

# Hohe Produktivität, Effizienz und Präzision

Multifunktionale ProThermetic Druckgarbraisièren

Horizontal cooking

# Ihre Bedürfnisse ....

Sie müssen große Mengen Speisen in möglichst kurzer Zeit zubereiten und das in einem sicheren und angenehmen Arbeitsumfeld. Sie wünschen sich eine unkomplizierte Lösung, die Ihnen die Möglichkeit gibt, gleichzeitig verschiedene Kochtechniken anzuwenden, ohne zu viele unterschiedliche Geräte einsetzen zu müssen, sodass Sie jeden Tag gleichbleibend hochwertige gesunde Speisen herstellen können.



## ... haben wir verstanden

Die thermaline ProThermetic Druckgarbraisière ist ein multifunktionales Kochgerät, das Ihre Kochprozesse und die Anwendung erweitert. Sie steigert automatisch Ihre Produktivität und verkürzt gleichzeitig Ihre Zubereitungszeit.

Sie arbeiten unter sicheren und angenehmen Bedingungen, da beim Druckgaren weniger Umgebungswärme entsteht. Für eine einfache Reinigung ist eine Antihaft-Option der Bratfläche möglich. Dank des Power-Blocks wird eine gleichmäßige Hitze sichergestellt.



**Herausragende  
Produktivität und  
Qualität**



**Reinigungsfähigkeit  
und Hygiene**



**Deutliche  
Zeiteinsparungen  
mit Druckgaren**



**Zuverlässigkeit  
und Flexibilität**

# Vollständige Kontrolle

Die einfache und effektive Kontrolle mit dem Touchscreen ist intuitiv und selbsterklärend und bei allen *therma line* Gar- und Druckgarbraisièren Standard.



## Übersichtlichkeit und einfache Kontrolle

- ▶ Ständige Kontrolle, da der Bildschirm selbst aus einem schrägen Winkel und aus der Ferne gut ablesbar ist.
- ▶ Das Display befindet sich außerhalb des Arbeitsbereichs in einer sicheren, zurückgesetzten Position. So kann der Platz auf der Arbeitsfläche für Tablets und Arbeitsgeräte genutzt werden.
- ▶ **Die optionale aufgesetzte Bedienungskonsole ist separat erhältlich.\***

## Vollständige Kontrolle in Ihren Händen

Zahlreiche Funktionen, um auch komplexe Kochprozesse mühelos zu bewältigen:



Benutzeroberfläche mit automatischer Füllfunktion.

- ▶ Ist- und Soll-Temperatur
- ▶ Eingestellte und verbleibende Kochzeit
- ▶ **Schongaren**
- ▶ Kerntempersensoren (werksseitig installierte Option für Druckgarbraisièren)
- ▶ Dampf kontrollieren (Standard bei Druckgarbraisièren)
- ▶ Druckgaren (Standard bei Druckgarbraisièren)
- ▶ **Leistungskontrolle**
- ▶ Rezepte für mehrstufige Kochprozesse
- ▶ Immer die richtige Wassermenge und -temperatur mit der **automatischen Füllfunktion, welche über den Touchscreen bestimmt werden kann (optional)**
- ▶ Anwenderfreundliche Verwaltung von Rezepten und HACCP-Daten über den USB-Anschluss

Das **Schongaren** eignet sich ideal für empfindliche Lebensmittel, die schnell anbrennen, z. B. Milchprodukte. Ist diese Funktion aktiviert, wird die Heizenergie automatisch abhängig von der Lebensmittelkonsistenz reguliert.

Die **Leistungskontrolle** ist optimal für die Zubereitung empfindlicher Lebensmittel bei einer Temperatur von 100 °C. Die Lebensmittel werden nach Erreichen des Siedepunkts auf die voreingestellte Temperatur gebracht, wobei nur sehr wenig Energie verbraucht wird, um das Wasser am Kochen zu halten.



## Vernetzte Lösungen

Der komplette Bereich ist auf die Fernüberwachung ausgelegt, um die Abläufe noch besser zu kontrollieren, die Betriebsdaten im Überblick zu behalten und Wartungen rechtzeitig vorzunehmen.

