

Thinking of you

 **Electrolux**

thermaline

Sklopné a tlakové pánve



Švýcarská výroba: Preciznost a tradice



Historie švýcarské výroby pro firmu Electrolux je přímo spjata se značkou Therma, předním výrobcem na švýcarském trhu. V roce 1978 se Therma stala součástí Electrolux group. Výsledkem je značka Electrolux thermaline, která nabízí výrobky vynikající technologie, vysoké kvality, vylepšené konstrukce a snadného ovládání díky rozsáhlým zkušenostem získaných za mnoho let.



**Swiss made
from 1871**

Swiss made:
značka vysoké preciznosti jak v kvalitě, tak v provedení.

thermaline sklopné pánve

Udělejte váš pracovní den snadným a ziskovým díky thermaline pánvi !
Nejlepší řešení pro vaši kuchyň.

Centrální a letištní kuchyně

Připraví každý den pokrmy vysoké kvality pro velký počet zákazníků.



Nemocnice i závodní jídelny

Připraví tisíce jídel v krátkém čase a udrží vysoký hygienický standard.



Velké hotely, restaurace a catering

To nejlepší řešení pro střední a velké kuchyně, které musí zajistit různé požadavky.



Hlavní znaky

thermaline sklopné pánve jsou tím ideálním řešením pro přípravu zeleniny, ryb a dušeného masa ve velkém množství a výborné kvalitě.

Vysoký výkon

Díky systému ohřevu „power block“ můžeme dosáhnout:

- Radikálního zlepšení rozvodu tepla
- Nejvyšší stabilitu teploty
- Přesnou regulaci teploty
- Vysokou úsporu el.energie, okolo 10% oproti standardním sklopným pánvím dostupným na současném trhu
- Perfektní výsledky celé přípravy pokrmů

Multifunkční systém

- Tato zařízení se chovají jako varné kotle při nastavené teplotě pod 110°C a jako pánve na dušení a smažení při nastavení nad 110°C schopné regulovat teplotu i v případech malého množství jídla
- Nejvyšší pružnosti je dosaženo vařením v tlaku: pánve se tím stávají velkým tlakovým hrncem

Bezpečnost

- Nízkonapěťový elektronický systém garantuje dlouhou životnost vnitřních součástí
- Topný systém v hliníkovém bloku prodlužuje jejich životnost, zrychluje reakční schopnost a rozvod tepla
- Maximální úhel a variabilní rychlost sklápění dovoluje vyprazdňování pokrmů s maximální bezpečností

Unikátní design

- Nový řídicí panel je umístěn na pravé přední straně a chrání v něm umístěné elektronické díly a umožňuje jejich kontrolu
- Mechanická ochrana je zajištěna zapuštěním ovládacího panelu za přední hranu přístroje

Pohodlí

- Vana a vevařené dno tvoří jeden kompaktní celek s oblémi vnitřními rohy a je schopna odolávat tepelným šokům
- Ergonomicky tvarovaný a tepelně izolované madlo víka
- Na objednání: automatické plnění vodou
- Systém zavírání víka je proveden podle normy DIN RL97/23/EG pro tlakovou bezpečnost



- Na tlakových pánvích se bezpečnostní ventily uzavírají automaticky. Tlak je uvolněn na konci cyklu pro rychlé otevření poklopu (minimální spotřeba vody), pouze čas vaření musí být nastaven

Robustnost

- Vnitřní rám je proveden z nerez oceli. Vnější panely jsou rovněž z nerez oceli typu AISI 304 s povrchovou úpravou „Scotch Brite“

Instalační možnosti:

- Volně stojící modely:
 - na nerezovém nosném soklu
 - na zděném soklu
 - na kolečkách
 - na nožičkách
- Modely na stěnu: pouze pevně připevněné na stěnu
- Možnost provedení se zadním límcem

Čištění

- Oblé rohy a hladký povrch omezují usazování zbytků v rozích vany
- Vnější panely a vana jsou vzájemně utěsněny
- Modely montované přímo na stěnu se snadněji čistí, protože jsou bez nožiček a podstavce
- Minimalizovaný počet šroubů: vnější šrouby jsou navíc nerezové
- Oplachová sprcha k dodání na objednávku jako příslušenství
- 15mm silné dno vany



Víko

- Víko pánve je dvakrát izolované a vyvážené pro možnost otevření do libovolné polohy
- Snadno otevíratelné díky novému uzavíracímu systému
- Tlakové víko varného systému:
 - Ovládání jednou rukou
 - Zlepšená hygiena a těsnění, žádné mezery v uzavíracím systému



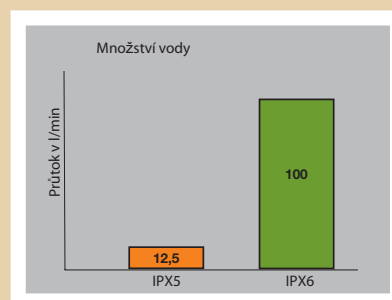
IPX6: Nejvyšší ochrana proti vniknutí vody

8x vyšší ochrana proti tryskající vodě!

