

Vysoká produktivita, výkon a preciznost

ProThermetic multifunkční tlakové pánve

Horizontální vaření

Vy říkáte...

Potřebujeme připravit velké množství jídla v co nejkratším možném čase, v bezpečném a příjemném pracovním prostředí. Hledáme řešení, které nám bez námahy umožní využívat různé procesy vaření bez nutnosti využívat více zařízení, a vynikající výsledky a vysoká kvalita budou zaručeny každý den.



...my nasloucháme

Naše multifunkční zařízení jsou spolehlivá, mají dlouhou životnost a snadno se používají: představují dokonalé řešení ke zvýšení produktivity a zkrácení doby vaření. Budete pracovat v bezpečném a pohodlném prostředí díky sníženým emisím tepla a zaručeně bezstarostné přípravě (nepřilnavé povrchy, snadné ovládání, snadné čištění).



**Spolehlivost
a flexibilita**



**Čistota
a hygiena**



**Energetické úspory
díky tlakovému vaření**



**Vynikající
produktivita**

Spolehlivost a flexibilita

Řada výrobků ProThermetic nabízí nejlepší řešení pro provozy s vysokou produktivitou: centrální kuchyně a letištní stravování, nemocnice, školní jídelny, velké hotely a restaurace. Rozsáhlá řada produktů nabízí vyklápěcí nebo stacionární Tlakové Multifunkční pánve s různými funkcemi a mnoha možnými konfiguracemi.



Odolnost a spolehlivost

Multifunkční tlakové pánve thermaline poskytují vynikající výsledky i v **těch nejnáročnějších podmínkách.**

- ▶ Extrémně robustní, odolné proti nárazům a tepelným šokům, teplotní stabilita zaručena i se zmrzlými potravinami.
- ▶ Vnitřní povrch pánve je vyroben z kvalitní ocele DIN 1.4404/AISI 316 L pro větší odolnost i vůči kyselým potravinám.
- ▶ Spodní deska o síle 33 mm u elektrických verzí a 18 mm silná u plynových pro rychlý náběh teploty.



Špičkové výkony

Vysoký výkon topného systému powerblock* zajišťuje přesnou regulaci teploty a rovnoměrné rozložení tepla pro větší účinnost a dosažení vynikajících výsledků vaření i velkého množství pokrmů bez ohledu na instalovaný příkon.

Díky minimálnímu poklesu teploty a jejímu rychlému náběhu jsou zaručeny konzistentní a vynikající výsledky vaření každý den.

*Elektrická verze





Vysoká flexibilita

- ▶ Režim ovládnání lze snadno vybrat na dotykovém displeji.
- ▶ Speciální funkce pro vaření v tlaku včetně ovládnání úrovně výkonu, soft funkce pro dosažení nejlepší kvality pokrmů a úsporu energie.
- ▶ Dušení a vaření současně: díky využití GN nádob lze v horní části pánve vařit v páře např. zeleninu nebo rýži, zatímco v dolní části lze dusit maso/ryby/zeleninu.
- ▶ Vaření v tlaku extrémně zkracuje dobu vaření, zajišťuje vysokou kvalitu pokrmů a šetří energii.
- ▶ Vícezónové grilování
Nastavení různých teplot pro levou a pravou zónu a vaření různých jídel současně nebo udržování přesné teploty pokrmu na jedné zóně.

Maximální kontrola procesu vaření

Elektronické ovládnání upravuje výkon podle zvoleného režimu vaření a udržuje požadovanou teplotu k dosažení nejlepších výsledků vaření.

Teplotní senzory zaručují přesné měření teploty pokrmu v jakémkoliv vybraném režimu vaření.

Šestibodová pokrmová sonda pro měření teploty jádra suroviny garantuje optimální výsledky z hlediska vaření a snižování úbytku hmotnosti i hygienickou bezpečnost připravovaného pokrmu.

Úplná kontrola

Jednoduché a intuitivní ovládání barevné dotykové obrazovky je standardem u všech thermaline multifunkčních tlakových pánví.



