

## Thermaline Dampf Kochkessel, 60lt für Hygienesockelaufstellung, Aufkantung mit Mischbatterie

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**586425 (PBON06SLCM)**

 Steam Boiling Pan, 60 liter,  
 Hygienic Profile, Backsplash,  
 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.
- Doppelmantel 134 mm ab Oberkante.
- 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.

## 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

- 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
- Verbindungsschiene für Geräte mit Aufkantung PNC 912499
- Messtab für runde 60-Liter-Stand-Kochkessel PNC 912723
- Set 4 Füße 200 mm für Standgeräte ProThermetic PNC 912732
- Wasserfüllautomatik (Warm- und Kaltwasser) für Standgeräte (B=700-1000 mm). Zubehör für Rechteckkochkessel und Standbratpfannen PNC 912736
- Anschlussset Energieoptimierungsanlage potentialfreier Kontakt ProThermetic PNC 912737
- Hauptschalter 25A (werksseitig anzugeben) PNC 912739
- Wandmontageset für Standgeräte PNC 912742
- Externe Touch-Steuerung für ProThermetic Standgeräte PNC 912783
- Set geschlossene Rückwand für Standgeräte mit Aufkantung PNC 912799
- 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
- Edelstahlsockel für Standgeräte - wandstehend - werksseitig montiert PNC 913306
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links - werksseitig montiert PNC 913382
- Endschiene und Seitenwand, bündige Verbindung, für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts - werksseitig montiert PNC 913383

### Benutzeroberfläche und Datenmanagement

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

### Nachhaltigkeit



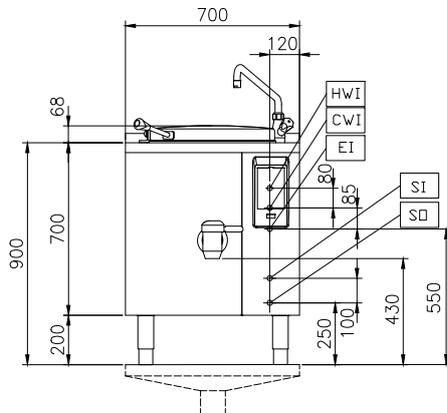
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

### Optionales Zubehör

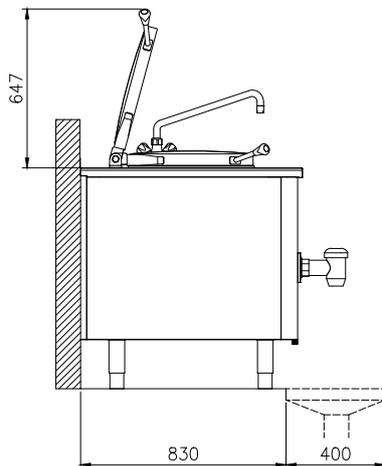
- Basket für 40 und 60 Ltr. Stand-Kochkessel (Durchmesser 425mm) PNC 910020
- Bodenplatte für 40 und 60 Ltr. Kochkessel PNC 910030
- Spätzlesieb für 40- und 60-Liter-Standkochkessel (Länge 404mm) PNC 910051
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Ablaufsieb für runde Stand-Kochkessel PNC 910161
- Siebstange für runde Stand-Kochkessel PNC 910162
- Steckdose CEE-16A/400V/IP67 PNC 912468
- Steckdose CEE-32A/400V/IP67 PNC 912469
- Schukosteckdose Typ-23, 16A/230V, eingebaut PNC 912470

- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, links, werksseitig montiert PNC 913406
- Endschiene und Seitenwand, (12,5 mm), für Installation mit rückseitiger Aufkantung, rechts, werksseitig montiert PNC 913407
- Ablaufstandrohr für Kochkessel (PBON06) PNC 913426

Front

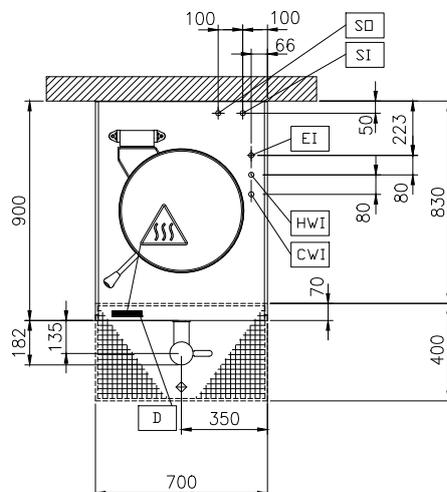


Seite



CWI = Kaltwasserzulauf  
EI = Elektroanschluss  
HWI = Warmwasserzulauf

oben



### Elektrisch

Netzspannung: 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

FS on concrete base; FS on feet; On base; Standing against wall; Wall mounted (with wall-kit)

### Installationsart:

### Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C  
Betriebstemperatur MAX.: 110 °C  
Durchmesser runder Kochkessel: 465 mm  
Tiefe runder Kochkessel: 422 mm  
Außenabmessungen, Länge: 700 mm  
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm  
Außenabmessungen, Höhe: 700 mm  
Nettogewicht: 100 kg  
Kessel-Netto-Nutzhalt: 60 lt  
Doppelwandiger Deckel: ✓

### Nachhaltigkeit

Dampfverbrauch: 40 kg/hr