Electrolux PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
El. przechylna patelnia ciśnieniowa, pojemność 170 lit., wersja SPRINT

Nr pozycji

Nr modelu

Nazwa

Nr SIS

AIA #



586935 (PUET17KCES)	Elektryczna przechylna patelnia ciśnieniowa, 170 lit. wolnostojąca, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.
586960 (PUET17KLES)	Elektryczna przechylna patelnia ciśnieniowa, 170 lit. instalacja pod ścianą z tylnym kołnierzem, kolumna wodna z automatycznym dopełnianiem wody, spryskiwacz, wodzie odporne zamknięcie od tyłu.

APROBATA

Podstawowa charakterystyka

- Wielofunkcyjne urządzenie do pieczenia, duszenia, gotowania nocnego, gotowania w wodzie i gotowania na parze.
- Urządzenie dostarczane z:
  - kolumną wodną z automatycznym napełnianiem wody cieplej i zimnej, dokładną ilość litrów ustawia się poprzez ekran dotykowy
  - samo-nawijanego spryskiwacza w nodze urządzenia
  - tylnego panelu do higienicznego zamknięcia urządzenia
  - tylny kołnierz (C-board) dla urządzeń instalowanych pod ścianą
- Wewnętrzny wymiar patelni zgodny z wymiarem pojemników GN.
- Podczas pracy za pomocą funkcji ciśnieniowej po zamknięciu pokrywy i osiągnięciu ciśnienia, następuje automatyczna regulacja systemu całego procesu gotowania.
- Gotowanie przy ciśnieniu roboczym 0,45 bar skraca czas gotowania więcej jak o połowę w porównaniu do zwykłej patelni .
- Zawór bezpieczeństwa na pokrywie pozwala na uniknięcie nadciśnienia w komorze patelni.
- Czujnik temperatury rdzenia z 6-ci punkty mierzenia (precyzja 0,5°C) zapewnia skuteczną regulację temperatury w środku gotowanego produktu bez jej przekraczania. Po jej osiągnięciu jedzenie jest gotowe do podania.
- Przechył ze pomocą silnika pozwala na precyzyjne wylewanie każdego ciekłego produktu.
- Łatwa do czyszczenia powierzchnia do gotowania dzięki krawędziom i narożom o dużym promieniu.
- System podgrzewania poprzez grzałki elektryczne ThermaBlock, dla optymalnego rozkładu ciepła i dużej stabilności temperatury (tylko dla elektrycznych urządzeń).
- Optymalne rozprowadzenie ciepła w komorze zapewnia najlepsze wyniki gotowania pod względem smaku, koloru, konsystencji i zachowania witamin.
- Dno misy/patelni z dwoma indywidualnie regulowanymi strefami grzania, każda z wbudowanym czujnikiem temperatury powierzchni.
- Wbudowany czujnik temperatury w dno patelni reguluje dokładną temperaturę oraz dostarczanie właściwej ilości energii tylko w przypadku, kiedy to jest potrzebne.
- Dokładne trzymanie temperatur gotowania, szybka reakcja do zmiany ustawienia.
- Złącze USB dla łatwej aktualizacji oprogramowania, ładowania przepisów i ściągania danych HACCP.

- Układ sterowania z certyfikacją odporności na wodę IPX6.

