

Hochleistungskochen Gas Kippkochkessel 100lt freistehend, für Hygienesockelaufstellung

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


586109 (PBOT10GCCO)

 Gas Tilting Boiling Pan 100
 liter - Freestanding,
 Hygienic Profile, depth 900
 mm - 230 V/1N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der Kippkessel, die Abdeckung, das Konsolen-Chassis, die Verkleidung und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.

Hauptmerkmale

- Doppelmantel 134 mm ab Oberkante.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- 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.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- 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.
- 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 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"

Genehmigung:

Funktion für schonendes Erhitzen empfindlicher Lebensmittel; 9 Leistungsstufen von Sieden bis zu starkem Kochen; Timer für verzögerten Start; Fehleranzeige für rasche Störungsbehebung.

- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- Rezept-Speichermöglichkeit für ein- oder mehrstufige Kochprozesse, mit verschiedenen Temperatureinstellungen.
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- Ergonomisch und anwenderfreundlich dank der hohen Kippposition, und der Konstruktion des Ausgusses, die das Befüllen der Behälter erleichtert.
- 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

Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

Optionales Zubehör

- Abschüttsieb für 100-Liter-Kipp-Kochkessel PNC 910003 ☐
- Korbeinsatz (Höhe 120 mm) für 100-Liter-Kochkessel (Durchmesser 600 mm) PNC 910023 ☐
- Bodenplatte für 100 Ltr. Kochkessel (Durchmesser 600 mm) PNC 910033 ☐
- Messtab für 100-Liter-Kipp-Kochkessel PNC 910044 ☐

- Spätzlesieb für 100-Liter-Kochkessel (Länge 595mm) PNC 910054 ☐
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058 ☐
- Siebstange für runde Stand-Kochkessel PNC 910162 ☐
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 911425 ☐
- Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert PNC 911455 ☐
- Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte PNC 911930 ☐
- Sieb für Auslaufhahn PNC 911966 ☐
- C-Board (Aufkantung Länge 1200 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte - werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) PNC 912184 ☐
- 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 ☐
- Zusatzverschalung für ProThermetic Kippgeräte für Sockelbreite =120 mm / Rücksprung 100 mm- nur werksseitig montierbar PNC 912486 ☐
- Manometer für pro-thermetic Kipp-Kochkessel PNC 912490 ☐
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499 ☐
- Verbindungsschiene PNC 912502 ☐
- Hauptschalter 25A für Prothermetic Gasgeräte (werksseitig anzugeben) PNC 912702 ☐
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend PNC 912704 ☐
- Wasserfüllautomatik für Kippgeräte (Kalt) PNC 912733 ☐
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte PNC 912735 ☐
- Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend PNC 912744 ☐

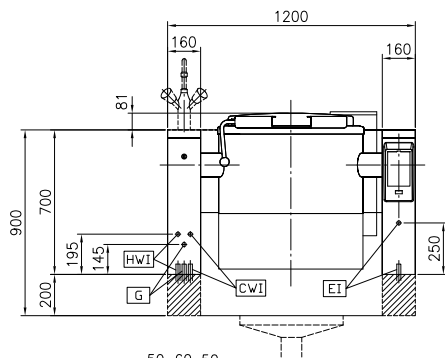
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, wandstehend PNC 912762 ☐
- Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend PNC 912768 ☐
- Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend PNC 912776 ☐
- Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos PNC 912779 ☐
- Integriertes HACCP-Set PNC 912781 ☐
- Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Kippgeräte PNC 912782 ☐
- Notausschalter ProThermetik PNC 912784 ☐
- Verbindungsschiene: modular 90 (links) mit ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) mit ProThermetic (rechts) PNC 912975 ☐
- Verbindungsschiene: modular 90 (rechts) mit ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) mit ProThermetic (links) PNC 912976 ☐
- 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 ☐
- Potentialfreier Kontakt für ProThermetic Gasgeräte PNC 913436 ☐
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913554 ☐
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913555 ☐
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913556 ☐
- Mischbatterie zwei Knebel PNC 913557 ☐
- Einhebelmischbatterie inkl. Dripstop PNC 913558 ☐
- Einhebelmischbatterie inkl. Dripstop PNC 913559 ☐
- Einhebelmischbatterie inkl. Dripstop PNC 913560 ☐
- Einhebelmischbatterie inkl. Dripstop PNC 913561 ☐
- 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 ☐



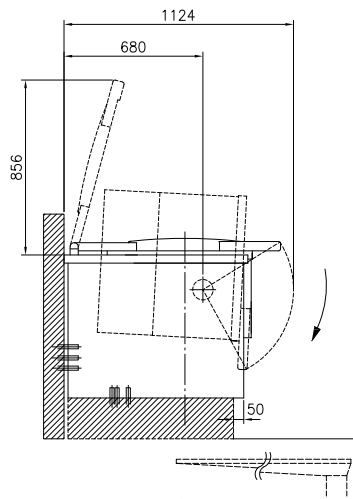
Electrolux
PROFESSIONAL

Hochleistungskochen Gas Kippkochkessel 100lt freistehend, für Hygienesockelaufstellung

Front

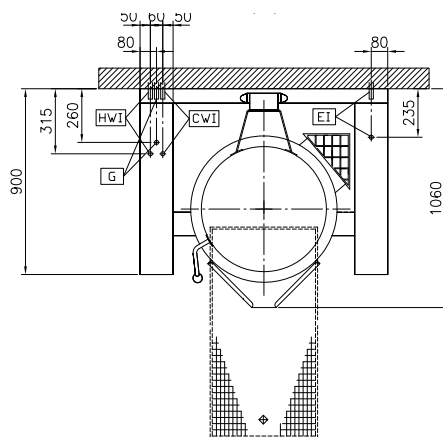


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf
EI = Elektroanschluss
G = Gasanschluss
HWI = Warmwasserzulauf

oben



Elektrisch

Netzspannung: 230 V/1N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt 0.2 kW

Gas

Gasleistung: 21 kW

Installation

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

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
Betriebstemperatur MAX.: 110 °C
Durchmesser runder
Kochkessel: 640 mm
Tiefe runder Kochkessel: 395 mm
Außenabmessungen, Länge: 1200 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
Nettogewicht: 230 kg
Konfiguration rund;kippbare
Kessel-Netto-Nutzhalt 100 lt
Kippmechanismus: automatisch
Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: indirekt



Hochleistungskochen
Gas Kippkochkessel 100lt freistehend, für Hygienesockelaufstellung
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.09.17