Skvělá viditelnost a snadné sledování

- ▶ Možnost neustálého sledování díky displeji viditelného z různých úhlů a vzdáleností.
- ▶ Displej je bezpečně umístěn mimo pracovní plochu. Prostor na pracovní desce lze využít pro podnosy a kuchyňské náčiní.
- ▶ **Možnost umístění externího displeje do horní části zařízení jako volitelné příslušenství.***

Ovládání zcela pod vaší kontrolou

Široká řada funkcí i pro složité procesy vaření:



Zapuštěný dotykový LCD ovládací displej.

- ▶ Indikace nastavených a skutečných teplot
- ▶ Nastavená a zbývající doba vaření
- ▶ **Funkce Soft**
- ▶ Pokrmová sonda pro měření teploty jádra suroviny (volitelná výbava pro tlakové pánve)
- ▶ Udržování páry (standardně u tlakových pánví)
- ▶ Vaření v tlaku (standardně u tlakových pánví)
- ▶ **Řízení výkonu**
- ▶ Ukládání receptů
- ▶ Vždy přesné dávkování a teplota vody díky **automatickému systému napouštění (volitelné)**
- ▶ Ovládání směšovací baterie pomocí dotykového displeje s přesností na 1 litr
- ▶ Snadné ukládání receptů a stahování HACCP dat osazeným USB připojením

Funkce Soft je ideální pro přípravu delikátních pokrmů, které mají tendenci se lepit, například mléčné produkty a kaše. Při aktivaci této funkce je výkon automaticky regulován podle konzistence pokrmu.

Ovládání výkonu je ideální pro vaření delikátních pokrmů při teplotě 100 °C. Přednastavená energie je využívána do doby dosažení bodu varu, přičemž k udržení vody ve varu používá pouze minimální napájecí zdroj.



Propojená řešení

Kompletní řada je předurčena pro vzdálený monitorovací systém pro lepší ovládání, sledovatelnost provozních dat a včasný servis.

Čistota a hygiena

1 Krok vaření

Tlakové vaření probíhá ve 100% saturované páře, což zajišťuje, že se pokrmy nevysušují a bez nutnosti míchání se nepřipalují ani nelepí.

Velké zaoblené rohy, speciálně vybroušené dno a boky varné nádoby pro snadné a rychlé čištění.

Vůle mezi rámem/nohou a pánví pro snadné čištění vnějších povrchů.



2 Krok ukončení procesu vaření

Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí naklápění pro dokonalé vyprázdnění pánve bez ohledu na úhel sklonu. Osa naklápění dosahuje více než 90°, což umožňuje úplné vyprázdnění a odstranění zbytků a eliminuje vznik koroze.

Rychlé čištění s oplachovou sprchou

Díky vysokému stupni ochrany proti vodě lze thermaline multifunkční tlakové pánve a kotle snadno a rychle vyčistit pomocí sprchy přímo na vnější povrchy zařízení. Jedna integrovaná sprcha lze použít pro další vedle stojící pánve.

Volitelný vypouštěcí ventil s průměrem 2" pro rychlé vypouštění tekutin je k dispozici na vyžádání pro všechny pánve s naklápěním a je standardním vybavením pro stacionární verze.



3 Závěr dne



Spolehlivost za všech podmínek
Řada ProThermetic je certifikována IPX6*, ochrana je 8krát vyšší než standardní ochrana proti silnému proudu vody u elektrických a plynových spotřebičů.



**Výrobky thermaline převyšují všechny mezinárodní normy IEC (60529) týkající se průtoku vody: úroveň ochrany vody IPX6 zaručuje průtok 100 l/min. při tlaku 2,5 bar, ve vzdálenosti asi 3 m, době trvání 4 minuty a dosahující 400 l vody.

