

Alta productividad, eficiencia y precisión

Sartenes multifunción ProThermetic

Cocción horizontal

Tú hablas...

Necesitamos cocinar grandes cantidades de comida en el menor tiempo posible, en un ambiente de trabajo seguro y agradable. Buscamos una solución sencilla que nos permita aplicar simultáneamente diversas técnicas de cocción sin utilizar muchos equipos, queremos resultados de gran calidad alimentaria siempre cada día.



...nosotros escuchamos

Nuestras unidades multifunción son fiables, duraderas y fáciles de usar: la solución perfecta para aumentar la productividad reduciendo drásticamente el tiempo de cocción. Trabajarás en un entorno cómodo y seguro, que te garantiza menos emisión de calor y operaciones sencillas (opción antiadherente, fácil uso, fácil limpieza).



**Fiabilidad y
flexibilidad**



**Fácil limpieza
e higiene**



**Máximo ahorro
con la cocción
a presión**



**Productividad
extraordinaria**

Fiabilidad y flexibilidad

La gama ProThermetic ofrece las mejores soluciones para cocinas de alta producción: cocinas centrales y catering de aeropuertos, hospitales, cafeterías, grandes hoteles y restaurantes.

Amplia gama de tipologías de producto, con sartenes fijas o basculantes, a presión, de diferentes tamaños, con diferentes características y diversas configuraciones posibles.



Duraderas y fiables

Las sartenes y sartenes a presión *thermaline* proporcionan resultados sobresalientes **incluso en las condiciones más exigentes**.

- ▶ Extraordinariamente robustas, resistentes al alabeo e inmunes a los choques térmicos, garantizan una temperatura estable aunque estén a carga completa, incluso de alimentos congelados.
- ▶ La superficie interior de la cuba, de acero inoxidable DIN 1.4404/AISI 316L, ofrece mayor resistencia incluso a los productos ácidos.
- ▶ Fondo de 33 mm de grosor en los modelos eléctricos y de 18 mm en los de gas para una recuperación rápida de la temperatura.



Máximo rendimiento

El sistema de calentamiento **powerblock*** de **alto rendimiento** garantiza un control exacto de la temperatura y una distribución uniforme del calor, más eficiente y con excelentes resultados de cocción incluso para grandes volúmenes, con una baja potencia de instalación necesaria.

La inapreciable pérdida de temperatura y la veloz recuperación de la misma garantizan invariablemente resultados de cocción de alta calidad día tras día.

*Modelos eléctricos.





Alta flexibilidad

- ▶ Fácil selección del modo **sartén o marmita** mediante control táctil.
- ▶ El modo **marmita** ofrece todas las funciones de las marmitas, incluido control del nivel de potencia y función Soft para ahorrar energía y obtener la máxima calidad alimentaria.
- ▶ Se puede **estofar y cocinar al vapor** a la vez usando recipientes Gastronorm en la parte superior para hacer verduras o arroz al vapor mientras se va estofando en la parte inferior.
- ▶ La **cocción a presión** reduce drásticamente el tiempo de cocción, lo que proporciona gran calidad alimentaria y ahorra energía.
- ▶ **Grill multizona**
Puedes ajustar las zonas derecha e izquierda a distinta temperatura para cocinar a la vez diferentes alimentos, o delimitar una zona de mantenimiento para el mismo producto mientras preparas un único plato.

Máximo control del proceso de cocción

El control electrónico permite ajustar la potencia al modo de cocción seleccionado y mantiene la temperatura adecuada para obtener los mejores resultados.

Distintas sondas de temperatura ofrecen un control exacto de la temperatura en cualquier modo de cocción que elijas.

La sonda de **6 sensores** realiza mediciones exactas de la temperatura interna siempre, lo que garantiza seguridad alimentaria y alta precisión, con resultados óptimos en calidad de cocción y menos pérdida de peso.

Control total

Uso fácil y directo gracias al control sencillo y efectivo mediante el panel con pantalla táctil, estándar en todas las sartenes y sartenes a presión *therma line*.



