

Thermaline Elektro-Kippbratpfanne 100 Ltr. (H) mit Compound-Edelstahl-Boden

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



586882 (PFET10EBEP)

 Elektro-Kippbratpfanne 100
 Ltr. (H) mit Compound-
 Edelstahl-Boden

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

Genehmigung: _____

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.
- 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.

Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werkseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912188
- 2 St. Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte PNC 912488
- 1 St. Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend bestehend aus 2x Konsolenrückwand, 1x Rückwand hinter Tiegel PNC 912708
- 1 St. Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik PNC 912737
- 1 St. Mischbatterie mit zwei Knebeln, 520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe für PXXT - werkseitig montiert PNC 913567

Optionales Zubehör

- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-Standbratpfannen (Länge 530 mm) PNC 910053 ☐
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058 ☐
- Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577 ☐

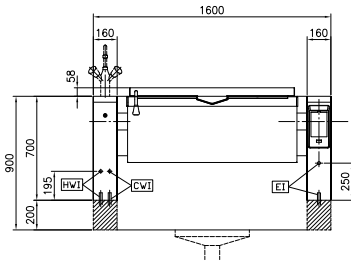
- Kleine Schöpfschaufel für FEN/UEN-PFEN/PUEN PNC 911578 ☐
- MOBILE KIT NEWTHERM (VAR.WIDTH = S-CODE) PNC 912460 ☐
- Steckdose CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468 ☐
- Steckdose CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469 ☐
- Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut PNC 912470 ☐
- Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, 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 ☐
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werkseitig montiert PNC 912494 ☐
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werkseitig montiert PNC 912496 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912498 ☐
- GN1/1-Einhängerrahmen für FET PNC 912709 ☐
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735 ☐
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend PNC 912748 ☐
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912772 ☐
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ☐
- Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913431 ☐
- Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) PNC 913432 ☐
- 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 ☐



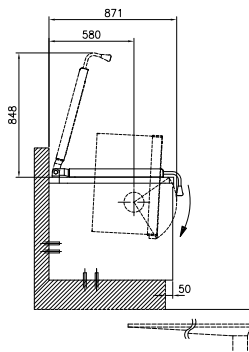
Electrolux
PROFESSIONAL

Thermaline Elektro-Kippbratpfanne 100 Ltr. (H) mit Compound-Edelstahl-Boden

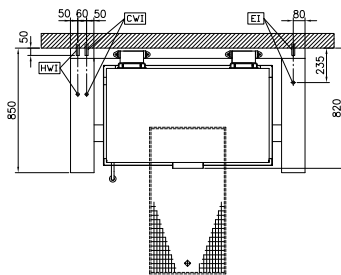
Front



Seite



oben



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

Elektrisch

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

Installation

Installationsart: auf Untergestell

Schlüsselinformation

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: 850 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 240 kg
Konfiguration: rechteckig; kippbar
Kessel-Netto-Nutzhalt: 76 lt
Kippmechanismus: automatisch
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: direkt

Thermaline
Elektro-Kippbratpfanne 100 Ltr. (H) mit Compound-Edelstahl-Boden

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



2025.04.24