



therma*line*

ProThermetic - Kookketels en Braadpannen



Electrolux

A high-angle, black and white photograph of a mountain valley. The foreground and middle ground are dominated by steep, dark slopes covered in dense evergreen forests. In the distance, a wide valley opens up, showing a small town or village with a grid-like street pattern and a winding road. The background features majestic, snow-capped mountain peaks under a bright, slightly hazy sky. The overall mood is serene and majestic.

Sinds 1871...



Kookketels in 1930



Eerste generatie kantelbare kookketels
1934



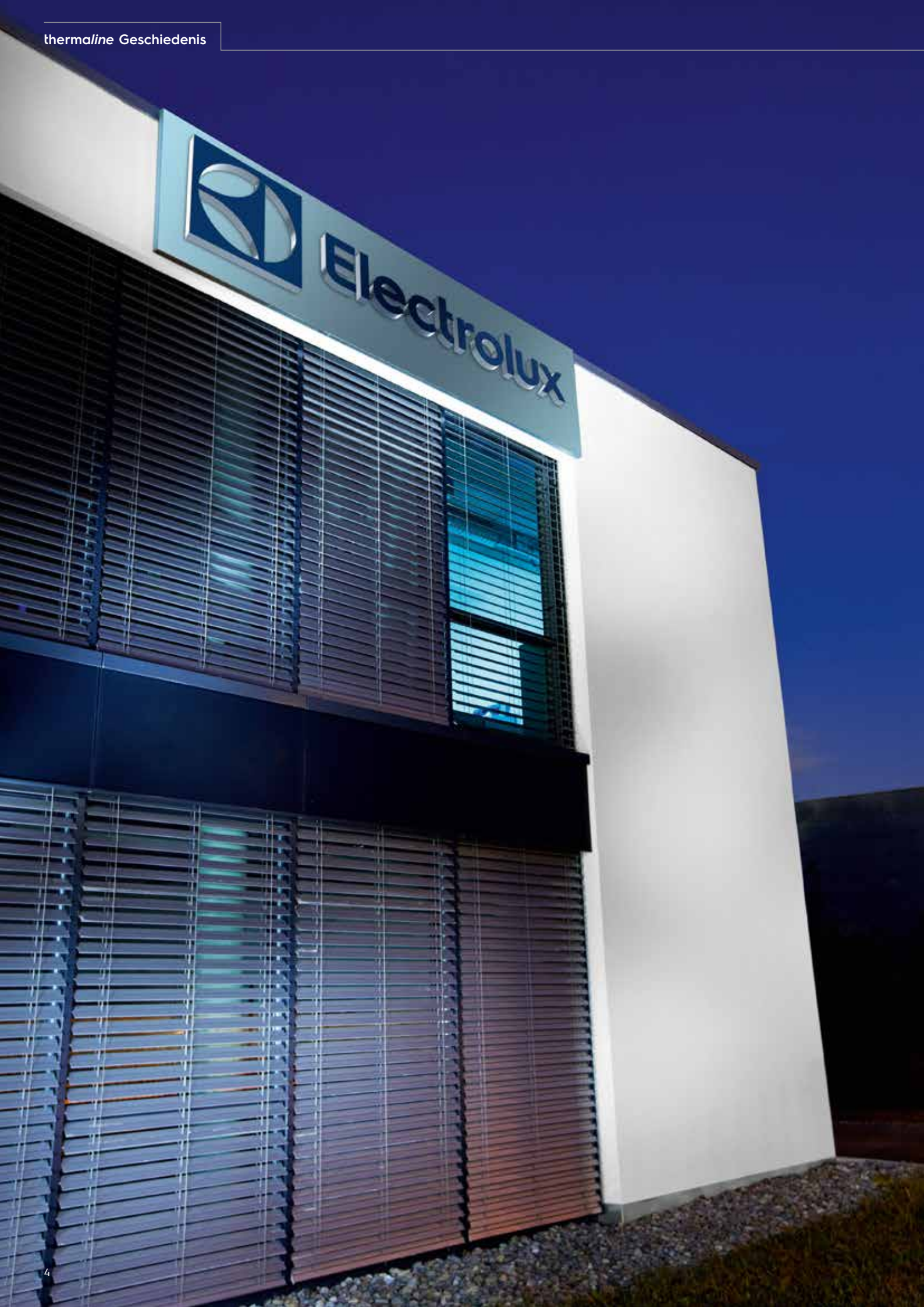
Ingerichte grootkeuken in klooster
1960

Productie, Precisie en Traditie al meer dan 100 jaar



Een sterke passie voor innovatie, veel aandacht voor klanten en een overtuigende keuze voor duurzaamheid; dat zijn de kernwaarden waar Electrolux Professional voor staat en die onze visie ondersteunen. Dit verhaal gaat terug tot 1871, en loopt vandaag nog altijd door. De geschiedenis van de Zwitserse Electrolux producten is rechtstreeks gelinkt aan het Therma merk, de marktleider. *thermaline* biedt uiterst

geavanceerde technologie, hoge kwaliteit, innovatief design en toestellen die zich onderscheiden in gebruiksgemak. Dit komt door de kennis die over meer dan honderd jaar aan expertise verworven werd. De elegantie van de Swissfinish producten resulteert in toestellen die ook in compacte keukens kunnen presteren, zonder compromis op het gebied van prestaties, onderhoud en aantrekkelijkheid.



