

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



586188 (PFET17GGCO)

Gas Tilting Braising Pan, 170 liter, Compound, Freestanding, depth 900 mm - 400 V/3N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Ausführung

Die Kippbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung, die Konsolen-Chassis 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.

Die Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Unterhalb des Pfannenbodens ist ein robuster Mehrstab-Brenner montiert. Der Brenner mit einer elektronischen Zündung und Überwachung, so daß ein dauerhafter und sicherer Betrieb gewährleistet ist.

Genehmigung:

Ausführung:

Die Kippbratpfanne, die Abdeckung, die Verkleidung, die Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Außenverkleidung ist matt aeschliffen.

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.

Die Bratpfannenschale ist mit großen Boden- und Eckradien sowie schrägen Wänden aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt und kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht zu werden, ohne daß dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Unterhalb des Pfannenbodens ist ein robuster Mehrstab-Brenner montiert. Der Brenner mit einer elektronischen Zündung und Überwachung, so daß ein dauerhafter und sicherer Betrieb gewährleistet ist.

Frontseitig ist die Kippbratpfanne mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, daß auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist.

Die Kippbratpfanne ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweißt. Der Deckel ist so ausgeführt, daß abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Die Federgelenke durch eine Chromnickelstahlplatte unten zusätzlich hygienisch abgedeckt. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.

Das Kippen der Pfanne erfolgt mittels einer Motorkippung mit variablen Geschwindigkeiten, dadurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten z.B. beim Reinigen, dosiertes Ausgießen zum Portionieren sowie kein Überschappen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stopverzögerung. Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schnaupenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgußstrahles erreicht werden.

ttc - therma touch control Steuerung:

Touch screen panel mit Mikroprozessor Steuerung für Brat- oder Kochmodus.

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

- Temperatur
- Arbeitszeit
- Kerntemperatur
- Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zusatzfunktionen können zugewählt werden:

- Startverzögerung





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

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 zusätzlichen Maßnahmen.

Gerätedaten und Programme können via USB Stick übertragen und mittels EDV abgelegt werden.

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.

Mischbatterie

Technische Daten:

Warmwasseranschluß: 15 DN Kaltwasseranschluß: 15 DN

Ausführung:

Die Mischbatterie, 1/2", mit Schwenkauslauf in verchromter Ausführung. Die Handgriffe in wärmeisolierter Ausführung, auf der Abdeckung montiert. Der Schwenkauslauf so gestaltet, daß das Wasser direkt in das Innengefäß läuft, ohne den Rand zu benetzen. Mischbatterie Fabrikat KWC, mit Druckschläuchen. Die Druckschläuc

Hauptmerkmale

- Die Pfannengröße ist GN-konform.
- 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.
- Gerundete Ecken und Kanten mit großem Radius erleichtern die Reinigung der Nutzfläche.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Motorunterstützte variable Kippung mit "SOFT STOP". Kippund 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.
- Bereit für Konnektivität: Ermöglicht Datenüberwachung in Echtzeit für angeschlossene Geräte (erfordert optionales Zubehör - kontaktieren Sie uns für weitere Details).

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
 1.4301auf der Verstrebung des Kessels montiert und so ausbalanciert, dass er in allen Positionen geöffnet bleibt.
- Das Gasgerät hat robuste Mehrfach-Brenner mit elektronischer Zündung und Überwachung, für sichere Bedienung. Betrieb mit Erdgas oder LPG (auf Anfrage).
- Eine integrierte Mischbatterie, zum Befüllen der Pfanne und zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten, ist als optionales Zubehör erhältlich.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- 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.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- zu 98% recycelbar nach Gewicht; Verpackungsmaterial frei von toxischen Substanzen.
- [NOTTRANSLATED]
- GuideYou-Panel vom Benutzer über die Einstellungen aktiviert - zur einfachen Verfolgung der mehrstufigen



Thermaline Gas Kippbratpfanne, 170lt, freistehend



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

Nachhaltigkeit

Wartungserinnerungen

 Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

Optionales Zubehör

optionales Espeniel		
 Spätzlesieb für 80- und 100-Liter- Standbratpfannen (Länge 530 mm) 	PNC 910053	
Schaber für Spätzlesieb	PNC 910058	
Behälter GN 1/1-150, gelocht	PNC 910212	
 Edelstahlsockel für Kippgeräte - wandstehend - werksseitig montiert 	PNC 911417	
• Edelstahlsockel für Kippgeräte - freistehend - werksseitig montiert	PNC 911447	
 Kleine gelochte Schöpfschaufel (FEN/UEN-PFEN/PUEN) 	PNC 911577	
 Kleine Schöpfschaufel für FEN/ UEN-PFEN/PUEN 	PNC 911578	
 Bodenplatte mit 2 Füßen für Kippgeräte 	PNC 911929	
 C-Board (Aufkantung Länge 1600 mm, Höhe 40 mm) für Kippgeräte werksseitig mitbestellen (nicht nachträglich montierbar) 	PNC 912188	
• 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	PNC 912473	

