

High Productivity Cooking PROTHERMATIC STEKBORD, TIPPBART, 100L, COMPOUNDBOTTEN

Produkt # _____
Modell # _____
Namn # _____
SIS # _____
AIA # _____



586154 (PFET10ECE0)

ProThermatic steekbord,
tippbart, 100L,
compoundbotten,
kroppshöjd 700 mm,
fristående, djup 900 mm

Kort specifikation

Pos.

Tillverkad i AISI 304 rostfritt. Compoundbotten. 18mm tjock botten (15mm kolstål och 3 mm AISI 316 rostfritt stål). Isolerat och balanserat lock. Motoriserad tippning med variabel hastighet. Kitteln kan vinklas efter 90° för att helt tömmas på mat. Elektriska värmeelementen under brunnen. Säkerhetstermostat skyddar från överhettning. Den elektroniska styrning av botten temperatur ger snabb reaktion och exakt följsamhet till förvalda tillagningstemperaturer mellan 50° och 250°C. TOUCH kontrollpanel. SOFT funktion. Möjlighet att lagra recept i singel eller multifas tillagningsprocess, med olika temperaturinställningar. Inbyggd temperaturgivare för exakt kontroll över tillagningen. Kapslingsklass IPX6. Konfiguration: Fristående eller mot vägg. Installationsalternativ (ingår ej): golvmonterad på 200 mm höga fötter eller sockel.

Huvudfunktioner

- Gastronormanpassad.
- Lätt att rengöra tack vare stor radie på kanter och hörn.
- Termoblockvärmesystem för optimal temperaturfördelning och hög temperaturstabilitet.
- Två individuellt justerbara värmezoner, med en temperatursensor vardera.
- Kapslingsklass IPX6.
- Sensorer ger effektiv temperaturkontroll: effekten tillförs vid behov för att hålla inställd temperatur utan att överskrida den.
- Optimal värmefördelning bidrar till resultat vad gäller smak, färg och konsistens och vitaminbevaring.
- Elektronisk justerbar tippning av steekbordet med "SOFT STOP". Tippning och hastighet kan justeras med precision. Kan tippas över 90°.
- Inbyggd temperatursensor för exakt kontroll över tillagningsprocessen.
- Överstiger inte den inställda temperaturen.
- USB-anslutning för att lätt uppdatera programvaran, ladda upp recept och ladda ned HACCP-data.
- Multifunktionsenhet för ugnsröstning, bräsering, sjudning, kokning och ångning.

Konstruktion

- Utvändiga paneler och invändig ram tillverkad av 1.4301 (AISI 304) rostfritt stål.
- Multifunktionell tillagningsyta i 18 mm tjock sammansättning: 3 mm sandblästrad yta i 1.4404 (AISI 316L) rostfritt stål, sömlöst svetsat i botten.
- Dubbelisolerat lock i 1.4301 (AISI 304) rostfritt stål monterat i bakre delen.
- 15 mm tjockt uppvärmningsskikt dolt i botten för att ge höga värme-diffusions- och värmelagringsegenskaper.
- Vattenblandningskran finns att få som extra tillbehör för att göra vattenpåfyllningen och rengöringen enklare.
- Värmetåligt handtag med glidfri yta.
- Vinklad TOUCH-kontrollpanel monterad på framsidan. Beskrivning av displayfunktioner leder användaren genom matlagningen: visar samtidigt den faktiska och inställda temperaturen samt den inställda tillagningstiden och återstående tillagningstid; klocka; "SOFT"-kontroll för skonsam behandling av ömtålig mat; 9 sjudningsnivåer; timer för fördröjd start; feldisplay för snabb felsökning.
- Möjlighet att förvara recept i en eller flera matlagningsfaser med olika temperaturinställningar.
- Minimalt med trånga springor för enklare

rengöring av sidorna och för att möta de högsta hygienstandarderna.

- Kan förberedas för energioptimering eller externa övervakningssystem (tillval).
- 98% återvinningsbart material; förpackningsmaterialet är fritt från giftiga ämnen.
- [NOT TRANSLATED]
- GuideYou-panelen - aktiveras av användaren via inställningar - för att enkelt följa flerfasrecepten, vilket ger en korrekt och kontrollerad tillagning och en bättre optimering av apparaten. Systemet kommer att ge underhållspåminnelser, i linje med ESSENTIA-programmet, vilket hjälper användaren att ta hand om produkten på rätt sätt och undvika driftstopp.
- Mycket synlig och ljusstark led TOUCH-kontrollpanel har användarvänliga ikoner och intuitiva självförklarande kommandoalternativ. Displayen visualiserar:
 - Faktisk och inställd temperatur
 - Inställd och återstående tillagningstid
 - Förvärmningsfas (om aktiverad)
 - GuideYou Panel (om aktiverad)
 - Uppskjuten start
 - Mjuk funktion för att nå måltemperaturen smidigt
 - 9 effektkontrollnivåer från sjudande till häftig kokning
 - Tryckläge (i tryckmodeller)
 - Omrörarens PÅ/AV-inställningar (i modeller med rund kokning)
 - Felkoder för snabb felsökning
 - Påminnelser om underhåll

Användargränssnitt & Datahantering

- Connectivity redo.

Hållbarhet



- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.

