

Vysoká produktivita, výkon a preciznost

ProThermetic multifunkční tlakové pánve
Akční nabídka 2022

Horizontální vaření

	Model S/586194	Model S/586876	Model S/586276
Specifikace:	netlaková	netlaková	tlaková
Využitelný objem vany	90 l	170 l	170 l
Rozměry vany š x h x v	680 x 558 x 237 mm	1050 x 558 x 287 mm	1050 x 558 x 326 mm
Vnější rozměry š x h x v (bez 200mm nožiček/soklu)	1200 x 850 x 700 mm	1600 x 850 x 700 mm	1600 x 850 x 700 mm
Elektrický příkon, napětí	15,5 kW, 400 V, 3 + N	20,6 kW, 400 V, 3 + N	20,6 kW, 400 V, 3 + N
Připojení vody	1/2" SV & TV (2-6 bar)	1/2" SV & TV (2-6 bar)	1/2" SV & TV (2-6 bar)
Napojení k odpadu	1/2"	1/2"	1/2"
Typ instalace - nutno specifikovat při objednání	"Volně stojící nebo u zdi na nohách, nerezovém nebo zděném soklu (200 mm)"	"Volně stojící nebo u zdi na nohách, nerezovém nebo zděném soklu (200 mm)"	"Volně stojící nebo u zdi na nohách, nerezovém nebo zděném soklu (200 mm)"
Vybavení pánve:			
Vnitřní konstrukce z profilové nerezové oceli AISI 304 (tloušťka 3 mm)	•	•	•
Vnější konstrukce z nerezové oceli AISI 304	•	•	•
Izolované víko (pro netlakové vaření)	•	•	-
Plně izolované víko s třístupňovým mechanickým zámekem (pro tlakové vaření)	-	-	•
Nožičky, nerezový sokl; lze instalovat i na zděný sokl připravený zákazníkem (vše 200 mm)	v ceně	v ceně	v ceně
Zadní panel z nerezové oceli AISI 304	v ceně	v ceně	v ceně
Mixovací baterie pro SV & TV	v ceně 913556	v ceně 913556	v ceně 913565
6-ti bodová pokrmová sonda	-	-	•
Oplachová integrovaná sprcha (v noze pánve) obj.kód 912776	za příplatek	za příplatek	za příplatek
Automatické napouštění vody přes ovládací panel obj.kód 912735	za příplatek	za příplatek	za příplatek
Stupeň ochrany proti stříkající vodě	IPX 6	IPX 6	IPX 6
Dotykový barevný displej s ovládním v českém jazyce	•	•	•
Motorové sklápění s variabilní rychlostí a úhlem větším než 90°	•	•	•
USB port (stahování a ukládání programů, stahování HACCP a aktualizace softwaru)	•	•	•
"Automatické snížení přetlaku a kondenzace páry na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu"	-	-	•
Možnost manuálního odtlakování v případě výpadku proudu	-	-	•
Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem	•	•	•
Hlavní provozní parametry:			
Provozní tlak (pro tlakové vaření)	-	-	0,45 bar
Pracovní teplota (pro tlakové vaření)	-	-	108 °C
Pracovní teplotní rozsah	50 °C - 250 °C	50 °C - 250 °C	50 °C - 250 °C
Dvouzónový varný povrch (možnost nastavení odlišné teploty na každou stranu)	•	•	•
Programování - možnost uložení vlastních programů	1000 volitelných programů	1000 volitelných programů	1000 volitelných programů
Programovací režim - počet varných kroků pro každý program	16	16	16
Zobrazení nastavené a aktuální teploty najednou	•	•	•
Zobrazení nastaveného a zbývajících času najednou	•	•	•
Možnost zavěšení GN nádob pro vaření	2 X GN 1/1	3 X GN 1/1	3 X GN 1/1
(nutné extra příslušenství vymezovací rámečky - objednává se zvlášť)	2 X 912709	3 X 912709	3 X 910191
Možnost vaření v GN nádobách ve dvou úrovních	4 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
(nutné extra příslušenství vymezovací rámečky + falešné dno - objednává se zvlášť)	2 x 912709 + 2 x 910201	3 x 912709 + 3 x 910201	3 x 910191 + 3 x 910201
Speciální funkce			
Odložený start	-	-	•
Soft funkce - ideální pro přípravu mléčných pokrmů (pomalý náběh teploty)	•	•	•
Vaření přes noc (maso, vývary, masové šťávy)	-	-	•
Power Level - 9 stupňů výkonu pánve (ideální pro provařování omáček/polévek)	•	•	•
Bain - Marie (využití pánve jako výdejní vany)	•	•	•
Hold funkce - pro udržování pokrmů v teple	-	-	•
Standardní ceniková cena v tomto provedení	688 300 CZK	812 900 CZK	1 135 200 CZK
Akční bto cena v tomto provedení	399 500 CZK	516 500 CZK	658 900 CZK