# Reinigungsfähigkeit und Hygiene

## 1 Die Garphase

Das Druckgaren erfolgt in einem 100 % dampfgesättigten Tiegel, der das Antrocknen, Anbrennen und Anhaften von Speisen verhindert, ohne dass ein Umrühren erforderlich ist.

Durch die großen abgerundeten Radien und den speziell geschliffenen Boden und die Seiten der Pfanne ist die Reinigung schnell und unkompliziert.

Abstand zwischen Gestell und Braisière, um die Außenflächen einfach reinigen zu können.



## 2 Ende des Kochzyklus

Das Kippsystem mit variabler Geschwindigkeit reguliert den Kippmotor, sodass Lebensmittel unabhängig vom Kippwinkel nicht herausfallen können. Die Kippachse erreicht mehr als 90°, sodass eine vollständige Leerung möglich ist und Rückstände und damit Korrosion verhindert werden.

### Schnelle Reinigung mit der Sprühpistole

Dank der hohen Wasserschutzklasse können die *thermaline* Gar- und Druckgarbraisièren schnell gereinigt werden, indem Wasser direkt auf die Außenfläche gesprüht wird. Eine optional erhältliche Sprühpistole kann für zwei Geräte genutzt werden.

### Flüssigkeiten können schnell über das Auslaufventil abgelassen werden.

Das optionale Auslaufventil mit einem Durchmesser von 5 cm ist auf Anfrage für alle kippfähigen Gar- und Druckgarbraisièren erhältlich und bei den Standgeräten Standard.



## 3 Schichtende

### Zuverlässigkeit unter allen Bedingungen



Das ProThermic Produktangebot ist nach IPX6\* zertifiziert, 8 Mal höher als der marktübliche Standardschutz vor Strahlwasser auf mit Strom und Gas beheizten Geräten.



\*Die *thermaline* Produkte übertreffen alle internationalen IEC-Normen (60529) für den Wasserdurchfluss: Der Wasserschutz nach IPX6 garantiert einen Durchfluss von 100 Litern/Minute bei 2,5 Bar im Abstand von rund drei Metern, der 4 Minuten dauert und 400 Liter Wasser erreicht.

# Zeiteinsparungen mit Druckgaren

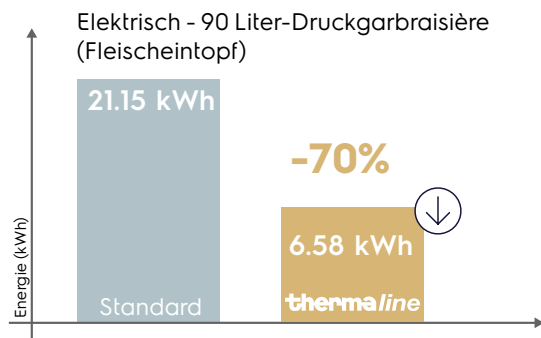
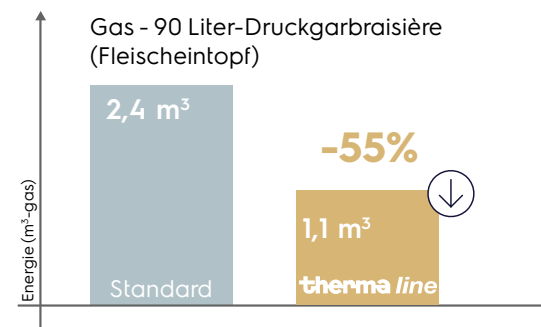
Mit den *thermaline* ProThermetic Druckgarbraisièren gestalten Sie Ihre Arbeitsabläufe effizient und rentabel. Sie eignen sich besonders gut, um jede Art von Speisen in großen Mengen zuzubereiten und dabei hervorragende Qualität beizubehalten.

## Mehr Leistung in weniger Zeit

Mit dem leistungsstarken Heizsystem und der robusten Konstruktion, die auch mit Hochdruck bei 0,45 Bar zurechtkommt, kann die *thermaline* Druckgarbraisière bei einer Temperatur von 108 °C eingesetzt werden.

