

Alta productividad, eficiencia y precisión

Marmitas 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.



...y 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).



Alto rendimiento y fiabilidad

Control exacto de la temperatura con una perfecta uniformidad del calor. Estructura de gran resistencia con un acabado impecable.



Ahorro de energía

Soluciones innovadoras que ofrecen alta eficiencia e importantes ahorros. Menor consumo y menos costes de funcionamiento. Mejor para tu empresa y para el medio ambiente.



Sencillez y seguridad

Todo está simplificado. Excelente ergonomía, máxima facilidad de limpieza y seguridad del usuario garantizadas.



Diseño suizo incomparable

Combinaciones infinitas, innovación fiable, gran flexibilidad y máximos niveles de calidad.

Máxima flexibilidad para cocinas de gran capacidad

La gama ProThermetic ofrece las mejores soluciones para cocinas de alta producción: cocinas centrales y catering de aeropuertos, hospitales, cafeterías, grandes hoteles y restaurantes. Elige entre una amplia gama de tipologías de producto, con sartenes fijas o basculantes, a presión, de diferentes tamaños, con diferentes características y diversas configuraciones posibles.



Cocinas centrales de catering de aeropuertos



Hospitales y cafeterías



Grandes hoteles y restaurantes



La higiene por encima de todo, en el interior y el exterior del recipiente de cocción

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



Gracias al sistema de protección en laberinto, solo ProThermetic puede enorgullecerse de contar con protección contra el agua IPX6 en sus equipos de gas. La protección IPX6, combinada con la ubicación de los componentes eléctricos (en la columna derecha) separados de la conexión de agua, garantiza un proceso de limpieza fácil, rápido y profundo.

Normas IEC internacionales

Los productos *thermaline* superan todos los estándares IEC internacionales (60529) referentes a 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.



Sencillez para mantener la cocción controlada

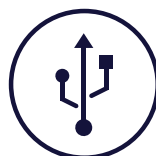


Fiabilidad

La superficie resistente a rayaduras y la pantalla empotrada evitan daños y mantienen su aspecto y funcionalidad a lo largo del tiempo.

El montaje del panel frontal, separado de la zona de trabajo, permite aprovechar toda la superficie superior para colocar recipientes y utensilios de cocina.

La misma y duradera tecnología táctil de otros productos de Electrolux Professional permite cambiar fácilmente de un equipo a otro.



Fácil uso de recetas y datos de HACCP mediante la conexión USB

Mediante una sencilla conexión USB, es posible guardar, almacenar y transferir hasta 1.000 recetas personales a otros equipos, reproducirlas e incluso enviarlas por correo electrónico para que se usen en cualquier cocina equipada con ProThermatic, para garantizar la uniformidad de cocción en cuanto a calidad y sabor en diferentes establecimientos. Además, la unidad USB permite descargar datos de HACCP y cargarlos en el PC sin necesidad de software específico.



Control sencillo y eficaz con el panel de pantalla táctil

- ▶ Temperatura real y seleccionada
- ▶ Tiempo de cocción seleccionado y restante
- ▶ Inicio diferido
- ▶ Función Soft
- ▶ Cocción a presión (marmitas a presión fijas)
- ▶ Niveles de potencia desde fuego lento hasta ebullición intensa
- ▶ Agitador (marmitas redondas)
- ▶ Programa de cocción multifase



El control total en tus manos

- ▶ La **función Soft** es perfecta para alimentos delicados propensos a pegarse, como los que se preparan con leche. Cuando se activa, la energía calorífica se regula automáticamente según la consistencia de los alimentos.
- ▶ La **función Hold** se utiliza para cocinar los alimentos primero a 100°C y continuar después a temperaturas más bajas. Cuando se activa, los alimentos se calientan con rapidez a temperatura de cocción lenta y después se desconecta el suministro de energía.
- ▶ El **control de potencia** es adecuado para cocinar alimentos delicados a una temperatura de 100 °C. La energía predefinida se suministra al alimento después de que alcance el punto de ebullición, utilizando un mínimo de potencia para mantener el agua hirviendo.
- ▶ El programa de cocción **multifase** (hasta 15 fases) ofrece una variedad de opciones más amplia al seleccionar tiempos, temperaturas y funciones.



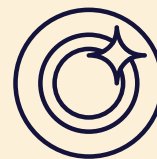
Facilidad de uso

Los sencillos iconos y opciones son tan intuitivos y claros que no son necesarios los manuales de instrucciones.



Gran visibilidad y fácil supervisión

El panel de control LED altamente visible y brillante facilita la lectura desde distintos ángulos y distancias.