Všechny uvedené ceny jsou bez DPH a instalace/uvedení do provozu.
Akční cena je platná pro objednávky přijaté od 25.01.2022 do 30.06.2022

Multifunkční sklopné tlakové pánve ThermoLine

Multifunkční varné zařízení ideální pro zátěžové provozy a vhodné pro většinu tepelných úprav, jako např. tlakové vaření/dušení, vaření, smažení, grilování, dušení, nízkoteplotní úpravy, vaření přes noc, restování, opékání, konfitování



**Vysoká
flexibilita**



- ▶ Elektrická nebo plynová verze; objem 60/90/100/170 l; tři typy hloubky modulu 800/850/900 mm (plynová verze jen 900 mm). Robustní provedení švýcarské kvality.
- ▶ Speciální funkce: ODLOŽENÝ START pro vaření mimo špičku; VAŘENÍ PŘES NOC (masa, vývary, masové šťávy); SOFT funkce ideální pro přípravu mléčných produktů, kaší a pudingů; POWER LEVEL pro provařování omáček a polévek; CHYBOVÁ HLÁŠENÍ pro servis; HOLD pro udržování pokrmů; BAIN-MARIE - využití pánve jako výdejní vany.
- ▶ Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí naklápění a úhlem vyklápění více než 90° pro dokonalé vyprázdnění pánve a její snadné čištění.
- ▶ Extrémně rychlé vaření v tlaku při 0,45 bar (108 °C) je 3 x rychlejší než běžné vaření, což znamená úsporu času a energií až o 70 %, snížení váhových úbytků masa a zvýšení kapacity celého provozu.
- ▶ Třístupňový bezpečnostní zámek víka pro vysoký stupeň pracovní bezpečnosti při vaření v tlaku.
- ▶ Automatické snížení přetlaku a kondenzace páry na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu. Odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Jednoduché manuální odtlakování pánve i v případě výpadku elektrického proudu.

Maximální kontrola procesu vaření

Elektronické ovládání upravuje výkon podle zvoleného režimu vaření a udržuje požadovanou teplotu k dosažení nejlepších výsledků vaření.

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.

Šestibodová pokrmová sonda pro měření teploty jádra suroviny garantuje optimální výsledky z hlediska vaření a snižování úbytku hmotnosti i hygienickou bezpečnost připravovaného pokrmu.

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

Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.

Úplná kontrola

Jednoduché a intuitivní ovládání barevné dotykové obrazovky je standardem u všech thermaline multifunkčních tlakových pánví.



Skvělá viditelnost a snadné sledování

- ▶ Možnost neustálého sledování díky barevnému displeji viditelného z různých úhlů a vzdáleností. Kompletní ovládání v češtině (navíc výběr z více než 20 světových jazyků).
- ▶ Ukládání programů, stahování dat a aktualizace softwaru. Možnost stahovat a archivovat HACCP data a jejich sledování v počítači bez nutnosti speciálního softwaru.
- ▶ Osazeno USB portem pro možnost stahování a ukládání programů, stahování dat a aktualizace softwaru.
- ▶ Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- ▶ Možnost umístění displeje do horní části zařízení jako volitelné příslušenství* - viz obrázek. (Standardně je displej umístěn v pravé noze zařízení.)

Ovládání zcela pod vaší kontrolou

Široká řada funkcí i pro složité procesy vaření:



- ▶ Indikace nastavených a skutečných hodnot
- ▶ Speciální funkce: VAŘENÍ PŘES NOC, ODLOŽENÝ START, SOFT, HOLD - udržování, POWER LEVEL, BAIN-MARIE, CHYBOVÁ HLÁŠENÍ
- ▶ Šestibodová pokrmová sonda pro měření teploty jádra suroviny (volitelná výbava pro tlakové pánve)
- ▶ Vaření v tlaku při 0,45 bar a 108 °C
- ▶ Barevná dotyková obrazovka s intuitivním ovládáním
- ▶ Možnost napouštěcí směšovací baterie s automatickým systémem napouštění vany pánve s přesným dávkováním vody na 1 litr (volitelné)
- ▶ Ochrana displeje proti průniku vody - IPX6
- ▶ Možnost napojení na vzdálený počítačový systém HACCP
- ▶ Teplotní rozsah pánve 50 - 250 °C

Zapuštěný dotykový LCD ovládací displej

Konkrétní specifikace tlakové a netlakové pánve - viz technická tabulka



Propojená řešení

Kompletní řada je předurčena pro vzdálený monitorovací systém pro lepší ovládání, sledovatelnost provozních dat a včasný servis.

