

**Thermaline**  
**Dampf Rechteck-Kochkessel, 80lt für**  
**Hygienesockelaufstellung mit**  
**Aufkantung & Mischbatterie**

**Technisches Datenblatt**

ARTIKEL #  
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



**586599 (PBEN08SLCM)**

Steam Rectangular Boiling  
Pan, 80 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 zugewählt 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 Durckschläuche 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



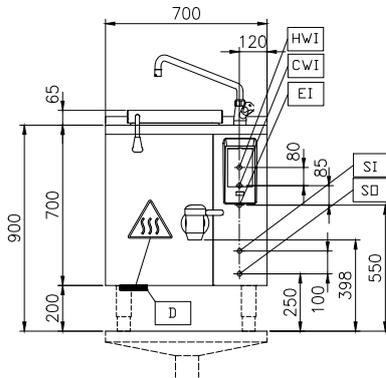
- Kessel mit hochqualitativer Wärmeisolierung für Energieeinsparung und niedrige Umgebungstemperatur.

### Optionales Zubehör

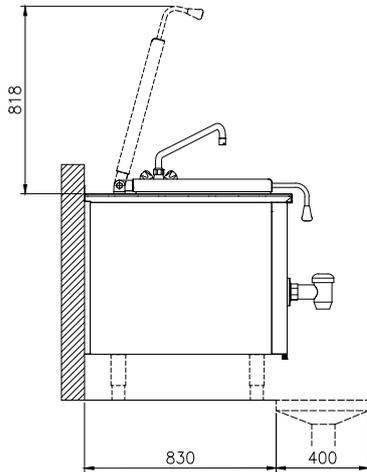
- Spätzlesieb für 80- und 100-Liter-  
Standbratpfannen (Länge 530 mm) PNC 910053
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- Bodenplatte für 80 Ltr.  
Rechteckkochkessel PNC 910181
- GN1/1-Einhängerahmen für Rechteck-  
Kochkessel und -Bratpfannen PNC 910191
- Manometer für Standkochkessel - lang  
- werksseitig 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 80-Liter-  
Rechteckkochkessel PNC 912480
- 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
- 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
- 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 913428

Front

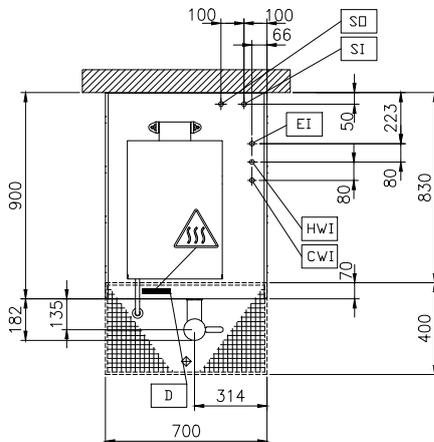


Seite



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  
 Länge Rechteckkochkessel: 356 mm  
 Höhe Rechteckkochkessel: 461 mm  
 Tiefe Rechteckkochkessel: 556 mm  
 Außenabmessungen, Länge: 700 mm  
 Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm  
 Außenabmessungen, Höhe: 700 mm  
 Nettogewicht: 150 kg  
 Konfiguration: Rectangular; Fixed; With splashback  
 Kessel-Netto-Nutzhalt: 80 lt  
 Doppelwandiger Deckel: ✓  
 Heizungsart: indirekt

### Nachhaltigkeit

Dampfverbrauch: 55 kg/hr