



therma*line*

ProThermetic - Pentole e Brasiere



Electrolux



Dal 1871



Linea pentole nel 1930



Prima generazione di pentole basculanti nel 1934



Installazione nella cucina di Kloster nel 1960

Produzione, precisione e tradizione da oltre 100 anni



Una grande passione per l'innovazione, una particolare attenzione al cliente e un impegno da sempre nella sostenibilità: questi sono i valori fondamentali che ispirano Electrolux Professional e ne sostengono la visione. Una storia che risale al 1871 e continua ancor oggi, una storia di prodotti Electrolux realizzati in Svizzera, direttamente collegata al marchio Thermo,

leader nel mercato. *thermaline* offre apparecchiature con tecnologia all'avanguardia, elevata qualità, design innovativo e facilità di utilizzo, grazie alle conoscenze acquisite da un'esperienza centenaria. L'eleganza della linea Swissfinish si traduce in apparecchiature adattabili anche a spazi ridotti e senza dover sacrificare prestazioni, pulibilità e distinzione.



thermaline: design svizzero

una nuova era nella cottura professionale



Sursee, nuovo Sito Produttivo e nuovo Competence Center

Dedicato all'eccellenza, il sito Produttivo di 25.970 m² non solo è dotato di impianti per la produzione, di laboratori e di team per il controllo della qualità, ma ospita anche un Competence Center Globale al fine di fornire un supporto più rapido ed efficiente ai progettisti delle cucine e ai loro clienti in tutto il mondo.

Riscaldamento e raffreddamento senza combustibili fossili

Il Centro Produttivo e il Competence Center di Sursee sono alimentati da un sistema geotermico innovativo, un sistema chiuso a scambio termico per facilitare il riscaldamento e il raffreddamento dell'edificio senza l'utilizzo di combustibili fossili. Delle pompe estraggono calore dal sottosuolo durante l'inverno e durante l'estate scaricano nel terreno calore proveniente dall'edificio. Il sistema geotermico riduce il consumo annuo di energia e le emissioni di CO₂ rispecchiando così l'enfasi che Electrolux Professional pone sulla sostenibilità.

Risparmio energetico

Il sistema geotermico garantisce fino al 70% di risparmio energetico su base annua. Inoltre, il Sito Produttivo di Sursee utilizza un sistema di illuminazione sostenibile, così come l'ultimissima e tecnologica attrezzatura per il taglio laser, che contribuisce ad un'importante riduzione sul consumo di energia. L'illuminazione inoltre, migliora le condizioni operative, ottimizzando la qualità della produzione.

Servizio di post-vendita: vicino al cliente, ovunque nel mondo

Quando parliamo di affidabilità e presenza globale di Electrolux Professional ci riferiamo alla rete di assistenza più estesa al mondo, costituita da partner competenti e qualificati, impegnati quotidianamente in una pluralità di attività: dall'installazione alle parti di ricambio e alla manutenzione. Il loro obiettivo comune è garantire un servizio al cliente efficace e un'assistenza tecnica rapida. I prodotti vengono spediti, installati e supervisionati adeguatamente dai nostri tecnici post-vendita garantendo così un servizio rapido e valido in tutto il mondo.

- ▶ oltre 2.000 centri di assistenza autorizzati
- ▶ oltre 10.000 tecnici esperti
- ▶ 10 anni di disponibilità per le parti di ricambio dalla cessazione della produzione
- ▶ 98.000 parti di ricambio disponibili a magazzino
- ▶ consegna dei ricambi in 24/48 ore in tutto il mondo

• Zurich
• Bern • Sursee

Sursee, Switzerland.
Competence Center e Sito Produttivo



Massima flessibilità per cucine di grandi capacità



Centri di cottura e catering aeroportuali



Ospedali e mense



Grandi hotel e ristoranti

Electrolux Professional ha raggiunto la massima flessibilità nella produzione di attrezzature per cucine, offrendo agli chef una nuova era!