Gran visibilidad y fácil supervisión

- ▶ Supervisión constante con la pantalla elevada, visible incluso desde ángulos oblicuos y a distancia.
- ▶ La pantalla ocupa una posición segura y retranqueada fuera del área de trabajo. El espacio del top queda libre para bandejas y utensilios.
- ▶ **El control remoto opcional aumenta aún más la facilidad de uso.***

Control total en tus manos

El amplio conjunto de funciones disponibles te permite gestionar también procesos de cocción complejos:



Interfaz de usuario con función de carga automática.

- ▶ Temperatura real y seleccionada
- ▶ Tiempo de cocción seleccionado y restante
- ▶ **Función Soft**
- ▶ Sonda de temperatura interna (opción instalada en fábrica para sartenes a presión)
- ▶ Condensación de vapor (estándar en sartenes a presión)
- ▶ Cocción a presión (estándar en sartenes a presión)
- ▶ **Control de potencia**
- ▶ Recetas de cocción multifase
- ▶ Cantidad y temperatura de agua adecuadas en todo momento con la **función de carga automática (opcional)**
- ▶ El grifo mezclador se controla mediante el panel táctil con selección precisa de litros.
- ▶ Fácil uso de recetas y datos de HACCP mediante conexión USB

La **función Soft** es ideal para alimentos delicados propensos a pegarse, como los lácteos. Cuando se activa, la energía calorífica se regula automáticamente según la consistencia de los alimentos.

El **control de potencia** es perfecto para cocinar alimentos delicados a 100 °C. El nivel de energía predefinido se aplica a los alimentos tras alcanzar el punto de ebullición, usando solamente la potencia mínima para mantener el agua hirviendo.



Soluciones conectadas

Toda la gama está preparada para el sistema de monitorización remoto, que mejora el control, la trazabilidad de los datos de funcionamiento y el servicio puntual.

Fácil limpieza e higiene

1 Fase de cocción

La cocción a presión se realiza en una cámara saturada de vapor al 100%, lo que impide que los alimentos se sequen, se quemen o se peguen sin necesidad de remover.

Los amplios ángulos redondeados, el pulido especial del fondo y las paredes del recipiente de cocción facilitan una limpieza rápida.

Fácil limpieza de las superficies exteriores gracias a la separación entre el bastidor y la cuba.



2 Fin del ciclo de cocción

El sistema basculante a velocidad variable regula el motor de basculación para que no se derramen alimentos cualquiera que sea el grado de inclinación. El eje de inclinación alcanza más de 90°, lo que permite un vaciado total, elimina residuos y, en consecuencia, evita la corrosión.

Limpieza rápida con la pistola pulverizadora

Gracias a su alto grado de protección contra el agua, las sartenes y sartenes a presión *thermaline* se limpian enseguida al pulverizar agua directamente sobre las superficies exteriores. Una pistola pulverizadora opcional puede servir para dos equipos.

Veloz desagüe de líquidos con la válvula de descarga

Una válvula de descarga tangencial de 2 pulgadas de diámetro, estándar en las unidades fijas, está disponible como opción bajo pedido para todas las sartenes basculantes y sartenes a presión.



3 Al final de la jornada

Fiabilidad en todas las condiciones

La gama ProThermetic tiene el certificado de protección IPX6*, 8 veces superior a la protección estándar del sector contra los chorros de agua fuertes en equipos eléctricos y a gas.



*Los productos *thermaline* superan todos los estándares IEC internacionales (60529) para caudal de agua: El grado de protección contra el agua IPX6 garantiza un caudal de 100 litros/minuto a 2,5 bar, aproximadamente a tres metros de distancia, durante 4 minutos y hasta 400 litros de agua.