Čistota a hygiena

1 Krok vaření

Tlakové vaření probíhá ve 100% saturované páře při teplotě 108 °C a tlaku 0,45 bar, což zajišťuje, že se pokrmy nevysuší a bez nutnosti míchání se nepřipalují ani nelepí.

Varný povrch POWER BLOCK je složen z vícevrstvého dna (15 mm ocelolitina + 3 mm nerez AISI 316)

ThermoBlock systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně.



2 Krok ukončení procesu vaření

Volitelný vypouštěcí ventil pro rychlé vypouštění tekutin s průměrem 2" je k dispozici na vyžádání pro všechny pánve s naklápěním a je standardním vybavením pro stacionární verze.

Oplachová integrovaná sprcha pro snadné čištění. Díky vysokému stupni ochrany vody IPX6 lze thermaline multifunkční tlakové pánve a kotle snadno vyčistit pomocí sprchy přímo na vnější povrchy zařízení. Jedna integrovaná sprcha tak lze například použít pro další vedle stojící pánvev.

Snadné čištění vnějších povrchů mezi nohou a pánví díky naklopení o více než 90°.



3 Konec dne

IPX6

Za všech podmínek spolehlivá řada ProThermetic je certifikována IPX6*, ochrana je 8krát vyšší než standardní ochrana proti silnému proudu vody u elektrických a plynových spotřebičů



*Výrobky thermaline převyšují všechny mezinárodní normy IEC (60529) týkající se průtoku vody: úroveň ochrany vody IPX6 zaručuje průtok 100 l/min. při tlaku 2,5 bar, ve vzdálenosti asi 3 m, době trvání 4 minuty a dosahující 400 l vody.

Hygienické propojení zařízení modulární řady thermaline. Rychlé a efektivní čištění a vysoká úroveň hygieny jsou zaručeny díky minimálním spárám mezi spotřebiči, čímž se zamezí vzniku bakterií.

Dvouplášťová izolace šetří energii díky optimalizovanému izolačnímu systému, který udržuje teplo.

Izolované a vyvážené víko pro snadnou a bezpečnou manipulaci při uzavírání. Lze jej položit v libovolném úhlu.

Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.

Lepší ergonomie a snadné čištění díky variabilní rychlosti sklopného systému, funkce soft-start a soft-stop. Kompletní vyprázdnění díky naklápěcí ose více než 90°. Hygienický design a vzdálenost 7 cm mezi rámem a pánví pro lepší přístup k čištění.

Jedinečnost multifunkční tlakové pánve

Samoodvzdušňovací ventil pro vypouštění páry usnadňuje vaření a zvyšuje bezpečnost, takže nehrozí nebezpečí popálení.

Konkrétní specifikace tlakové a netlakové pánve - viz technická tabulka



Možnost vaření v GN nádobách v horní a dolní části pánve. Při použití vymezovacích rámečků nebo falešného dna lze využít multifunkční tlakovou pánev obdobně jako parní konvektomat a navíc s využitím přetlaku. To znamená, že můžeme vařit guláš na dně pánve a v horní části pánve pomocí rámečků vařit v GN nádobách třeba ryby/maso/přílohy/zeleninu - tlak pánve zajistí, aby se chutě odlišných pokrmů nepřejímaly - to vše v jednom zařízení najednou!

Příslušenství



Falešné dno pro vaření/
udržování v GN na dně
pánve



Závěsný rám pro
použití GN



Vypouštěcí kohout



Vypouštěcí sítko



Napouštěcí
směšovací baterie



Sítko (na přípravu kapání
do polévky)



Falešné dno pro vaření/
udržování v GN na dně
pánve



Lopatka



Stěrka/kopisto pro
míchání potravin v pánvi



Děrované GN s úchyty
pro lepší manipulaci



Funkce automatického
plnění vody s přesností
na 1 litr



Oplachová integrovaná
sprcha

Další příslušenství, PNC a ostatní detaily najdete v ceníku ProThermetic příslušenství.



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



www.electroluxprofessional.com/cz

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čistících prostředků a co nejnižší škodlivé emise
- ▶ Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí
- ▶ Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a jsou recyklovatelné z více než 95 %
- ▶ Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality odbornými technikami

