



**Elevata produttività,
efficienza e precisione**

Brasiere multifunzione ProThermetic



thermaline

Swiss Design

Le tue richieste...

Dobbiamo cucinare grandi quantità di cibo nel più breve tempo possibile, in un ambiente di lavoro sicuro e gradevole. Siamo alla ricerca di una soluzione facile che ci offra la possibilità di utilizzare varie tecniche di cottura senza usare tante attrezzature e che garantisca costanza del risultato di cottura e cibo di alta qualità ogni giorno.



...la nostra soluzione

Le nostre brasiere multifunzione sono affidabili, resistenti e facili da usare: la soluzione perfetta per incrementare la produttività e ridurre significativamente il tempo di cottura. Lavorerai in sicurezza e comodità grazie alla bassa emissione di calore e alle funzioni speciali come la funzione "Soft", grazie alla quale si eviterà di mescolare il prodotto perché non si attacchi, insieme a semplicità d'uso e di pulizia.



**Affidabilità e
flessibilità**



**Facilità di pulizia
e igiene**



**Massimo risparmio
con la cottura a
pressione**



**Alta
produttività**

Affidabilità e flessibilità

La linea ProThermetic offre le migliori soluzioni per cucine ad alta produttività: centri di cottura e catering aeroportuali, ospedali e mense, hotel 5 stelle, villaggi vacanze e ghost kitchen. Un'ampia gamma di attrezzature che comprende pentole, brasieri, brasieri a pressione basculanti e fisse di dimensioni diverse, con alimentazioni e configurazioni personalizzate.



Resistenti e affidabili

Le brasieri e brasieri a pressione *thermaline* offrono risultati eccellenti **anche nelle condizioni più difficili**.

- ▶ Estremamente robuste e resistenti agli shock termici, garantiscono la stabilità della temperatura a pieno carico, anche utilizzando prodotti gelo.
- ▶ La superficie interna della vasca è a norma DIN 1.4404/AISI 316L, per una maggiore resistenza anche in presenza di alimenti acidi e cloruri.
- ▶ Con fondo spesso 33 mm per le versioni elettriche e 18 mm per le versioni a gas, per un più rapido recupero e mantenimento della temperatura.



Prestazioni top

Il sistema di riscaldamento Power Block* ad alte prestazioni assicura un preciso controllo della temperatura e una distribuzione termica uniforme per una maggiore efficienza e risultati di cottura eccellenti anche in caso di grandi quantità.

Il calo minimo di temperatura e il rapido recupero della stessa garantiscono risultati di cottura uniformi e di alta qualità giorno dopo giorno.

*Versioni elettriche





Elevata flessibilità

- ▶ Le modalità **"brasiera"** o **"pentola"** possono essere impostate facilmente tramite pannello comandi touchscreen.
- ▶ In modalità **"pentola"** sono disponibili tutte le funzioni delle pentole, inclusi il controllo del livello di potenza e la funzione **"Soft"** per ottenere la migliore qualità del cibo e risparmiare energia.
- ▶ **Cottura combinata:** grazie ad accessori dedicati è possibile effettuare cotture a vapore e contemporaneamente cuocere prodotti come brasati, spezzatini o risotti.
- ▶ **La cottura a pressione** garantisce una notevole riduzione del tempo di cottura assicurando un'alta qualità del cibo e risparmio energetico.
- ▶ **Doppia zona di cottura** permette di impostare temperature diverse per la zona destra e sinistra e di cuocere diversi alimenti contemporaneamente o creare una zona di mantenimento e una di cottura per la stessa tipologia di prodotto.

Massimo controllo del processo di cottura

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.

Diverse sonde di temperatura consentono di controllare la temperatura in modo preciso a prescindere dalla modalità di cottura selezionata.

La sonda a 6 sensori assicura una misurazione precisa della temperatura al cuore del prodotto in qualsiasi momento, garantendo la sicurezza alimentare e un'elevata precisione, con risultati ottimali in termini di qualità di cottura e perdita di peso.

