

# Hög produktivitet, effektivitet och precision

ProThermetic stekbord & tryckstekbord

# Du talar ...

Vi måste tillaga stora mängder mat på kortast möjliga tid i en säker och trevlig arbetsmiljö. Vi letar efter en enkel lösning som ger oss möjligheten att använda olika matlagningstekniker samtidigt utan att använda flera delar av utrustningen, vi kräver konsistens och hög matkvalitet varje dag.



## ... vi lyssnar

Våra multifunktionella Prothermetic stekbord & tryckstekbord är pålitliga, hållbara och lätta att använda: den perfekta lösningen för att optimera produktiviteten som minskar tillagningstiden anmärkningsvärt. Du kommer att arbeta under säkra och bekväma förhållanden tack vare minskat värmeutsläpp och garanterad bekymmersfri drift (enkla att hantera, non-stick-funktion, enkel rengöring).



**Tillförlitlighet  
och flexibilitet**



**Enkel rengöring**



**Toppbesparingar  
med tryckkokning**



**Enastående  
produktivitet**

# Tillförlitlighet och flexibilitet

Sortimentet ProThermetic erbjuder de bästa lösningarna för högproduktiva kök: centralkök och catering på flygplatser, sjukhus, offentliga storkök, stora hotell och restauranger. Ett omfattande sortiment av tippbara eller stationära stekbord och tryckstekbord med olika funktioner och många möjliga konfigurationer.



## Hållbara och pålitliga

Stekbord och tryckstekbord från *thermaline* ger enastående resultat **även under de svåraste förhållandena.**

- ▶ Extremt robust, motståndskraftig och okänslig för hastiga temperaturförändringar, garanterad temperaturstabilitet med fulla laster av mat, även med frysta produkter.
- ▶ Kärlets insida är tillverkad i DIN 1.4404/AISI 316L för större motståndskraft även med sura produkter.
- ▶ Med 33 mm tjock bottenplatta på elektriska versioner och 18 mm för gasversioner för snabb temperaturåtervinning.



## Topprestanda

Det **högpresterande uppvärmningssystemet med kraftblock\*** säkerställer exakt temperaturkontroll och jämn värmefördelning för mer effektiva och utmärkta tillagningsresultat även med stora laster, oavsett den låga installerade effekten som krävs.

Tack vare minimal temperatursänkning och snabb temperaturåtervinning garanteras konsistenta och högkvalitativa tillagningsresultat dag efter dag.

\*Elektriska versioner.





## Hög flexibilitet

- ▶ **Stek- eller kokläget** kan väljas lätt med Touchskärmen.
- ▶ **I kokläget** är alla funktionerna för kokgrytor tillgängliga, inklusive kontroll av effektnivån och funktionen Soft för bästa livsmedelskvalitet och energibesparing.
- ▶ **Stek och ångkoka** samtidigt tack vare möjligheten att använda GN-behållare ovanpå för att ångkoka grönsaker eller ris samtidigt som du steker nedanför.
- ▶ **Tryckkokning** säkerställer en dramatisk minskning av tillagningstiden vilket ger hög livsmedelskvalitet och energibesparing.
- ▶ **Grillning i flera zoner**  
Ställ in olika temperaturer för den vänstra och den högra zonen och tillaga olika typer av livsmedel samtidigt eller skapa en varmhållningszon för samma produkt genom att hantera beredningen på en enda platta.

## Maximal kontroll av tillagningsprocessen

Den elektroniska styrenheten justerar styrkan enligt det valda tillagningsättet och upprätthåller den efterfrågade temperaturen för att uppnå bästa tillagningsresultat

Flera temperatursonder gör det möjligt att kontrollera temperaturen exakt oberoende av det valda tillagningsättet

Kärtermometern med **6 mätpunkter** säkerställer exakt mätning av kärntemperaturen varje gång vilket garanterar livsmedelssäkerhet och hög precision med optimala resultat vad gäller tillagningskvalitet och minskad viktförlust

# Full kontroll

Enkel och effektiv kontroll med touchskärmen är standard hos alla stekbord och tryckstekbord från thermaline vilket gör användningen lätt och enkel.



