

thermaLine Prothermetic Multifunkční tlaková pánev, 170L, EL, CTS, W900

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____

**586249 (PUET17KVEO)**

Multifunkční TLAKOVÁ
pánev 170L, elektrická,
sklopná, automatická
kondenzace páry, pokrmová
sonda CTS, sendvičové dno,
GuideYou panel, instalace
zavěšením na zeď (W90)

Zkrácená specifikace

Položka č.

Multifunkční pánev, TLAKOVÁ, sklopná, elektrická, 170L, 6ti bodová pokrmová sonda CTS, instalace zavěšením na zeď (W90)

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.

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".

Ovládání TouchControl - HD DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. Možnost vícefázového programování, ukládání receptů, automatické programy.

Elektronická mikroprocesorová řídicí jednotka s digitálním displejem, volba teploty pokrmu, možnost předprogramování doby vaření a začátku vaření. Automatické rozpoznání cyklu tepelné úpravy "smažení" a "vaření" a "vaření v tlaku" díky tlakovému a 2 teplotním sensorům:

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 řídicí 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 s funkcí SoftStart a SoftStop. Úhel vyklápění větší 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). Pokrmová sonda se 6ti měřicími body pro dokonalou přípravu obzvláště v případě větších kusů mas.

Vysoce kvalitní tepelná izolace snižující spotřebu energií, vyzařované teplo. Možnost volby typu napouštěcí směšovací baterie a možnosti automatického plnění - viz. extra příslušenství.

Snadné čištění vany díky zaobleným a leštěným vnitřním rohům. Spoje mezi panely minimalizovány s cílem docílit vysokého stupně hygieny a ochrany proti vodě.

Ochrana proti průniku vody IPX6

Určeno pro instalaci zavěšením na zeď.

SCHVÁLENO:

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 odtlačování 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.
- 6ti bodová pokrmová teplotní sonda CTS, s přesností měření 0.5°C zaručuje dokonalé výsledky propečení. CTS efektivně optimalizuje spotřebu energie, jelikož řídí výkon zařízení tak, aby spínal ohřev pouze v případě, pokud je to nezbytné pro dosažení/udržení nastavené teploty.
- 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 receptů 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.

- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vybavení 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.

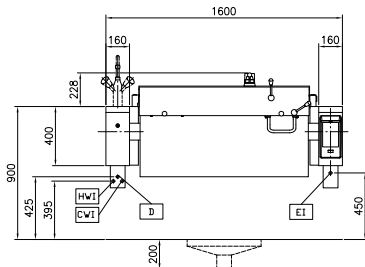
Extra příslušenství

- Síťo 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 sítím na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine PNC 910058 ☐

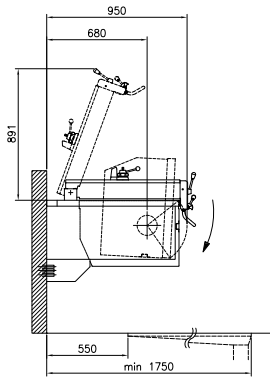
thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 170L, EL, CTS, W900

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

Zepředu

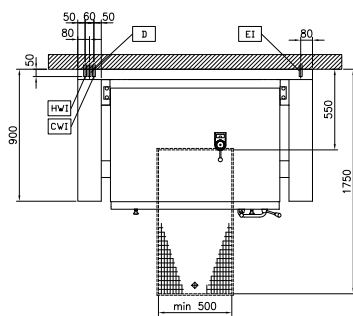


Boční



CWII = Napojení studené vody I HWI = Napojení teplé vody
D = Odpad
EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon:	20.6 kW

Instalace:

Typ instalace	Montáž na zeď
---------------	---------------

Hlavní informace

Teplotní rozsah MIN:	50 °C
Teplotní rozsah MAX:	250 °C
Šířka vany:	1050 mm
Výška vany:	326 mm
Hloubka vany:	558 mm
Vnější rozměry, Šířka	1600 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Vnější rozměry, Výška	400 mm
Netto váha:	340 kg
Uspořádání:	Hranatý; Sklopné
Využitelný objem:	170 L
Sklápěcí mechanismus	Automatický
Dvouplášťové víko	✓
Typ ohřevu	Přímý

thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 170L, EL, CTS, W900

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2025.07.14