Controllo completo

Controllo facile ed efficace tramite il touchscreen in tutte le brasiere e brasiere a pressione *thermaline*, per un utilizzo semplificato.



Alta visibilità e facile monitoraggio

- ▶ Monitoraggio costante grazie allo schermo ad alta visibilità, da grande distanza e da angolazioni diverse.
- ▶ Il display è posizionato al di fuori dell'area di lavoro, in un punto sicuro e incassato. Lo spazio sul piano di lavoro è disponibile per teglie e altri accessori.
- ▶ **Remote Control disponibile come optional, per una maggiore ergonomia.***

Controllo completo a portata di mano

Sono disponibili varie funzioni per gestire anche processi di cottura complessi:



Interfaccia utente con funzione di riempimento automatico.

- ▶ Temperatura reale e impostata
- ▶ Tempo di cottura impostato e rimanente
- ▶ **Funzione "Soft"**
- ▶ Sonda di temperatura al cuore a 6 sensori (opzione montata in fabbrica nelle brasiere a pressione)
- ▶ Mantenimento vapore (di serie nelle brasiere a pressione)
- ▶ Cottura a pressione (di serie nelle brasiere a pressione)
- ▶ **Power Control**
- ▶ Ricette multifase
- ▶ Acqua sempre nella quantità e con la temperatura giusta grazie alla **funzione di riempimento automatico (optional)**
- ▶ Facile gestione delle ricette e dei dati HACCP grazie al collegamento USB

La **funzione "Soft"** è ideale per cibi delicati che tendono ad attaccare al fondo della brasiera, come le salse a base di latte (es. besciamella). Quando è attivata, l'energia di riscaldamento viene regolata automaticamente in base alla densità del cibo.

Il **Power Control** è ideale per cuocere alimenti delicati a una temperatura di 100 °C. L'energia preimpostata viene fornita al cibo una volta raggiunto il punto di ebollizione, utilizzando solo la potenza minima per mantenere l'acqua in costante ebollizione.



Soluzioni connesse

Tutta la linea è predisposta per il sistema di monitoraggio remoto per facilitare il controllo, la tracciabilità dei dati di esercizio e il servizio in-time.

Facilità di pulizia e igiene

1 La fase di cottura

La cottura a pressione avviene nella cavità saturata di vapore al 100%, assicurando che i cibi non vengano ossidati, disidratati, senza attaccarsi al fondo della brasiera e senza dover mescolare.

Gli angoli arrotondati, la speciale finitura del fondo e delle pareti della vasca di cottura permettono una pulizia facile e rapida.

La distanza tra il telaio della brasiera e la vasca facilita la pulizia delle superfici esterne.



2 Fine del ciclo di cottura

Il sistema di ribaltamento a velocità variabile regola con precisione il ribaltamento della vasca per evitare fuoriuscite di cibo, indipendentemente dall'angolo di inclinazione.

La possibilità di inclinare la vasca oltre i 90° facilita lo svuotamento completo del cibo e ne elimina i residui, evitando così la formazione di possibili corrosioni.

Pulizia veloce con la doccetta di risciacquo

Grazie all'alto livello di protezione dall'acqua, le brasiere e le brasiere a pressione *thermaline* possono essere lavate velocemente spruzzando acqua direttamente sulle superfici esterne. Una doccetta di risciacquo opzionale può essere utilizzata per due attrezzature affiancate.



Rubinetto di scarico per liquidi

Il rubinetto di scarico opzionale con diametro di 2" è disponibile su richiesta per tutte le brasiere e brasiere a pressione ribaltabili ed è di serie per le versioni fisse.

3 Fine giornata

IPX6

Affidabilità in tutte le condizioni

La gamma ProThermic è certificata IPX6*, 8 volte più efficace contro i forti getti d'acqua rispetto all'IPX5.



*Le attrezzature *thermaline* superano tutti gli standard IEC internazionali (60529) per quanto riguarda la protezione dall'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 3 metri, per la durata di 4 minuti e con un utilizzo di 400 litri d'acqua.