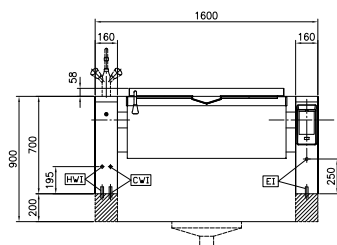
Övriga Tillbehör

- Perforerad rostfri specialkantlin för tryckstekbord 90&100L PNC 910053 ☐
- Skrapa för dumplings PNC 910058 ☐
- Perforerad kantlin med handtag GN 1/1 (djup=150mm) PNC 910212 ☐
- Sockel i rostfritt för tippbara enheter - fabriksstillval - mot vägg PNC 911425 ☐
- Sockel i rostfritt för tippbara enheter - fabriksstillval - fristående PNC 911455 ☐
- Hålslev till stekbord PNC 911577 ☐
- Stekspade till stekbord PNC 911578 ☐
- Montering på ben (istället för sockel), bottenplåt med 2 ben inkluderade, fabriksstillval, tippbara enheter, 200 mm, beställes som special PNC 911930 ☐
- Högbakkant för tippbara enheter, fabriksstillval, längd 1600 mm, passar 100&170L PNC 912188 ☐

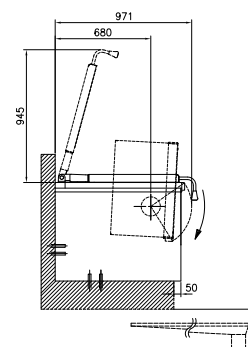
- - NOT TRANSLATED - PNC 912460 ☐
- Eluttag CEE 16A / 400V - IP67 PNC 912468 ☐
- Eluttag - CEE 32A/400V - IP67 PNC 912469 ☐
- Eluttag för Schuko typ-23, 16A/230V, inbyggd version PNC 912470 ☐
- Eluttag - Swiss type E-23 16A/230V - IP55 PNC 912471 ☐
- Eluttag - Swiss type-25 16A/400V - IP55 PNC 912472 ☐
- Eluttag - Schuko 16A/230V - IP55 PNC 912473 ☐
- Eluttag - CEE 16A/230V - IP67 PNC 912474 ☐
- Eluttag - Swiss type-23 16A/230V - IP54 PNC 912475 ☐
- Eluttag - Schuko 16A/230V - IP54 PNC 912476 ☐
- Eluttag - Swiss type-25 16A/400V - IP54 PNC 912477 ☐
- Sockelpanel PNC 912479 ☐
- Sockelpanel PNC 912486 ☐
- Kopplingsräls, TL90 med högbakkant PNC 912499 ☐
- Kopplingsräls, TL90 PNC 912502 ☐
- Komplet kit med ryggplåtar för tippbara enheter - fabriksstillval - mot vägg, passar 100&170L PNC 912708 ☐
- Upphängningsram GN1/1, passar endast stekbord alla storlekar (EJ tryckstekbord) PNC 912709 ☐
- Automatisk vattenfyllning (kallt o varmt vatten) - beställs tillsammans med blandare - fabriksstillval PNC 912735 ☐
- Kit energioptimering och potentialfri kontakt - fabriksstillval PNC 912737 ☐
- Huvudströmbrytare 60A, 6mm² - fabriksstillval, passar 100&170L PNC 912740 ☐
- Komplet kit med ryggplåtar för tippbara enheter - fabriksstillval - fristående, passar 100&170L PNC 912748 ☐
- Nedre ryggplåt för tippbara enheter, fristående, passar 100&170L PNC 912772 ☐
- Handdusch för fristående (höjd 700mm) enheter - fabriksstillval PNC 912776 ☐
- Tömningskran 2" - fabriksstillval PNC 912780 ☐
- Nödstoppbrytare - fabriksstillval PNC 912784 ☐
- Kopplingsräls, höger, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912975 ☐
- Kopplingsräls, vänster, mellan THL och Pro Thrmetic PNC 912976 ☐
- Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, vänster PNC 912981 ☐
- Kopplingsräls för enheter m hög bakkant, höger PNC 912982 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913431 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913432 ☐
- Blandare med två vred till kokgrytor och stekbord PNC 913554 ☐
- Blandare med två vred (W/H/ D:150/350/450 mm) PNC 913555 ☐

- Blandare med två vred (W/H/
D:150/220/600 mm) PNC 913556 ☐
- Blandare med två vred (W/H/
D:150/220/450 mm) PNC 913557 ☐
- Vattenkran med två vred, PXXT PNC 913567 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913568 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 913577 ☐

Front

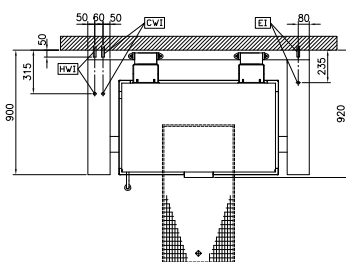


Sida



CW11 = Kallvatten
E1 = Elektrisk anslutning
HW1 = Varmvatten

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Total watt: 20.6 kW

Installation

FS på betong bas, FS på
fötter, FS på bas, Stående
mot vägg

Typ av installation

Viktig information

Arbetstemperatur, min:	50 °C
Arbetstemperatur, max:	250 °C
Kärl (rektangel) bredd:	1050 mm
Kärl (rektangel) höjd:	169 mm
Kärl (rektangel) djup:	558 mm
Yttermått, bredd	1600 mm
Yttermått, djup	900 mm
Yttermått, höjd	700 mm
Nettovikt:	270 kg
Konfiguration:	rektangulär;Tippbar
Nettokapacitet:	76 liter
Tippning:	Automatisk
Dubbelmantlat lock	✓
Värme typ	direkt