Facilidad de limpieza

La superficie lisa y fácil de limpiar garantiza un alto grado de higiene y el mantenimiento de un diseño elegante.

Eficiencia garantizada para un trabajo más sencillo y rentable

Simplifica tu día de trabajo y hazlo más rentable con las sartenes (perfectas para preparar hortalizas, pescado, carnes y guisos) y las marmitas *thermaline* ProThermetic (para preparar deliciosas sopas, cremas, purés y arroz) en grandes cantidades a la vez que mantienes una calidad excelente. La amplia gama de sartenes y marmitas ProThermetic te brinda nuevas posibilidades de aumentar el ahorro de energía y mejorar la sostenibilidad y rentabilidad en tu cocina.



Sartén



**Haz más cosas en menos tiempo.
La ebullición un 40% más rápida**

Las marmitas *thermaline* ofrecen un gran rendimiento. El sistema cerrado de doble pared con calentamiento indirecto facilita la rapidez de calentamiento y cocción mediante la presión del vapor a 1,5 bar, que genera 125 °C dentro del doble revestimiento. La marmita eléctrica caliente (20 a 90 °C) 100 L de agua en menos de 30 minutos.



**Ahorra energía
y dinero**

El aislamiento de doble pared retiene todo el calor dentro de la unidad, reduciendo su emisión al exterior para ahorrar más energía y crear unas condiciones de trabajo más agradables.



**Hervor perfecto con máxima
uniformidad y fluctuación de
temperatura inferior al 1%.**

El sistema de calentamiento indirecto de las marmitas *thermaline* ofrece la mejor uniformidad de temperatura posible, perfecta para alimentos delicados hervidos o al vacío.

	Tapa	Carga	Temperatura mínima	Temperatura máxima	Fluctuación de temperatura
PBOT15 eléctrica Temperatura 80 °C	Cerrada	150 L - 100%	79,5 °C	80,2 °C	0,7 °C
	Abierta	75 L - 50%	79,7 °C	81,1 °C	1,4 °C
	Cerrada	37,5 - 25%	79,9 °C	82,6 °C	2,7 °C



Marmita

Sartén a presión



Excelentes resultados: marmita, sartén a presión

Calentamiento rápido

El sistema de calentamiento indirecto, con vapor a una presión de 1,5 bar (125 °C), reduce automáticamente el tiempo de calentamiento.

Forma de recipiente de gran utilidad

El diseño del recipiente garantiza una distribución de calor óptima, un sencillo proceso de agitación y la posibilidad de preparar cantidades pequeñas de alimentos.

Sólida estructura

La marmita *thermaline*, fabricada con una sola pieza de acero inoxidable de gran calidad (en versiones de hasta 200 litros), durará toda la vida útil de tu cocina y aún más.

Mayor seguridad

El sistema eléctrico de bajo voltaje garantiza mayor duración de los componentes internos y mayor seguridad en la cocina, en tanto que la zona de baja temperatura del borde superior de la cuba elimina el riesgo de quemaduras de los operadores y la formación de espuma.

Gran variedad

La gama incluye modelos basculantes y autónomos, en 3 alturas de unidad (700, 800 y 400 mm), 4 profundidades (800, 850, 900 y 1000 mm) y varias capacidades, que pueden instalarse sobre zócalos de acero inoxidable, de cemento o sobre patas.

Gran resistencia

Cuba de cocción de 3 a 5 mm de grosor (dependiendo de la capacidad y de la parte de la máquina: superior o inferior).

Zona de baja temperatura

Seguridad para el operador



Fácil limpieza

La válvula de seguridad y el nuevo sistema de ventilación están integrados en los paneles



Basculación motorizada que facilita el vertido

- ▶ La basculación motorizada de velocidad variable permite una descarga del recipiente sumamente fácil y precisa.
- ▶ El panel de control electrónico regula el motor de basculación para que no se derramen alimentos cualquiera que sea el grado de inclinación.
- ▶ El eje de basculación alcanza más de 90° y ofrece una posición frontal elevada para verter líquidos en recipientes altos.
- ▶ El eje de rotación es de acero inoxidable para mayor durabilidad.
- ▶ Cuenta con excelentes sellos impermeables.



Fácil limpieza

- ▶ La posibilidad de basculación de más de 90° permite un vaciado total, elimina residuos y, en consecuencia, evita la corrosión.
- ▶ La menor profundidad de la cuba facilita la limpieza.
- ▶ La amplia distancia entre la pared de la cuba y la columna lateral facilita las operaciones de limpieza.



