

Thermaline Dampf Kochkessel, 150lt für Hygienesockelaufstellung, freistehend mit Mischbatterie

Technisches DatenblattARTIKEL # _____
MODELL # _____

NAME # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586493 (PBON15SCCM)**Steam Boiling Pan, 150 liter,
Hygienic Profile,
Freestanding, depth 900 mm
with tap - 230
V/1N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr. _____

Der Kochkessel, die Abdeckung sowie die Verkleidung sind vollständig aus Chromnickelstahl 18/9, Werkstoff 1.4301, ausgeführt. Die Außenverkleidung 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 Deckplatte mit Ablauf durch das Gerät versehen. Der Kessel aus einem Stück tiefgezogen, aus 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden in Kugelform. Der Kessel ist mit doppelwandigem, wärmeisoliertem, wasserdicht verschweißtem Deckel ausgestattet. Die Deckelkonstruktion ist so ausgeführt, daß das Kondensat während des Kochvorgangs direkt in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels ist wärmeisolierter Ausführung.

Der Kochkessel, die Abdeckung sowie die Verkleidung sind vollständig aus Chromnickelstahl 18/9, Werkstoff 1.4301, ausgeführt. Die Außenverkleidung 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 Deckplatte mit Ablauf durch das Gerät versehen. Der Kessel aus einem Stück tiefgezogen, aus 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden in Kugelform.

Der Kessel ist mit doppelwandigem, wärmeisoliertem, wasserdicht verschweißtem Deckel ausgestattet. Die Deckelkonstruktion ist so ausgeführt, daß das Kondensat während des Kochvorgangs direkt in den Kessel zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels ist wärmeisolierter Ausführung.

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.

Der Zwischenraum zwischen Außen und Innenkessel wird durch Fremddampf bis max. 1,5 bar beheizt.

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

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zusatzfunktionen können ausgewählt werden:

- Startverzögerung
- softcooking
- 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-

Genehmigung: _____

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) sowie mit einem Kontakt zum Anschluß an bauseitige Energie-Optimierungsanlage 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 „Prothermic“ Geräte, sowie Aufzeichnungsdaten über Kochprozesse ohne zusätzlichen Maßnahmen.

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

Der Standkochkessel zur Bodenmontage auf einem bauseitigen, 200 mm hohen Betonsockel vorgesehen.

Mischbatterie

Technische Daten:

Warmwasseranschluß: 15,0 DN

Kaltwasseranschluß: 15,0 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, Typ Neogastro, mit Druckschläuchen. Die Durckschläuche mit einer CNS-Flex-Ummantelung incl. Überwurfmuttern zum Anschluß.

Hauptmerkmale

- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Die Lebensmittel im Kessel werden einheitlich erhitzt, durch ein indirektes Heizsystem mit Sattedampf.
- Maximaler Druck im inneren Mantel: 1,5 bar; minimaler Arbeitsdruck: 0,5 bar.
- Kessel bis zu 159 mm unter der oberen Kante ummantelt.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- Sicherheitsventil zum Vermeiden von Dampfüberdruck im Doppelmantel.
- Großer Auslaufhahn für sicheres und müheloses Leeren des Kessels.
- Dampf-Quelle: unabhängig, Dampf-injektion mittels Booster direkt in den Doppelmantel.
- Auslaufhahn ganz einfach zerlegbar für leichte Reinigung.
- IPX6 Wasserschutzgrad.
- Ergonomische, konkave Kessel mit großem Durchmesser, tiefem Punkt in der Mitte und großer Tiefe für leichtes Rühren und schonendes Be- und Entladen der Produkte.
- 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).

Konstruktion

- Innenkessel aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4435. Doppelmantel aus Chromnickelmolybdänstahl 1.4404, ausgelegt für Betrieb mit 1,5 bar Druck.
- 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.
- Der Kessel wird mittels externer Quelle mit gesättigtem Dampf bei einem Überdruck von 1,5 bar aufgeheizt.
- Sicherheitsthermostat schützt gegen zu geringen Wasserstand im Doppelmantel.
- 2" Auslaufhahn für schnelles Leeren des Innenkessels.
- Eingebaute Wassermischarmatur für leichtes Kesselfüllen und einfache Reinigung.
- Auf ein Minimum gebrachte enge Spalten erleichtern die Reinigung der Seiten für höchste Hygienestandards.
- 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.
- Wenn rechts vom Gerät eine Wand ist, muss eine Mischbatterie mit kurzem Schwenkauslauf (913572) verwendet werden -> SONDERAUSFÜHRUNG
- 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 Befehloptionen. 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

Nachhaltigkeit



- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

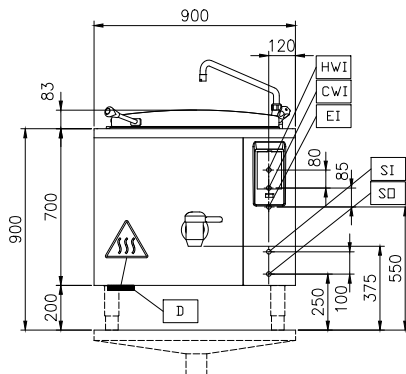
Optionales Zubehör

- Korbeinsatz (Höhe 120 mm) für 150-Liter-Kochkessel PNC 910024
- Bodenplatte für 150 Ltr. Kochkessel PNC 910034
- Spätzlesieb für 150-Liter-Kochkessel (Länge 670 mm) PNC 910055
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Ablaufsieb für runde Stand-Kochkessel PNC 910161
- Siebstange für runde Stand-Kochkessel PNC 910162
- Manometer für Standkochkessel - lang - werksseitig vormontiert PNC 912120
- Steckdose CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468
- Steckdose CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469

