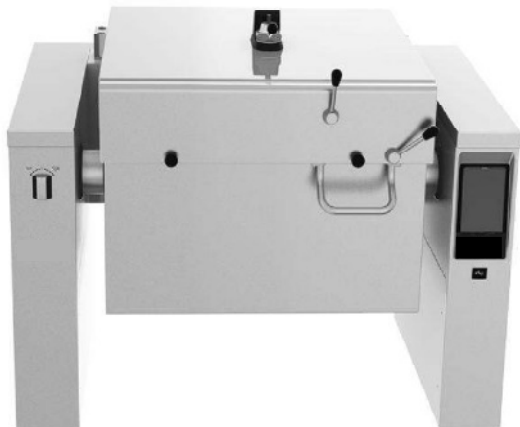


Elektro Druckgarbraisière, 90lit freistehend, mit Kerntemperaturfühler



Elektro Druckgarbraisière, 90lit freistehend, mit Kerntemperaturfühler

CP 586236 (SUS 90KT)

Kurzbeschreibung

Das Gerät zum Schmoren, Braten, Dünsten, Dämpfen, Druckdämpfen, Druckkochen, Langzeitgaren über Nacht einsetzbar. Geeignet ebenfalls für kombinierte Garverfahren (z.B. Anbraten, Druckkochen) mit geringen Kochgut-Gewichtsverlusten und kurzen Garzeiten.

Die Druckgarbraisière, die Abdeckung, die Verkleidung, das Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Aussenverkleidung ist matt geschliffen.

Nahtloser, niveaugleicher 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.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt.

Der Tiegel kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht werden, ohne dass dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmässige Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren

Das Gerät zum Schmoren, Braten, Dünsten, Dämpfen, Druckdämpfen, Druckkochen, Langzeitgaren über Nacht einsetzbar. Geeignet ebenfalls für kombinierte Garverfahren (z.B. Anbraten, Druckkochen) mit geringen Kochgut-Gewichtsverlusten und kurzen Garzeiten.

Die Druckgarbraisière, die Abdeckung, die Verkleidung, das Konsolen-Chassis und der Deckel komplett aus Chromnickelstahl, Werkstoff 1.4301, gefertigt. Die Aussenverkleidung ist matt geschliffen.

Nahtloser, niveaugleicher 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.

Der Boden aus CNS-plattierten Chrom-Nickel-Molybdän-Stahl X2CrNiMo17-12-2, Werkstoff 1.4404 gefertigt.

Der Tiegel kann in erhitztem Zustand mit Kaltwasser abgelöscht werden, ohne dass dadurch ein Schaden oder Verziehen verursacht wird. Das Gehäuse des Tiegels ist wärmeisoliert.

Unterhalb des Pfannenbodens sind die Thermoblock Heizelemente flächendeckend montiert, so dass eine gleichmässige Wärmeübertragung gewährleistet ist. Die Heizelemente sind in Aluminiumblöcke luftdicht eingegossen um den Wirkungsgrad zu erhöhen und die Wärmeübertragung auf den Pfannenboden zu optimieren

Frontseitig ist die Druckgarbraisière mit einer schwappsicher ausgeführten Auslaufschnaupe versehen. Die Auslaufschnaupe so ausgeführt, dass auch eine leichte Entnahme kleinster Mengen aus der Pfanne gewährleistet ist. Die Druckgarbraisière ist mit einem energiesparenden, doppelwandigen und vollisolierten Deckel ausgerüstet. Der Deckel dicht verschweisst, mit einer Gummidichtung und Sicherheitsverschluss. Der Deckel ist so ausgeführt, dass abtropfendes Kondensat in die Pfanne zurückgeleitet wird. Der Deckel federentlastet durch stufenlos ausbalancierbare Federgelenke. Der Handgriff des Deckels in wärmeisolierter Ausführung.

Das Kippen der Pfanne erfolgt mittels einer Motorkippung mit variablen Geschwindigkeiten, dadurch bequemes Kippen ohne Kraftaufwand, rasches Abschütten z.B. beim Reinigen, dosiertes Ausgiessen zum Portionieren sowie kein Überschwappen des Kochgutes dank automatischer Anlauf- und Stopverzögerung. Die Kippachse nach vorn und oben versetzt, wodurch eine höhere Schnaupenhöhe im gekippten Zustand und kleinere Wege des Ausgussstrahles erreicht werden.

Automatischer Druck Auf- und Abbau ohne Entlüftung.

Automatische Temperaturabsenkung bei Druckgaren.

Deckelventil ohne Werkzeug demontierbar und leicht zu reinigen.