Facilidad de mezcla y agitación

- ▶ Las marmitas pueden equiparse con un agitador que ofrece la posibilidad de tres ciclos de agitación: una dirección, dos direcciones con pausa de 4 segundos, y dos direcciones con pausa de 16 segundos.
- ▶ También está disponible un agitador con velocidad variable.



Seguro y sencillo

- ▶ La válvula de vaciado de alimentos con cierre en laberinto impide la apertura accidental. Con un diámetro de 5 centímetros, se asegura un vaciado rápido y fácil de los alimentos.



ProThermetic Marmita con agitador de velocidad variable



1 El mejor amigo del chef

Solución perfecta para **preparaciones cremosas, como hummus, salsas, sopas, purés y cremas de verduras.**



2 Facilidad de mezcla y agitación

Obtén purés cremosos y sabrosos con el agitador específico para puré de patatas (velocidad variable de 10 a 100 rpm con 3 patrones de rotación).



3 Rendimiento flexible y elevado

- ▶ Variable de 10 rpm hasta 100 rpm
- ▶ Control de la velocidad mediante el panel táctil
- ▶ Agitador específico para puré de patatas
- ▶ Agitador de velocidad variable con motor de gran potencia (3,8 kW) para la preparación eficiente de alimentos densos
- ▶ Disponibles versiones de 150 L, 200 L y 300 L
- ▶ Modelos de vapor y eléctricos



Características y ventajas los primeros en simplificar tus operaciones

Información general

Características	Ventajas
Montaje de panel frontal con pantalla táctil	situado fuera de la zona de trabajo, se dispone de mayor superficie de trabajo en los costados de la unidad.
Pantalla táctil con tecnología LED	facilita una supervisión constante porque es visible incluso desde ángulos oblicuos.
Controles sencillos	fáciles de usar.
Mandos táctiles como los de otros productos de Electrolux Professional	fácil desplazamiento del personal de una unidad a otra dentro de la cocina.
Pantalla empotrada	previene daños
Superficies lisas	que facilitan la limpieza.
Conexión USB	facilita la carga de recetas facilita la descarga de procesos de cocción y datos de HACCP.
Proceso de cocción paso a paso con programación de hasta 15 fases de cocción	mayor flexibilidad de las recetas.
Almacenamiento de 1.000 recetas de cocina	mediante una sencilla conexión USB, es posible guardar, almacenar y transferir hasta 1.000 recetas personales a otras unidades, reproducirlas e incluso enviarlas por correo electrónico para que se usen en cualquier cocina equipada con ProThermetic y garantizar la uniformidad de cocción con la misma calidad y sabor en diferentes establecimientos.
La función "Soft" regula con precisión la potencia adecuada para alimentos delicados (como salsas con base láctea o bechamel) que tienden a adherirse.	se mantiene la alta calidad de los alimentos, ya que los más delicados no se pegan.
La función de control del nivel de potencia regula la energía que se suministra una vez que se ha alcanzado la ebullición	emplea una potencia mínima para mantener el agua en el punto de ebullición constante, lo cual permite ahorrar en costes de energía.
Protección contra el agua IPX6 (para equipos eléctricos, a gas y a vapor)	garantiza una elevada protección contra fuertes chorros de agua para realizar operaciones de limpieza rápidas y eficaces.
Conexión para lavado higiénico de las unidades, compatible con las gamas de cocción modular <i>thermaline</i> .	la continuidad entre equipos impide la acumulación de bacterias y asegura una limpieza rápida y eficaz y un elevado nivel de higiene.
Aislamiento de doble pared	ahorra energía con el sistema aislante optimizado que mantiene el calor dentro de la unidad.
Tapa aislada y contrapesada	sistema especial que mantiene la tapa cerrada durante las operaciones de limpieza.
Chasis, bastidor de soporte y estructura de acero inoxidable (18/10)	durabilidad y solidez.

Versiones basculantes

Características	Ventajas
Motor de basculación de velocidad variable y función de inicio y parada suaves. El eje de inclinación alcanza más de 90°.	mayor ergonomía y facilidad de limpieza que permite las operaciones de vertido y de limpieza con un vaciado completo.
Distancia mínima de 7 cm entre el bastidor y la cuba	permite operaciones de limpieza fáciles e higiénicas.
Borde y revestimientos exteriores firmemente soldados	para la facilidad de limpieza y una higiene óptima aumenta la protección contra la humedad garantiza la durabilidad de la estructura
Válvula de vaciado opcional de 5 cm de diámetro con cierre de laberinto	facilita la retirada de alimentos garantiza la seguridad ya que es imposible la apertura accidental.