Máximo ahorro con la cocción a presión

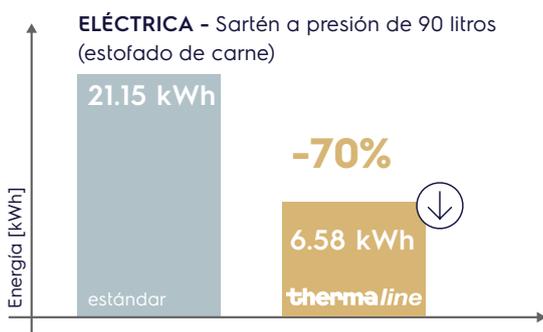
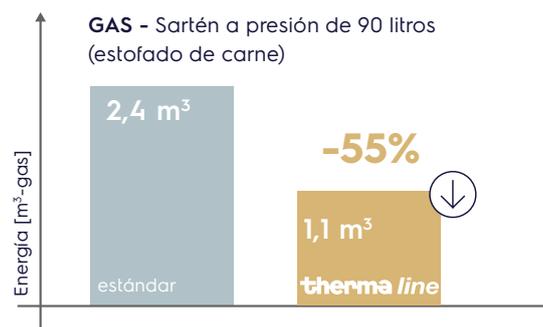
Simplifica y rentabiliza cada día de trabajo con las sartenes a presión *thermaline* ProThermetic, perfectas para preparar grandes cantidades de todo tipo de alimentos con una calidad excelente.

Haz más en menos tiempo

Gracias a su potente sistema de calentamiento y su robusta fabricación, capaz de resistir la alta presión de 0,45 bar, la sartén a presión *thermaline* funciona a 108 °C dentro del recipiente de cocción.

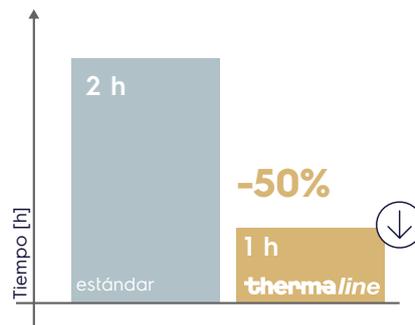
La mayor presión de la sartén a presión *thermaline* transmite el calor 5 veces más rápido que las sartenes convencionales, lo que acorta el tiempo de cocción.

Ahorro comparativo con sartén a presión a gas y eléctrica



Ahorra hasta 1000 horas al año (45 días de trabajo) con la cocción a presión Prothermetic.*

*Cálculo con gulash (estofado de carne).
Datos disponibles en el recetario



Cocción a presión

Conserva mejor las vitaminas, los minerales y los nutrientes esenciales, mientras que la presentación de los alimentos resulta más atractiva con colores más intensos.

No hace falta remover para ahorrar más tiempo. En las sartenes a presión *thermaline* se aplica todo el calor durante el proceso de cocción. El desperdicio de energía es mínimo.

La alta densidad del aislamiento, el control preciso de la temperatura y el sistema de calentamiento optimizado de las sartenes a presión **reducen drásticamente el consumo de energía.**

La ventajas no son solo de ahorro. La menor emisión de calor hace más agradable la atmósfera de la cocina y minimiza el uso de sistemas de ventilación.



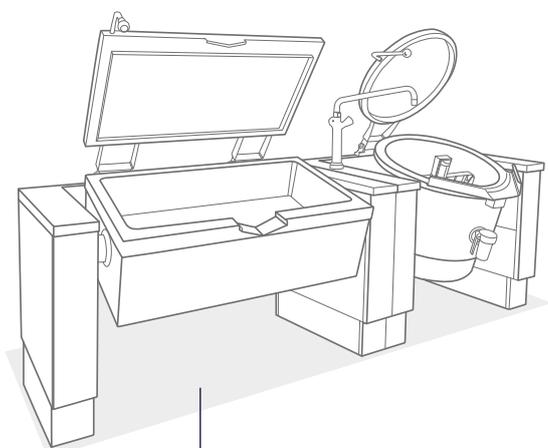


Más espacio en la cocina con menores costes de funcionamiento

Con cocinas cada vez más pequeñas y menús cada vez más extensos, una sartén a presión *thermaline* puede sustituir a varios equipos aportando numerosas ventajas.

- ▶ Menos espacio necesario para equipos: **-45%**
- ▶ Costes de limpieza más bajos: **-40%**
- ▶ Menor inversión: **-20%**
- ▶ Menos gastos de personal con operaciones sencillas y sin errores
- ▶ Menos consumo de energía y potencia de ventilación
- ▶ Además, más funciones de cocción

La **reducción del tiempo de cocción** también permite reorganizar el flujo de trabajo en la cocina para que sea más eficiente.