La linea ProThermetic offre le migliori soluzioni per le cucine ad alta produttività: centri di cottura e catering

aeroportuali, ospedali e mense, grandi hotel o ristoranti. Un'ampia gamma di apparecchiature che comprende pentole, brasieri, pentole a pressione basculanti e fisse di dimensioni diverse, con diverse caratteristiche e configurazioni possibili.

La brasiera a pressione è un'apparecchiatura multifunzione che fornisce il massimo della flessibilità, si può bollire, brasare, grigliare, cuocere a pressione o a vapore: tutto in una!

Grazie alla gamma ProThermetic è possibile

preparare ogni genere di cibo, anche i più delicati: la funzione "Soft" regola la potenza delicatamente, impedendo che salse a base di latte o besciamelle possano aderire alla superficie di cottura. Questi sono solo alcuni esempi delle molteplici caratteristiche studiate per offrire il massimo della flessibilità durante le preparazioni in cucina!







Incomparabile semplicità per avere il pieno controllo della propria cucina

Facilità di utilizzo

Le icone e le varie funzioni risultano semplici da usare, estremamente intuitive ed eliminano la necessità di manuali di istruzioni.

Visibilità

Il pannello di controllo con display a LED assicura la massima visibilità e lettura da grande distanza e da angolazioni diverse.

Pulibilità

Le superfici lisce facilitano la pulizia e garantiscono elevati standard di igiene conservando l'elegante design.

Affidabilità

La superficie antigraffio e lo schermo incassato del pannello di controllo impediscono eventuali danni mantenendolo in perfette condizioni e funzionalità nel tempo. La posizione anteriore e frontale del pannello, lontano dalla vasca, permette di sfruttare l'intera superficie del piano per poggiare pentole e utensili da cucina. La tecnologia del touch screen a garanzia di una lunga durata, è la stessa utilizzata per le altre apparecchiature Electrolux (esempio forni, frigoriferi) e permette di spostarsi facilmente da un programma all'altro.

Connessione USB

Attraverso una semplice connessione USB è possibile salvare fino a 1.000 ricette personalizzate, archivarle, trasferirle e replicarle o spedirle via e-mail per utilizzarle in qualsiasi cucina attrezzata con ProThermetic, garantendo ovunque la stessa uniformità di cottura, qualità e gusto. Inoltre, la chiavetta USB consente di scaricare i dati HACCP e caricarli su un PC senza la necessità di un software specifico. La connessione USB rende inoltre possibile collegarsi ad una sonda di temperatura esterna.

Il pannello di controllo visualizza:

- ▶ La temperatura effettiva e quella impostata
- ▶ Il tempo di cottura impostato e quello residuo
- ▶ La partenza ritardata
- ▶ La funzione Soft
- ▶ La sonda di temperatura al cuore (brasiere)
- ▶ Lo scarico vapore (pentole e brasiere a pressione)
- ▶ La cottura in pressione (pentole e brasiere a pressione)
- ▶ I livelli di potenza per la cottura lenta
- ▶ Il mescolatore (pentole)
- ▶ Il programma di cottura multifase

- ▶ La funzione "Soft" è ideale per cibi delicati che tendono ad asciugarsi e ad aderire durante il processo di cottura, come ad esempio salse a base di latte. Una volta attivata, la potenza di riscaldamento, si regola automaticamente in base alla consistenza del cibo.

- ▶ La funzione "Hold" è utilizzata quando è necessario mantenere in caldo il cibo appena preparato. Quando è attivata, il cibo viene portato ad una temperatura per sobbollire (100°C) e poi il processo di ebollizione si interrompe.

- ▶ La funzione "regolazione di potenza" è ideale per la cottura di cibi delicati ad una temperatura di 100 °C. Dopo aver raggiunto i 100 °C in tempi molto brevi, il cibo viene mantenuto in ebollizione con il minimo impiego di energia.

- ▶ Il programma di cottura multifase (fino a 15 fasi) offre molteplici opzioni per impostare tempi, temperature e ulteriori funzioni.



Igiene Innanzitutto!