 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	
 Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung 	PNC	912499	
 Verbindungsschiene Hauptschalter 25A für Prothermetic Gasgeräte (werksseitig anzugeben) 		912502 912702	
GN1/1-Einhängerahmen für FETWasserfüllautomatik (Warm- und		912709 912735	
Kaltwasser) für KippgeräteSet geschlossene Rückwand für Kippgeräte - wandstehend	PNC	912754	
 Set geschlossene Rückwand für Kippgeräte - freistehend 	PNC	912760	
 Rückwandverkleidung für Kippgeräte, freistehend 	PNC	912772	
 Schlauchbrause für Kippgeräte - freistehend 	PNC	912777	
 Auslaufhahn 2" für ProThermetic Kipp-Druckgarbraisièren 	PNC	912780	
 Notausschalter ProThermetik 		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) ProThermeticKippgerät (rechts) 	PNC	912981	
 Verbindungsschiene für Geräte mit rückseitiger Aufkantung: modular 90 (rechts), ProThermetic Kippgerät (links), ProThermetic Standgerät (rechts) ProThermetic Kippgerät (links) 	PNC	912982	
 Schaber ohne Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) 	PNC	913431	
 Schaber mit vertikalem Griff für Bratpfannen (PFEX/PUEX) 	PNC	913432	
 Mischbatterie zwei Knebel Mischbatterie zwei Knebel Mischbatterie zwei Knebel Mischbatterie zwei Knebel Mischbatterie mit zwei Knebeln, 520mm Höhe, 600mm Schwenktiefe für PXXT - werkseitig montiert 	PNC PNC PNC	913554 913555 913556 913557 913567	
 Mischbatterie mit einem Hebel, 564mm Höhe, 450mm Schwenktiefe für PXXT- KWC - werkseitig montiert 	PNC	913568	



• Eingebaute Netzsteckdose (Cee), PNC 912474

PNC 912475 🔲

PNC 912476 🔲

(Schuko), 16A, IP55, schwarz

• Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz - 23), 16A, IP54, blau

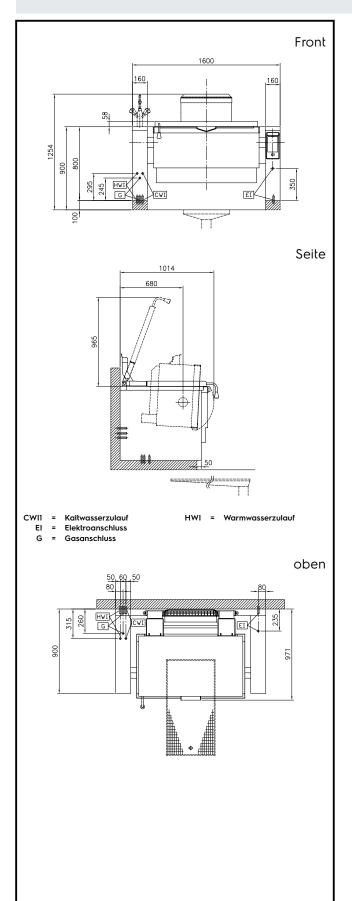
• Eingebaute Netzsteckdose

(Schuko), 16A, IP54, blau

16A, IP67, blau/weiß

Thermaline Gas Kippbratpfanne, 170lt, freistehend





Elektrisch	
Netzspannung: 586188 (PFET17GGCO)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Gesamt-Watt	0.2 kW

Gas

Gasleistung: 29 kW
Installation

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

Schlüsselinformation

Konfiguration rechteckig;kippbar Betriebstemperatur MIN.: 50 °C Betriebstemperatur MAX.: 250 °C Länge Rechteckkochkessel: 1050 mm Höhe Rechteckkochkessel: 287 mm Tiefe Rechteckkochkessel: 558 mm Außenabmessungen, Länge: 1600 mm Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm Außenabmessungen, Höhe: 800 mm

Nettogewicht: 300 kg
Kessel-Netto-Nutzinhalt 146 lt
Kippmechanismus: automatisch

Doppelwandiger Deckel: ✓ Heizungsart: direkt