thermaline: Swiss excellence

Nieuwe perspectieven voor de professionele keuken



Sursee, nieuw centrum voor Productie en Competentie

In het 25.970 m² grote Productiecentrum, volledig gewijd aan Excellence, huizen niet alleen traditionele zaken als productiemachines, laboratoria en kwaliteitscontrole, maar het werkt ook als een wereldwijd Competence Center. Dit Competence Center waarborgt snelle en efficiënte ondersteuning voor keukenplanners en hun klanten, verspreid over de hele wereld.

Verwarmen en koelen zonder fossiele brandstof

Het geothermisch systeem is een gesloten warmtewisselaar, die zorgt voor een klimaatcontrole in de gebouwen, zonder daarvoor beroep te doen op fossiele brandstoffen. De pompen halen de grondwarmte uit de aarde tijdens de winter en brengen een teveel aan warmte terug de grond in tijdens warme zomerdagen. Electrolux Professional maakt nu al gebruik van deze innovatieve energie, om de jaarlijkse energieconsumptie en de CO₂-uitstoot te verminderen (-92% tegen het eind van 2013).

Energiebesparingen

Het Sursee Center wordt aangedreven met een innovatief geothermisch systeem, dat op jaarbasis 70% minder energie verbruikt. Met dit bij uitstek groene systeem onderlijnt Electrolux Professional nogmaals het belang van duurzaamheid. Duurzame verlichting en nieuwe lasergestuurde snij-apparatuur dragen ook bij tot een vermindering van de energieconsumptie. De verlichting verbetert ook het algemene werkklimaat en dat draagt bij tot een geoptimaliseerde productie.

Service dienst: dichtbij de eindklant, overal ter wereld

Als we het hebben over de wereldwijde aanwezigheid en de betrouwbaarheid van Electrolux Professional, dan spreken we over het grootste service netwerk ter wereld. Dit bestaat uit geschoolde en gekwalificeerde partners, elke dag bezig met uiteenlopende taken: van de installatie over wisselstukken tot onderhoud. Hun gezamenlijk doel is om een efficiënte servicedienst te garanderen en snelle technische bijstand te kunnen verlenen. Voor de levering, installatie en grondige opvolging van de producten beschikken wij over een wereldwijd servicenetwerk dat snel en met grote expertise onze klanten bijstaat, overal ter wereld.

- meer dan 2.000 geautoriseerde service centers
- meer dan 10.000 expert servicemonteurs
- 10-jarige levering van onderdelen na stopzetting van de productie
- 98.000 beschikbare onderdelen in voorraad
- 24/48-uurs levering van onderdelen, overal ter wereld

• Zurich
• Bern • Sursee

Sursee, Switzerland.
thermaline Competence- en Productie Center



Maximale flexibiliteit voor productiekeukens



Centrale keukens en in-flight catering



Ziekenhuizen en cafetaria's



Grote hotels en restaurants

Electrolux Professional heeft een ongeëvenaard niveau gehaald in flexibiliteit qua productie, en dat opent nieuwe perspectieven voor chefs.

Het ProThermetic gamma draagt de beste oplossingen aan voor productiekeukens: centrale keukens en in-flight

catering, ziekenhuizen, cafetaria's, grote hotels of restaurants. Kies uit het uitgebreide gamma van specificaties, gaande van kantelbare of vaste kook-, braad of bakapparatuur, met of zonder hogedrukfuncties, in diverse maten, met verschillende functies en

installatiemogelijkheden. De multifunctionele hogedrukbraadpan geeft de hoogste flexibiliteit: u kunt koken, bakken, braden, stomen of drukkoken, allemaal in hetzelfde toestel. U kunt vertrouwen op het ProThermetic gamma om alle soorten voeding te bereiden, zelfs de meest

delicate: de 'Soft' functie regelt fijntjes het vermogen, en u hoeft zich geen zorgen te maken over béchamel saus of pudding die aan de bodem zou aanbranden. Dit zijn maar een paar van de vele mogelijkheden, ontworpen om u de meeste flexibiliteit te gunnen in de keuken!







Onvergelijkbare eenvoud om de controle te houden over uw koken

Gebruiksgemak

De gebruiksvriendelijke iconen en functies zijn zo intuïtief en vanzelfsprekend, dat ze handleidingen gewoon overbodig maken.

Zichtbaarheid

De heldere LED-bedieningspanelen laten een goede zichtbaarheid toe vanop verschillende afstanden en vanuit verschillende hoeken.

Onderhoud

Eenvoudig te reinigen, gladde oppervlaktes garanderen een hoog hygiëne-niveau en combineren dat met elegant design.