Le apparecchiature *thermaline* superano i più elevati standard internazionali IEC (60529) per quanto riguarda la protezione all'acqua: IPX6 il massimo livello di protezione contro un flusso d'acqua pari a 100 litri/minuto a 2,5 bar, da una distanza di circa tre metri, per la durata di 4 minuti e con un utilizzo di 400 litri d'acqua. La gamma ProThermetic è certificata IPX6, 8 volte più efficace nella protezione da forti getti d'acqua rispetto allo standard presente sul mercato

per apparecchiature elettriche, a gas e a vapore. Grazie ad un sistema di protezione a labirinto, solo ProThermetic può vantare la protezione all'acqua IPX6 sulle apparecchiature a gas. Questo nuovo sistema, combinato con il posizionamento dei componenti elettrici (sulla colonna di destra) separati dai collegamenti acqua, garantisce una pulizia facile, rapida e sicura.

IPX6



Efficienza garantita

per semplificare il lavoro in cucina
e renderlo più proficuo che mai!

Le brasiere ProThermetic della linea *thermaline* sono ideali per la cottura di verdura, pesce, carni e stufati, mentre le pentole per preparare deliziose zuppe, creme, puré e riso in grandi quantitativi garantendo sempre livelli di qualità eccellenti. L'ampia gamma di pentole e brasiere ProThermetic offre nuove possibilità di incrementare il risparmio energetico, la sostenibilità e la redditività della vostra cucina.

Il sistema di riscaldamento **Power Block** dalle prestazioni straordinarie assicura un preciso controllo della temperatura e una distribuzione termica uniforme per una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti (utilizzato per brasiere e brasiere a pressione).

Il **Power Control** regola l'energia fornita al cibo una volta raggiunto il punto di ebollizione, utilizzando solo la potenza minima per mantenere l'acqua in costante ebollizione, risparmiando così energia e costi.



Brasiera

L'**isolamento a doppia parete** mantiene tutto il calore all'interno della vasca, migliorando la qualità dell'ambiente e favorendo un risparmio energetico.

La **cottura a pressione** garantisce una notevole riduzione del tempo di cottura (fino al 70% rispetto alla cottura tradizionale) assicurando un'alta qualità del cibo, in altre parole: maggiore contenuto di vitamine, minerali e

sostanze nutritive essenziali, così come una presentazione più gradevole dei colori del cibo. La riduzione del tempo di cottura permette inoltre di riorganizzare il flusso di lavoro in cucina in modo più efficiente, il che si rispecchia in un evidente vantaggio

economico e nel risparmio di energia (fino all'80% rispetto alla cottura tradizionale). La cottura a pressione rappresenta il trasferimento ideale di calore al cibo: il processo di cottura avviene in un ambiente ermeticamente chiuso, con vapore saturo ad una pressione di 0,45 bar.



Pentola

Brasiera a pressione



La qualità del cibo al primo posto

Brasiera / Brasiera a pressione

Risultati eccellenti, sempre

Grazie alle nuove caratteristiche e al sistema di riscaldamento, le brasiere *thermaline* garantiscono una cottura uniforme con risultati eccellenti.

Superficie di cottura ad alta resistenza

La superficie di cottura in acciaio inox è altamente resistente agli sbalzi termici e non subisce alcuna deformazione anche se sottoposta a condizioni estreme. Il sistema di riscaldamento Power block nelle versioni elettriche assicura una distribuzione uniforme di calore e una reazione rapida.

Funzionamento preciso

Il controllo elettronico permette di regolare la potenza in base alla modalità di cottura selezionata e di mantenere la temperatura richiesta al fine di ottenere i migliori risultati di cottura:

► Modalità di funzionamento come "brasiera"

Quando la temperatura nominale è superiore a 110 °C. Il controllo avviene attraverso il sensore posto sul fondo della brasiera. La potenza viene regolata in base alle necessità al fine di mantenere la temperatura impostata senza superarla.