Konstrukcja

- Ścianki misy patelni są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304 (DIN 1.4301)
- Misa patelni z powierzchnią do uniwersalnego gotowania o całkowitej grubości 18 mm. Solidne ciało misy ze stali miękkiej o grubości 15 mm i warstewki ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 3 mm na powierzchni do gotowania.
- Od dołu misy po całej powierzchni są zainstalowane bloki grzejne ThermaBlock grubości 15 mm, gr
- Całkowita rama wewnętrzna urządzenia wyprodukowana ze stali nierdzewnej profilowanej AISI 304 oraz panele zewnętrzne urządzenia są ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Zminimalizowana obecność szczelin dla łatwiejszego czyszczenia i spełnienia najwyższych standardów higienicznych.
- Żaroodporny uchwyt pokrywy z powierzchnią antypoślizgową.
- Dwuwarstwowa izolowana pokrywa ze stali nierdzewnej AISI 304, montowana na poprzecznicy urządzenia. Pokrywa zostanie otwarta w każdej pozycji, dzięki zrównoważeniu za pomocą specjalnego zawiasu.
- Pokrywa ciśnieniowa wyposażona w sprawdzone zamknięcie szybkiego działania, proste i bezpieczne w obsłudze. Ze względów bezpieczeństwa nie można otworzyć pokrywy przy pracy pod ciśnieniem.
- Dobrze widoczny jasny dotykowy LED ekran przyjazny do użytkownika z oczywistymi ikonami i kierowaniem intuicyjnym. Ekran pokazuje:
  Rzeczywistą i ustawioną temperaturę
  Ustawiony i pozostały czas gotowania
  Etap podgrzewania (w przypadku aktywowania)
  GuideYou ekran (w przypadku aktywowania)
  Opóźniony start
  Delikatne gotowanie do łagodnego osiągnięcia temperatury docelowej, do ustawienia 9 poziomów mocy od łagodnego gotowania do gwałtownego wrzątku
  Ustawienie ciśnieniowe (dla modeli ciśnieniowych)
  Włącznik / wyłącznik i ustawienie prędkości mieszalnika (dla modeli z mieszalnikiem)
  Kody usterek do szybkiej naprawy. Przypomnienia serwisowe i utrzymywania urządzenia
- Możliwość zapisu przepisów w pojedynczych lub wielofazowych procesach gotowania, przy różnych nastawach temperatury.
- Ekran GuideYou – aktywowany przez użytkownika poprzez ustawienia – dla łatwego dostępnu do przepisów wielo fazowych, zabezpieczenia właściwego gotowania i optymalnego używania urządzenia. System przypomina o przeglądach i opiece serwisowej według programu ESSENTIA, dla lepszego utrzymania urządzenia.
- Funkcja trybu gotowania lub duszenia oraz smażenia, grillowania, parowania, ciągłego gotowania.
- Wstępne przygotowanie do ewentualnej optymalizacji energii lub zewnętrznych systemów nadzoru.
- 98% wagowo nadaje się do przetworzenia; materiał opakowaniowy wolny od toksycznych substancji.

Interfejs użytkownika i zarządzanie danymi

- Łączność gotowa do dostępu w czasie rzeczywistym do podłączonych urządzeń ze zdalnego monitoringu danych (wymagane opcjonalne akcesoria).

Utrzymywalność

- Funkcja gotowanie w nocy: oszczędność energii i czasu.
- Wysokiej jakości izolacja termiczna płaszcza patelni zapewnia oszczędność energii i utrzymuje niską temperaturę otoczenia podczas działania.

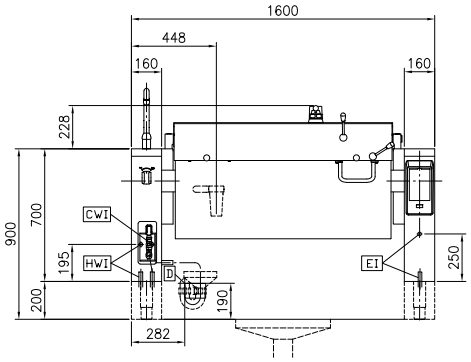
Uwzględnione akcesoria

• 1 x Tylny kołnierz (C-board) szerokość 1600 x 40 mm. (tylko dla 586960)	PNC 912188
• 1 x Zestaw blachy do uszczelnienia i zamknięcia patelni od tyłu (1600 x 700 mm)	PNC 912708
• 1 x Automatyczne napełnianie ciepłą i zimną wodą. Dokładne sterowanie w litrach na ekranie.	PNC 912735
• 1 x Spryskiwacz ręczny do czyszczenia patelni (nawijany do nogi patelni)	PNC 912776

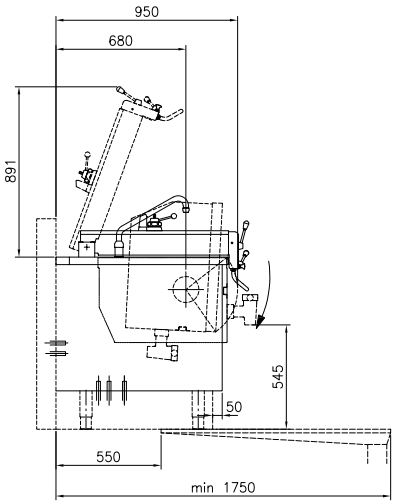
Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

ProThermetic Sprint
El. przechylna patelnia ciśnieniowa, pojemność 170 lit., wersja SPRINT