Betrouwbaarheid

Het krasbestendige oppervlak en het naar binnen geplaatste beeldscherm voorkomen beschadiging en behouden het uitzicht en de functionaliteit, ook na vele uren gebruik. Omdat het beeldscherm aan de voorzijde geplaatst is, blijft het werkblad van het toestel vrij voor pannen en keukengereedschap. Het gebruik van dezelfde Touch-technologie zoals in andere Electrolux producten (bijv. combisteamers, koelkasten), maakt het gemakkelijk voor de gebruiker om van het ene naar het andere toestel over te schakelen.

USB-aansluiting

Door een simpele USB-aansluiting kunnen tot 1.000 persoonlijke recepten bewaard, opgeslagen, en overgezet worden op andere apparaten. Zelfs ze via e-mail naar eender welke keuken met ProThermetic toestellen sturen, is geen probleem. Zo garandeert u uniformiteit in kwaliteit en smaak, ook in meerdere zaken. Bijkomend laat de USB-sleutel u toe om HACCP-gegevens van het toestel te downloaden, om deze op uw PC te kunnen bewaren. Dit kan zonder specifieke of dure software. Via de USB-aansluiting kan er ook een externe temperatuursonde op het toestel aangesloten worden.

Bedieningspaneel toont:

- Ingestelde en effectieve temperatuur
- Ingestelde en resterende kooktijd
- Uitgestelde start
- 'Soft' functie voor delicate producten
- Kerntemperatuursonde (Drukbraadpan)
- Stoombehoud functie (Drukbraadpan)
- Drukstomen (Drukbraadpan)
- Vermogensfuncties voor sudderen
- Roer- en mengfuncties, op diverse snelheden (Kookketels)
- Multifasen bereidingen op te slaan als recepten

- De 'Soft' functie is ideaal voor delicate voeding die gemakkelijk aanbrandt, zoals gerechten met melk. Bij gebruik wordt de warmte automatisch geregeld in functie van de dikte van de bereiding.

- De 'Hold' functie wordt gebruikt om aan te koken; eerst wordt de voeding boven 100°C gebracht, om daarna op een lagere temperatuur verder te gaan. Bij gebruik wordt de voeding snel verhit, op temperatuur (die u wenst) gehouden, om daarna minder energie te gebruiken.

- De 'Power' functie is ideaal om delicate voeding op een temperatuur van 100°C te houden. De vooraf ingestelde energiestand wordt ingeschakeld nadat het kookpunt wordt bereikt, om daarna met een minimum aan energie het water aan de kook te houden.

- De multifasen recepten (tot aan 15 stappen) laten toe een groter aantal opties te hebben bij het gebruik van tijden, temperatuur of bijkomende functies.



Hygiëne boven alles

De *thermaline* producten overtreffen alle internationale IEC-normen (60529) inzake watergebruik: IPX6-waterbescherming garandeert werking bij een waterstroom van 100 liter/minuut op 2,5 bar, bij een afstand van drie meter. En dat gedurende 4 minuten, waarbij het totaal aan water oploopt tot 400 liter. Het ProThermetic gamma is IPX6, 8 keer hoger dan de marktstandaard voor het

gebruik van watersproeiers op elektrische, gas- en stoomverwarmde toestellen. Dankzij het labyrint-beschermingssysteem kan alleen ProThermetic deze IPX6-waterbescherming claimen op gastoestellen. IPX6, samen met de concentratie van alle elektrische componenten in één plaats, ver weg van de wateraansluiting, garandeert een eenvoudige, snelle en grondige reiniging.

IPX6



Gegarandeerde efficiëntie om uw werk eenvoudiger en winstgevender te maken

Maak uw werkdag eenvoudig en winstgevend met *thermaline* ProThermetic braadpannen (de ideale oplossing om groenten, vis, vlees en stoofgerechten te bereiden) en kookketels (voor de bereiding van soepen, roomsauzen, puree en rijst), voor diverse bereidingen in grote hoeveelheden tegelijk. En dat met behoud van alle kwaliteiten. Het uitgebreide gamma van ProThermetic braadpannen en kookketels opent nieuwe mogelijkheden om te groeien in uw energiebesparingen, uw duurzame uitbating en de zakelijke kant van uw keuken.

Het hoogperformante **Power Block** verwarmingssysteem zorgt voor precieze temperatuurcontrole, maar ook voor een ongeëvenaarde egale warmteverdeling. Deze beide zaken geven fantastische resultaten, en dat zowel in onze braadpannen als in onze hogedrukbraadpannen.

De **'Power' controle** regelt de energie die aan de voeding wordt afgegeven, nadat deze het kookpunt bereikt heeft. En doet dat met een absoluut minimum aan vermogen, zodat het water blijft koken met minimaal energieverbruik en een lage kostprijs.



Braadpan

De **dubbelwandige** isolatie laat alle warmte in het toestel. Dat zorgt voor minder opwarming van de ruimte er rond, en resulteert in energiebesparing, en aangename werkomstandigheden.