2,6 m²



1,4 m²

Las dimensiones estimadas no incluyen el espacio necesario para desagüe en el suelo ni la profundidad de basculación de la marmita.

Productividad extraordinaria

- ▶ Las recetas se pueden guardar mediante USB y transferir a otra unidad *thermaline* para garantizar la uniformidad de cocción en los distintos establecimientos.
- ▶ Fácil carga y descarga de recetas y datos de HACCP.
- ▶ Se pueden memorizar hasta 1000 recetas.
- ▶ Se puede conectar externamente una sonda para la temperatura interna.

La **cocción multifase** te permite crear tus recetas personales con una gran variedad de opciones para seleccionar tiempos, temperaturas y funciones. Cada receta puede tener hasta 15 fases con la posibilidad de crear, ajustar, guardar y transferir datos.

Alimento	Sartén a presión 90 L	Sartén a presión 170 L	Ahorro comparativo total con cocción a presión y cocción tradicional*	
			Ahorro de tiempo	Ahorro de energía
Gulash (cocción intensa)	15 kg/carga	29 kg/carga	no se aplica	no se aplica
Gulash (cocción a presión)	45 kg/carga	86 kg/carga	55%	77%
Hamburguesas	240 uds./hora	450 uds./hora	no se aplica	no se aplica
Tortillas	300 uds./hora	560 raciones/hora	no se aplica	no se aplica
Zanahorias (cocidas enteras)	16 kg/carga	24 kg/carga	52%	77%
Coliflor (cocida troceada)	16 kg/carga	24 kg/carga	25%	51%
Sepia (cocida entera)	20 kg/carga	30 kg/carga	38%	76%
Arroz seco	20 kg/carga	38 kg/carga	18%	48%
Pulpo (cocido troceado)	32 kg/carga	60 kg/carga	44%	75%
Patatas (cocidas enteras)	50 kg/carga	94 kg/carga	32%	65%
Arroz con leche	60 L/carga	113 kg/carga	65%	85%
Calabacines (cocidos enteros)	20 kg/carga	38 kg/carga	56%	73%
Tallarines secos	36 kg/hora	68 kg/hora	no se aplica	no se aplica

Nota: La productividad, el ahorro de tiempo y el ahorro energético se han calculado a partir de pruebas internas.

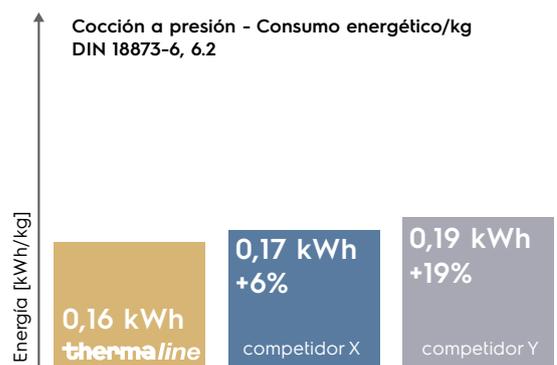
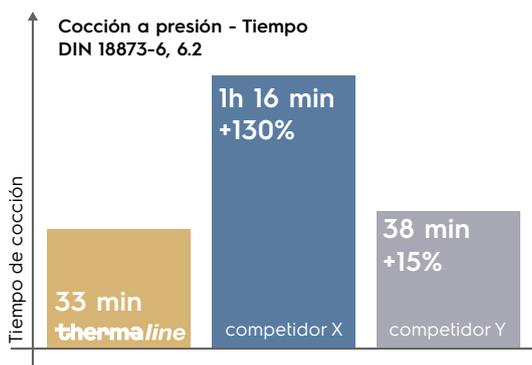
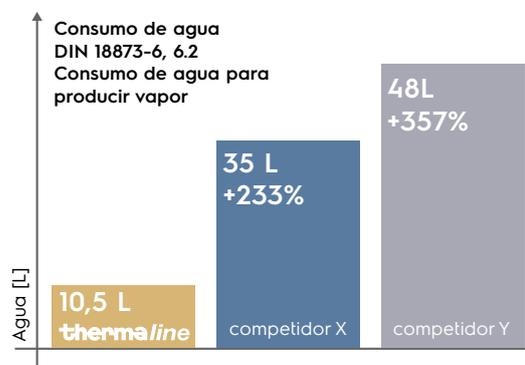
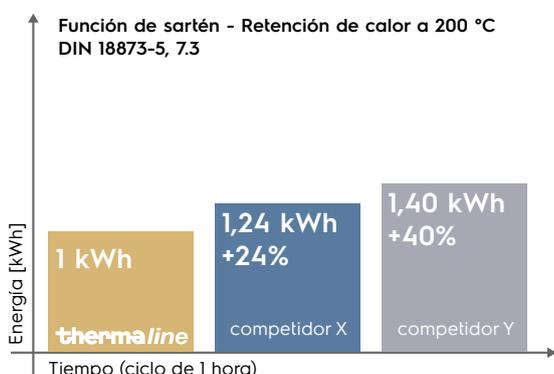
Rendimiento inigualable