Versiones fijas

Características	Ventajas
Válvula de vaciado/grifo estándar de 5 cm de diámetro con cierre de laberinto	facilita la retirada de alimentos garantiza la seguridad ya que es imposible la apertura accidental.

Marmitas (versiones redonda y rectangular)

Características	Ventajas
Base para ebullición redondeada	versatilidad: la forma interna de la marmita con un gran radio también permite cocinar pequeñas cantidades (20% como mínimo de la capacidad total).
7 cm de zona fría en el borde superior del recipiente:	aumenta la seguridad de las operaciones, ya que se elimina el riesgo de quemaduras. ahorra energía porque no hay zonas de calentamiento en las que no se cocinen alimentos.
Carga del 100% del recipiente: capacidad de uso más zona de borde frío	alta productividad debida al uso máximo de la capacidad de la unidad.
Sistema de calentamiento de doble pared cerrada a 1.5 bar	rapidez de calentamiento y recalentamiento debido a que la zona de doble revestimiento exterior alcanza más de 125 °C. requiere poco mantenimiento, ya que debido al sistema cerrado no se necesita la conexión de agua blanda.
Sensor de temperatura situado en el punto más bajo	permite la cocción de pequeñas cantidades. mejora la calidad de los alimentos al garantizar una temperatura perfecta incluso con baja capacidad.
Boiler de acero al molibdeno AISI316L (DIN 1.14435)	equipos duraderos y resistentes a los ácidos de los alimentos y a la corrosión.
Escala de temperaturas de 50 a 110 °C.	para una flexibilidad máxima gracias al preciso control de temperatura

Marmitas a presión - ventajas adicionales

Características	Ventajas
Una válvula de autodesaireación elimina el vapor durante la cocción	facilita las operaciones y las hace más seguras, ya que no hay riesgos de quemaduras por la evacuación del vapor.
Reducción automática de la presión mediante inyección de agua de condensado al final del ciclo de cocción	aumenta la seguridad al no existir riesgo de quemaduras gracias a la evacuación del vapor y a que no es necesario enfriar la tapa.
Bloqueo de seguridad de 3 etapas	aumenta la seguridad ya que no existe riesgo al abrir la tapa con la unidad bajo presión.
Presión interna de 0,45 bar (108 °C)	ahorra tiempo y energía para alcanzar la temperatura de cocción adecuada (50-65% del proceso de cocción) en comparación con la cocción tradicional que no es a presión.

Marmitas, gama

Redonda fija

Capacidad - L	60	100	150
Temperatura de funcionamiento mín./máx. - °C	50-110	50-110	50-110
Potencia eléctrica - kW	12,2	18,2	24,2

Rectangular fija

Capacidad - L	80*	200	300	400*
Temperatura de funcionamiento mín./máx. - °C	50-110	50-110	50-110	50-110
Superficie de cocción - mm	380x550	680x550	1050x550	1380x550
Altura de cuba de cocción - mm	415	530	530	530
Potencia eléctrica - kW	18,2	30,2	36,2	48,2

* no está disponible para marmitas a presión

Redonda basculante

Capacidad - L	60	100	150	200	300	400	500
Temperatura de funcionamiento mín./máx. - °C	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110
Potencia eléctrica (sin agitador) - kW	12,2	18,2	24,2	30,2	36,2	48,2	48,2
Potencia eléctrica (con agitador) - kW	12,5	18,5	24,6	30,6	36,6	48,6	48,6
Potencia eléctrica (con agitador de velocidad variable) - kW			28,0	34,0	40,0		
Potencia de gas - kW	15	21	27	-	45	-	-
Potencia eléctrica (versión de gas sin agitador) - kW	0,25	0,25	0,25		0,25		
Potencia eléctrica (versión de vapor sin agitador) - kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Potencia eléctrica (versión de vapor con agitador) - kW	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
Potencia eléctrica (versión de vapor con agitador de velocidad variable) - kW			4,0	4,0	4,0		

Accesorios

Marmitas



Colador para marmitas



Varilla de medición



Agitador y rascador de rejilla para marmitas (para modelos con agitador)



Cesto rectangular



Cesto redondo para marmitas



Pistola pulverizadora

✂ Instalación en fábrica



Falso fondo para marmitas



Zócalo de acero inoxidable

✂ Instalación en fábrica



Tarjeta HACCP



Grifo mezclador (2 mandos)

✂ Instalación en fábrica



Válvula de vaciado de alimentos (5 cm de diámetro)

✂ Instalación en fábrica



Placa de fondo con 2 patas

✂ Instalación en fábrica





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



www.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.

