

## Hochleistungskochen Gas Kippkochkessel 60lt, Wandmontage

Technisches Datenblatt	
ARTIKEL #	
MODELL #	
NAME #	
SIS #	
AIA #	



586108 (PBOT06GVCO)

Gas Tilting Boiling Pan 60 liter – wall mounted, depth 900 mm - 230 V/1N/50-60Hz

### Kurzbeschreibung

#### <u>Artikel N</u>r.

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

Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.

Der Kessel aus einem Stück nahtlos tiefgezogen, Innenkessel und Doppelmantel aus korrosionsfestem Chromnickel-Molybdänstahl, Werkstoff 1.4404, gefertigt.

Frontseitig ist der Kochkessel mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus dem Kippkochkessel gewährleistet ist.

Der Kippkochkessel ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß Der Kippkessel, die Abdeckung, das Konsolen-Chassis, die Verkleidung und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt geschliffen.

Nahtloser und hygienischer Zusammenbau mit den benachbarten Geräten durch eine Verbindungsschiene bzw. bei einer Aufstellung am Ende einer Gerätezeile mit einer Endschiene. Die Verbindungsschiene 5 mm dick und bündig mit der Abdeckung verschraubt.

Der Kessel aus einem Stück nahtlos tiefgezogen, Innenkessel und Doppelmantel aus korrosionsfestem Chromnickel-Molybdänstahl, Werkstoff 1.4404, gefertigt.

Frontseitig ist der Kochkessel mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus dem Kippkochkessel gewährleistet ist.

Der Kippkochkessel ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.

Das Kippen des Kessels erfolgt mittels einer Motorkippung mit variablen Geschwindigkeiten, dadurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten des Kochwasser z. B. bei Teigwaren, dosiertes Ausgießen zum Portionieren sowie kein Überschappen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stopverzögerung.

Die Beheizung erfolgt wahlweise durch Erd- oder Flüssiggas. Die Beheizung erfolgt durch einen robusten, kreisförmigen Brenner. Der Brenner mit einer elektronischen Zündung und Überwachung, so daß ein dauerhafter und sicherer Betrieb gewährleistet ist.

Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schnaupenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgußstrahles erreicht werden.

Die Kesselform steht in einem kochtechnisch günstigem Verhältnis des Durchmessers zur Tiefe, dadurch schnelle und gleichmäßige Wärmeübertragung von der Heizung ins Kochgut sowie geringe Schichthöhe des Kochgutes. Die optimale Wärmeübertragung erfolgt durch die besondere Bodenausbildung des Kessels mit gleichmäßiger Wärmeverteilung. ttc – therma touch control Steuerung:

Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für den Kochmodus.

Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:

- -Temperatur
- -Arbeitszeit
- -Leistungsstufen

Genehmigung:





## Hochleistungskochen Gas Kippkochkessel 60lt, Wandmontage

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:

- Startverzögerung
- softcookina
- Kochdauer
- Startzeit in Echtzeit
- Kochprogrammebene
- Leistungsstufen
- Soll-/Ist-Controlling.

Alle Anzeigen sind auf dem Display gut sichtbar.

Mittels dem ergonomisch versenkt eingebautem ttc- Display können sämtliche Gerätefunktionen und Kochprogramme einfach und übersichtlich angewählt und abgespeichert werden

Auftretende Fehler werden durch symbolische Fehlercode-Anzeige angezeigt. Der Service kann durch die integrierte History-Fehlercode-Anzeige feststellen, ob dieser Fehler bereits in der Vergangenheit vorlag. Die elektrische Steuerung inkl. der Schaltschütze in der Installationskonsole untergebracht.

Hoher Qualitätsstandard durch ISO9001/EN29001 Zertifikat sowie hohe Sicherheit durch CE-Konformität.

Das Gerät in strahlwassergeschützter Ausführung IPX6.

Das Gerät ist serienmäßig mit einem potentialfreien Kontakt zur Signalisation des Betriebszustandes auf einer bauseitigen Anzeigetafel (z.B. im Küchenchefbüro) ausgestattet. Das Gerät kann gegen Mehrpreis mit einer Datenschnittstelle ausgestattet werden, so daß in Verbindung mit einer entsprechenden Hard- und Software eine PC-Steuerung z.B. vom Küchenchefbüro aus oder extern möglich ist.

Integrierte USB Schnittstelle zu Übertragung sämtlicher Geräteparameter, sowie Kochprozesse und oder Programme auf andere "Prothermetic" Geräte, sowie Aufzeichnungsdaten über Kochprozesse ohne zusätzliche

### 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.
- Robuster, runder Brenner mit elektronischer Zündung und Überwachung.
- 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 1.4301auf 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" Funktion für schonendes Erhitzen empfindlicher Lebensmittel; 9 Leistungsstufen von Sieden bis zu starkem Kochen; Timerfürverzögerten Start; Fehleranzeige für rasche Störungsbehebung.



