel: 237 mm
Tiefe Rechteckkochkessel: 558 mm
Außenabmessungen, Länge: 1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 800 mm
Nettogewicht: 240 kg
Konfiguration: rechteckig; kippbar
Kessel-Netto-Nutzhalt: 75 lt
Kippmechanismus: automatisch
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt



Thermaline
Elektro Kippbratpfanne, 90lt, freistehend

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2025.05.05