Vysoké úspory s tlakovým vařením

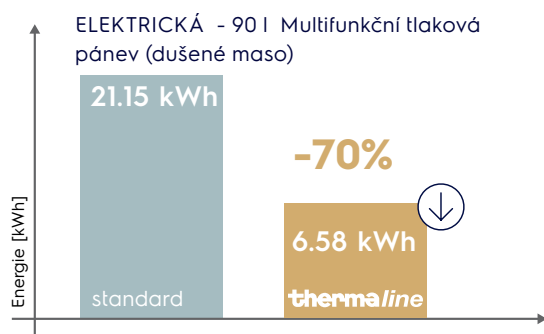
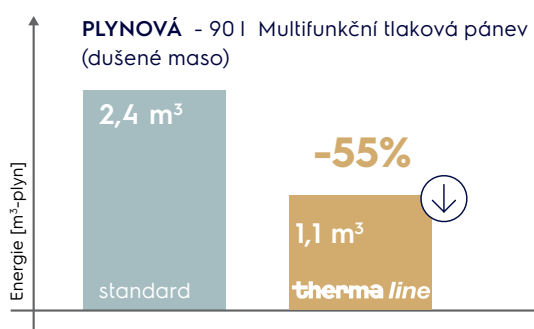
Ulehčete si pracovní den a profitujte s *thermaline* ProThermetic tlakovými pánvemi, které jsou ideální pro přípravu jakéhokoliv typu pokrmu ve velkém množství při zachování vynikající kvality.

Udělejte více za kratší čas

Tlakové vaření v *Thermaline* tlakových pánvích probíhá při teplotě 108°C uvnitř pánve díky výkonnému topnému systému a silné konstrukci schopné si poradit s vysokým tlakem 0.45 bar.

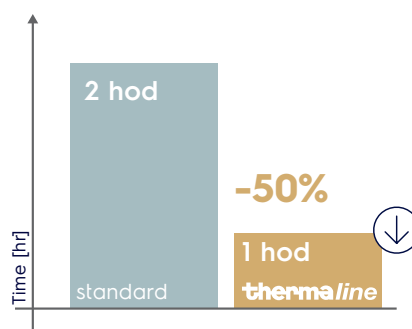
Vyšší tlak *thermaline* tlakových pánví přenáší teplo 5krát rychleji než běžné pánve, čímž se sníží čas potřebný na vaření.

Tlakové vaření v plynové a elektrické pánvi Srovnání úspor



Získejte až 1000 hodin ročně (45 pracovních dnů) díky Prothermetic tlakovému vaření.*

*výpočet na základě přípravy guláše (dušené maso). Údaje jsou k dispozici v knize receptů



Vaření v tlaku

Lepší uchování vitamínů, minerálů a základních živin a také atraktivnější prezentace pokrmů a zachování původního vzhledu potravin.

Kvůli další úspoře času není třeba pokrmy míchat. V *thermaline* tlakových multifunkčních pánvích je teplo plně využíváno během procesu vaření. Zbytečná energie je redukována na minimum.

Tlakové pánve výrazně snižují spotřebu energie díky dvouplášťové izolaci, přesné regulaci teploty a optimalizovanému topnému systému.

Výhody nejsou jen v úsporách. Snížené emise tepla zpříjemňují pracovní prostředí kuchyně a minimalizují použití ventilačních systémů.



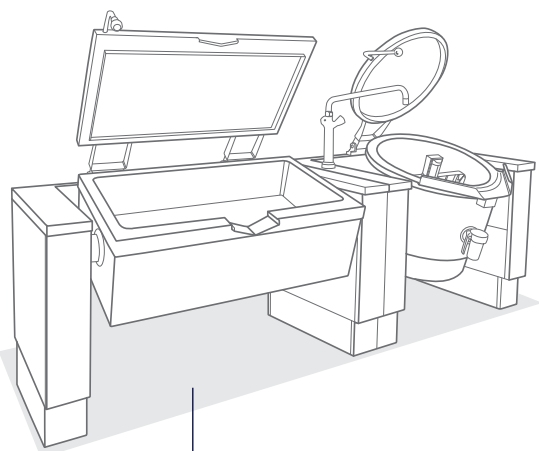


Více prostoru v kuchyni s nižšími provozními náklady

Zatímco se kuchyně stále zmenšují a nabídka jídel je čím dál větší, themaline multifunkční tlaková pánev s mnoha výhodami nahradí řadu spotřebičů.