Werken onder **hoge druk** zorgt voor een drastische vermindering van de kooktijd (tot wel 70% in vergelijking met traditioneel koken), en zo voor hoge kwaliteit van uw voeding: meer behoud van vitamines en essentiële voedingsstoffen en een aangamere presentatie

door levendige kleuren van de ingrediënten. De verminderde kooktijden geven de mogelijkheid om de werkwijze in de keuken te herbekijken en zo de efficiëntie van de keukenorganisatie te vergroten. Dit biedt duidelijke economische voordelen,

naast de enorme vermindering van het energieverbruik (tot 80% in vergelijking met traditioneel koken). Koken en braden met hoge druk geeft de meest ideale warmteoverdracht; de voeding wordt bereid in een hermetisch afgesloten omgeving, volledig omhuld door stoom bij een druk van 0,45 bar.



Kookketel

Hogedrukbraadpan



Voorrang aan kwaliteitsvoeding

Braadpan / Hogedrukbraadpan

Uitmuntende resultaten, altijd

Dankzij de nieuwe kenmerken en het specifieke verwarmingssysteem, garanderen de *thermaline* braadpannen een uniform kookproces met verminderde kooktijden en uitmuntende resultaten.

Heavy Duty kookoppervlak

Het zware roestvrijstalen kookoppervlak is zeer goed bestand tegen thermische schokken en vervormt niet, zelfs bij het zwaarst mogelijke gebruik in de slechtste omstandigheden.

Precisie in gebruik

De elektronische controle slaagt er in het vermogen te sturen in functie van de gekozen kookcyclus, en op de meest ideale wijze de temperatuur te behouden met het beste kookresultaat:

▸ Cyclus 'braden'

Als de nominale temperatuur hoger is dan 110°C. Controle gebeurt via een sonde in de bodem van de pan.

Energie wordt aangestuurd als en wanneer die nodig is om de ingestelde temperatuur te behouden, zonder deze te overschrijden.

▸ Cyclus 'koken'

Als de nominale temperatuur lager of gelijk is aan 110°C.

Controle gebeurt via een sonde in de zijwand van de pan.

▸ Cyclus 'hoge druk'

Als het toestel de ingestelde temperatuur waarneemt, schakelt deze automatisch van de sonde in de bodem naar deze in de wand, zodat de correcte druk in de pan kan worden gegarandeerd.

Uitgebreid gamma

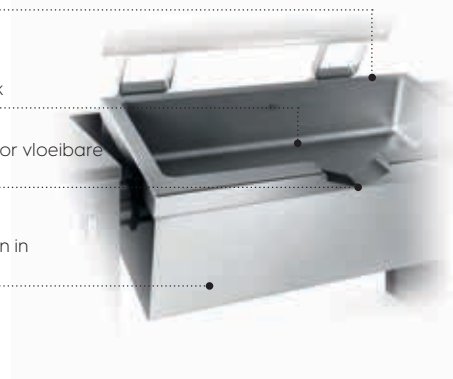
Het gamma bestaat uit kantelbare en vaste toestellen, in 3 verschillende corpushoogtes (700, 800 en 400 mm), 3 dieptes (800, 850 en 900 mm) en verschillende uitvoeringen die kunnen geïnstalleerd worden op roestvrijstalen plinten, betonnen sokkelplinten of poten.

Pan met afgeronde hoeken, gelast door een performante robot

Anti-aanbak oppervlak

Nieuwe uitgietmond voor vloeibare voeding

Weerstand ingegoten in aluminium blok





Voorrang aan kwaliteitsvoeding

Kookketel / Hogedrukkookketel

Snelle opwarming

Dankzij het indirecte verwarmingssysteem met stoom van 1,5 bar worden opwarmingstijden drastisch ingekort. De vermindering in kooktijden is zeer opvallend bij de kookketels met hoge druk.

Handige vorm

Het specifieke ontwerp van de ketel zorgt voor een ideale warmteverdeling. Ook de prestaties van het roerwerk zijn beter, en het is zelfs mogelijk om kleine hoeveelheden te bereiden in grote kookketels.

Stevige constructie

Opgebouwd uit slechts één diepgetrokken stuk hoogwaardig roestvrijstaal (tot en met 150 liter versies) houden de *thermaline* kookketels het uit gedurende het hele leven van uw keuken, en zelfs langer.

Veiligheid

Het elektrisch systeem op lage voltage garandeert een langere levensduur van de interne componenten. Het verhoogt ook de veiligheid in uw keuken, terwijl de lage temperatuur-zone aan de bovenzijde van de ketel voorkomt dat personeel zich verbrandt. Dezelfde zone vermindert ook de kans op overmatig schuimen.

Uitgebreid gamma

Het gamma bestaat uit kantelbare en vaste toestellen, in 3 verschillende corpushoogtes (700, 800 en 400 mm), 4 dieptes (800, 850, 900 en 1000 mm) en verschillende uitvoeringen die kunnen geïnstalleerd worden op roestvrijstalen plinten, betonnen sokkelplinten of poten.