## Hög synlighet och lätt övervakning

- ▶ Konstant övervakning eftersom skärmen är mycket synlig även från en sned vinkel och på långt avstånd.
- ▶ Displayen är placerad utanför arbetsområdet i en säker och infälld position. Arbetsbänken kan användas som avlastningsyta för brickor och köksredskap.
- ▶ **Fjärrkontrollen finns som tillval för bättre användbarhet.\***

## Alltid full kontroll

Ett stort utbud av funktioner är tillgängliga för att även hantera komplexa tillagningsprocesser:



Användargränssnitt med automatisk påfyllningsfunktion.

- ▶ Aktuell och inställd temperatur
- ▶ Inställd och återstående tillagningstid
- ▶ **Funktion Soft**
- ▶ Kärntempersensur (fabriksmonterat tillval för tryckstekbord)
- ▶ Upprätthållning av ånga (standard i tryckstekbord)
- ▶ Tryckkokning (standard i tryckstekbord)
- ▶ **Effektkontroll**
- ▶ Flerfasrecept
- ▶ Alltid rätt mängd vatten och vattentemperatur med den **automatiska påfyllningsfunktionen (tillval)**
- ▶ Kontrollen av tappningskranen sker med Touchskärmen med exakt val av antalet liter
- ▶ Lätt hantering av recepten och HACCP-data med USB-anslutningen

**Funktionen Soft** är idealisk för delikata livsmedel som tenderar att fastna, såsom mjölkbaserad mat. När den aktiveras, justeras värmeenergin automatiskt enligt matens konsistens.

**Effektkontrollen** är idealisk för tillagning av delikata livsmedel vid en temperatur på 100 °C. Den förinställda energin tillförs maten efter det att kokpunkten har nåtts genom att endast använda den minimala effekten som krävs för att hålla vattnet kokande.



## Anslutna lösningar

Komplett sortiment finns tillgängligt för fjärrstyrda övervakningssystem för bättre kontroll, spårbarhet av driftdata och service i tid.

# Hygienisk och enkel att rengöra

## 1 Tillagningsfasen

Tryckkokning sker i ett till 100 % ångmättat utrymme vilket säkerställer att livsmedlet inte torkar ut, bränns vid eller fastnar utan behov av omröring.

De vida rundade hörnen, den speciella slipningen av botten och sidan av kokkärlet gör att rengöringen går snabbt och lätt.

Avstånd mellan ram och panna för lätt rengöring av utvändiga ytor.



## 2 Slut på tillagningsprogram

Den variabla hastigheten hos tippningssystemet justerar tippningsmotorn så att maten inte spills ut oavsett lutningens vinkel.

Tippningsaxlarna når en vinkel på över 90° vilket möjliggör komplett tömning och eliminerar rester och därmed korrosion över tid.

### Snabb rengöring med spraypistol

Tack vare den höga vattenskydds nivån kan stekbord och tryckstekbord från thermaline rengöras snabbt genom att vatten sprutas direkt på de utvändiga ytorna. Med en extra spraypistol (tillval) går det att rengöra två apparater.

### Snabb tömning av vätskor med urtappningsventil

En tangentiell urtappningsventil (tillval) med en diameter på 2" finns tillgänglig på förfrågan för alla tippbara stek- och tryckstekbord och den är standard för stationära versioner.



## 3 Dagens slut

IPX6

**Pålitlighet under alla förhållanden**  
Sortimentet ProThermetic är certifierad IPX6\*, 8 gånger högre än marknadens standardskydd mot starka vattenstrålar mot el- och gasuppvärmda apparater.



\*Produkterna från thermaline överträffar alla internationella IEC-standarder (60529) vad gäller vattenflöde: Vattenskydds nivån IPX6 garanterar ett flöde på 100 liter/ minut vid 2,5 bar, med ett avstånd på tre meter, som varar 4 minuter och når 400 liter vatten.