Massimo risparmio con la cottura a pressione

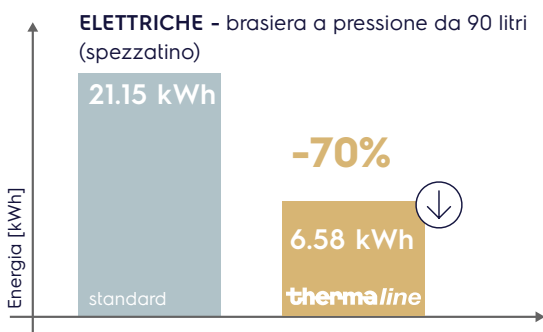
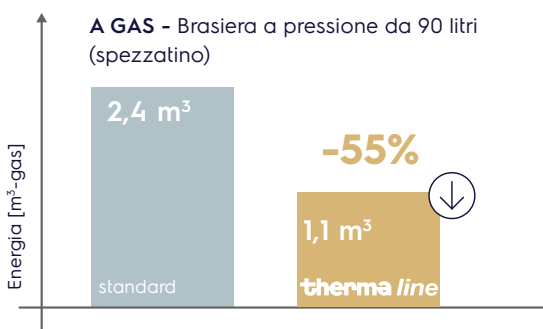
Lavora in modo facile e profittevole con le brasiere a pressione *thermaline*, ideali per cuocere qualunque alimento in grandi quantità mantenendo una qualità eccellente.

Cucini di più in meno tempo

Grazie al potente sistema di riscaldamento e alla costruzione robusta in grado di garantire una pressione di 0,45 bar, la brasiera *thermaline* lavora nella cavità di cottura ad una temperatura di 108 °C.

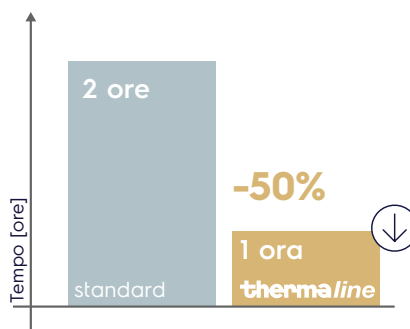
La cottura in pressione della brasiera *thermaline* trasmette il calore 5 volte più velocemente rispetto alle brasiere tradizionali, **riducendo i tempi di cottura.**

Brasiera a pressione a gas ed elettriche a confronto - risparmio energetico



Risparmia fino a 1000 ore all'anno (45 giorni di lavoro) grazie alla cottura a pressione ProThermetic*.

*calcolo basato sullo spezzatino.
Dati disponibili nel ricettario



Vantaggi della cottura a pressione

Grazie all'assenza di ossigeno durante il processo di cottura a pressione, gli alimenti mantengono colori vividi e maggiori qualità organolettiche riducendo il calo peso.

Non serve mescolare, risparmiando tempo e manodopera.

Grazie all'isolamento ad alta densità, al controllo preciso della temperatura e al sistema di riscaldamento ottimizzato, le brasiere a pressione **riducono il consumo di energia in modo significativo mantenendo un'elevata efficienza energetica.**

La bassa emissione di calore riduce al minimo l'impiego di sistemi di ventilazione.



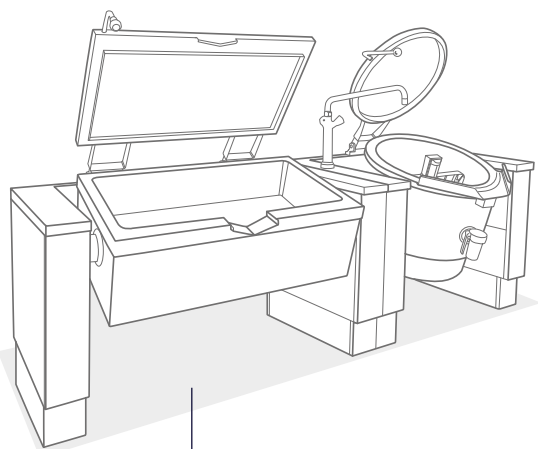


Più spazio in cucina e meno costi di gestione

Cucine sempre più piccole e menù sempre più vari? La brasiera a pressione *thermaline* può sostituire diverse attrezzature offrendo molti vantaggi.

