Electrolux PROFESSIONAL

thermaLine Prothermetic Multifunkční tlaková pánev, 90L, EL, H80

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

586208 (PUET09EAEO)	Multifunkční TLAKOVÁ pánev 90L, elektrická, sklopná, automatická kondenzace páry, sendvičové dno, GuideYou panel, instalace na sokl 200mm (H80)

Zkrácená specifikace

Položka č.

PowerBlock systém: varný povrch je složen z vícevrstvého dna (15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316L-1.4404 + 15mm topný blok hliníkovém pouzdře).
Topné články v hliníkovém bloku mají stálou tepelnou vodivost a nižší povrchovou teplotu, což výrazně zlepšuje rovnoměrnost ohřevu dna, prodlužuje životnost a zvyšuje spolehlivost celého topného systému. Kontaktní vrstva vyrobena z kyselinovzdorné ocele třídy AISI 316Ti, která odolává i agresivním roztokům vody a soli.
2 zónový varný povrch s možností nastavení odděleného ohřevu pravé a levé poloviny pánve. Sendvičové dno pánve garantuje vysokou flexibilitu v přípravě pokrmů a různorodost tepelných úprav (smažení, opékání, příprava omáček a sauté, vaření, dušení...), včetně vaření v tlaku
Dokonale rovné a leštěné dno snižuje spotřebu tuků a olejů, je odolné proti teplotní šokům díky technologii "Shot peening".
Ovládaní TouchControl - HD DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. Možnost vícefázového programování, ukládání receptů, automatické programy. USB konektivita.
Elektronická mikroprocesorová řídící jednotka s digitálním displejem, volba teploty pokrmu (50°-250°C), možnost předprogramování doby vaření a začátku vaření. Automatické rozpoznání cyklu tepelné úpravy "smažení" a "vaření" a "vaření v tlaku" díky tlakovému a 2 teplotním senzorům:
a) Režim smažení: při nastavení teploty 110°C nebo vyšší je teplota měřena teplotním senzorem, umístěným ve dnu pánve.
b) Režim vaření: Při teplotě pod 110°C je teplota řízena postranním pokrmovým senzorem, umístěným na boční stěně pánve. Díky elektronické řídící desce je energie dodávána pouze v efektivní míře, aby nedocházelo k nechtěnému překmitu teploty.
c) Režim tlakový: pokud tlakový senzor zaregistruje přetlak uvnitř pánve, přepne automaticky řízení teploty ze spodního senzoru na postranní a automaticky nastaví výkon pánve pro optimální udržování tlaku v pánvi.
Funkce SOFT: ideální pro přípravu pokrmů, které mají tendenci připalovat se při maximálním výkonu. Principem je řízený pozvolný náběh ohřevu na požadovanou teplotu s rovnoměrným prohříváním, takřka bez nutnosti promíchávání. Vhodné obzvláště pro mléčné produkty, omáčky, prohřívání apod.
Funkce Power Level: principem je dosažení bodu varu a následné udržování teploty 95°C při co nejmenší spotřebě energie - nastavení 9 stupňů výkonu od L1 (6%) až po L9 (100%)
Možnost vaření v GN nádobách. Při použití vymezovacích rámečků lze využít multifunkční tlakové pánve obdobně jako parní konvektomat a navíc s využitím přetlaku.
Systém automatické kondenzace páry, standardně dodáván, umožní otevření natlakované pánve takřka okamžitě po ukončení varného cyklu.
Izolované a vyvážené víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a úhlem vyklápění větším než 90° pro dokonalé vyprázdnění a snadné čištění.
Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje plnění i vyšších nádob.
Možnost napojení na počítačový systém HACCP (viz. extra příslušenství).
Vysoce kvalitní tepelná izolace snižující spotřebu energií, vyzařované teplo. Možnost volby typy napouštěcí směšovací baterie a možnosti automatického plnění - viz. extra příslušenství.
Snadné čištění vany díky zaobleným a leštěným vnitřním rohům.
Spoje mezi panely minimilizovány s cílem docílit vysokého stupně hygieny a ochraně proti vodě.
Ochrana proti průniku vody IPX6
Možnosti instalace: samostatně stojící v prostoru, stojící u zdi, do varného bloku záda-na-záda. Určeno pro instalaci na stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nohy (viz. extra příslušenství).