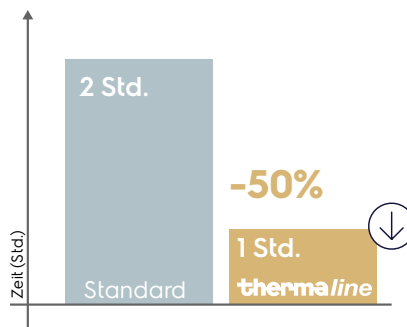
Der höhere Druck der *thermaline* Druckgarbraisière überträgt Hitze fünfmal schneller als herkömmliche Garbraisièren und **verkürzt damit die Garzeit.**

## Gas und elektrische Druckgarbraisière Vergleich der Einsparungen



## Sparen Sie mit der ProThermetic Druckgarfunktion bis zu 1000 Arbeitsstunden (45 Arbeitstage) pro Jahr ein.\*

\*Berechnung basierend auf Gulasch (Fleischeintopf).  
Daten im Rezeptbuch verfügbar



## Vorteile des Druckgaren

Mehr Vitamine, Mineralstoffe und lebenswichtige Nährstoffe bleiben erhalten. Auch sehen die Speisen durch ihre höhere Farbintensität appetitlicher aus.

Es muss nicht gerührt werden, sodass Sie noch mehr Zeit einsparen. In den *thermaline* Druckgarbraisièren konzentriert sich die Wärmeentwicklung auf den Kochvorgang. Es geht nur wenig Energie verloren.

Mit der hochdichten Isolierung sind eine präzise Temperaturkontrolle und ein optimales Heizsystem möglich, sodass mit den Druckgarbraisièren **der Energieverbrauch deutlich reduziert werden kann.**

Die Vorteile hören nicht auf. Die reduzierte Wärmeabgabe schafft zudem ein angenehmes Klima in der Küche.



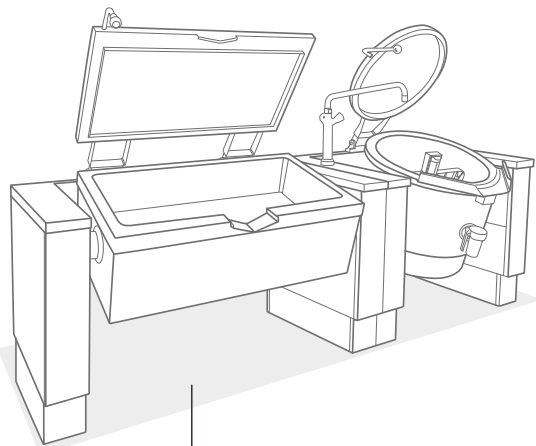


## Mehr Platz in der Küche, weniger Betriebskosten

Die Küchen werden immer kleiner, während die Menüs immer größer werden. Die *thermaline* Druckgarbraisière ersetzt eine Vielzahl von Kochgeräten und bringt viele Vorteile mit.

- ▶ Weniger Platz für Geräte erforderlich: -45 %
- ▶ Niedrigere Reinigungskosten: -40 %
- ▶ Geringere Anschaffungskosten: -20 %
- ▶ Weniger Energieverbrauch
- ▶ Mehr Kochfunktionen

Die verkürzte Garzeit ermöglicht zudem eine effizientere Gestaltung der Arbeitsabläufe in der Küche.



**2,6 m<sup>2</sup>**



**1,4 m<sup>2</sup>**

Geschätzte Abmessungen ohne den Platz, der für den Bodenablauf und die Kipptiefe der Braisière benötigt wird.

# Herausragende Produktivität

- ▶ Rezepte können auf einem USB-Stick gespeichert und auf ein anderes *thermaline* Gerät übertragen werden, um eine einheitliche Zubereitung über verschiedene Küchen hinweg zu gewährleisten.
- ▶ Einfaches Laden und Herunterladen von Rezepten und HACCP-Daten.
- ▶ 1000 Rezepte können gespeichert werden.
- ▶ Möglichkeit, einen externen Kerntemperaturfühler anzuschließen.