► Modalità di funzionamento come "pentola"

Quando la temperatura nominale è uguale o inferiore a 110 °C. Il controllo avviene attraverso il sensore di temperatura posizionato sulla parete laterale esterna della pentola.

► Modalità di funzionamento "a pressione"

Quando l'apparecchiatura raggiunge la corretta pressione, il controllo della temperatura passa automaticamente dal sensore sul fondo al sensore a parete, garantendo una temperatura di cottura ottimale.

Ampia gamma

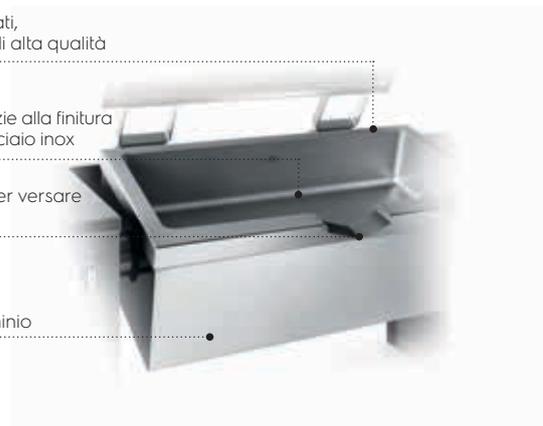
La gamma include i modelli basculanti e fissi, in 3 altezze diverse del corpo macchina (700, 800 e 400 mm), 3 profondità (800, 850 e 900 mm) e svariate capacità che possono essere installate su zoccoli in acciaio inox o in muratura, su piedini.

Vasca con angoli arrotondati, con saldatura robotizzata di alta qualità

Superficie antiaderente grazie alla finitura con pallinatura a sfere di acciaio inox

Nuovo becco direzionale per versare i cibi liquidi

Resistenze a blocco in alluminio





La qualità del cibo al primo posto

Pentola / Pentola a pressione

Riscaldamento Rapido

Grazie al sistema di riscaldamento indiretto con vapore saturo ad una pressione di 1,5 bar, i tempi di riscaldamento si riducono notevolmente.

Design unico

La forma della pentola assicura una distribuzione uniforme di calore, un processo di mescolamento facile e la possibilità di preparare anche piccole quantità di cibo.

Costruzione affidabile

Costruita in acciaio inox di alta qualità, in un pezzo unico (fino alla versione da 150 litri), le pentole *thermaline* assicurano una lunga durata.

Massima sicurezza

Il sistema elettronico a basso voltaggio garantisce una lunga durata dei componenti interni e una maggiore sicurezza in cucina, mentre il bordo superiore non raggiunge un'alta temperatura evitando così il rischio di eventuali scottature per l'operatore.

Ampia gamma

La gamma include i modelli basculanti e fissi, in 3 altezze diverse del corpo macchina (700, 800 e 400 mm), 4 profondità (800, 850, 900 e 1000 mm) e svariate capacità che possono essere installate su zoccoli in acciaio inox o muratura, su piedini.

Vasca ad alta resistenza

Vasca stampata in un unico pezzo (3 mm di spessore)

Bordo vasca a bassa temperatura

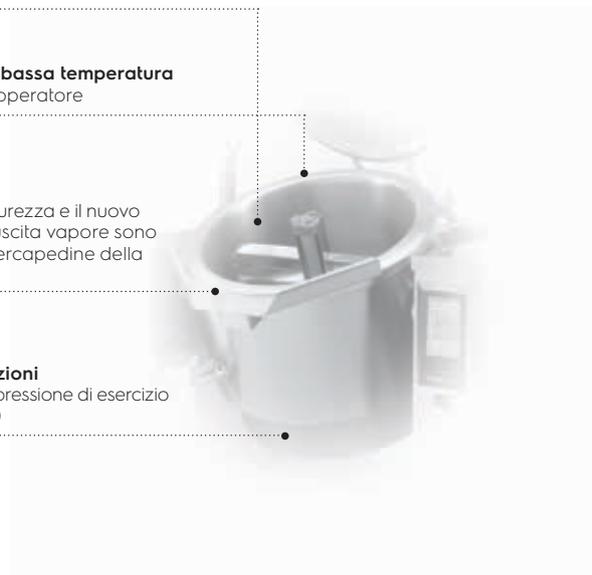
Sicurezza per l'operatore

Pulibilità

La valvola di sicurezza e il nuovo sistema di fuoriuscita vapore sono integrati nell'intercapedine della vasca

