

Thermaline Dampf Rechteck-Kochkessel, 200lt für Hygienesockelaufstellung mit Aufkantung & Mischbatterie

Technisches Datenblatt

 ARTIKEL #
 MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


586619 (PBEN20SLCM)

 Steam Rectangular Boiling
 Pan, 200 liter, Hygienic
 Profile with backsplash,
 depth 900 mm with tap -
 230 V/1N/50-60Hz

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Das Gerät geeignet zum Kochen, Sautieren, Pochieren und Dämpfen von Lebensmitteln.

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 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden mit großen Eckradien.

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

Das Gerät geeignet zum Kochen, Sautieren, Pochieren und Dämpfen von Lebensmitteln.

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 3 mm Chromnickelstahl-Molybdän, Werkstoff 1.4435, gefertigt, der Boden mit großen Eckradien.

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

Genehmigung:

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 komplette 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)

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, Software-Updates 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 Druckschläuche mit einer CNS-Flex-Ummantelung incl. Überwurfmutter zum Anschluß.

Hauptmerkmale

- Kessel geeignet zum Kochen, Dämpfen, Pochieren, Schmoren oder Köcheln/Simmern aller Produktarten.
- Rechteckiger Innenkessel, geeignet zum Einsatz von GN-Behältern übereinander für einfaches Be- und Entladen der Produkte.
- Die Lebensmittel im Kessel werden einheitlich erhitzt, durch ein indirektes Heizsystem mit Sattdampf.
- Isolierter oberer Kesselrand als Schutz für den Anwender vor Verbrennung.
- 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.
- 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.
- Der Kessel wird mittels externer Quelle mit gesättigtem Dampf bei einem Überdruck von 1,5 bar aufgeheizt.
- 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.
- Möglichkeit zur Vorinstallation für Energieoptimierung oder externe Überwachungssysteme (Option).
- 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).

Nachhaltigkeit

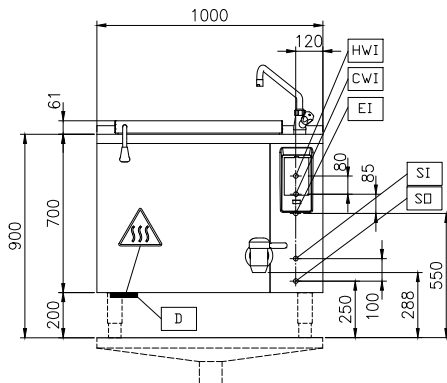


- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

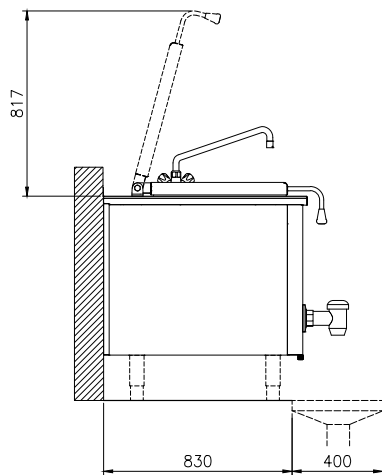
Optionales Zubehör

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-
Standbratpfannen (Länge 530 mm) | PNC 910053 | ☐ |
| • Schaber für Spätzlesieb | PNC 910058 | ☐ |
| • Bodenplatte für 150 und 200 Ltr.
Rechteckkochkessel | PNC 910182 | ☐ |
| • GN1/1-Einhängerrahmen für Rechteck-
Kochkessel und -Bratpfannen | PNC 910191 | ☐ |
| • 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,
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 | ☐ |
| • Messtab mit Stecksieb für 200-Liter-
Rechteckkochkessel | PNC 912481 | ☐ |
| • Verbindungsschiene für Geräte mit
Aufkantung | PNC 912499 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Anschlusset
Energieoptimierungsanlage
potentialfreier Kontakt ProThermetik | PNC 912737 | ☐ |
| • Hauptschalter 25A (werksseitig
anzugeben) | PNC 912739 | ☐ |
| • Externe Touch-Steuerung für
ProThermetic Standgeräte | PNC 912783 | ☐ |
| • Wandmontageset für Standgeräte | PNC 912787 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • Set geschlossene Rückwand für
Standgeräte mit Aufkantung | PNC 912991 | ☐ |
| • Edelstahlsockel für Standgeräte -
wandstehend - werksseitig montiert | PNC 913309 | ☐ |
| • 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 | ☐ |
| • 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
(PBON010/15) | PNC 913429 | ☐ |

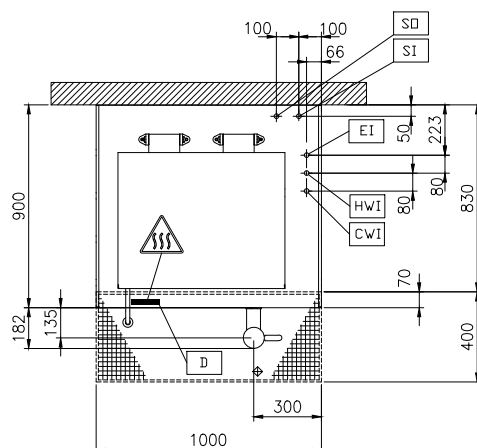


Front



Seite

CWI1 = 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

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

Schlüsselinformation

Betriebstemperatur MIN.:	50 °C
Betriebstemperatur MAX.:	110 °C
Länge Rechteckkochkessel:	686 mm
Höhe Rechteckkochkessel:	571 mm
Tiefe Rechteckkochkessel:	556 mm
Außenabmessungen, Länge:	1000 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	700 mm
Nettogewicht:	200 kg
Konfiguration	Rectangular;Fixed;With splashback
Kessel-Netto-Nutzhalt	200 lt
Doppelwandiger Deckel:	✓
Heizungsart:	indirekt

Nachhaltigkeit

Dampfverbrauch: 100 kg/hr