Mit dem **mehrstufigen Garen** sind individuelle Rezepte und zahlreiche Optionen durch die Auswahl von Garzeiten, Temperaturen und Funktionen möglich. Jedes Rezept kann bis zu 15 Kochphasen haben. Daten können erstellt, angepasst, gespeichert und übertragen werden.

Lebensmittel	90L Druckgarbraisière	170L Druckgarbraisière	Gesamteinsparungen mit Druckgaren im Vergleich zum traditionellen Garen*	
			Zeiteinsparung	Energieeinsparung
Gulasch (anbraten)	15 kg/Beladung	29 kg/Beladung	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Gulasch (Druckgaren)	45 kg/Beladung	86 kg/Beladung	55%	77%
Hamburger	240 St./Stunde	450 Stück/Stunde	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Omelette	300 St./Stunde	560 Portionen/ Stunde	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Möhren (gar gekocht)	16 kg/Beladung	24 kg/Beladung	52%	77%
Blumenkohl (gekocht)	16 kg/Beladung	24 kg/Beladung	25%	51%
Tintenfisch (gar gekocht)	20 kg/Beladung	30 kg/Beladung	38%	76%
Trockenreis	20 kg/Beladung	38 kg/Beladung	18%	48%
Oktopus (gekocht)	32 kg/Beladung	60 kg/Beladung	44%	75%
Kartoffeln (gar gekocht)	50 kg/Beladung	94 kg/Beladung	32%	65%
Reispudding	60 l/Beladung	113 kg/Beladung	65%	85%
Zucchini (gar gekocht)	20 kg/Beladung	38 kg/Beladung	56%	73%
Trockene Tagliatelle	36 kg/Stunde	68 kg/Stunde	nicht zutreffend	nicht zutreffend

Hinweis: Produktivität, Zeit- und Energieeinsparungen wurden auf der Grundlage interner Tests berechnet.

\*Mit Vorheizten



# Einzigartiges Ergebnis

Das Produktangebot der ProThermetic Druckgarbraisièren eròffnet neue Mòglichkeiten, um die Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Produktivität in Ihrer Kùche zu steigern.

## Damit Sie einfacher und rentabler arbeiten können:

- ▶ Der Power-Block besitzt eine genaue Temperaturkontrolle sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung für noch mehr Effizienz, die herausragende Kochergebnisse garantiert.
- ▶ Eine Leistungskontrolle, die den Siedepunkt reguliert und nur mit minimaler Energie das Wasser konstant am Kochen hält, sorgt dafür, dass der gesamte Energieverbrauch sinkt.
- ▶ Eine doppelwandige Isolierung, die dafür sorgt, dass die Wärme im Kochkessel bleibt und weniger in die Umgebung abgegeben wird, sodass eine höhere Energieeffizienz und angenehmere Arbeitsbedingungen möglich sind.



# Modellübersicht

## Druckgarbraisièren: für all Ihre Bedürfnisse

### Kippgeräte

Inhalt - Liter	60	80	90	100	170
Kochfläche (Garbraisière) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Tiegelhöhe (Garbraisière) - mm	185	150	234	166	284
Tiegelhöhe (Druckgarbraisière) - mm	196	-	274	209	326
Strom (Garbraisière) - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Strom (Druckgarbraisière) - kW	15,5	-	15,5	15,5	15,5
Gas (Garbraisière) - kW	16	-	20	26	29
Gas (Druckgarbraisière) - kW	-	-	18	-	29
Ablassventil	○	○	○	○	○
Druckausführung	●	-	●	●	●

### Standgeräte

Inhalt - Liter	80	110	125	170
Kochfläche - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Tiegelhöhe - mm	220	260	220	260
Strom - kW	15,5	15,5	20,6	20,6
Ablassventil	●	●	●	●
Druckausführung	●	●	●	●

## Gemeinsame Funktionen

Betriebstemperaturbereich (Garmodus)	50 °C - 250 °C
Betriebstemperatur (Druckgaren)	108 °C
Mehr-Zonen-Garen	2 Zonen in der Elektroausführung
Kompatibilität der Behälter	Kompatibel mit Gastronorm-Schalen
Bodenstärke	18 mm Verbundboden, oberer Bereich aus AISI 316

### Touchscreen-LED-Technologie

bietet kontinuierliche Kontrolle, da der Bildschirm selbst aus schrägem Blickwinkel gut ablesbar ist.