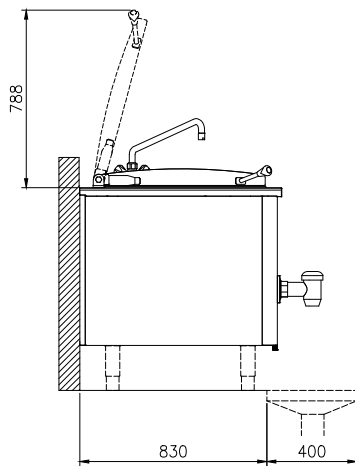
- Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, PNC 912470
eingebaut
- Steckdose, Schweizausführung, PNC 912471
Typ-23, 16A/230V, eingebaut
- Steckdose, Schweizausführung PNC 912472
Typ-23, 16A/380V, eingebaut
- Eingebaute Netzsteckdose PNC 912473
(Schuko), 16A, IP55, schwarz
- Eingebaute Netzsteckdose (Cee), PNC 912474
16A, IP67, blau/weiß
- Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz PNC 912475
- 23), 16A, IP54, blau
- Eingebaute Netzsteckdose PNC 912476
(Schuko), 16A, IP54, blau
- Eingebaute Netzsteckdose (Schweiz PNC 912477
- 25), 16A, IP54, rot/weiß
- Verbindungsschiene PNC 912502
- Edelstahlsockel für Standgeräte - PNC 912719
freistehend - werksseitig montiert
- Messtab für runde 150-Liter-Stand- PNC 912725
Kochkessel
- Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte PNC 912732
ProThermetic
- Wasserfüllautomatik (Warm- und PNC 912736
Kaltwasser) für Standgeräte
(B=700-1000 mm). Zubehör für
Rechteckkochkessel und
Standbratpfannen
- Anschlusset PNC 912737
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik
- Hauptschalter 25A (werksseitig PNC 912739
anzugeben)
- Externe Touch-Steuerung für PNC 912783
ProThermetic Standgeräte
- Verbindungsschiene: modular 90 PNC 912975
(links) mit ProThermetic Kippgerät
(rechts), ProThermetic Standgerät
(links) mit ProThermetic (rechts)
- Verbindungsschiene: modular 90 PNC 912976
(rechts) mit ProThermetic Kippgerät
(links), ProThermetic Standgerät
(rechts) mit ProThermetic (links)
- Endschiene und Seitenwand, PNC 913394
bündige Verbindung, links -
werksseitig montiert
- Endschiene und Seitenwand, PNC 913395
bündige Verbindung, rechts -
werksseitig montiert
- Endverbindungsschiene und PNC 913418
Seitenblende, (12,5 mm), für
Installation mit rückseitiger
Aufkantung, links, werksseitig
montiert
- Endverbindungsschiene und PNC 913419
Seitenblende, (12,5mm), für
Installation mit rückseitiger
Aufkantung, rechts, werksseitig
montiert

- Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON010/15) PNC 913427
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert PNC 913483
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Rücken/Rücken-Aufstellung, rechts, werksseitig montiert PNC 913484
- Endschiene und Seitenwand (12,5 mm), für Rücken/Rücken-Aufstellung, links, werksseitig montiert PNC 913495
- Endverbindungsschiene und Seitenblende, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert PNC 913496

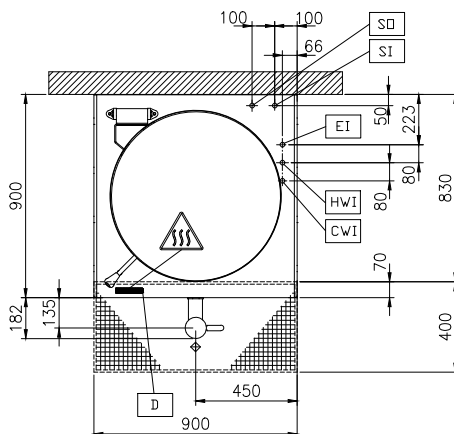
Front



Seite



oben



CWI = Kaltwasserzulauf
 EI = Elektroanschluss
 HWI = Warmwasserzulauf

Elektrisch

Netzspannung:
 586493 (PBON15SCCM) 230 V/1N ph/50/60 Hz
 Gesamt-Watt 0.3 kW

Dampf

Dampferzeugung: externe Quelle
 Dampfzufuhr-Größe: 1"
 Kondenswasserablauf-Größe: 1"
 Max. Dampfdruck: 1.5 bar
 Dampfzufuhr, relativer dynamischer Druck: 1 min bar, 1.5 max bar

Wasser

Druck bar min/max.: 2-6 bar

Installation

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

Installationsart:

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 110 °C
 Durchmesser runder Kochkessel: 710 mm
 Tiefe runder Kochkessel: 465 mm
 Außenabmessungen, Länge: 900 mm
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm
 Nettogewicht: 130 kg
 Kessel-Netto-Nutzhalt: 150 lt
 Doppelwandiger Deckel: ✓

Nachhaltigkeit

Dampfverbrauch: 65 kg/hr