Der Druckabbau erfolgt zügig mittels Phrasenablösung. Hierzu ist kein Weichwasseranschluss nötig. Mit Startzeitvorwahl-Automatik und eingebauter Echtzeituhr. TC - touch control Steuerung:

Touch screen Panel mit Mikroprozessor Steuerung für Brat- oder Kochmodus. Permanente, gut lesbare Anzeige der Soll- und Ist-Werte wie:

- Temperatur
- Arbeitszeit
- Kerntemperatur
- Leistungsstufen

Alle Daten werden mit modernster Computertechnologie gesteuert und angezeigt.

Folgende Zusatzfunktionen können ausgewählt werden:

Elektro Druckgarbraisière, 90lit freistehend, mit Kerntemperaturfühler

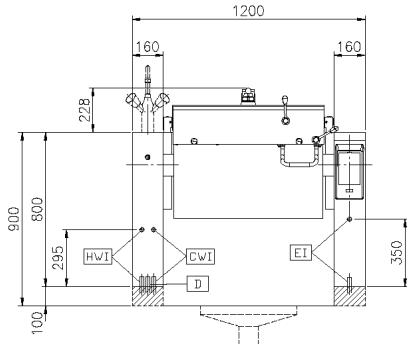
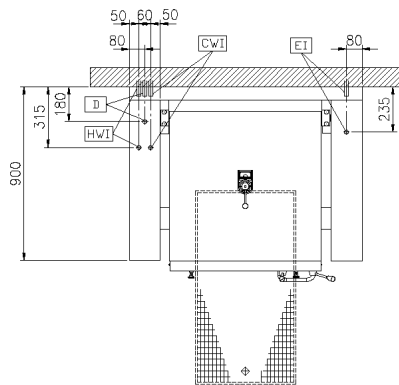
CP 586236 (SUS 90KT)

Hauptmerkmale

- Multifunktionsgerät, geeignet zum Rösten, Braten, Kochen, Simmern, Dämpfen und Druckgaren.
- Die Pfannengrösse ist GN-konform.
- Gerundete Ecken und Kanten mit grossem Radius erleichtern die Reinigung der Nutzfläche.
- Thermoblockheizsystem für optimale Temperaturverteilung und hohe Temperaturstabilität.
- Pfannenboden mit zwei individuell einstellbaren Heizzonen, jede mit Temperatursensor.
- Der Deckel enthält einen Sicherheitsmechanismus für Druckkochen. Während der Kessel unter Druck steht, kann der Deckel nicht geöffnet werden.
- Temperaturfühler bieten effiziente Temperaturkontrolle: Leistung wird nach Bedarf zugeführt um die Temperatur genau im eingestellten Bereich zu halten, ohne Überschreitungen.
- Sicherheitsventil am Deckel verhindert Überdruck im Garraum.
- Druckkochen mit einem Arbeitsdruck von 0,45 bar reduziert die Kochzeiten.
- Bedienelemente wasserfest nach Schutzart IPX6.
- Die optimale Hitzeverteilung gewährleistet hervorragende Ergebnisse in Bezug auf Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel sowie in Bezug auf den Erhalt der Vitamine.
- Kochen über Nacht: spart Strom und Zeit.
- Hochwirksame thermische Isolierung der Pfanne spart Energie und hält die Umgebungstemperatur nieder.
- Motorunterstützte variable Kippung mit "SOFT STOP". Kipp- und Ausgussgeschwindigkeiten können präzise eingestellt werden. Die Pfanne kann über 90 °C gekippt werden, um das Entleeren und die Reinigung zu erleichtern.
- "Druckfunktion": Sobald der Druckdeckel geschlossen wird, reguliert sich das System automatisch.
- Eingebauter Temperaturfühler für präzise Garprozesskontrolle.
- Kerntemperaturfühler (CTS): Lebensmittel-Multisensor, 6 Messpunkte, 0,5 °C Genauigkeit, bietet effiziente Temperaturkontrolle. Die Leistung wird nach Bedarf zugeführt