Tento nový systém, kombinovaný s odděleným umístěním elektrických součástí (na pravém sloupcu) od přípojky vody, zaručuje snadné, rychlé a důkladné čištění stroje.

Podle mezinárodních standardů IEC (60529)

	IPX5	IPX6
Průtok vody	12,5 l/min.	100 l/min.
Vzdálenost	cca. 3 m	cca. 3 m
Trvání testu	7 min.	7 min.
Potřebné množství vody	87,5 l	700 l



Topný systém

Díky vynikajícímu topnému systému zaručují thermaline pánve rovnoměrnost ohřevu v krátkém čase a se skvělými výsledky.

„Power block system“

Varný povrch je složen z desky vícevrstvého dna a topných elementů v hliníkovém bloku.

- Vícevrstvé dno: horní vrstva z nerezové oceli AISI 316 odolává korozi a distribuční jádro z ocelolity zajišťuje ideální teplotní rozložení a žádnou deformaci i za nejhorsích podmínek
- Topné elementy v hliníkovém bloku mají stálou tepelnou vodivost, rychle reagují a nejsou přetěžovány, což zaručuje delší životnost

Elektronická regulace

Výkon je možno nastavit dle potřebného cyklu a zaručit tím vždy dodržení nastavené teploty.

• „Smažící“ program

Teplota 110°C nebo vyšší (pro smažení a dušení) je řízena spodním senzorem, umístěným ve dnu pánve. Energie je dodávána nejen při náběhu na požadovanou teplotu, ale také pro její udržování, aniž by došlo k překročení nastavené teploty

• „Varný“ program

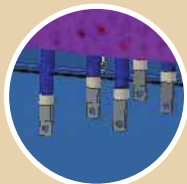
Teplota 110°C a nižší (pro vaření) je řízena postranním pokrmovým senzorem, umístěným na vnější stěně pánve. Díky elektronickému řízení je energie dodávána pouze v takové míře, aby nedocházelo k překmitu teploty

• „Řízení tlaku“

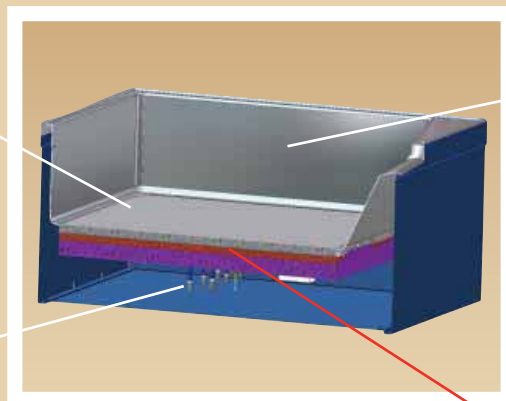
Pokud senzor zaregistruje přetlak uvnitř pánve, přepne automaticky řízení teploty ze spodního senzoru na postranní a zajistí předepsaný tlak ve varné komoře



Nízká přilnavost povrchů díky speciální povrchové úpravě „shot peening“



Topné elementy v hliníkovém bloku



Vysoce kvalitní hlubokotažená vana. Roboticky přivařena k varnému povrchu

Nový okraj pro vylévání

Ergonomické a univerzální

Výrobky Electrolux thermaline umožňují snadnou přípravu i velkých objemů různých pokrmů současně a bez velkého úsilí.