Elevate prestazioni

Vapore ad una pressione di esercizio di 1,5 bar (124 °C)



Brasiera

Brasiera a pressione



Ribaltamento vasca motorizzato

- Il ribaltamento motorizzato a velocità variabile consente lo svuotamento del cibo in modo semplice e nella massima sicurezza.
- Il pannello di controllo elettronico regola con precisione il ribaltamento della vasca per evitare fuoriuscite di cibo, indipendentemente dall'angolo di inclinazione.
- L'asse di inclinazione supera i 90° ed è posizionato sulla parte frontale e superiore della vasca e permette di versare cibi liquidi in contenitori più alti.
- L'asse di rotazione è costruito in acciaio inox per una lunga durata.
- Dotata di guarnizioni per un'eccellente protezione dall'acqua.

Facilità di pulizia

- La possibilità di inclinare la vasca per più di 90°, facilita lo svuotamento completo del cibo e ne elimina i residui, evitando così, la formazione di possibili corrosioni.
- La profondità della vasca ridotta, rende la pulizia più facile e veloce.
- Tutti gli angoli sono facilmente raggiungibili, mentre i componenti sono protetti contro i getti di acqua e di detergente.

Massima versatilità

- La superficie di cottura è divisa in due zone di riscaldamento, controllate indipendentemente, in modo da offrire maggiore flessibilità in cucina e ridurre i consumi energetici.
- È possibile cucinare cibi diversi allo stesso tempo, grazie all'utilizzo di contenitori GN che vengono posizionate nella parte superiore della vasca.

Maggiore produttività

- Il sistema di riscaldamento Power Block assicura una cottura uniforme in tempi ridotti. Questa caratteristica è ideale per cucine ad alta produttività.
- La brasiera può essere multifunzione perché consente la cottura di diverse tipologie di cibi allo stesso tempo.



Pentola

Pentola a pressione



Ribaltamento vasca motorizzato

- Il ribaltamento motorizzato a velocità variabile consente lo svuotamento del cibo in modo semplice e nella massima sicurezza.
- Il pannello di controllo elettronico regola con precisione il ribaltamento della vasca per evitare fuoriuscite di cibo, indipendentemente dall'angolo di inclinazione.
- L'asse di inclinazione supera i 90° ed è posizionato sulla parte frontale e superiore della vasca e permette di versare cibi liquidi in contenitori più alti.
- L'asse di rotazione è costruito in acciaio inox per una lunga durata.
- Dotata di guarnizioni per un'eccellente protezione dall'acqua.

Facilità di pulizia

- La possibilità di inclinare la vasca per più di 90°, facilita lo svuotamento completo del cibo e ne elimina i residui, evitando così, la formazione di possibili corrosioni.
- La profondità della vasca ridotta, rende la pulizia più facile e veloce.
- La giusta distanza tra la vasca e la colonna laterale facilita le operazioni di pulizia.

Facilità di mescolamento

- Le pentole possono essere dotate di mescolatore con possibilità di avere 3 cicli di mescolamento: 1 direzione, 2 direzioni con pausa di 4 secondi, 2 direzioni con pausa di 16 secondi.

Sicurezza e facilità

- Massima sicurezza del rubinetto di scarico con chiusura che ne impedisce l'apertura accidentale. Il diametro di 2" garantisce uno scarico del cibo semplice e veloce.