**USB-Anschluss** als Standard für das einfache Laden von Rezepten, Herunterladen von Kochprozessen und HACCP-Daten oder für den Anschluss eines externen Kerntemperaturfühlers.

**Hygieneanschluss** der Geräte, kompatibel mit den modularen *thermaline* Kochblöcken. Eine schnelle und effektive Reinigung und ein hohes Maß an Hygiene sind garantiert, da es keine Lücken zwischen den *thermaline* Verbindungsschienen gibt, in denen sich Bakterien ansammeln können.

**Doppelwandige Isolierung** spart Energie durch das optimierte Isolierungssystem, das die Wärme im Gerät hält.

**Isolierter, ausgewogener Deckel** für das einfache und sichere Bedienen und Schließen des Deckels.

**Gehäuse**, Rahmengestell aus Edelstahl (18/10) für beste Stabilität selbst bei starker Dauerbelastung.

**Höhere Ergonomie und einfache Reinigung** durch das Kippsystem mit variabler Geschwindigkeit und die Soft-Start-/Soft-Stopp-Funktionen. Vollständige Entleerung, da die Kippachse mehr als 90° erreicht. Die Hygienische Bauart mit einer

Arbeitshöhe von 900mm besitzt 7 cm Abstand zwischen Rahmen und Pfanne, und der speziell geschliffene Boden mit gerundeten Ecken ermöglichen es, die Druckgarbraisière optimal zu reinigen.

### Automatische Druckregulierung

**Ein selbst entlüftendes Ventil** für das Ablassen von Dampf während des Garens, sodass die Bedienung einfacher und sicherer ist und kein Verbrennungsrisiko entsteht.

**Automatische Drucksenkung** durch Einspritzen von Kondensationswasser am Ende des Kochvorgangs.

**3-stufige Sicherheitsverriegelung** für maximale Sicherheit.



Die Druckgarbraisière (170 l - Foto) fasst 3 GN 1/1-Behälter auf der Kochfläche.  
Maximale Beladung: 9 GN 1/1-Behälter (H = 100 mm), gestapelt in 3 Stapeln mit 3 GN-Behältern pro Stapel.  
Die Druckgarbraisière (90 l) fasst 6 GN 1/1-Behälter, gestapelt in 2 Stapeln mit 3 GN-Behältern je Stapel.

# Zuverlässigkeit und Flexibilität

Die ProThermetic Produktreihe bietet die ideale Lösung für hochproduktive Küchen: Zentralküchen und Flughafengastronomie, Krankenhäuser, Schulkantinen, Hotels und Restaurants. Sie bietet ein breites Spektrum an kippfähigen oder Stand-Druckgarbraisièren mit unterschiedlichen Konfigurationsmöglichkeiten.



**Widerstandsfähig  
und zuverlässig**

Die *thermaline* Bratpfannen und Druckgarbraisièren garantieren selbst bei **anspruchsvollsten Bedingungen herausragende Ergebnisse**.

- ▶ Sie sind extrem robust, verwindungssteif und hitzebeständig und bleiben auch bei voller Beladung temperaturstabil, auch mit Tiefkühlprodukten.
- ▶ Die Innenfläche der Braisièren besteht aus DIN 1.4404/ AISI 316L, um eine noch höhere Widerstandsfähigkeit, selbst bei sauren Produkten, zu gewährleisten.
- ▶ Die 33 mm dicke Bodenplatte bei der Elektro-Ausführung und die 18 mm dicke Platte bei der Gas-Ausführung sorgen für eine schnelle und gleichmäßige Temperaturerhöhung.



**Beste  
Leistung**

**Der Power-Block\*** gewährleistet eine genaue Temperaturkontrolle sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung mit sehr hoher Speicherwirkung. So werden bei minimalem Stromverbrauch eine noch höhere Effizienz und herausragende Kochergebnisse selbst bei stärkerer Beladung garantiert.