Motorové sklápění

- **Variabilní rychlost sklápění** umožňuje vyprazdňování pánve mimořádně snadně a s vysokou přesností
- Na elektronickém panelu lze přesně nastavit sklápěcí rychlost tak, že tekutina se nepřelije ať je nastaven jakýkoliv úhel náklonu pánve
- **Excentricky umístěná osa sklápění** pro snadné plnění i vyšších nádob
- Úhel naklápění lze nastavit na více než 90°

Snadné čištění

- Možnost náklonu pánve o více než 90°ji dovoluje zcela vyprázdnit a odstranit všechny zbytky a tak zabránit její případné korozi
- Snížení hloubky nádoby usnadnilo její čištění
- Všechny rohy jsou snadno dosažitelné a čistitelné

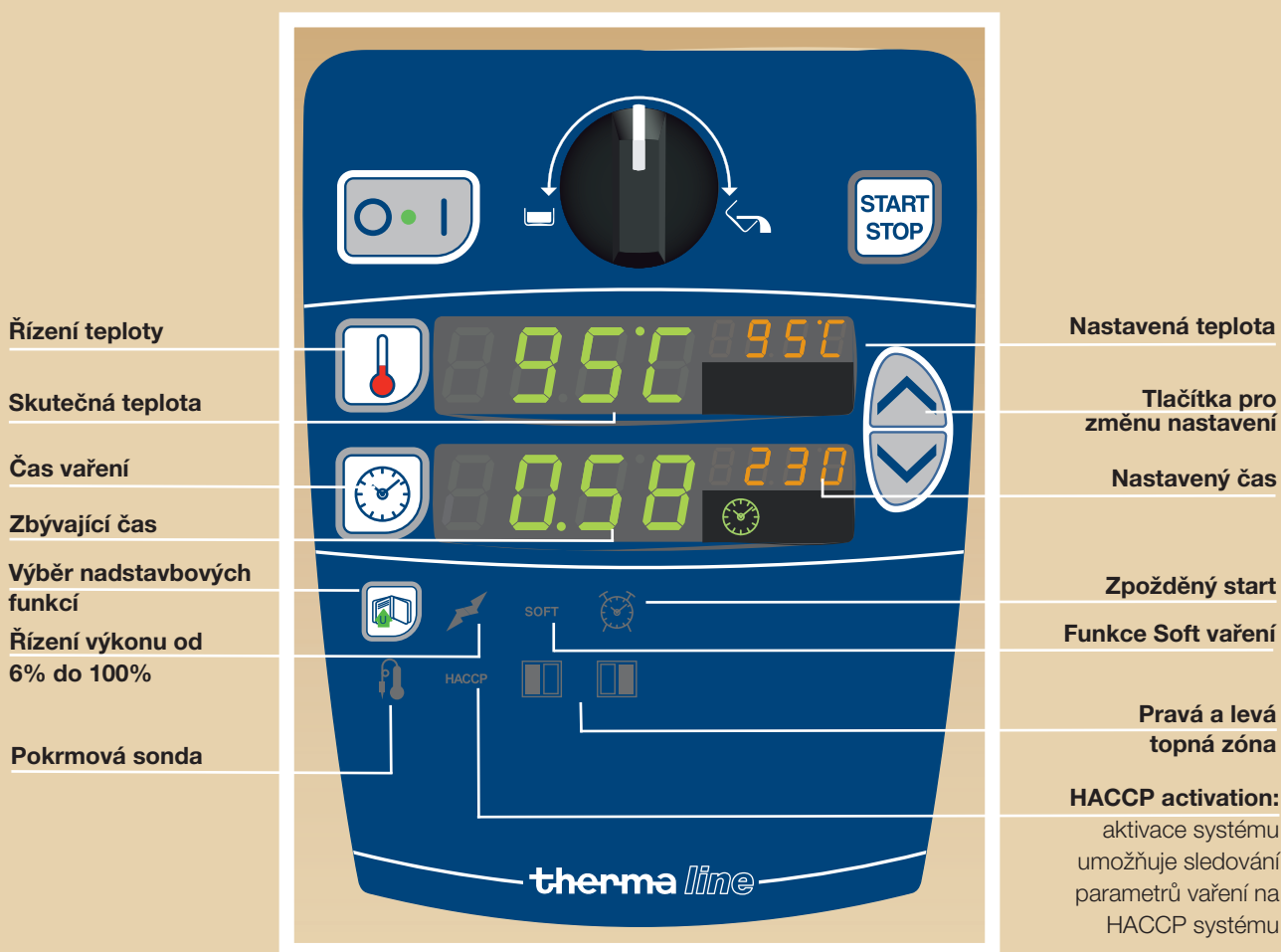
Vyšší produktivita

- **2 zónový varný povrch:** varný povrch je rozdělen do dvou nezávisle řízených topných zón, což umožňuje větší flexibilitu v kuchyni a snižuje spotřebu energií
- Dušení a vaření v páře ve stejný čas díky možnosti umístění GN nádob. Zatímco na dně se dusí např. maso, současně se v GN nádobách vaří přílohy apod