- ▶ **Méně prostoru** potřebného pro spotřebiče: **-45%**
- ▶ Nižší náklady na čištění: **-40%**
- ▶ Nižší investice: **-20%**
- ▶ **Nižší personální náklady** díky jednoduchým a bezchybným úkonům
- ▶ **Nižší spotřeba energie** a výkonu ventilace
- ▶ Navíc **mnoho dalších speciálních funkcí**

Zkrácená doba procesu vaření také umožňuje efektivněji zorganizovat pracovní postupy v kuchyni.



2,6 m²



1,4 m²

Odhadované rozměry jsou bez prostoru potřebného pro podlahovou vpusť a hloubku sklápění tlakové pánve.

Vynikající produktivita

- ▶ Recepty lze uložit na USB a přenést do jiného thermaline zařízení, což zajistí jednotnost varných procesů v různých centrech.
- ▶ Pro snadné načítání a stahování receptů a dat HACCP.
- ▶ Lze uložit až 1000 receptů.
- ▶ Možnost připojení externí sondy pro měření teploty jádra suroviny.

Vícefázové vaření umožňuje vytváření přizpůsobených receptů, které nabízejí širší škálu možností při výběru časů, teplot a dalších funkcí. Každý recept může mít až 15 fází s možností vytvářet, upravovat, ukládat a přenášet data.

Pokrm	Tlaková pánev 90 lt	Tlaková pánev 170 lt	Celková úspora času při vaření v tlaku ve srovnání s tradičním vařením*	
			Úspora času	Úspora energie
Maso (restování)	15 kg / várka	29 kg / várka	neporovnáno	neporovnáno
Guláš (tlakové vaření)	45 kg / várka	86 kg / várka	55%	77%
Hamburger	240 ks / hod.	450 ks / hod.	neporovnáno	neporovnáno
Omeleta	300 ks / hod.	560 ks / hod.	neporovnáno	neporovnáno
Mrkev (vařená celá)	16 kg / várka	24 kg / várka	52%	77%
Květák (vařený nakrájený)	16 kg / várka	24 kg / várka	25%	51%
Sépie (vařená celá)	20 kg / várka	30 kg / várka	38%	76%
Suchá rýže	20 kg / várka	38 kg / várka	18%	48%
Chobotnice (vařená nakrájená)	32 kg / várka	60 kg / várka	44%	75%
Brambory (vařené celé)	50 kg / várka	94 kg / várka	32%	65%
Rýžový nákyp	60 lt / várka	113 kg / várka	65%	85%
Cuketa (vařená celá)	20 kg / várka	38 kg / várka	56%	73%
Suché Tagliatelle	36 kg / várka	68 kg / várka	neporovnáno	neporovnáno

Poznámka: Produktivita, úspora času a energie byly kalkulovány na základě interních testů.