Przód

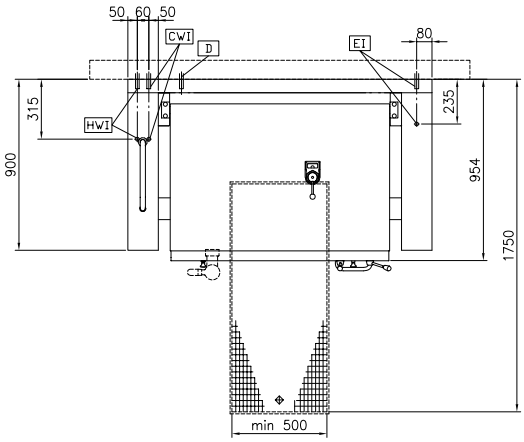


Bok

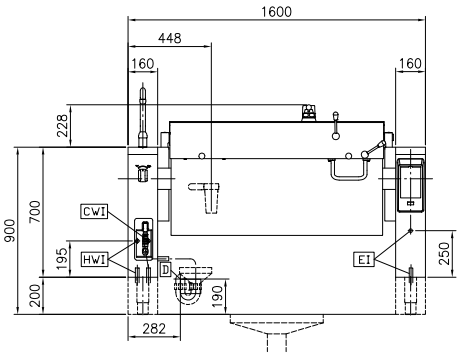


CWI1 = Wlot zimnej wody 1 **HWI** = Wlot gorącej wody
D = Odpływ
EI = Złącze elektryczne

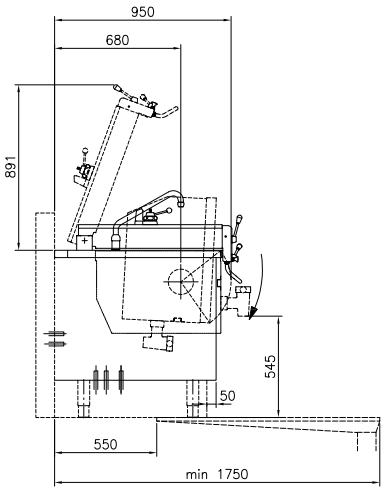
Góra



Przód

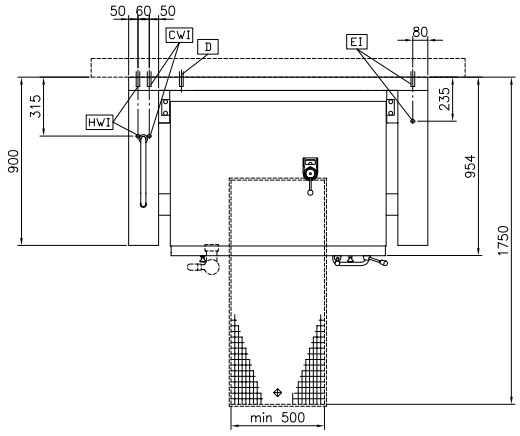


Bok



CWI1 = Wlot zimnej wody 1 **HWI** = Wlot gorącej wody
D = Odpływ
EI = Złącze elektryczne

Góra



ProThermetic Sprint
El. przechylna patelnia ciśnieniowa, pojemność 170 lit., wersja SPRINT

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.

2026.10.29

ProThermetic Sprint
El. przechylna patelnia ciśnieniowa, pojemność 170 lit., wersja SPRINT

Elektryczne	
Napięcie zasilania:	400 V/3N ph/50/60 Hz
Moc całkowita:	20.6 kW
Instalacja:	
Typ instalacji:	Wolnostojący na cokole betonowym, na nóżkach, Na podstawie, Montaż przy ścianie
Kluczowe informacje:	
Temperatura robocza MIN:	50 °C
Temperatura robocza MAKS.:	250 °C
Szerokość płaszcza (prostokątnego):	1050 mm
Wysokość płaszcza (prostokątnego):	326 mm
Głębokość płaszcza (prostokątnego):	558 mm
Wymiary zewnętrzne, szerokość:	1600 mm
Wymiary zewnętrzne, głębokość:	900 mm
Wymiary zewnętrzne, wysokość:	700 mm
Ciężar wysyłkowy:	470 kg
Objętość wysyłkowa:	
586935 (PUET17KCES)	2.82 m^3
586960 (PUET17KLES)	2.7 m^3

Firma zastrzega sobie prawo wprowadzenia zmian w produktach bez wcześniejszego powiadomienia. Wszystkie informacje są prawidłowe na czas wydruku.