Caratteristiche e vantaggi per semplificare il lavoro in cucina

Caratteristiche generali

Caratteristiche	Vantaggi
Pannello di controllo Touch Screen	posizionato sulla colonna lontano dalla vasca per facilitare i movimenti e avere più spazio
Tecnologia touch screen a LED	offre un costante monitoraggio in quanto lo schermo risulta visibile da qualsiasi angolazione
Comandi auto-esplicativi	facilità d'uso
Pannello Touch simile ad altri prodotti Electrolux	facilità di utilizzo da parte del personale di tutte le unità presenti in cucina
Pannello di controllo incassato	previene eventuali danni
Superfici lisce	per facilitare la pulizia
Connessione USB	per caricare facilmente le ricette per scaricare facilmente i programmi e i dati HACCP per collegarsi ad una sonda di temperatura esterna
Processo di cottura seguito passo per passo, con una programmazione fino a un massimo di 15 fasi di cottura	permette grande flessibilità nelle ricette
Memorizzazione di 1000 ricette	1000 ricette personalizzate possono essere salvate in una chiavetta USB e trasferite ad altre attrezzature, copiate e persino inviate via e-mail e utilizzate in qualsiasi cucina al mondo attrezzata con pentole e brasieri ProThermetic, garantendo ovunque uniformità di cottura, qualità e stessi sapori ai cibi
La funzione "Soft" regola con precisione la potenza: ideale per cibi delicati (come salse a base di latte o besciamelle) che tendono ad aderire al fondo della pentola.	elevata qualità del cibo i cibi delicati non aderiscono al fondo
La funzione Power Control regola l'energia fornita al cibo, una volta raggiunto il punto di ebollizione	utilizza una potenza minima per mantenere l'acqua costantemente al punto di ebollizione, risparmiando così sui costi di energia
Grado di protezione all'acqua IPX6 (per elementi elettrici, a gas e a vapore)	garantisce un'elevata protezione contro forti getti d'acqua per una pulizia rapida ed efficace
Giunzione igienica a filo degli elementi, compatibili con la gamma di cottura modulare <i>thermaline</i>	pulizia rapida ed efficiente con un elevato livello di igiene grazie all'assenza di giunzioni tra gli elementi
Isolamento a doppia parete	risparmio energetico grazie al sistema di isolamento ottimizzato che mantiene il calore all'interno dell'unità
Coperchio coibentato e controbilanciato	operazioni di apertura e di chiusura coperchio semplici e sicure, con possibilità di posizionarlo a qualsiasi inclinazione
Telaio e struttura di supporto in acciaio inox (18/10)	di lunga durata e resistenti

Versioni ribaltabili (disponibili modelli dotati di rubinetto scarico cibo)

Caratteristiche	Vantaggi
Ribaltamento vasca motorizzato a velocità variabile e funzione di avvio e spegnimento graduale. L'asse di ribaltamento va oltre i 90°	migliore ergonomia e massima semplicità nelle operazioni di pulizia grazie al completo svuotamento della vasca
Distanza minima di 7cm tra telaio e vasca	per favorire una pulizia veloce e una migliore igiene
Bordo vasca saldato perfettamente con la superficie esterna	massimo livello di igiene e semplicità di pulizia massima protezione contro infiltrazioni di acqua o cibo di lunga durata
Disponibili modelli con rubinetto scarico cibo da 2" di diametro e con chiusura a labirinto	per facilitare lo svuotamento sicurezza garantita: nessun rischio di apertura accidentale



Versioni fisse

Caratteristiche	Vantaggi
Disponibili modelli con rubinetto scarico cibo da 2" di diametro e con chiusura a labirinto	per facilitare lo svuotamento
	sicurezza garantita: nessun rischio di apertura accidentale

