

## Thermaline Elektro Kippbratpfanne, 100lt, Wandmontage

**Technisches Datenblatt**ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**586156 (PFET10EVEO)**Elektro-Kippbratpfanne 100  
Ltr. mit Compound-  
Edelstahl-Boden,  
Wandmontage, Tiefe 900  
mm - 400 V/3N/50-60Hz

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Elektro-Kippbratpfanne, 100 Ltr.  
Pfannenboden CNS-plattiert  
Abmessungen 1600x900x400 mm (BxTxH)  
Tiegelgröße 3xGN1/1, Tiefe 169 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

- 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.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

### 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

**Genehmigung:** \_\_\_\_\_

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.
- 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.
- [NOT TRANSLATED]
- GuideYou-Panel - vom Benutzer über die Einstellungen aktiviert - zur einfachen Verfolgung der mehrstufigen Rezepte, die ein korrektes und kontrolliertes Garen und eine bessere Optimierung des Geräts ermöglichen. Das System gibt Wartungshinweise im Einklang mit dem ESSENTIA-Programm und hilft dem Benutzer, das Gerät richtig zu pflegen und Ausfallzeiten zu vermeiden.
- Das gut sichtbare und helle LED TOUCH-Bedienfeld bietet benutzerfreundliche Symbole und intuitive, selbsterklärende Befehlsoptionen. Das Display zeigt an: Tatsächliche und eingestellte Temperatur  
Eingestellte und verbleibende Garzeit  
Vorwärmphase (falls aktiviert)  
GuideYou-Bedienfeld (falls aktiviert)  
Verzögerter Start  
Soft-Funktion zum sanften Erreichen der Zieltemperatur  
9 Leistungsstufen von köchelnd bis heftig kochend  
Druckmodus (bei Druckmodellen)  
Rührer EIN/AUS-Einstellungen (bei Modellen mit Rundkochfunktion)  
Fehlercodes für eine schnelle Problemlösung  
Wartungserinnerungen

### Nachhaltigkeit



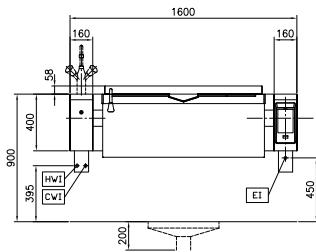
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

### Optionales Zubehör

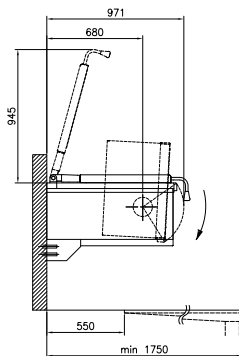
- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- Standbratpfannen (Länge 530 mm) PNC 910053
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Behälter GN 1/1-150, gelocht PNC 910212
- Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577
- Kleine Schöpfschaufel für FEN/ UEN-PFEN/PUEN PNC 911578
- C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werkseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912188
- 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
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499
- GN1/1-Einhängerahmen für FET PNC 912709
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737
- Hauptschalter 60A (werksseitig anzugeben) PNC 912740
- Schlauchbrause für Kippgeräte - wandstehend PNC 912775
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisiere PNC 912780
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784
- Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermetic Kippgerät (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

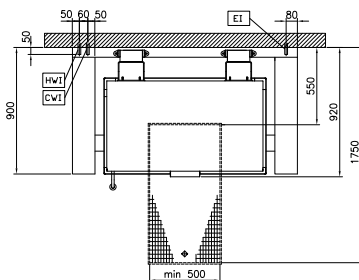


Seite



CWII = Kaltwasserzulauf  
EI = Elektroanschluss  
HWI = Warmwasserzulauf

oben



## Elektrisch

Netzspannung:  
586156 (PFET10EVEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz  
Gesamt-Watt 20.6 kW

## Installation

Installationsart: Wandmontage

## Schlüsselinformation

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Konfiguration             | rechteckig;kippar |
| Betriebstemperatur MIN.:  | 50 °C             |
| Betriebstemperatur MAX.:  | 250 °C            |
| Länge Rechteckkochkessel: | 1050 mm           |
| Höhe Rechteckkochkessel:  | 169 mm            |
| Tiefe Rechteckkochkessel: | 558 mm            |
| Außenabmessungen, Länge:  | 1600 mm           |
| Außenabmessungen, Tiefe:  | 900 mm            |
| Außenabmessungen, Höhe:   | 400 mm            |
| Nettogewicht:             | 270 kg            |
| Kessel-Netto-Nutzhalt     | 76 lt             |
| Kippmechanismus:          | automatisch       |
| Doppelwandiger Deckel:    | ✓                 |
| Heizungsart:              | direkt            |