# Toppbesparingar med tryckkokning

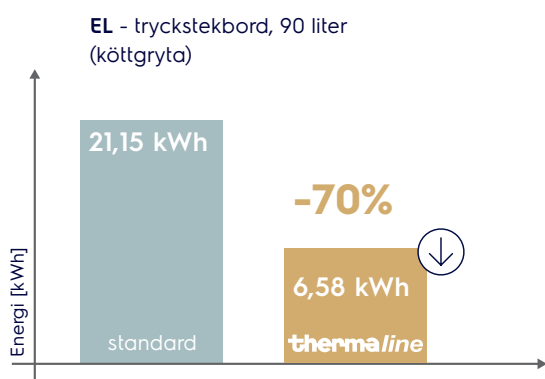
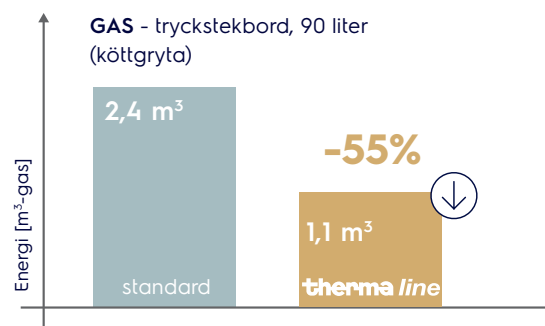
Gör din arbetsdag enkel och lönsam med ProThermetic tryckstekbord från thermaline. Idealiska för tillagning av alla typer av livsmedel i stora mängder samtidigt som den utmärkta kvaliteten bibehålls.

## Gör mer under kortare tid

Tack vare det starka uppvärmningssystemet och den starka konstruktionen som klarar ett högt tryck på 0,45 bar, arbetar tryckstekbordet från thermaline med en temperatur på 108 °C inuti kokkärlet.

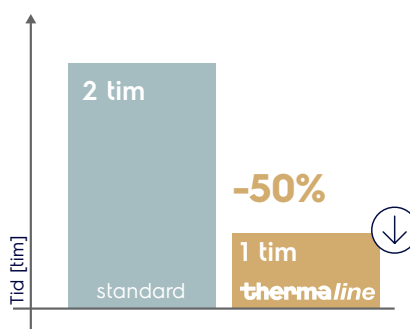
Det höga trycket hos tryckstekbordet överför värmen fem gånger snabbare än traditionella stekbord vilket minskar tillagningstiden.

## Jämförelse av besparing hos gas- och eluppvärmda tryckstekbord



## Spara upp till 1 000 timmar per år (45 arbetsdagar) tack vare tryckkokning med ProThermetic.\*

\*Beräkning baserad på gulasch (köttgryta). Data tillgängliga i kokboken.



## Tryckkokning

Bättre vitaminer, mineraler och viktiga näringsämnen samt mer tilltalande presentation med färgglad mat.

För extra tidsbesparing krävs ingen omröring. I Prothermetic tryckstekbord från thermaline utvecklas värmen helt under tillagningsprocessen. Energlöseriet minskas till ett minimum.

Tack vare isoleringen med hög densitet, den exakta temperaturkontrollen och det optimerade uppvärmningssystemet minskar tryckstekbordet energiförbrukningen anmärkningsvärt.

Fördelarna omfattar inte endast besparingar. Det minskade utsläppet av värme ger även ett behagligt klimat i köket och minskar användningen av ventilationssystem.





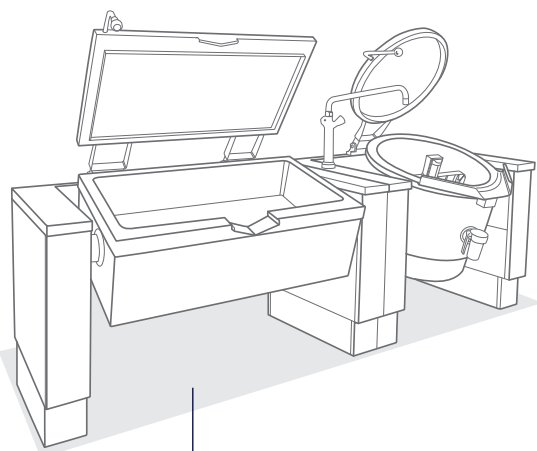


## Mer utrymme i köket med lägre driftskostnader

Eftersom köken blir allt mindre och menyerna allt större kan våra tryckstekbord ersätta ett antal lösningar med många fördelar:

- ▶ **Mindre utrymme** krävs för lösningarna: **-45%**
- ▶ **Lägre rengöringskostnader**: **-40%**
- ▶ **Lägre investeringskostnader**: **-20%**
- ▶ **Mindre personalkostnader** tack vare lätt och felfri funktion.
- ▶ **Mindre energiförbrukning** och ventilationsstyrka.
- ▶ Och som tillägg: **fler tillagningsfunktioner**.