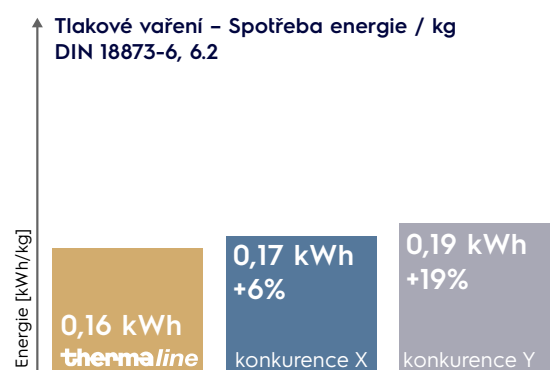
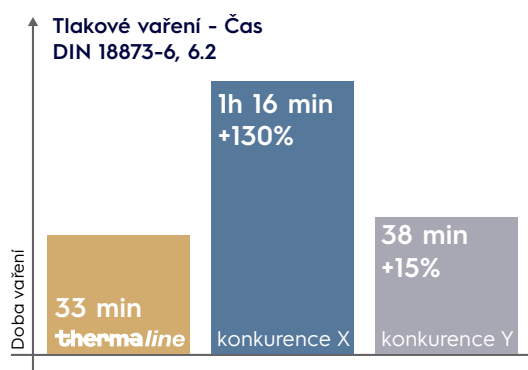
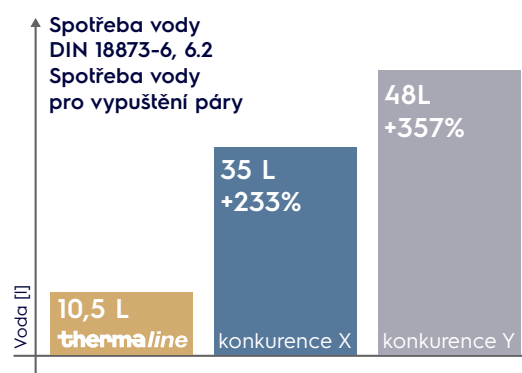
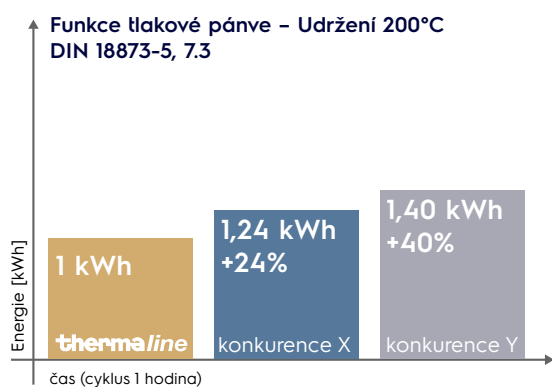
Nejlepší výkon ve své třídě

Řada ProThermetic tlakových pánví otevírá nové možnosti ke zvýšení úspor energie, podnikání ve vaší kuchyni a udržitelný rozvoj.

Garance snazší a ziskovější práce:

- Vysoce výkonný topný systém Power Block zajišťuje přesné ovládání teploty a její rovnoměrné rozložení pro vyšší účinnost a vynikající výsledky vaření.
- Funkce Power Control reguluje dodávanou energii až k bodu varu s využitím minimálního výkonu k udržení stálého varu, což šetří náklady a energii.
- Dvouplášťová izolace šetří energii díky optimalizovanému izolačnímu systému, který udržuje teplo, snižuje vydávané emise tepla a zpříjemňuje pracovní prostředí.

Interní testy na základě normy DIN 18873-5 a DIN 18875-6



Nejširší řada tlakových pánví pro vaše potřeby

Naklápěcí

Kapacita - litry	60	80	90	100	170
Varná plocha (Tlaková pánev) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Výška varné nádoby (Tlaková pánev) - mm	185	150	234	166	284
Výška varné nádoby (Multifunkční tlaková pánev) - mm	196	-	274	209	326
Elektrický příkon (Tlaková pánev) - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Elektrický příkon (Multifunkční tlaková pánev) - kW	15,5	-	15,5	15,5	15,5
Příkon plynu (Tlaková pánev) - kW	16	-	20	26	29
Příkon plynu (Multifunkční tlaková pánev) - kW	-	-	18	-	29
Vypouštěcí kohout	○	○	○	○	○
Tlaková verze	●	-	●	●	●

Stacionární

Kapacita - litry	80	110	125	170
Varná plocha - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Výška varné nádoby - mm	220	260	220	260
Elektrický příkon - kW	15,5	15,5	20,6	20,6
Vypouštěcí kohout	●	●	●	●
Tlaková verze	●	●	●	●

Společné funkce

Rozsah provozních teplot (režim dušení)	50°C-250 °C
Provozní teplota (režim tlaku)	108°C
Vícezónové vaření	2 zóny v elektrické verzi
Kompatibilita nádob	GN nádoby přizpůsobené velikosti pánve
Tloušťka povrchu	vícevrstvé dno 18 mm z nerezů AISI 316

Dotykový LED displej viditelný z různých úhlů a vzdáleností umožňuje neustálé monitorování.

USB připojení jako standard pro snadné načítání receptů, stahování procesů vaření a ukládání HACCP dat nebo připojení externí pokrmové sondy pro měření teploty jádra suroviny.