La gama de sartenes ProThermetic te brinda nuevas posibilidades para mejorar el ahorro de energía, la sostenibilidad y la rentabilidad en tu cocina.

Sus prestaciones hacen tu trabajo más fácil y rentable:

- ▶ El sistema de calentamiento Power Block de alto rendimiento garantiza un control exacto de la temperatura y una distribución uniforme del calor, más eficiente y con excelentes resultados de cocción.
- ▶ El control de potencia regula la energía que se aplica a los alimentos tras alcanzar la ebullición, usando solamente la potencia mínima para mantener el agua hirviendo y, por lo tanto, ahorrar energía y costes.
- ▶ El aislamiento de doble pared retiene todo el calor dentro de la unidad, reduciendo su dispersión para ahorrar más energía y crear unas condiciones de trabajo más agradables.

Pruebas internas basadas en las normas DIN 18873-5 y DIN 18875-6



La gama más amplia de sartenes para satisfacer tus necesidades

Basculantes

Capacidad - L	60	80	90	100	170
Superficie de cocción (sartén) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Altura de cuba de cocción (sartén) - mm	185	150	234	166	284
Altura de cuba de cocción (sartén a presión) - mm	196	-	274	209	326
Potencia eléctrica (sartén) - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Potencia eléctrica (sartén a presión) - kW	15,5	-	15,5	15,5	15,5
Potencia de gas (sartén) - kW	16	-	20	26	29
Potencia de gas (sartén a presión) - kW	-	-	18	-	29
Válvula de drenaje	○	○	○	○	○
Modelo a presión	●	-	●	●	●

Fijas

Capacidad - L	80	110	125	170
Superficie de cocción - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Altura de cuba de cocción - mm	220	260	220	260
Potencia eléctrica - kW	15,5	15,5	20,6	20,6
Válvula de drenaje	●	●	●	●
Modelo a presión	●	●	●	●

Características comunes

Rango de temperatura (modo sartén)	50 °C-250 °C
Temperatura de funcionamiento (modo presión)	108 °C
Cocción multizona	2 zonas en modelo eléctrico
Compatibilidad de bandejas	Conforme con tamaño Gastronorm
Grosor	Fondo de 18 mm con AISI 316 en top

La pantalla táctil con tecnología LED facilita una supervisión constante porque se ve incluso desde ángulos oblicuos.

La conexión USB estándar facilita la carga de recetas, la descarga de procesos de cocción y datos de HACCP, y la conexión externa de una sonda para la temperatura interna.

Conexión para lavado higiénico de las unidades, compatible con los equipos de cocción modular *thermaline*. La continuidad sin separación entre equipos impide la acumulación de bacterias y garantiza una limpieza rápida y eficaz y un elevado nivel de higiene.

El aislamiento de doble pared ahorra energía con el sistema aislante optimizado, que mantiene el calor dentro de la unidad.

La tapa aislada y contrapesada, que puede colocarse en cualquier ángulo, facilita las operaciones y el cierre de forma segura.

Chasis, bastidor de soporte y estructura fabricados en acero inoxidable (18/10) para mayor resistencia incluso con cargas grandes continuadas.