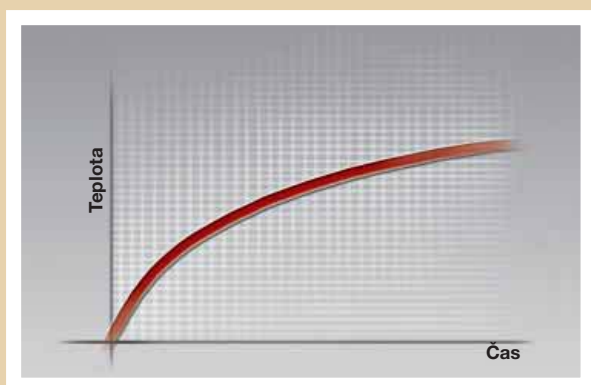
Řídící panel Jednoduše, bezpečně a okamžitě!

Řídící panel byl navržen pro jednoduché a příjemné ovládání. Je plně čitelný jak na pohled zblízka, tak i z větší vzdálenosti.



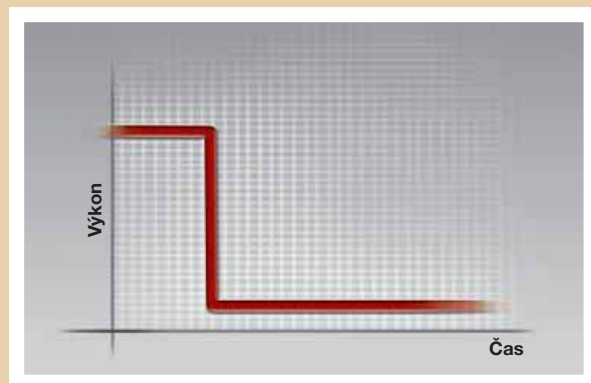
Další nastavení:

- Řídicí panel s nastavenými a reálnými hodnotami teplot a časů je snadno čitelný i z větší vzdálenosti
- Teplota a čas jsou zobrazeny vždy, zatímco nadstavbové funkce se zobrazují podsvícením tastatury
- Konec každého cyklu je oznámen zvukovým signálem
- V případě poruchy a následné výstrahy je aktivován diagnostický systém
- Nízkonapěťový systém zaručuje bezpečnou funkci a provoz

**“Soft“ vaření:**

Tato funkce je ideální pro přípravu pokrmů, které mají tendenci vysychat a připalovat se při maximálním výkonu.

Při aktivaci funkce Soft je tepelný výkon automaticky regulován v závislosti na konzistenci pokrmu. Míchání je nutné pouze při vkládání ingrediencí. Konstantní ohřev je zaručen.

**Power control – funkce řízení výkonu:**







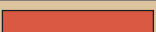





Tato funkce je ideální pro přípravu delikátních pokrmů při teplotě 100°C. Principem je dosažení teploty 100°C v pokrmu za co nejkratší dobu a následné udržování varu 100°C při co nejmenší spotřebě energie (výkonu). Předem nastavený výkon je dodáván až po dosažení bodu varu.


Výkon lze nastavit na stupnici od L1 (6%) až do L9 (100%výkonu).




Tlakové vaření

Perfektní styl vaření pro rychlou přípravu jídel

Hovězí		30-40 min.
		15-20 min.
Dušené hovězí (v závislosti na velikosti)		120-180 min.
		60-90 min.
Dušené kuře (v závislosti na velikosti)		80-100 min.
		40-50 min.
Vepřové		20-30 min.
		10-15 min.
Brambory		20-25 min.
		10-15 min.
Mrkev		12 min.
		4 min.

 **Standardní příprava:** Tradiční vaření nezahrnuje časy pro přípravu pokrmů

 **Tlaková příprava:** Tlakové vaření je uvažováno při uzavřeném víku

Tlakové vaření

- Díky velké kapacitě (až 150 l) jsou tyto pánve schopny připravit velké množství jídla v kratším čase a levněji, při maximálním přetlaku (0,5bar)
- Výhodou multifunkčních tlakových páneví je ideální přenos tepla do pokrmu (více než 5x větší než ve vodě)

Úspora

- Zkrácení doby přípravy jídla, které může být až o 50% kratší v porovnání s tradičním ohřevem, umožňuje zvýšit produktivitu a v důsledku ušetřit prostor a cenu údržby
- Při tlakovém vaření se snižuje spotřeba energie a to v obou cyklech; jak při ohřevu (až do 60%), tak při vlastním vaření (až o 40%)
Kromě toho, nízké váhové ztráty pokrmů jsou další úžasnou výhodou těchto jedinečných zařízení (-13% až -15%)