Kompatibilní propojení zařízení modulární řady thermaline. Rychlé a efektivní čištění a vysoká úroveň hygieny je zaručena díky minimálním spárám mezi spotřebiči, čímž se zamezí vzniku bakterií.

Dvouplášťová izolace šetří energii díky optimalizovanému izolačnímu systému, který udržuje teplo.

Izolované a vyvážené víko pro snadnou a bezpečnou manipulaci při uzavírání.

Nosný rám a konstrukce z nerezové oceli (18/10) pro extra tlak i při velkém souvislém zatížení.

Lepší ergonomie a snadné čištění díky variabilní rychlosti sklopného systému, funkce soft-start a soft-stop. Kompletní vyprázdňení díky naklápěcí ose více než 90°.

Hygienický design a vzdálenost 7 cm mezi rámem a pánví pro lepší přístup k čištění.

Jedinečnost multifunkční tlakové pánve

Samoodvzdušňovací ventil pro vypouštění páry usnadňuje vaření a zvyšuje bezpečnost, takže nehrozí nebezpečí popálení.

Automatické snížení přetlaku a kondenzace páry na konci varného cyklu.

3-stupňový bezpečnostní zámek pro dokonalé zabezpečení.



Multifunkční tlaková pánev (170 l - foto) je vhodná pro nádoby 3GN 1/1 na varné ploše.

Maximální zatížení: 9 nádob GN 1/1 (v=100mm) vyskládaných ve 3 sloupcích po 3GN na sobě.

Multifunkční tlaková pánev (90 l) je vhodná pro 6 nádob GN 1/1 vyskládaných ve 2 sloupcích po 3GN na sobě.

Příslušenství



Falešné dno pro vaření/udržování v GN na dně pánve



Závěsný rám pro použití GN



Vypouštěcí kohout



Vypouštěcí sítko



Napouštěcí směšovač baterie



Sítko (na přípravu kapání do polévky)



Falešné dno pro vaření/udržování v GN na dně pánve



Lopatka



Stěrka/kopisto pro míchání pokrmů v pánvi



Děrované GN s úchyty pro lepší manipulaci



Funkce automatického plnění vody s přesností na 1 litr



Oplachová integrovaná sprcha

Další příslušenství, PNC a ostatní detaily najdete v ceníku ProThermetic příslušenství.



Essentia Tým, který vám poslouží. Kdykoliv, kdekoliv

Essentia je **srdcem vynikající péče o zákazníky**. Jedná se o vyhrazenou službu, která vám zaručí konkurenční výhodu. Essentia vám poskytne potřebnou podporu a postará se o vaše procesy prostřednictvím **spolehlivé servisní sítě** nabízející řadu specifických exkluzivních služeb šitých na míru a inovativních technologií.

Můžete počítat s více než **2 200 autorizovanými servisními partnery**, **10 000 servisními technikami** ve více než **149 zemích** a s více než **170 000 náhradními díly**.

Servisní síť, vždy k dispozici

Jsme neustále připraveni a odhodláni poskytnout vám podporu v podobě **jedinečné servisní sítě**, která vám **usnadní pracovní život**.

Udržujte své vybavení v provozním stavu

Je nezbytné provádět údržbu **v souladu s návodem** a doporučeními společnosti **Electrolux Professional**, aby se předešlo nečekaným problémům. **Oddělení péče o zákazníky** společnosti **Electrolux Professional** nabízí řadu **zákaznických servisních balíčků**. Chcete-li více informací, obraťte se na svého preferovaného **autorizovaného servisního partnera** společnosti Electrolux Professional.

Můžete se spolehnout na rychlé dodávky originálního příslušenství a dalších spotřebních materiálů, které byly důkladně otestovány odborníky Electrolux Professional pro zajištění **odolnosti a bezpečného výkonu vašich zařízení**.



**Sledujte
video**
a zjistěte více



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme.
Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje
o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům
práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Excellence s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čisticích prostředků a co nejnižší škodlivé emise
- ▶ Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí
- ▶ Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a jsou recyklovatelné z více než 95 %
- ▶ Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality odbornými technikami