- ▶ **Meno spazio** necessario per le attrezzature: **-45%**
- ▶ Costi per la pulizia ridotti: **-40%**
- ▶ Investimento più basso: **-20%**
- ▶ **Riduzione dei costi del personale** grazie alla facilità di utilizzo, a prova di errori
- ▶ **Minor consumo di energia** e potenza di ventilazione
- ▶ In aggiunta, **più funzioni di cottura**

Il **tempo di cottura ridotto** offre inoltre la possibilità di riorganizzare il flusso di lavoro in cucina in modo più efficiente.



2,6 m²



1,4 m²

Dimensioni stimate, escluso lo spazio necessario per lo scarico a pavimento e la profondità di ribaltamento della brasiera.

Alta produttività

- ▶ Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB e trasferite ad altre attrezzature *thermaline*, replicando ovunque lo stesso standard di cottura.
- ▶ Facilità di caricamento e scaricamento di ricette e dati HACCP.
- ▶ Memorizzazione di 1000 ricette.
- ▶ Possibilità di collegare una sonda alla porta USB per il monitoraggio della temperatura al cuore del prodotto.

La **cottura multifase** permette di creare ricette personalizzate, offrendo una gamma più ampia di opzioni per selezionare i tempi, le temperature e le funzioni. Ciascuna ricetta può essere composta da 15 fasi di cottura, con la possibilità di essere memorizzata, scaricata e trasferita ad un'altra attrezzatura.

Alimenti	Brasiera a pressione da 90 litri	Brasiera a pressione da 170 litri	Risparmio totale con la cottura a pressione rispetto alla cottura tradizionale*	
			Risparmio di tempo	Risparmio energetico
Spezzatino (rosolatura)	15 kg / carico	29 kg / carico	non applicabile	non applicabile
Spezzatino (cottura a pressione)	45 kg / carico	86 kg / carico	55%	77%
Hamburger	240 pezzi / ora	450 pezzi / ora	non applicabile	non applicabile
Omelette	300 porzioni / ora	560 porzioni / ora	non applicabile	non applicabile
Carote (bollite intere)	16 kg / carico	24 kg / carico	52%	77%
Cavolfiore (bollito a pezzi)	16 kg / carico	24 kg / carico	25%	51%
Seppie (bollite intere)	20 kg / carico	30 kg / carico	38%	76%
Riso secco	20 kg / carico	38 kg / carico	18%	48%
Polpo (bollito a pezzi)	32 kg / carico	60 kg / carico	44%	75%
Patate (bollite intere)	50 kg / carico	94 kg / carico	32%	65%
Budino di riso	60 lt / carico	113 lt / carico	65%	85%
Zucchine (bollite intere)	20 kg / carico	38 kg / carico	56%	73%
Tagliatelle secche	36 kg / ora	68 kg / ora	non applicabile	non applicabile

Nota: produttività, risparmio di tempo e risparmio energetico sono stati calcolati in base a test interni.