Den **minskade tillagningstiden** gör det också möjligt att omorganisera arbetsflödet i köket på ett effektivare sätt



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



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

De beräknade måtten omfattar inte utrymmet som krävs för golvavloppet och kokgrytans tippdjup.

# Enastående produktivitet

- ▶ Recept kan sparas med USB och överförs till en annan enhet *thermaline* vilket säkerställer genomgående enhetlig tillagning i olika kök.
- ▶ För lätt uppladdning och nedladdning av recept och HACCP-data.
- ▶ 1 000 recept kan sparas.
- ▶ Möjlighet att ansluta en extern kärntemperatursond.

**Flerfastillagningen** gör det möjligt att skapa personliga recept som erbjuder ett bredare utbud av alternativ vid val av tider, temperaturer och funktioner. Varje recept kan ha upp till 15 faser med möjlighet att skapa, justera, spara och överföra data.

Mat	Tryckstekbord, 90 liter	Tryckstekbord, 170 liter	Total besparing med tryckkokning jämfört med traditionell tillagning.*	
			Tidsbesparing	Energibesparing
Gulasch (bryning)	15 kg/last	29 kg/last	ej tillämpligt	ej tillämpligt
Gulasch (tryckkokning)	45 kg/last	86 kg/last	55%	77%
Hamburgare	240 st/timme	450 st/timme	ej tillämpligt	ej tillämpligt
Omelett	300 st/timme	560 portioner/timme	ej tillämpligt	ej tillämpligt
Morötter (kokas hela)	16 kg/last	24 kg/last	52%	77%
Blomkål (kokas i bitar)	16 kg/last	24 kg/last	25%	51%
Bläckfisk (kokas hela)	20 kg/last	30 kg/last	38%	76%
Torrt ris	20 kg/last	38 kg/last	18%	48%
Bläckfisk (kokas i bitar)	32 kg/last	60 kg/last	44%	75%
Potatis (kokas hela)	50 kg/last	94 kg/last	32%	65%
Rispudding	60 liter/last	113 kg/last	65%	85%
Squash (kokas hela)	20 kg/last	38 kg/last	56%	73%
Torr tagliatelle	36 kg/timme	68 kg/timme	ej tillämpligt	ej tillämpligt

Anmärkning: Produktivitet, tids- och energibesparing har beräknats utifrån interna tester.