Konstruktion

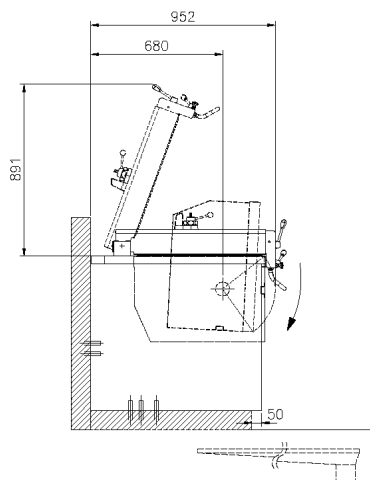
- Aussenverkleidung und Innengerüst aus AISI 304 rostfreiem Stahl.
- Mehrzweck-Oberfläche: 18mm starker Compound-Boden, plattiert mit 3 mm 1.4404(AISI 316L) rostfreiem Stahl, nahtlos mit dem Boden verschweisst. Die Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.
- Kessel ganz aus Chromnickelstahl 1.4301, aus einem Stück tiefgezogen.
- Der doppelwandige, isolierte Deckel, montiert auf stabilen Verstrebungen ist ausbalanciert mit einem Spezialscharnier, welches den Deckel in jeder Position offen hält.
- Pfannenboden aus Edelstahl AISI 316L, 18 mm Compound plus 15 mm Heizblock, nahtlos verschweisst mit dem Pfannenboden. Die Oberfläche ist formstabil und extrem hitzebeständig.
- Eine integrierte Mischbatterie, zum Befüllen der Pfanne und zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten, ist als optionales Zubehör erhältlich.
- Hitzeschutz-Handgriff mit rutschfester Oberfläche.
- 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

Front**oben****CWI**

= Kaltwasserzulauf

HWI

= Warmwasserzulauf

D = Ablauf**EI** = Elektroanschluss**Seite**

**Elektro Druckgarbraisière, 90lit
freistehend, mit Kerntemperaturfühler**

CP 586236 (SUS 90KT)

Elektrisch

Netzspannung 400V/3N 50/60Hz
Leistung: 15.5 kW

Allgemeine Informationen

Betriebstemperatur MIN.: 50 °C
 Betriebstemperatur MAX.: 250 °C
 Länge Pfannenkörper: 680 mm
 Höhe Pfannenkörper: 274 mm
 Tiefe Pfannenkörper: 558 mm
 Aussenabmessungen, Höhe: 800 mm
 Aussenabmessungen, Länge: 1200 mm
 Aussenabmessungen, Tiefe: 900 mm
 Nettogewicht: 240 kg
 Kessel-Netto-Nutzhalt: 90 lit
 Kippmechanismus: automatisch
 Doppelwandiger Deckel: Ja
 Heizungsart: direkt

Elektro Druckgarbraisière, 90lit freistehend, mit Kerntemperaturfühler

CP 586236 (SUS 90KT)

- Mischbatterie für Kippgeräte PNC 581911
- Spätzlesieb für 80 und 100lt PNC 910053
- Standbratpfannen (Länge 530mm)
- Schaber für Spätzlesieb PNC 910058
- GN1/1 Einhängerahmen für SUS PNC 910191
- GN1/1 Bodenplatte SUS PNC 910201
- Gelochter Behälter mit Handgriffen PNC 910211
1/1GN-100mm
- Behälter GN 1/1-150, gelocht PNC 910212
- Edelstahlsockel für Kippgeräte -
wandstehend PNC 911417
- Edelstahlsockel für Kippgeräte –
freistehend PNC 911447
- Kleine perforierte Schaufel PNC 911577
- Kleine Schaufel PNC 911578
- Gelochter Behälter mit Handgriffen PNC 911673
1/1 GN-200mm)
- Verbindungsschiene, 900mm PNC 911731
- Bodenplatte mit 4 Füßen 100 mm, PNC 911929
- C-Bord (Aufkantung Länge 1200mm,
Höhe 40mm) für Kippgeräte –
werksseitig mitbestellen
(nicht nachträglich montierbar) PNC 912184
- Sockelverblendung PNC 912479
- Manometer für SUS PNC 912491
- Wasserfüllautomatik für Kippgeräte
(Kalt) PNC 912733
- Wasserfüllautomatik (Warm und
Kaltwasser) für Kipp-Geräte PNC 912735
- Anschlusset Energieoptimierungs-
anlage potentialfreier Kontakt SUS PNC 912737
- Set geschlossene Rückwand für
Kippgeräte PNC 912750
- Rückwandverkleidung für SUS ,
wandstehend PNC 912762
- Rückwandverkleidung für SUS
freistehend PNC 912768
- Hauptschalter 25A (werksseitig
anzugeben) PNC 912733
- Schlauchbrause für SUS PNC 912777
freistehend
- Auslaufhahn 2" für SUS PNC 912780
- Integriertes HACCP Set PNC 912781
- Externe Touch Steuerung für
SUS PNC 912782
- Notausschalter SUS PNC 912784
- Einhebelmischbatterie für SUS
Kipp und Standgeräte PNC 912790