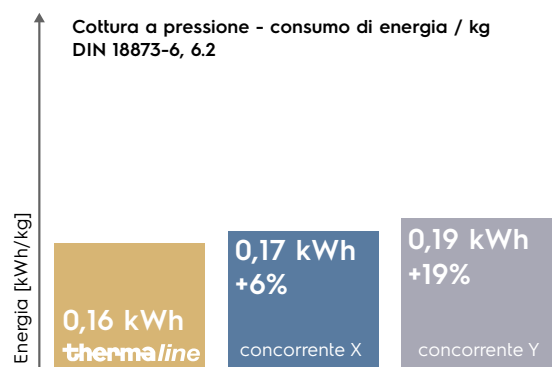
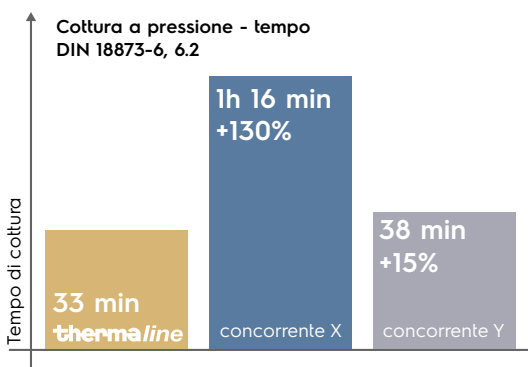
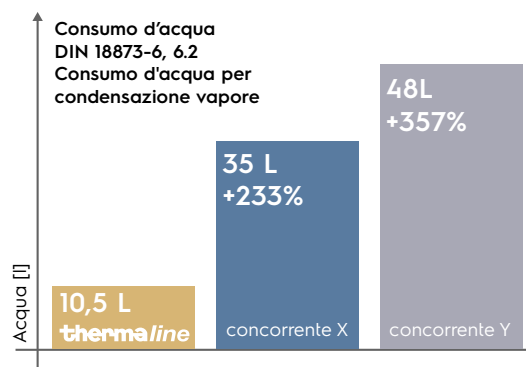
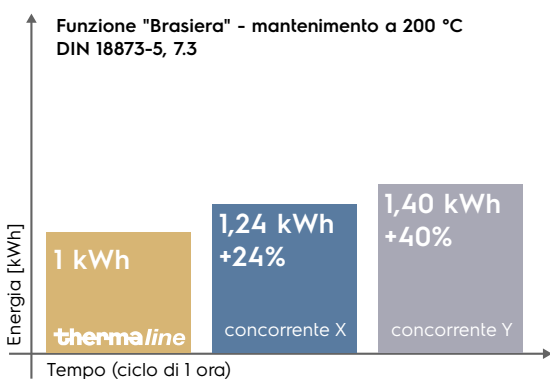
Le migliori prestazioni della categoria

L'ampia gamma di brasiere ProThermetic offre nuove possibilità di incrementare il risparmio energetico, la sostenibilità e la redditività della tua cucina.

Per rendere il tuo lavoro più semplice e profittevole:

- ▶ Il sistema di riscaldamento **Power Block** ad alte prestazioni assicura un preciso controllo della temperatura e una distribuzione termica uniforme per una maggiore efficienza e risultati di cottura ottimali.
- ▶ Il **Power Control** regola l'energia fornita al cibo una volta raggiunto il punto di ebollizione, mantenendolo e ottimizzando il consumo energetico.
- ▶ L'**isolamento a doppia parete** mantiene tutto il calore all'interno della vasca, migliorando le condizioni dell'ambiente di lavoro e favorendo il risparmio energetico.

Test interni basati sulle norme DIN 18873-5 e DIN 18875-6



La più ampia gamma di brasiere, per tutte le esigenze

Basculanti

Capacità - lt	60	80	90	100	170
Superficie di cottura (brasiera) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Altezza vasca di cottura (brasiera) - mm	185	150	234	166	284
Altezza vasca di cottura (brasiera a pressione) - mm	196	-	274	209	326
Potenza elettrica (brasiera) - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Potenza elettrica (brasiera a pressione) - kW	15,5	-	15,5	15,5	15,5
Potenza gas (brasiera) - kW	16	-	20	26	29
Potenza gas (brasiera a pressione) - kW	-	-	18	-	29
Rubinetto di scarico	○	○	○	○	○
Versione a pressione	●	-	●	●	●

Fisse

Capacità - lt	80	110	125	170
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
Rubinetto di scarico	●	●	●	●
Versione a pressione	●	●	●	●

Caratteristiche comuni

Temperatura di esercizio (brasiera)	50 °C - 250 °C
Temperatura di esercizio (cottura a pressione)	108 °C
Doppia zona di cottura	2 zone nella versione elettrica
Compatibilità con le teglie	Dimensioni vasca conformi alle Gastronorm

Tecnologia touchscreen a LED per un costante monitoraggio: lo schermo è visibile da qualsiasi angolazione.

