

Thermaline Elektro-Kippkochkessel 400 Ltr. Wandmontage

Technisches Datenblatt

ARTIKEL # _____

MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____



586883 (PBOT40EWEO)

Elektro-Kippkochkessel 400
Ltr. Wandmontage

Hauptmerkmale

- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Am Rand des Ausgusses kann ein Sieb aufgesetzt werden (optional)
- 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.
- USB-Anschluss für leichtes Update der Software, Laden von Rezepten und Herunterladen von HACCP-Daten.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).
- Maximaler Druck des Innenmantels bei 1,7 bar; minimaler Arbeitsdruck bei 1 bar. Ermöglicht eine Temperaturregelung zwischen 50 und 110° C.

Konstruktion

- Kochkessel aus 1.4435 (AISI 316L) rostfreiem Stahl mit ausgerichtetem Ausguss. Doppelmantel aus 1.4404 (AISI 316L) rostfreiem Stahl konzipiert für einen Druck von 1.5 bar.
- Außenverkleidung und Innenrahmen aus Chromnickelstahl 1.4301.
- Doppelwandiger isolierter Deckel aus Chromnickelstahl 1.4301 auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Sicherheitsventil verhindert Überdruck des Dampfes im Doppelmantel.
- Sicherheitsthermostat schützt gegen zu geringen Wasserstand im Doppelmantel.
- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippung, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.
- Eine integrierte Mischbatterie, zum Befüllen der Pfanne und zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten, ist als optionales Zubehör erhältlich.
- Frontseitig montiertes, geneigtes "TOUCH"-Bedienfeld, mit versenkter, tiefgezogener

Genehmigung: _____

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.

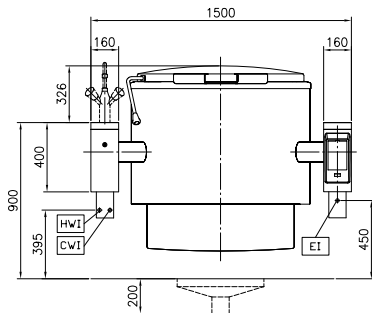
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- 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
 Erinnerungserinnerungen

Optionales Zubehör

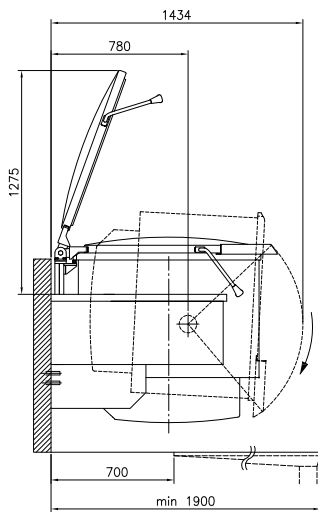
- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Abschüttsieb für 300-, 400- und 500-Liter-Kipp-Kochkessel | PNC 910006 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte für 300, 400 und 500 Ltr. Kochkessel | PNC 910036 | <input type="checkbox"/> |
| • Messtab für 400-Liter-Kipp-Kochkessel | PNC 910048 | <input type="checkbox"/> |
| • Spätzlesieb für 300-, 400- und 500-Liter-Kippkochkessel (Länge 852mm) | PNC 910057 | <input type="checkbox"/> |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | <input type="checkbox"/> |
| • Siebstange für runde Stand-Kochkessel | PNC 910162 | <input type="checkbox"/> |
| • Sieb für Auslaufhahn | PNC 911966 | <input type="checkbox"/> |
| • C-Board (Aufkantung Länge 1500 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werkseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) | PNC 912187 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose CEE-16A/400V/IP67 | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> |

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Steckdose CEE-32A/400V/IP67 | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> |
| • Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut | PNC 912471 | <input type="checkbox"/> |
| • Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut | PNC 912472 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz | PNC 912473 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß | PNC 912474 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau | PNC 912475 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau | PNC 912476 | <input type="checkbox"/> |
| • Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß | PNC 912477 | <input type="checkbox"/> |
| • Manometer für pro-thermetic Kipp-Kochkessel | PNC 912490 | <input type="checkbox"/> |
| • Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte | PNC 912735 | <input type="checkbox"/> |
| • Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> |
| • Hauptschalter 80A (werkseitig anzugeben) | PNC 912741 | <input type="checkbox"/> |
| • Schlauchbrause für Kippgeräte - wandstehend | PNC 912775 | <input type="checkbox"/> |
| • Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos | PNC 912779 | <input type="checkbox"/> |
| • Notausschalter ProThermetik | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |
| • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913554 | <input type="checkbox"/> |
| • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913555 | <input type="checkbox"/> |
| • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913556 | <input type="checkbox"/> |
| • Mischbatterie zwei Knebel | PNC 913557 | <input type="checkbox"/> |
| • Mischbatterie mit zwei Knebeln, 520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe für PXXT - werkseitig montiert | PNC 913567 | <input type="checkbox"/> |
| • Mischbatterie mit einem Hebel, 564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe für PXXT- KWC - werkseitig montiert | PNC 913568 | <input type="checkbox"/> |

Front

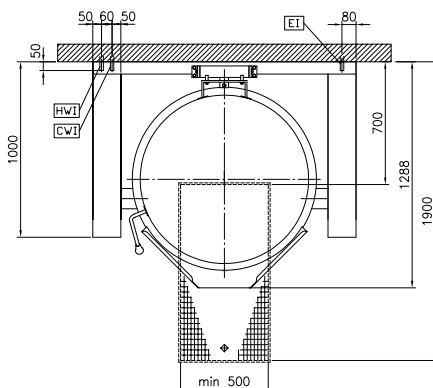


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung:
586883 (PBOT40EWE0) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 48.2 kW

Installation

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

Schlüsselinformation

Konfiguration rund;kippar
Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
Betriebstemperatur MAX.: 110 °C
**Durchmesser runder
Kochkessel:** 900 mm
Tiefe runder Kochkessel: 720 mm
Außenabmessungen, Länge: 1500 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 1000 mm
Außenabmessungen, Höhe: 400 mm
Nettogewicht: 450 kg
Kessel-Netto-Nutzhalt 400 lt
Kippmechanismus: automatisch
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: indirekt

Energieverbrauch

Standard:
Beheizt: 0 lt
Aufheiztemperatur: From 0°C to 0°C
Aufheizzeit: 0 min

Nachhaltigkeit

**Energieverbrauch in
Aufheizphase:** 0
Energieeffizienz: 0 %