Mayor ergonomía y facilidad de limpieza gracias al sistema basculante a velocidad variable y las funciones de inicio y parada suave. Vaciado total porque el eje de inclinación alcanza más de 90°.

Diseño higiénico con 7 cm de distancia entre el bastidor y la cuba para facilitar la limpieza.

Características exclusivas de sartén a presión

Una válvula de autodesgasificación para eliminar el vapor durante la cocción facilita un uso más seguro, sin riesgo de quemaduras por evacuación del vapor.

Reducción **automática de la presión** mediante inyección de agua de condensado al final del ciclo de cocción.

El **cierre de seguridad en 3 fases** proporciona una seguridad excepcional.



La sartén a presión (170 L - foto) admite 3 recipientes GN 1/1 en la superficie de cocción. Carga máxima: 9 recipientes GN 1/1 (Al = 100 mm) apilados en 3 pilas de 3 recipientes GN por pila. La sartén a presión (90 L) admite 6 recipientes GN 1/1, apilados en 2 pilas de 3 recipientes GN por pila.

Accesorios



Placa perforada



Bastidor de suspensión



Válvula de drenaje



Colador de sumidero



Grifo mezclador
(2 mandos)



Escurreidor



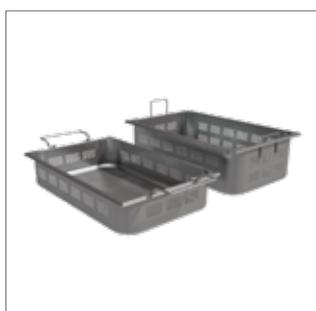
Falso fondo



Pala



Rascadores



Recipiente perforado



Carga de agua
automática



Pistola pulverizadora

En el catálogo de accesorios ProThermetic encontrará más accesorios, códigos PNC y otros datos.



Essentia

Nuestro equipo, a tu servicio. En cualquier momento, en cualquier lugar

Essentia es el **corazón de la mejor atención al cliente**, un servicio exclusivo que garantiza tu ventaja competitiva. Essentia ofrece la asistencia que necesitas y se ocupa de los procesos a través de una **red de servicios fiable**, una amplia gama de servicios exclusivos a medida y una tecnología innovadora.

Puedes contar con más de **2.200 partners de servicio autorizados**, **10.000 técnicos profesionales** en más de **149 países** y más de **170.000 recambios suministrados**.

Red de servicios siempre disponible

Estamos a tu disposición y comprometidos con tu asistencia gracias a una **red de servicio única** que hace **tu vida laboral más fácil**.

Mantén el rendimiento de tu equipo

Llevar a cabo un correcto mantenimiento de acuerdo **con las recomendaciones y los manuales de Electrolux Professional** es esencial para evitar problemas inesperados. **El servicio de atención al cliente de Electrolux Professional** ofrece varios **paquetes de servicio personalizados**. Para obtener más información, ponte en contacto con el **partner de servicio autorizado de Electrolux Professional** que prefieras.

Confía en el envío rápido de accesorios y consumibles originales, sometidos a estrictas pruebas por expertos de Electrolux Professional para garantizar la **durabilidad y el rendimiento de tu equipo** y la **seguridad del usuario**.



Mira el vídeo
para obtener más
información



La excelencia define todo cuanto hacemos.

Al prever las necesidades de nuestros clientes, nos esforzamos para lograr la Excelencia con nuestra gente y nuestras innovaciones, soluciones y servicios. OnE hace que cada día el trabajo de nuestros clientes sea más sencillo, rentable y sostenible.

Síguenos en



electroluxprofessional.com

Excelencia pensando en el medio ambiente.

- ▶ Todas nuestras fábricas tienen certificación ISO 14001.
- ▶ Todas nuestras soluciones están diseñadas para el bajo consumo de agua, energía y detergentes, y para bajas emisiones nocivas.
- ▶ En los últimos años, más del 70% de las características de nuestros productos se han actualizado en función de las necesidades medioambientales de nuestros clientes.
- ▶ Nuestra tecnología cumple las normas RoHS y REACH y es más del 95% reciclable.
- ▶ La calidad de nuestros productos es comprobada al 100% por expertos.