Der minimale Temperaturabfall und die schnelle Temperaturwiederherstellung garantieren jeden Tag gleichbleibend hochwertige Kochergebnisse.

\*Elektrische-Ausführungen.





## Hohe Flexibilität

- ▶ **Der Gar- oder Kochmodus** ist über die Touchscreen-Bedienung bequem auswählbar.
- ▶ **Im Kochmodus** stehen alle Funktionen der Braisiere zur Verfügung, einschließlich Leistungskontrolle und Schongaren für höchste Lebensmittelqualität und Energieeffizienz.
- ▶ **Garen und Dämpfen** Sie gleichzeitig mit der Möglichkeit, Gastronorm-Behälter im oberen Bereich zu verwenden, um Gemüse oder Reis zu garen, während Sie im unteren Bereich Schmorgerichte zubereiten.
- ▶ **Druckgaren** ermöglicht eine erhebliche Verkürzung der Garzeit, garantiert eine hohe Lebensmittelqualität und einen geringeren Energieverbrauch.
- ▶ **Grillen in mehreren Zonen**  
Stellen Sie unterschiedliche Temperaturen für den linken und rechten Bereich ein und bereiten Sie gleichzeitig unterschiedliche Produkte zu. Oder schaffen Sie einen Warmhaltebereich, um die Speisen auf einem Teller anzurichten.

## Maximale Kontrolle der Speisenzubereitung

Mit der elektronischen Steuerung kann die Leistung je nach ausgewähltem Kochmodus angepasst und die benötigte Temperatur beibehalten werden, um beste Kochergebnisse zu erzielen.

Mehrere Temperaturfühler überwachen die genaue Temperaturkontrolle in jedem ausgewählten Kochmodus.

**Der 6-Sensor-Fühler** gewährleistet jederzeit eine exakte Messung der Kerntemperatur des Garguts. Somit sind die Lebensmittelsicherheit und eine hohe Präzision sowie optimale Ergebnisse in Bezug auf Kochqualität und Gewichtsreduzierung garantiert.

# Zubehör



Bodenplatte gelocht



Aufhängung



Ablassventil



Ablaufsieb



Mischbatterie (2 Hebel)



Sieb



Gelochter Behälter



Schöpfschaufel



Schaber



Externe Touch-Steuerung



Automatische  
Wasserbefüllung



Sprühpistole

In der ProThermetic Zubehörbroschüre finden Sie weiteres Zubehör, Artikelnummern und Details.



# Essentia

## Ein Team zu Ihren Diensten. Jederzeit und überall.

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

### Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen **das Arbeitsleben erleichtert**.

### Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux Professional bereitgestellten Anleitungen und Empfehlungen** ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. **Electrolux Professional Customer Care** bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Professional Service-Vertragspartner**.

Verlassen Sie sich auf eine schnelle Bereitstellung von Original-Zubehör und Original-Verbrauchsmaterial nach gründlichen Tests durch Experten von Electrolux Professional, um die **Langlebigkeit und Leistung Ihrer Geräte** sowie **Benutzersicherheit** zu gewährleisten.



**Schauen  
Sie das Video an,**  
um mehr zu erfahren



Experience the Excellence  
**electroluxprofessional.com**

Folgen Sie uns auf



Electrolux Professional GmbH  
Schaffhausenstr. 77 . D - 72072 Tübingen  
Telefon +49 7071 93 000  
Telefax +49 7071 93 00 119  
professional.dach@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com

Electrolux Professional GmbH  
Europaring F16 - 201 . A - 2345 Brunn am Gebirge  
Telefon +43 1 86 348 0  
Telefax +43 1 86 348 300  
efs.office@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com/at

Electrolux Professional AG  
Allmendstrasse 28 . CH - 6210 Sursee  
Telefon +41 41 926 81 81  
ch.info@electroluxprofessional.com  
www.electroluxprofessional.com/de-ch

## **Excellence** mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmiteleinsatz sowie für geringstmögliche Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltanforderungen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