Heavy duty

Kookketel, diepgetrokken uit 1 stuk (3 mm dik)

Lage temperatuur-zone

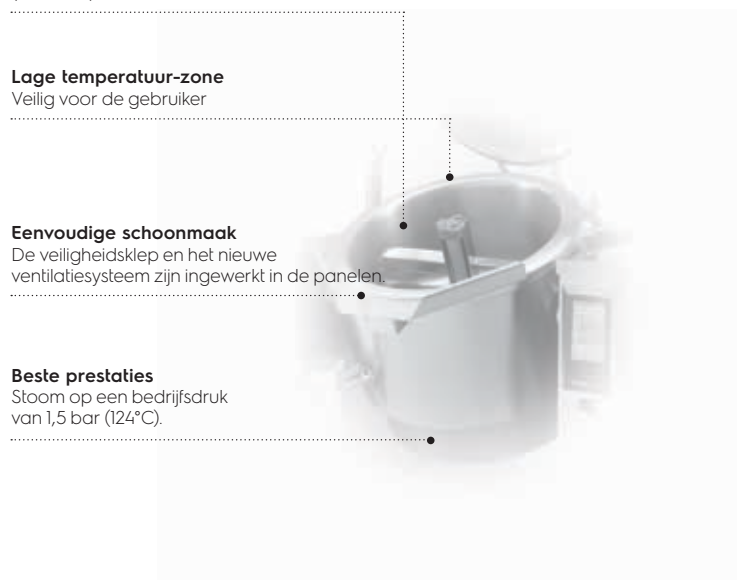
Veilig voor de gebruiker

Eenvoudige schoonmaak

De veiligheidsklep en het nieuwe ventilatiesysteem zijn ingewerkt in de panelen.

Beste prestaties

Stoom op een bedrijfsdruk van 1,5 bar (124°C).



Braadpan Hogedrukbraadpan



Motorkanteling voor eenvoudig uitgieten

- Enorm eenvoudig en precies uitgieten van de pan, dankzij de variabele snelheid van de motor.
- Draaihoek van de as is groter dan 90° en heeft een hoge positie aan de voorzijde die toelaat om vloeistoffen uit te gieten in grote, hoge containers.
- Draai-as volledig in roestvrijstaal voor een grotere bedrijfszekerheid.
- Uitgerust met uitstekende dichtingen tegen waterinfiltratie.

Eenvoudige schoonmaak

- Mogelijkheid om de pan verder dan 90° te kantelen, zodat de pan volledig gelegeerd wordt en er minder resten achterblijven die op termijn corrosie kunnen veroorzaken.
- Verminderde diepte van de ketel maakt schoonmaak eenvoudiger en dus sneller.
- Alle hoeken zijn eenvoudig bereikbaar, terwijl componenten beschermd worden tegen indringen van water en detergents.

Grotere veelzijdigheid

- Het twee-in-een kookoppervlak is onderverdeeld in twee onafhankelijke warmtezones voor grotere flexibiliteit en verlaagd energieverbruik.
- Stoven en stomen kan tegelijkertijd dankzij de mogelijkheid om Gastronormen bovenin de pan te hangen om groenten te stomen, terwijl onderin gestoofd wordt.

Hogere productiviteit

- Power Block verwarmingssysteem zorgt voor gelijkmatiger bakken, braden en koken en ook voor kortere kooktijden in productiekeukens.
- De Multifunctie-mogelijkheid laat toe dat voeding gelijktijdig maar apart gestoofd, gestoomd, gebraden of gebruid kan worden. Aangeraden wanneer verschillende gerechten tegelijk klaar moeten zijn.



Kookketel

Hogedrukkookketel



Motorkanteling voor eenvoudig uitgieten

- Enorm eenvoudig en precies uitgieten van de pan, dankzij de variabele snelheid van de motor.
- Draaihoek van de as is groter dan 90° en heeft een hoge positie aan de voorzijde, die toelaat om vloeistoffen uit te gieten in grote, hoge containers.
- Draai-as volledig in roestvrijstaal voor een grotere bedrijfszekerheid
- Uitgerust met uitstekende dichtingen tegen waterinfiltratie.

Eenvoudige schoonmaak

- Mogelijkheid om de pan verder dan 90° te kantelen, zodat de pan volledig geleegd wordt en er minder resten achterblijven die op termijn corrosie kunnen veroorzaken.
- Verminderde diepte van de ketel maakt schoonmaak eenvoudiger en dus sneller.
- De grote afstand tussen de ketel en de kolommen vereenvoudigt de schoonmaak en bespaart zo werkuren.

Eenvoudig mengen en mixen

- Kookketels kunnen worden uitgerust met een roerwerk dat de mogelijkheid geeft voor drie verschillende cycli: in één richting, in twee richtingen met een 4-seconden pauze of in twee richtingen met 16-seconden pauze.
- Optioneel kan het roerwerk met variabele snelheid werken, bv. voor het verwerken van aardappelpuree.
- Diverse soorten roerwerken, aangepast aan de bereiding van specifieke voeding zijn beschikbaar.