Brasiere

Caratteristiche	Vantaggi
2 zone di riscaldamento (versioni elettriche)	maggiore flessibilità dovuta alle 2 zone regolabili separatamente risparmio energetico grazie al controllo di ogni singola zona
Sistema di riscaldamento "Powerblock"	l'elevata qualità del cibo è garantita dall'ottimale e uniforme distribuzione termica, dalla stabilità delle temperature elevate e dalla regolazione precisa della temperatura risparmio energetico grazie al rapido recupero della temperatura
Becco direzionale dalla forma ergonomica	facilita lo svuotamento e consente un corretto porzionamento del cibo
Angoli interni arrotondati	assicurano una pulizia più veloce
Superficie di cottura in compound con spessore di 18 mm (3 mm di acciaio AISI 316 e 15 mm di acciaio dolce)	molto resistente e di lunga durata
Regolazione della temperatura di esercizio 50-250 °C	massima flessibilità: controllo al grado della temperatura
Dimensioni vasca conformi alle Gastronorm	operatività facilitata in quanto i contenitori GN sono compatibili con gli abbattitori di temperatura, i frigoriferi, i forni

Brasiere a pressione - ulteriori vantaggi

Caratteristiche	Vantaggi
Valvola di sfogo per la fuoriuscita del vapore durante la cottura	utilizzo più facile e sicuro, nessun pericolo di scottature dovute alla fuoriuscita di vapore
Riduzione automatica della pressione attraverso un sistema di condensa vapore	massima sicurezza, nessun pericolo di scottature dovute allo scarico del vapore e nessuna necessità di raffreddare il coperchio
Chiusura di sicurezza a 3 fasi	migliora la sicurezza impedendo l'apertura del coperchio quando la brasiera è sotto pressione
Pressione interna pari a 0,45 bar (108 °C)	risparmio di energia e di tempo impiegati nel processo di cottura (50-65%) rispetto alle cotture tradizionali (non a pressione)
Sonda spillone a 6 sensori	assicura sempre l'esatta misurazione della temperatura interna, garantendo così la sicurezza del cibo e l'alta precisione, con risultati eccellenti in termini di qualità di cottura e di riduzione del calo peso
Superficie di cottura in compound con spessore di 18 mm (3 mm di acciaio AISI 316 e 15 mm di acciaio dolce)	estremamente resistente e di lunga durata
Regolazione della temperatura di esercizio 50-250 °C	massima flessibilità: controllo al grado della temperatura
Dimensioni vasca conformi alle Gastronorm	operatività facilitata in quanto i contenitori GN sono compatibili con gli abbattitori di temperatura, i frigoriferi, i forni





Pentole (versioni tonde e rettangolari)

Caratteristiche	Vantaggi
Fondo arrotondato	versatilità: la forma interna della pentola di largo raggio consente la cottura anche di piccole quantità
Il bordo superiore della vasca non raggiunge temperature elevate	maggiore sicurezza per l'operatore con eliminazione del rischio di scottature
100% di carico cibo	risparmio energetico elevata produttività massimizzando l'uso dell'intera capacità della pentola
Sistema di riscaldamento chiuso a doppia parete a 1,5 bar	tempi di riscaldamento e di recupero rapidi grazie alla temperatura superiore a 125°C manutenzione ridotta al minimo in quanto non è necessario alcun collegamento idrico grazie al sistema chiuso a ricircolo dell'acqua
Sensore di temperatura posizionato sul fondo della vasca	permette di effettuare la cottura anche con piccoli quantitativi di cibo migliora la qualità del cibo garantendo temperature perfette anche con una capacità ridotta
Boiler costruito in acciaio al molibdeno AISI316L (DIN 1,14435)	massima resistenza contro la corrosione e gli acidi dei cibi
Regolazione della temperatura di esercizio 50-110 °C	massima flessibilità grazie al controllo preciso della temperatura

Pentole a pressione - ulteriori vantaggi

Caratteristiche	Vantaggi
Valvola di sfato per la fuoriuscita del vapore durante la cottura	utilizzo più facile e sicuro, nessun pericolo di scottature dovute alla fuoriuscita di vapore
Riduzione automatica della pressione attraverso un sistema di condensa vapore	massima sicurezza, nessun pericolo di scottature dovute allo scarico del vapore e nessuna necessità di raffreddare il coperchio
Chiusura di sicurezza a 3 fasi	migliora la sicurezza impedendo l'apertura del coperchio quando la brasiera è sotto pressione
Pressione interna pari a 0,45 bar (108 °C)	risparmio di energia e di tempo impiegati nel processo di cottura (50-65%) rispetto alle cotture tradizionali (non a pressione)