SCHVÁLENO:

thermaLine Prothermetic Multifunkční tlaková pánev, 90L, EL, H80

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkčnost funkcí: pečení, smažení, dušení, vaření, vaření v tlaku a napařování.
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- ThermoBlock systém pro optimální rozložení tepelné energie a vysokou tepelnou stabilitu po celém dně.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Víko vybavené bezpečnostními mechanismy, které zamezí nechtěnému otevření víka obsluhou v případě, kdy je pánev natlakovaná. Manuální odtlakování i v případě výpadku elektrického proudu je možné a bezproblémové.
- Teplotní senzory zaručují nejen přesné měření teploty pokrmu, ale také pomáhají optimalizovat množství dodávané energie tak, aby bylo možné udržovat přesnou teplotu pokrmu bez nežádoucích výkyvů.
- Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zamezuje vzniku nadměrného přetlaku ve varném prostoru.
- Možnost vaření při přetlaku 0.45bar výrazně redukuje čas samotného vaření.
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- Vaření přes noc šetří energii, čas a náklady.
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.
- Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptůr a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).

Konstrukce

- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Multifunkční varný povrch se sníženou přilnavostí: speciální sendvičová struktura dna 'COMPOUND': 3mm nerez AISI316L - 1.4404 (kyselinovzdorná ocel) + 15mm ocelolitina. Povrch je díky použitým materiálům a konstrukci dna vysoce odolný proti teplotním šokům.
- Dvojité izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku.
- K 18mm silnému Compound dnu pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva Thermoblock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouho životnost celého systému.
- Směšovací baterie vč. možnosti automatického plnění. (extra příslušenství)
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Logika zobrazování jednotlivých funkcí vede obsluhu celým postupem nastavení. Současné zobrazení nastavených a aktuální hodnot teploty a času; reálné hodiny; program SOFT pro jemné a mléčné pokrmy; funkce POWER - 9 přednastavených stupňů výkonu (od prohřívání až po maximální výkon); fce odloženého startu; chybová hlášení a mnoho dalších funkcí.
- Tlakové víko osazené bezpečnostním zámkovým systémem s rychlým mechanismem.
- Rozdílné nastavení systému pro režim "Vaření" a "Pečení/Smažení".
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí
- Stěny pánve z ušlechtilé nerez oceli DIN 1.4301/ AISI304.

Uživatelské rozhraní & Správa dat

- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

Udržitelnost

- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Extra příslušenství

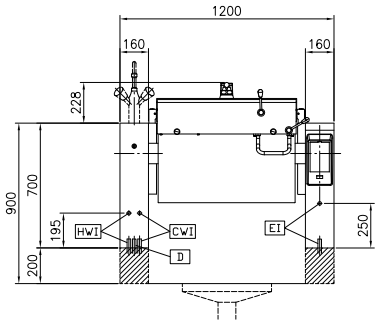
• Síto na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle.	PNC 910053	❑
• Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine	PNC 910058	❑
• Vymezovací rámeček pro zavěšení GN 1/1 nádob. Vyrobeno z nerezu AISI 304. Rám se umísťuje na hranu kotle/pánve podélně. Konkrétní počet se liší podle objemu kotle/pánve. Určeno pro kotle a pánve PUET/PPEN/PFEN/ PUEN/PBEN (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks)	PNC 910191	❑
• Falešné perforované dno pro pánve, rozměr GN1/1	PNC 910201	❑
• Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s madly pro tlakové pánve	PNC 910211	❑
• Perforovaná nádoba GN 1/1-150mm s madly pro tlakové pánve	PNC 910212	❑

- Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermaLine 800, výška: 200mm (H80). Pro STOJÍCÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 911439 ❑
- Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermaLine 800, výška: 200mm (H80). Pro SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 911469 ❑
- Nerezová lopatka - děrovaná, pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577 ❑
- Nerezová lopatka - pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911578 ❑
- Děrovaná GN nádoba, GN1/1-200mm, s držadly PNC 911673 ❑
- Zadní zvýšený okraj, délka 1200mm, výška 40mm. Napevno navařený z výroby. PNC 912184 ❑
- Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šířky zařízení PNC 912460 ❑
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V PNC 912468 ❑
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V PNC 912469 ❑
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. PNC 912470 ❑
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912471 ❑
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912472 ❑
- Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP55, barva černá PNC 912473 ❑
- Vestavěná zásuvka, typ CEE, 230V, 16A, IP67, barva modro-bílá PNC 912474 ❑
- Vestavěná zásuvka, typ Swiss-23, 230V, 16A, IP54, barva modrá PNC 912475 ❑
- Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP54, barva modrá PNC 912476 ❑
- Vestavěná zásuvka, typ Swiss-25, 230V, 16A, IP54, barva bílo-červená PNC 912477 ❑
- Dodatečné spodní zakrytování nohy (70mm - 270mm), pro sklopné modely - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě (určeno primárně pro Německo, Rakousko, Švýcarsko) PNC 912479 ❑
- Spojovací prvek Thermodul 800mm, modely se zadním LÍMCEM PNC 912497 ❑
- Spojovací prvek Thermodul 800mm PNC 912500 ❑
- Zakrytování zad, 1200x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 912704 ❑
- AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby. PNC 912735 ❑
- Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912737 ❑
- Zakrytování zad, 1200x700mm, pro sklopné modely, při instalaci do prostoru - (Hxx) Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 912744 ❑
- Zadní krycí panel-spodní, š. 1200mm, pro sklopné modely, při instalaci do prostoru. PNC 912768 ❑
- Hlavní vypínač elektrického proudu - 25A, instalováno ve výrobě PNC 912773 ❑
- Oplachová sprcha - sklopné modely o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby PNC 912776 ❑
- Extra přední výpustní kohout (2"), pro sklopné pánve PUET a PFET - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912780 ❑
- Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. ThermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912784 ❑
- Spojovací sada 800: THM80 (L) s C80 (P); PxxN (L) s C80 (P), PxxT (L) s C80 (P) PNC 912971 ❑
- Spojovací sada 800: C80 (L) s THM80 (P); C80 (L) a PxxN (P), C80 (L) s PxxT (P) PNC 912972 ❑
- Spojovací sada 800 (LÍMEC): THM80 (L) s C80 (P); PxxN (L) s C80 (P), PxxT (L) s C80 (P) PNC 912977 ❑
- Spojovací sada 800 (LÍMEC): C80 (L) s THM80 (P); C80 (L) a PxxN (P), C80 (L) s PxxT (P) PNC 912978 ❑
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla PNC 913431 ❑
- Škrabka pro čištění multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem PNC 913432 ❑
- Směšovací baterie KLARCO, koncovka DRIPSTOP, V=685mm, otočné raménko 600mm, pro PUET (montáž z výroby) PNC 913565 ❑

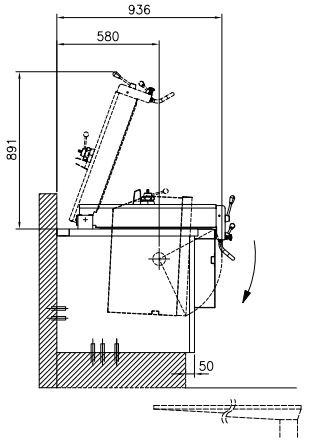
- Směšovací baterie KLARCO, PÁKOVÁ, koncovka DRIPSTOP, V=685mm, otočné raménko 600mm, pro PUET (montáž z výroby) PNC 913566 ❑
- Směšovací baterie KWC, V=520mm, otočné raménko 600mm, pro PXXT-KWC (montáž z výroby) PNC 913567 ❑
- Směšovací baterie KWC, PÁKOVÁ, V=564mm, otočné raménko 450mm, pro PXXT-KWC (montáž z výroby) PNC 913568 ❑

thermaLine Prothermetic Multifunkční tlaková pánev, 90L, EL, H80

Zepředu

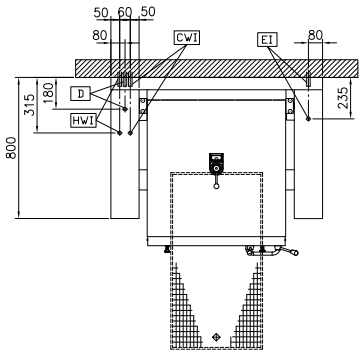


Boční



CWI = Napojení studené vody 1
D = Odpad
EI = Elektrické napojení
HWI = Napojení teplé vody

Shora



Elektro

Napětí:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon:	15.5 kW

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN:	50 °C
Teplotní rozsah MAX:	250 °C
Užitný objem:	90 L
Šířka vany:	680 mm
Výška vany:	274 mm
Hloubka vany:	558 mm
Vnější rozměry, Šířka	1200 mm
Vnější rozměry, Hloubka	800 mm
Vnější rozměry, Výška	700 mm
Netto váha:	240 kg
Uspořádání:	Hranatý;Sklopné
Využitelný objem:	90 L
Sklápěcí mechanismus	Automatický
Dvouplášťové víko	✓
Typ ohřevu	Přímý
Sklápěcí mechanismus	Automatický