Veilig en gemakkelijk

- De veilige aftapkraan met labyrint-sluiting voorkomt onbedoelde opening. De 2-inch diameter vereenvoudigt de snelle verwerking van het voedsel.



Kenmerken & Voordelen

om het u gemakkelijker te maken

Algemeen

Kenmerken	Voordelen
Touchscreen in de voorzijde	geplaatst buiten het werkgebied, geeft meer werkruimte naast de toestellen
Touchscreen LED-technologie	continu zicht op het scherm voor betere controle, zelfs vanuit een hoek
Intuïtief gebruik	eenvoudig te gebruiken
Touchbediening zoals andere Electrolux toestellen	vergroot de flexibiliteit van het personeel in de keuken
Verzonken scherm	voorkomt beschadigingen
Glادة oppervlakken	eenvoudige schoonmaak
USB-aansluiting	opladen van recepten is zeer eenvoudig
	downloaden van kookprocessen en HACCP-gegevens is zeer eenvoudig
	geeft de mogelijkheid om een externe temperatuursonde te gebruiken
Stap-voor-stap regelen van kookprocessen met de mogelijkheid om tot 15 stappen op te slaan	laat een grotere flexibiliteit in recepten toe
Opslaan van 1000 recepten	via een eenvoudige USB-aansluiting kunnen tot 1000 persoonlijke recepten worden opgeslagen en overgezet op andere toestellen, zelfs via e-mail gestuurd worden naar andere met ProThermetic uitgeruste keukens, zodat gelijke kookprocessen maar ook smaak en kwaliteit gegarandeerd kunnen worden in restaurants met verschillende uitbatingen
De "Soft" functie reguleert subtiel het vermogen wat ideaal is voor de bereiding van delicate voeding (zoals béchamel of pudding), die normaal gezien snel aanbakken	behoud van hoge kwaliteit van de voeding omdat deze niet meer aanbakt
De Power Level Control functie beheert de energie die de voeding nodig heeft na het kookpunt	minimaal gebruik van energie om water op constante temperatuur te houden en zo werkingskosten te besparen
IPX6-waterbescherming (voor elektrische, gas en stoomverwarmde toestellen)	garandeert hoge bescherming tegen waterinfiltratie zodat schoonmaak snel en efficiënt uitgevoerd kan worden
Vlakke, hygiënische verbinding van de toestellen, volledig compatibel met de <i>thermaline</i> modulaire kooktoestellen	snelle en efficiënte schoonmaak en hoog niveau van hygiëne dankzij het ontbreken van openingen tussen de toestellen die bacteriegroei vermijden
waardoor bacteriegroei vermeden wordt	snelle en efficiënte schoonmaak en hoog niveau van hygiëne, dankzij het ontbreken van openingen tussen de toestellen waardoor bacteriegroei vermeden wordt
Dubbelwandige, geïsoleerde uitvoering	bespaart energie dankzij de optimale isolatie die de warmte in het toestel houdt
Geïsoleerd deksel met tegengewicht	voor het eenvoudig en veilig openen van het deksel, dat zo ook onder eender welke hoek kan blijven openstaan
Chassis, dragend frame and binnenstructuur volledig gemaakt van roestvrijstaal (18/10)	lange levensduur en grote robuustheid

Kantelbare toestellen (optioneel met aftapkraan)

Kenmerken	Voordelen
Motorkanteling met variabele snelheid en soft-start en soft-stop functie. Kanteling van de as meer dan 90°.	verhoogde ergonomie voor gebruiker bij uitgieten; minder bukken noodzakelijk door de complete kanteling, veiliger door minder klotsen van de inhoud van de ketel, eenvoudige schoonmaak door complete kanteling; minder bukken om aan achter- en onderzijde te kunnen reinigen
Minimaal 7 cm tussen kolommen en pan	vergroot eenvoudige en hygiënische schoonmaak
Buitenste rand en buitenketel compleet gelast	voor eenvoudige schoonmaak en optimale hygiëne
	verbetert bescherming tegen vocht
	garandeert lange levensduur van de constructie
Optionele 2" diameter voedingskraan/aftapkraan met labyrint sluiting	vereenvoudigt snelle verwerking van de voeding, ideaal in productie-omgevingen
	garantie op veilig gebruik omdat toevallige opening onmogelijk is



Vaste toestellen

Kenmerken	Voordelen
Optionele 2" diameter voedingskraan/af-tapkraan met labyrintsluiting	vereenvoudigt snelle verwerking van de voeding, ideaal in productie-omgevingen
	garantie op veilig gebruik omdat toevallige opening onmogelijk is