Brasiere

La gamma

Fisse

Capacità - lt	80	110	125	170
Temperatura di esercizio min/max - °C	50-250	50-250	50-250	50-250
Superficie di cottura - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Altezza vasca di cottura - mm	220	260	220	260
Potenza elettrica - kW	15,5	15,5	20,6	20,6

Basculanti

Capacità - lt	60	80*	90	100	170
Temperatura di esercizio min/max - °C	50-250	50-250	50-250	50-250	50-250
Superficie di cottura (brasiera) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Altezza vasca di cottura ** (brasiera) - mm	185	150	234	166	284
Superficie di cottura (brasiera a pressione) - mm	610x480	-	610x480	980x480	980x480
Altezza vasca di cottura ** (brasiera a pressione) - mm	196	-	274	209	326
Potenza elettrica - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Potenza gas (brasiera) - kW	16	-	20	26	29
Potenza gas (brasiera a pressione) - kW	-	-	18	-	29

* non disponibile per brasiere a pressione

** fino al bordo vasca

Pentole

La gamma

Fisse tonde

Capacità - lt	60	100	150
Temperatura di esercizio min/max - °C	50-110	50-110	50-110
Potenza elettrica - kW	12,2	18,2	24,2
Potenza elettrica (versione a vapore senza mescolatore) - kW	0,3	0,3	0,3
Potenza elettrica (versione a vapore con mescolatore) - kW	0,4	0,6	0,6

Fisse rettangolari

Capacità - lt	80*	200	300	400*
Temperatura di esercizio min/max - °C	50-110	50-110	50-110	50-110
Superficie di cottura - mm	380x550	680x550	1050x550	1380x550
Altezza vasca di cottura - mm	415	530	530	530
Potenza elettrica - kW	18,2	30,2	36,2	48,2
Potenza elettrica (vapore) - kW	0,3	0,3	0,3	0,3

* non disponibile per pentole a pressione

Basculanti tonde

Capacità - lt	60	100	150	200	300	400	500
Temperatura di esercizio min/max - °C	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110
Potenza elettrica (senza mescolatore) - kW	12,2	18,2	24,2	30,2	36,2	48,2	48,2
Potenza elettrica (con mescolatore) - kW	12,5	18,5	24,6	30,6	36,6	48,6	48,6
Potenza gas - kW	15	21	27	45	45	45	45
Potenza elettrica (versione a vapore senza mescolatore) - kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Potenza elettrica (versione a vapore con mescolatore) - kW	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6



Accessori

Brasiere



Falso fondo



Telaio di sospensione
contenitori GN



Zoccolatura
in acciaio inox



Kit HACCP



Colonna acqua con miscelatore
(2 manopole)

Pentole



Setaccio



Asta
misurazione graduata



Mescolatore a griglia
con raschietto (per i
modelli predisposti per
il mescolatore)



Setaccio per gnocchi



Cestello tondo



Falso fondo



Zoccolatura
in acciaio inox



Kit HACCP



Colonna acqua
con miscelatore
(2 manopole)



Rubinetto scarico
cibo



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.professional.electrolux.it

Seguici su    

Eccellenza con una particolare attenzione all'ambiente

- ▶ Tutti gli stabilimenti Electrolux Professional sono certificati ISO 14001
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono progettate per consumare il minimo in termini di acqua, energia e detersivi con basse emissioni nell'ambiente
- ▶ Negli ultimi anni, più del 70% delle soluzioni Electrolux Professional è stato rinnovato e progettato tenendo sempre presente i bisogni del cliente e con una particolare attenzione all'ambiente
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono conformi a ROHS e REACH e riciclabili per oltre il 95%
- ▶ Tutte le soluzioni Electrolux Professional sono testate qualitativamente al 100% e tutte le funzioni sono controllate singolarmente da tecnici esperti