Hygiena

- Tlakové vaření zajišťuje ideální hygienické podmínky díky kompletně uzavřenému prostoru
- Zařízení mají zaoblené rohy a usnadňují tím čištění

Vysoká kvalita pokrmů

- Přirozeně, čím menší přítomnost kyslíku v okolí, tím je menší oxidace živin a vitamínů, a tím jejich větší zůstatek v pokrmu. Proto zelenina může být vařena bez předchozího namáčení ve vodě (tzn., že neztratí svoje aroma, minerály a vitamíny jako při vaření ve vodě) a nutriční hodnoty se vytrácejí méně
- Maximální teplota (109°C) zabrání připálení a přichycení pokrmů k povrchu dna
- Při 100% relativní vlhkosti nemůže dojít ani k vysychání pokrmů

Pohodlí

- Automatická kondenzace páry, standardně dodávaná, dovolí otevřít víko takřka okamžitě po dovaření. Pára zkondenzuje a tím je zabráněno jejímu uvolnění do pracovního prostoru
- Žádný pokrm nepřekypí díky přesné automatické regulaci výkonu
- Teplotní pokrmová sonda je dodávána jako extra příslušenství

Sklopné smažící pánve pro nejlepší využití



Znaky	Výhody	Využití
Dno pánve s technologií Power block, teplota měřena senzory. Síla dna pánve 15mm + síla power blocku 15mm, tj. celkem 30mm silný termoblok thermaline	Vysoká absorpční kapacita s nejmenší tepelnou ztrátou. Velmi vyrovnaná distribuce tepla na dně o 30% lepší než je podle DIN18857. Topná tělesa dosahují maximální teploty 360°C namísto běžných 800°C	Hladce pracuje, bez poklesu teploty, dokonce i když je naplněna zmraženými potravinami. Zvýšená životnost topných těles a elektroniky
Zlepšený povrchový tepelný výkon o 60% než je dán normou DIN18857	Předchází teplotním výkyvům	Nejlepší kvalita smažení je vždy zaručena (nedochází ke dušení místo požadovaného smažení)
Speciálně leštěný povrch dna "Shot peening"	Nepřilnavé povrchy	Minimální přichytávání na dno, snadnější čištění, rychlá obrátka
Varný povrch proveden z nerezové oceli s příměsí molybdenu	Vyšší ochrana proti korozi	Dlouhá životnost zařízení
Dno pánve je rozděleno do dvou oddělených topných zón	Tepelná úprava rozdílných pokrmů při odlišných teplotách. Může být také prováděno pouze jednou topnou zónou při menších kapacitních požadavcích	Pružnost. Ve špičce může být jedna polovina užitá pro tepelnou úpravu, zatímco druhá bude využita k udržování a přímému výdeji. Naopak při malém množství se uspoří energie
2 teplotní senzory na dně a 1 senzor ve stěně pánve	Velmi přesná teplotní regulace +/-2°C	Nejlepší vůbec možný výsledek při smažení
Boční stěny pánev jsou vyrobeny z 2 mm chrom-niklové hlubokotažné oceli se zaoblenými rohy	Nejvyšší možná odolnost proti korozi	Dlouhá životnost. Pracovní bezpečnost. Snadné čištění
Dvouvrstvě tepelně izolované víko se sběrným kondenzačním kanálkem	Zkrácené pracovní časy a úspory energií	Méně unikajícího tepla do pracovního prostoru