Braadpannen

Kenmerken	Voordelen
2 verwarmingszones (elektrisch verwarmde uitvoeringen)	vergroot flexibiliteit omdat de 2 zones apart instelbaar zijn
	bespaart energie dankzij de bediening per zone
"Powerblock" verwarmingssysteem	hoge kwaliteit van de voeding wordt gegarandeerd door de gelijkmatige warmteverdeling, de hoge stabiliteit van de temperaturen en de precieze controle van de temperatuur tijdens de bereiding
	bespaart energie dankzij de korte reactietijd
Functionele vorm van de uitgietskaf	laat toe om optimaal en zeer precies de pan te legen en de voeding te portioneren
Afronding van de hoeken in de pan	zorgt voor eenvoudige schoonmaak
	weinig moeite om te reinigen door glad oppervlak
Dikte van de pan: 18mm compound bodem (3mm AISI 316, 15mm staal)	lange levensduur en grote robuustheid
Bedrijfstemperatuur tussen 50-250°C	voor maximale flexibiliteit: temperatuurcontrole op de graad precies
Compatibel met GN-maten	vereenvoudigt de operationele werking aangezien GN-containers compatibel zijn met snelkoelers, koelkasten, ovens etc.

Hogedrukbraadpannen

Kenmerken	Voordelen
Een zelf-regulerende aflatklep die stoom verwijdert tijdens het koken	maakt het gebruik eenvoudiger en veiliger omdat er geen risico op verbranding meer ontstaat door stoomevacuatie
Automatische drukafbouw met condenswaterinjectie op het einde van het kookproces	er is bijzonder weinig onderhoud nodig omdat er geen wateraansluiting nodig is
	verbetert de veiligheid omdat er geen risico op verbranding meer ontstaat door stoomevacuatie en er is geen afkoeling van het deksel nodig
	hoge kwaliteit van delicate voeding wordt gegarandeerd omdat de drukafbouw op een minder bruuske manier wordt uitgevoerd
Veiligheidsluiting met 3 stappen	verhoogt de veiligheid aangezien er geen mogelijkheid tot openen bestaat als het toestel onder druk staat
Interne druk van 0,45 bar (108°C)	besparen van tijd en energie om de ingestelde temperatuur te bereiken (50-65% van het kookproces) in vergelijking met traditioneel koken zonder druk
Kerntemperatuursonde met 6 punten	zorgt op alle momenten voor de exacte registratie van de kerntemperatuur en garandeert een voedselveilige bereiding en uiterste precisie, met optimale resultaten qua kookresultaten en een verminderd gewichtsverlies
Dikte van de pan: 18mm compound bodem (3mm AISI 316, 15mm staal)	lange levensduur en grote robuustheid
Bedrijfstemperatuur tussen 50-250°C	voor maximale flexibiliteit: temperatuurcontrole op de graad precies
Compatibel met GN-maten	vereenvoudigt de operationele werking aangezien GN-containers compatibel zijn met snelkoelers, koelkasten, ovens etc.





Kookketels (ronde en rechthoekige toestellen)

Kenmerken	Voordelen
Naar buiten gevormde bodem kookketel	veelzijdig: de vorm van de kookketel laat ook toe dat er kleinere hoeveelheden worden bereid in een grotere kookketel
Koude rand aan de kookketel (7 cm)	verhoogde veiligheid voor gebruikers omdat de kans op verbranden wordt gereduceerd
100% belading mogelijk: gebruikscapaciteit plus koude zone	bespaart energie aangezien er geen opwarming gebeurt op plaatsen waar de voeding niet hoeft te koken
Gesloten verwarmingssysteem met dubbele wand onder 1,5 bar druk	hoge productiviteit dankzij de volledige benutting van de capaciteit
	snelle opwarmtijden, zowel bij start als tussen kookcycli in, dankzij de hoge temperatuur (125°C) in de dubbele wand
	vraagt bijzonder weinig bijkomend onderhoud, aangezien er geen extra onthard-wateraansluiting nodig is, dankzij het gesloten systeem
Temperatuursonde geplaatst op het laagste punt in de ketel	geeft de mogelijkheid om met kleinere hoeveelheden te werken in een grotere kookketel
	verbetert de voedselkwaliteit dankzij de garantie op perfecte temperatuur, zelfs bij kleinere hoeveelheden
Boiler volledig in molybdeen staal AISI316L (DIN 1.14435)	toestellen met een lange levensduur, geen last van zuren uit voeding en geen mogelijkheid tot corrosie
Bedrijfstemperatuur tussen 50-110°C	voor maximale flexibiliteit: temperatuurcontrole op de graad precies

Hogedrukkookketels - extra voordelen

Kenmerken	Voordelen
Een zelf-regulerende aflaatklep die stoom verwijdert tijdens het koken	maakt het gebruik eenvoudiger en veiliger omdat er geen risico op verbranding meer ontstaat door stoomevacuatie
Automatische drukafbouw met condenswaterinjectie op het einde van het kookproces	verbetert de veiligheid omdat er geen risico op verbranding meer ontstaat door stoomevacuatie en er is geen afkoeling van het deksel nodig
Veiligheidssluiting met 3 stappen	verhoogt de veiligheid aangezien er geen mogelijkheid tot openen bestaat als het toestel onder druk staat
Interne druk van 0,45 bar (108°C)	besparen van tijd en energie om de ingestelde temperatuur te bereiken (50-65% van het kookproces) in vergelijking met traditioneel koken zonder druk