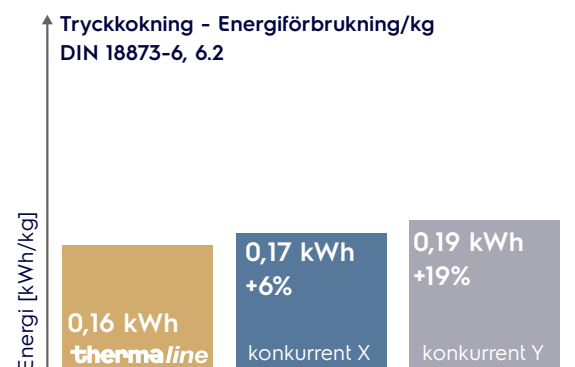
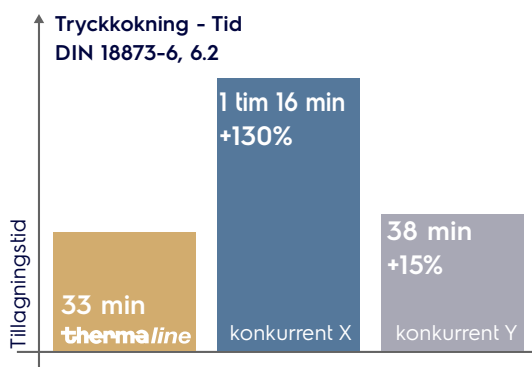
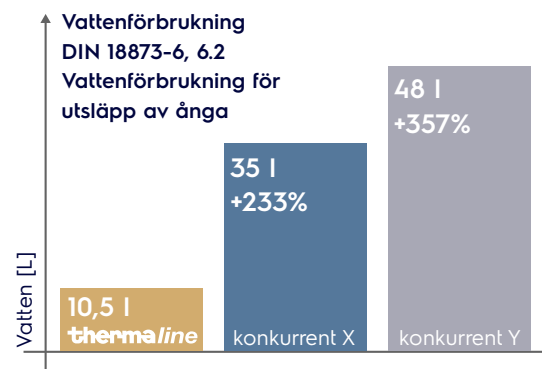
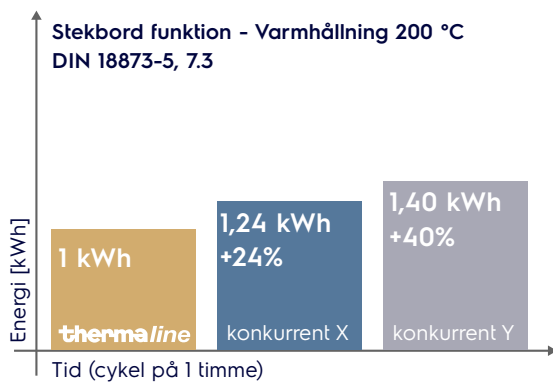
# Bästa prestanda

Sortimentet av ProThermetic stekbord öppnar upp för nya möjligheter för att öka energibesparingar, hållbarhet och affärsmöjligheter i ditt kök.

## För att göra ditt arbete lättare och lönsammare garanterar vi följande:

- ▶ Det högpresterande uppvärmningssystemet med kraftblock säkerställer exakt temperaturkontroll och jämn värmefördelning för mer effektiva och utmärkta tillagningsresultat.
- ▶ Effektkontrollen justerar energin som tillförs maten efter det att kokpunkten har nåtts genom att endast använda den minimala effekten som krävs för att hålla vattnet konstant kokande vilket leder till energi- och kostnadsbesparingar.
- ▶ Den dubbla isoleringen håller värmen inuti enheten vilket ger mindre värmeutsläpp i miljön för högre energibesparing och trevligare arbetsförhållanden.

## Interna test baserade på standarderna DIN 18873-5 och DIN 18875-6.



# Det största sortimentet av stekbord för att passa dina behov

## Tippbara

Kapacitet - liter	60	80	90	100	170
Tillagningsyta (stekbord) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Tillagningsbrunnens höjd (stekbord) - mm	185	150	234	166	284
Tillagningsbrunnens höjd (tryckstekbord) - mm	196	-	274	209	326
Elektrisk effekt (stekbord) - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Elektrisk effekt (tryckstekbord) - kW	15,5	-	15,5	15,5	15,5
Gaseffekt (stekbord) - kW	16	-	20	26	29
Gaseffekt (tryckstekbord) - kW	-	-	18	-	29
Tömningskran	○	○	○	○	○
Trycksatt version	●	-	●	●	●

## Stationära

Kapacitet - liter	80	110	125	170
Tillagningsyta - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Tillagningsbrunnens höjd - mm	220	260	220	260
Elektrisk effekt - kW	15,5	15,5	20,6	20,6
Tömningskran	●	●	●	●
Trycksatt version	●	●	●	●

## Gemensamma funktioner

Drifttemperaturintervall (stekläge)	50 °C-250 °C
Drifttemperatur (tryckkokningsläge)	108 °C
Tillagning i flera zoner	2 zoner i elektrisk version
Kompatibilitet brickor	Kompatibel med gastronorm-pannornas storlek
Pannans tjocklek	18 mm sammansatt botten med yta i AISI 316

**Touchskärm med LED-teknik** erbjuder konstant övervakning eftersom skärmen är synlig även från en sned vinkel.

**USB-anslutning** är standard för enkel uppladdning av recept, nedladdning av tillagningsprocesser och HACCP-data eller för anslutning av extern kärntemperatursond.