Znaky	Výhody	Užitečnost
Vyvážené víko	Umožňuje rychlé zavírání	Dlouhá životnost
Elektronická regulace teploty a času. Současné zobrazení nastavených a skutečných hodnot teploty a času. Snadno čitelné i z větší vzdálenosti	Regulace teploty s přesností na +/- 2°C zaručuje bezpečnost při vaření. Plně automatický proces je možné kombinovat s udržovací funkcí bez nutnosti ručního přepínání	Velmi vysoká kvalita vaření, žádné přehřívání nebo převařování po delší dobu. Pánev může být snadno kontrolována i ze sousedního pracovního místa
HACCP	Automatický záznam a uložení postupu je možné na externím HACCP počítači	Automatické řízení a záznam pomocí HACCP
Motorové sklápění s variabilní rychlostí s funkcí soft-start a soft-stop. Úhel naklonění pánve je větší než 90°. Excentricky umístěná osa sklápění	Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje plnění i vyšších nádob	Bezpečné, rychlé a především úplné vyprázdnění pánve bez rozlití
Elektromotor sklápění a řídicí elektronika jsou nízkonapěťové (24V)	Odolné mechanické díly	Dlouhá životnost. Maximální bezpečnost
Hřídel sklápěcího mechanismu je speciálně utěsněná. Ložiska hřídele z nerezové oceli	Vodotěsná hřídel. Žádná koroze	Nižší servisní náklady. Dlouhá životnost. Pracovní bezpečnost
Pánev a vnější panely jsou dokonale sesazeny a utěsněny	Kompletně zatěsněno proti průniku vody	Dlouhá životnost
Nosný rám vyroben kompletně z nerez oceli	Korozi odolné	Long life
Ochrana pro vodě IPX6. Nejlepší možná současná ochrana proti vniknutí vody	Zlepšené utěsnění - 8 násobně lepší než u předchozí řady	Čištění může provádět i neškolený personál. Nejvyšší úroveň hygieny. Nejvyšší pracovní bezpečnost
Široká nabídka příslušenství	Přizpůsobivost velmi různorodým požadavkům a použití	Nejlépe možná, ergonomická práce se zařízením. Snadné použití

Sklopné multifunkční tlakové pánve

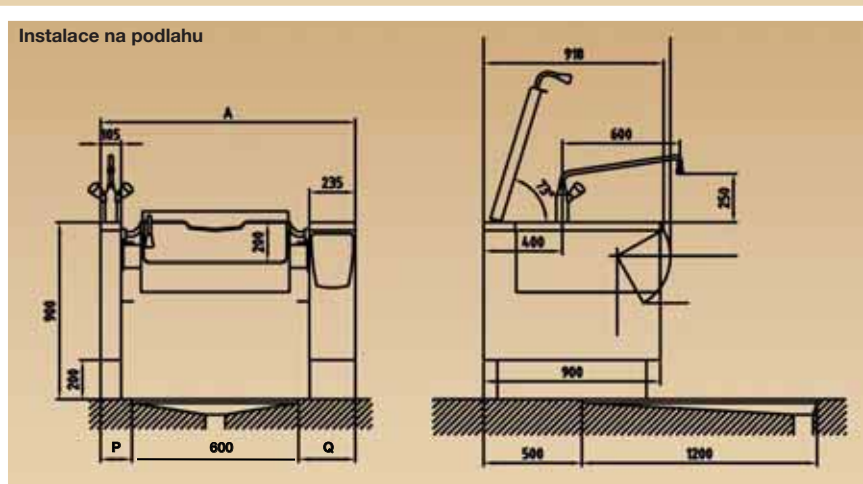
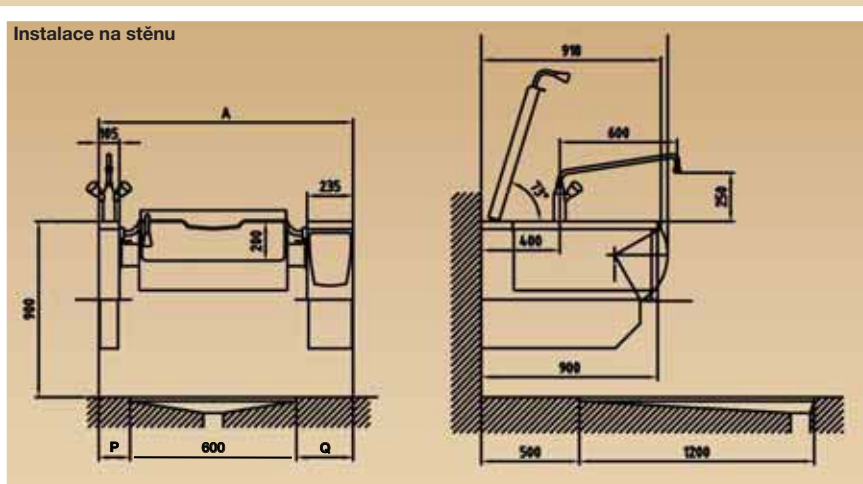
Kde čas a výsledek je rozhodující



