

## 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.

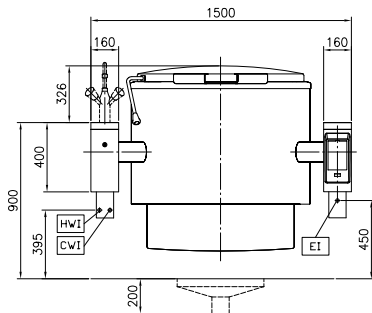
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (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

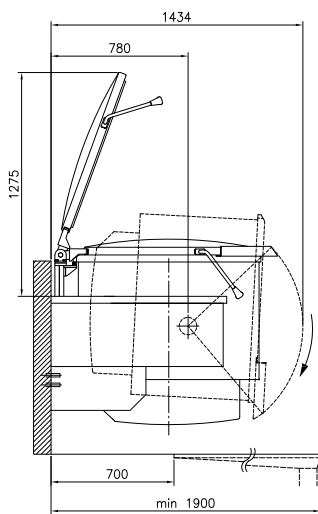
- |   |            |                          |
|---|------------|--------------------------|
| • Abschüttsieb für 300-, 400- und 500-Liter-Kipp-Kochkessel   | PNC 910006 | <input type="checkbox"/> |
| • Bodenplatte für 300, 400 und 500 Ltr. Kochkessel  | PNC 910036 | <input type="checkbox"/> |
| • Messtab 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"/> |
| • Anschlusset 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

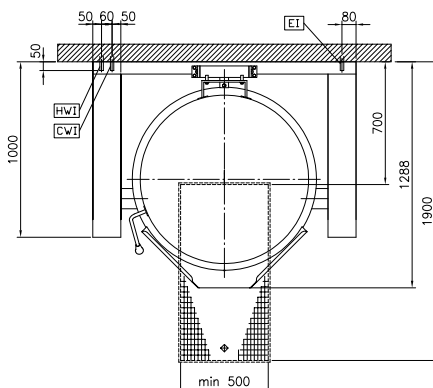


Seite



CW1 = Kaltwasserzulauf  
EI = Elektroanschluss  
HW1 = 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 %