**Plan hygienisk anslutning** av enheterna, kompatibel med de modulära spisserierna från *thermaline*. Snabb och effektiv rengöring samt hög hygienisk nivå garanteras tack vare att det inte finns några mellanrum mellan apparaterna vilket undviker stagnation av bakterier.

**Den dubbla isoleringen** sparar energi tack vare det optimerade isoleringssystemet som håller värmen inuti enheten.

**Isolerat och motbalanserat lock** för lätt och säker användning och stängning av locket som kan placeras i alla vinklar.

**Underrede**, stödram och struktur tillverkade i rostfritt stål (18/10) för extra motståndskraft även med stora kontinuerliga laster.

**Bättre ergonomi och lätt rengöring** tack vare den variabla hastigheten hos tippningssystemet samt funktionerna soft-start och soft-stop. Komplet tömning eftersom tippningsaxlarna når en vinkel över 90°.

**Hygienisk utformning** med 7 cm avstånd mellan ramen och pannan för en bättre åtkomst vid rengöring.

### Exklusivt för tryckstekbord

**En självavluftande ventil** för ångborttagning under tillagningen som gör momenten lättare och säkrare eftersom det inte finns risk för brännskador på grund av utsläpp av ånga.

**Automatisk tryckminskning** med insprutning av kondenserat vatten i slutet av tillagningsprocessen.  
**3-stegs säkerhetslås** för överlägsen säkerhet.



Tryckstekbord (170 liter - foto) lämplig för placering av 3GN 1/1-behållare på tillagningsytan. Maximal last: 9GN 1/1-behållare (h = 100 mm) staplade i tre staplar med 3GN-behållare per stapel. Tryckstekbord (90 liter) lämplig för placering av 6GN 1/1-behållare staplade i två staplar med 3GN-behållare per stapel.

# Tillbehör



Perforerad platta



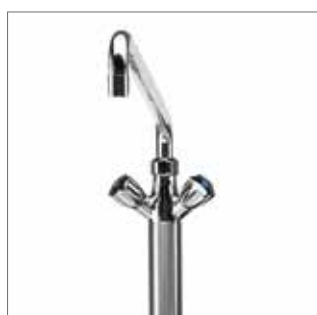
Stödram



Tömningskran



Avloppssil



Tappningskran  
(tvågreppskran)



Sil



Dold undersida



Skovel



Skrapor



Perforerad behållare



Automatisk påfyllning  
av vatten



Spraypistol

Se tillbehörsboken ProThermetic för mer tillbehör, PNC och andra detaljer.



# Essentia

## Ett team för att serva dig. När som helst, var som helst

Essentia tar **begreppet service till en helt ny nivå**. En dedikerad tjänst som blir en av dina främsta fördelar. Genom ett **pålitligt, världsomspännande servicenätverk**, en rad skräddarsydda exklusiva tjänster och en innovativ teknik ger Essentia dig det stöd du behöver och tar hand om dina produkter och processer.

Du stöds av **fler än 2 200 auktoriserade servicepartners, 10 000 kvalificerade tekniker** i över **149 länder** och över **170 000 lagerförda reservdelar**.

### Vårt servicenätverk, alltid tillgängligt

Vi är redo och fast beslutna att hjälpa dig med ett **unikt servicenätverk** som gör **ditt arbetsliv enklare**.

### Håll din utrustning i gott skick

Korrekt underhåll **enligt Electrolux Professionals handböcker** och rekommendationer är avgörande för att undvika oväntade problem. **Electrolux Professional Customer Care** erbjuder en mängd **skräddarsydda servicepaket**. För mer information, kontakt din Electrolux Professional-godkända **servicepartner**.

Du kan förlita dig på en snabb leverans av originaltillbehör och förbrukningsvaror, noggrant testade av Electrolux Professionals experter för att säkerställa **hållbarhet och prestanda för din utrustning**, tillsammans med **användarnas säkerhet**.



**Se videon** och ta reda på mer



Excellence är centralt i allt vi gör.  
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter  
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och  
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,  
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)

## Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