Braadpannen

Gamma

Vaste toestellen

Capaciteit- lt.	80	110	125	170
Bedrijfstemperatuur min/max - °C	50-250	50-250	50-250	50-250
Kookoppervlak - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Hoogte van de kuip - mm	220	260	220	260
Elektrisch vermogen - kW	15,5	15,5	20,6	20,6

Kantelbare toestellen

Capaciteit - lt.	60	80*	90	100	170
Bedrijfstemperatuur min/max - °C	50-250	50-250	50-250	50-250	50-250
Kookoppervlak (braadpan) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Hoogte van de kuip** (braadpan) - mm	185	150	234	166	284
Kookoppervlak (hogedrukbraadpan) - mm	610x480	-	610x480	980x480	980x480
Hoogte van de kuip** (hogedrukbraadpan) - mm	196	-	274	209	326
Elektrisch vermogen - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Gas vermogen (braadpan) - kW	16	-	20	26	29
Gas vermogen (hogedrukbraadpan) - kW	-	-	18	-	29

* niet beschikbaar voor hogedrukbraadpan

** tot aan uitgietopening

Kookketels

Gamma

Vaste, ronde toestellen

Capaciteit - lt.	60	100	150
Bedrijfstemperatuur min/max - °C	50-110	50-110	50-110
Elektrisch vermogen - kW	12,2	18,2	24,2
Elektrisch vermogen (stoomuitvoering zonder roerwerk) - kW	0,3	0,3	0,3
Elektrisch vermogen (stoomuitvoering met roerwerk) - kW	0,4	0,6	0,6

Vaste, rechthoekige toestellen

Capaciteit - lt.	80*	200	300	400*
Bedrijfstemperatuur min/max - °C	50-110	50-110	50-110	50-110
Kookoppervlak - mm	380x550	680x550	1050x550	1380x550
Hoogte van de kuip - mm	415	530	530	530
Elektrisch vermogen - kW	18,2	30,2	36,2	48,2
Elektrisch vermogen (stoom) - kW	0,3	0,3	0,3	0,3

* niet beschikbaar voor hogedrukkookketel

Kantelbare, ronde toestellen

Capaciteit - lt.	60	100	150	200	300	400	500
Bedrijfstemperatuur min/max - °C	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110
Elektrisch vermogen (zonder roerwerk) - kW	12,2	18,2	24,2	30,2	36,2	48,2	48,2
Elektrisch vermogen* (met roerwerk) - kW	12,5	18,5	24,6	30,6	36,6	48,6	48,6
Gas vermogen - kW	15	21	27	45	45	45	45
Elektrisch vermogen (stoom uitvoering zonder roerwerk) - kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Elektrisch vermogen (stoom uitvoering met roerwerk) - kW	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

* standaard roerwerken, uitgezonderd op speciale uitvoeringen voor bv. aardappelpuree



Accessoires

Braadpannen



Inlegplaten,
geperforeerd



Inhangframe voor GN



Roestvrijstalen plint



HACCP-connectie
met PC



Mengkranen

Kookketels



Aftapzeef voor
kookketels



Maatlat



Roerwerk met
schrappers voor
kookketels (uitvoeringen
met roerwerk)



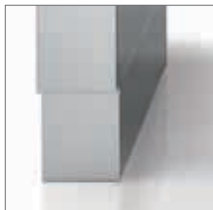
Zeefplaat voor
gnocchi



Inlegmanden voor
kookketels



Bodemplaat voor
kookketels



Roestvrijstalen plint



HACCP-connectie
met PC



Mengkranen



Aftapkraan



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

Volg ons op    

Electrolux Professional BV

Vennootsweg 1
2401 CG Alphen a/d Rijn
The Netherlands
Tel: 0031 172 468 552

Electrolux Professional België/Luxemburg

Raketstraat 40
1130 Brussel
België
Tel: 0032 2 716 25 70

Grote Klasse met het milieu in gedachten

- ▶ Alle Electrolux fabrieken zijn 14001-gecertificeerd
- ▶ Alle Electrolux systemen zijn ontworpen voor een laag water-, energie en wasmiddelengebruik, en hebben een lage uitstoot, zodat het milieu niet wordt aangetast
- ▶ In de laatste vijf jaar hebben meer dan 70% van alle Electrolux systemen nieuwe, innoverende functionaliteiten gekregen, waarbij altijd wordt gestreefd te voldoen aan de wensen van de klant en rekening te houden met het milieu
- ▶ Alle Electrolux Professional systemen zijn ROHS en REACH-conform en bestaan voor meer dan 95% uit recycleerbaar materiaal
- ▶ Bij alle Electrolux Professional systemen zijn alle functionaliteiten