Connessione USB di serie per caricare ricette, scaricare processi di cottura e dati HACCP e collegare una sonda di temperatura esterna.

Giunzione thermodul dei blocchi di cottura, che permette l'integrazione di pentole e brasiere alle funzioni della gamma modulare *thermaline* ed una pulizia rapida e profonda.

Isolamento a doppia parete per un risparmio energetico grazie al sistema di isolamento ottimizzato che mantiene il calore all'interno della brasiera.

Coperchio coibentato e controbilanciato per operazioni e chiusura semplici e sicure, posizionabile a qualsiasi inclinazione.

Telaio, struttura di supporto e corpo in acciaio inox (18/10) per una maggiore robustezza anche in situazioni di alta produttività.

Massima ergonomia e facilità di pulizia grazie al sistema di ribaltamento a velocità variabile e alle funzioni di avvio e arresto "Soft".
Svuotamento completo: l'asse di inclinazione supera i 90°.

Design igienico con 7 cm di distanza tra il telaio della brasiera e la vasca, per una pulizia facilitata.

Inoltre, solo per brasiere a pressione:

Valvola di sfogo per la fuoriuscita del vapore durante la cottura, per operazioni più facili e sicure senza rischi di scottature.

Condensazione automatica del vapore al termine del processo di cottura grazie all'iniezione di acqua.

Sistema di chiusura a 3 fasi per una maggior sicurezza degli operatori.



La brasiera a pressione (170 l - foto) può contenere fino a 9 contenitori GN 1/1.
La brasiera a pressione (90 l) può contenere fino a 6 contenitori GN 1/1.

Accessori



Piastra forata



Telaio di supporto
teglie Gastronorm



Rubinetto di scarico



Setaccio di scarico



Colonna acqua con
manopole (miscelatore)



Setaccio per gnocchi



Falso fondo



Paletta



Spatole



Teglie Gastronorm forate



Sistema di riempimento
acqua automatico



Doccetta

Per ulteriori accessori, codici prodotto e altre informazioni, consultare il catalogo degli accessori ProThermetic



Essentia Una squadra al tuo servizio. Sempre e ovunque

Essentia è il **cuore dell'assistenza clienti** che ci distingue. Un servizio dedicato, di grande valore, che dà il massimo per il tuo vantaggio competitivo. Fornendoti il supporto necessario, Essentia si prende cura delle tue attrezzature attraverso una **rete di assistenza tecnica affidabile**, una gamma di servizi esclusivi personalizzati e una tecnologia innovativa.

Puoi contare su oltre **2.200 centri di assistenza autorizzati**, **10.000 tecnici qualificati** in oltre **149 paesi** e più di **170.000 pezzi di ricambio**.

Una rete di assistenza sempre a disposizione

Siamo pronti e impegnati a supportarti con una **rete di assistenza unica** che **facilita la tua vita lavorativa**.

La tua attrezzatura, sempre performante

Una corretta manutenzione **in conformità ai manuali di prodotto** è essenziale per evitare problemi imprevisti. Il **servizio clienti Electrolux Professional** offre una serie di **pacchetti di servizi su misura**. Per ulteriori informazioni, contatta la nostra **rete di assistenza Electrolux Professional**.

Puoi contare sull'invio rapido di accessori e consumabili originali, rigorosamente testati da esperti Electrolux Professional per garantire **lunga durata e prestazioni della tua attrezzatura**, oltre che **sicurezza dell'utente**.



Guarda il video
per saperne di più



Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier, more profitable – and truly sustainable every day.

Seguici su



www.electroluxprofessional.com

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.