Znaky	Výhody	Užitečnost
Multifunkční tlakové pánve jsou využitelné i pro vaření v GN nádobách	Multifunkční zařízení pro všechny úpravy jídel smažením, vařením s tlakem 0,5bar i bez tlaku	Vysoká pružnost znamená úspory na požadavcích na ostatní zařízení. Velmi rychlé časy přípravy pokrmu spoří energii a prostor
Elektronická regulace teploty a času. Současné zobrazení nastavených a skutečných hodnot teploty a času. Snadno čitelné i z větší vzdálenosti	Regulace teploty s přesností na $\pm 2^{\circ}\text{C}$ zaručuje bezpečnost při vaření. Plně automatický proces je možné kombinovat s udržovací funkcí bez nutnosti ručního přepínání	Velmi vysoká kvalita vaření, žádné přehřívání nebo převařování po delší dobu. Pánev může být snadno kontrolována i ze sousedního pracovního místa
Bezpečnostní ventil s automatickou ventilací	Žádné plýtvání energií při uvolňování páry	Žádné vysoušení a připalování pokrmů
Vyvážené, dvouvrstvě tepelně izolované víko. Snadná manipulace s novým bezpečnostním uzavíracím systémem	Snadné otevírání	Rychlá manipulace, delší životnost, snadnější údržba a lepší ergonomie
Pokrmová sonda	Plně automatické vaření velkých kusů mas je možné bez problémů	Dobrá kvalita přípravy. Automatické přepínání v udržovací fázi. Noční vaření je možné s vysokou úsporou energie (až 80%)
Automatická redukce tlaku pomocí systému kondenzace páry	Žádný únik páry v kuchyni, minimální spotřeba vody na proces	Rychlé otevření víka je možné. Žádné stopy po páře ve ventilačním systému kuchyně
Dno pánve s technologií Power block, teplota měřena senzory. Síla dna pánve 15mm + síla power blocku 15mm, tj. celkem 30mm silný termoblok <i>thermaline</i>	Vysoká absorpční kapacita s nejmenší tepelnou ztrátou. Velmi vyrovnaná distribuce tepla na dně o 30% lepší než je podle DIN18857. Topná tělesa dosahují maximální teploty 360°C namísto běžných 800°C	Hladce pracuje, bez poklesu teploty, dokonce i když je naplněna zmraženým zbožím. Zvýšená životnost topných těles a elektroniky
Zlepšený tepelný výkon povrchu topných těles. O 60% větší než je podle normy DIN18857	Předchází teplotním výkyvům	Nejllepší kvalita smažení je zaručena díky minimálním poklesům teploty, které způsobuje dušení místo smažení