Hochleistungskochen Gas Kippkochkessel 60lt, Wandmontage



## Hochleislungskochen Gas Kippkochkessel 60lt, Wandmontage

- 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 Temperatureins-
- tellungen. • 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

 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

# Optionales Zubehör

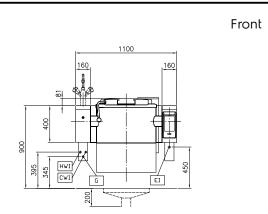
<ul> <li>Abschüttsieb für 40- und 60- Liter-Kipp-Kochkessel</li> </ul>	PNC 910001	
<ul> <li>Korbeinsatz (Höhe 100 mm) für 40- und 60-Liter-Kochkessel (Durchmesser 480 mm)</li> </ul>	PNC 910021	
<ul> <li>Bodenplatte f ür 40 und 60 Ltr. Kochkessel</li> </ul>	PNC 910031	
<ul> <li>Messtab für 60-Liter-Kipp- Kochkessel</li> </ul>	PNC 910042	
• Spätzlesieb für 40- und 60-Liter- Kippkochkessel (Länge 465mm)	PNC 910052	
<ul> <li>Schaber f ür Sp ätzlesieb</li> </ul>	PNC 910058	
<ul> <li>Siebstange für runde Stand- Kochkessel</li> </ul>	PNC 910162	
Sieb für Auslaufhahn	PNC 911966	
<ul> <li>C-Board (Aufkantung Länge 1100 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte</li> <li>werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar)</li> </ul>		
• Steckdose CEE-16A/400V/IP67	PNC 912468	

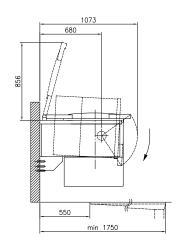
<ul> <li>Steckdose CEE-32A/400V/IP67</li> <li>Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut</li> </ul>		912469 912470	
<ul> <li>Steckdose, Schweizausführung, Typ-23, 16A/230V, eingebaut</li> </ul>	PNC	912471	
<ul> <li>Steckdose, Schweizausführung Typ-23, 16A/380V, eingebaut</li> </ul>	PNC	912472	
<ul> <li>Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP55, schwarz</li> </ul>	PNC	912473	
<ul> <li>Eingebaute Netzsteckdose (Cee), 16A, IP67, blau/weiß</li> </ul>	PNC	912474	
<ul> <li>Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau</li> </ul>	PNC	912475	
<ul> <li>Eingebaute Netzsteckdose (Schuko), 16A, IP54, blau</li> </ul>	PNC	912476	
<ul> <li>Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 25), 16A, IP54, rot/weiß</li> </ul>	PNC	912477	
<ul> <li>Manometer f ür pro-thermetic Kipp- Kochkessel</li> </ul>	PNC	912490	
<ul> <li>Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung</li> </ul>	PNC	912499	
<ul> <li>Hauptschalter 25A für Prothermetic Gasgeräte (werksseitig anzugeben)</li> </ul>	PNC	912702	
<ul> <li>Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Kippgeräte</li> </ul>	PNC	912735	
<ul> <li>Schlauchbrause für Kippgeräte - wandstehend</li> </ul>	PNC	912775	
<ul> <li>Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kippkochkessel und Kippbratpfannen drucklos</li> </ul>	PNC	912779	
<ul> <li>Notausschalter ProThermetik</li> </ul>	PNC	912784	
<ul> <li>Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (links), ProThermetic Kippgerät (rechts), ProThermetic Standgerät (links) ProThermeticKippgerät (rechts)</li> </ul>	PNC	912981	
<ul> <li>Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links)</li> </ul>	PNC	912982	
Mischbatterie zwei Knebel	PNC	913554	
Mischbatterie zwei Knebel		913555	
<ul> <li>Mischbatterie zwei Knebel</li> </ul>	PNC	913556	
<ul> <li>Mischbatterie zwei Knebel</li> </ul>	PNC	913557	
Mischbatterie mit zwei Knebeln,     520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe     Für RYYT, workspilia montiont	PNC	913567	
<ul> <li>für PXXT - werkseitig montiert</li> <li>Mischbatterie mit einem Hebel,</li> <li>564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe</li> <li>für PXXT- KWC - werkseitig montiert</li> </ul>	PNC	913568	





# Hochleistungskochen Gas Kippkochkessel 60lt, Wandmontage



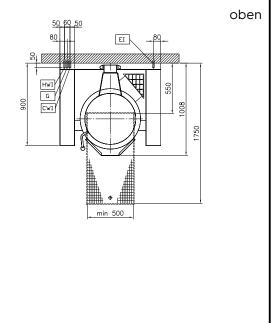


 CWI1
 =
 Kaltwasserzulauf

 EI
 =
 Elektroanschluss

 G
 =
 Gasanschluss

 HWI
 =
 Warmwasserzulauf



#### **Elektrisch**

Netzspannung:

**586108 (PBOT06GVCO)** 230 V/1N ph/50/60 Hz

Gesamt-Watt 0.2 kW

Gas

Seite

Gasleistung: 15 kW

Installation

Installationsart: Wandmontage

Schlüsselinformation

**Konfiguration** rund;kippbar **Betriebstemperatur MIN.**: 50 °C

Betriebstemperatur MAX.: 110 °C

Durchmesser runder

Kochkessel: 579 mm
Tiefe runder Kochkessel: 385 mm
Außenabmessungen, Länge: 1100 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 400 mm
Nettogewicht: 170 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt 60 lt

Kippmechanismus: automatisch

Doppelwandiger Deckel: ✓
Heizungsart: indirekt