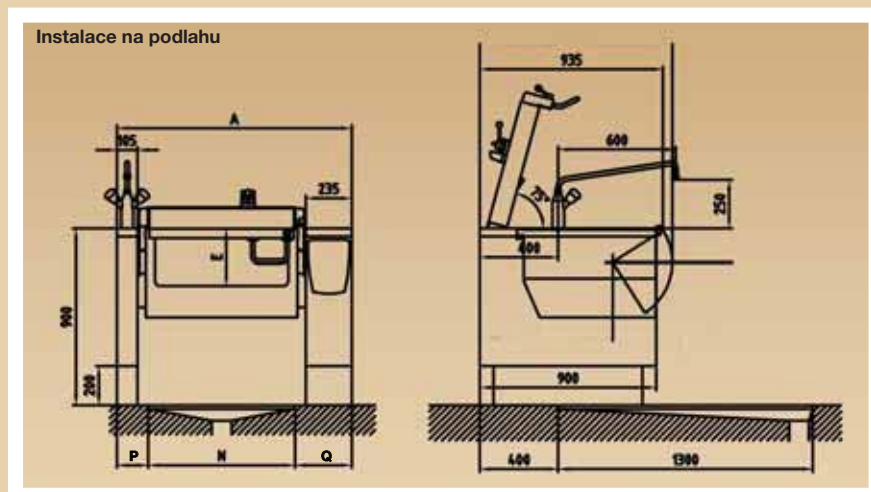
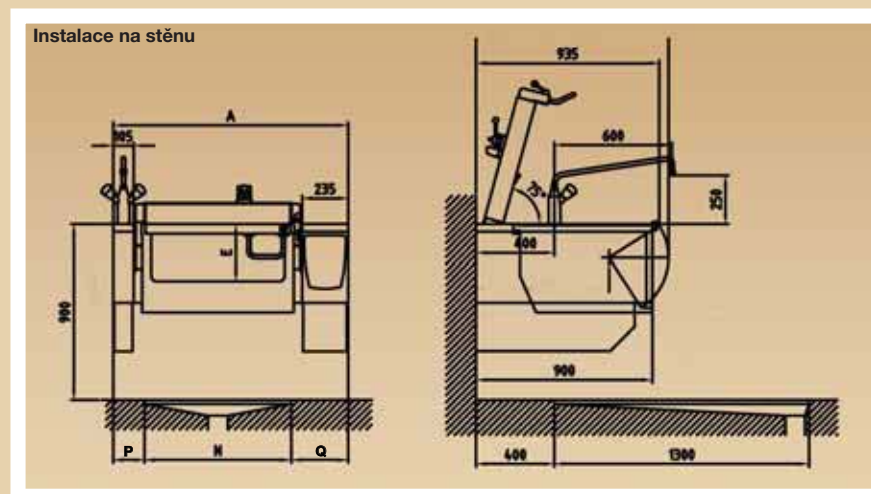
Znaky	Výhody	Užitečnost
Pánev se zaoblenými rohy	Minimální přilnavost	Minimální přilnavost, snadnější čištění; rychlá obrátka
Varný povrch proveden z nerezové oceli s příměsí molybdenu	Vyšší ochrana proti korozi	Dlouhá životnost
Dno pánve je rozděleno do dvou oddělených topných zón	Tepelná úprava rozdílných pokrmů při odlišných teplotách. Může být také prováděno pouze jednou topnou zónou při menších kapacitních požadavcích	Tepelná úprava rozdílných pokrmů při odlišných teplotách. Může být také prováděno pouze jednou topnou zónou při menších kapacitních požadavcích. Dlouhá životnost topných těles
2 teplotní senzory na dně a 1 senzor ve stěně pánve	Velmi přesná teplotní regulace +/-2°C	Nejlepší vůbec možný výsledek při smažení
Boční stěny pánve jsou vyrobeny z 2 mm chrom-niklové hlubokotažné oceli se zaoblenými	Nejvyšší možná odolnost proti korozi	Dlouhá životnost, bezpečnost práce, snadné čištění
Vyvážené víko	Snadná manipulace s víkem	Dlouhá životnost
Funkce HACCP	Automatický záznam a uložení postupu je možné na externím počítači	Automatické řízení a záznam pomocí HACCP
Motorové sklápění variabilní rychlostí s funkcí soft-start a soft. Úhel naklonění pánve je větší než 90°	Excentrický otočný bod umožňuje plnění i vyšších nádob	Bezpečné, rychlé a především úplné vyprázdnění pánve bez rozlití
Excentrická osa sklápění	Odolné mechanické díly	Dlouhá životnost. Maximální bezpečnost
Elektromotor pro sklápění a elektronika jsou nízkonapěťové (24V)	Vodotěsná hřídel. Žádná koroze	Nižší servisní náklady, dlouhá životnost, bezpečnost práce
Hřídel sklápěcího mechanismu je speciálně utěsněná. Ložiska hřídele z nerezové oceli. Pánev a vnější panely jsou dokonale sesazeny a utěsněny	-Kompletně zatěsněno proti průniku vody	Maximální hygiena, snadnější čištění
Nosný rám vyroben kompletně z nerez oceli	Odolnost vůči korozi	Dlouhá životnost
Ochrana pro vodě IPX6. Nejlepší možná současná ochrana proti vniknutí vody	Zlepšené utěsnění - 8 násobně lepší než u předchozí řady	Čištění může provádět i neškolený personál. Nejvyšší úroveň hygieny. Nejvyšší pracovní bezpečnost
Široká nabídka příslušenství	Přizpůsobivost velmi různorodým požadavkům a použití	Nejlépe možná, ergonomická práce se zařízením. Snadné použití

Instalační nákresy sklopných pánví



Kapacita sklopných pánví	A	P	Q
80 lit. (kompaktní rozměr)	1200	235	365
80	1300	285	415
100	1500	385	515

Instalační nákres multifunkčních tlakových pánví



Kapacita multifunkčních tlakových pánví	A	E	N	P	Q
60	1200	220	750	160	290
90	1200	290	750	160	290
100	1600	220	1150	160	290
150	1600	290	1150	160	290

Nabídka

Vyberte si model, který nejlépe vyhovuje vašim požadavkům.



SKLOPNÉ SMAŽÍCÍ PÁNVE

Objem (l)	80 (kompaktní rozměr)	80	100
Pracovní teplota min/max - °C	50/250	50/250	50/250
Příkon (kW)	15,5	15,5	20,6
Napětí	400V/3N	400V/3N	400V/3N
Varná plocha (mm)	730x600	730x600	920x600
Hloubka vany (mm)	200	200	200



MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÉ PÁNVE

Kapacita (l)	60	90	100	150
Pracovní teplota min/max - °C	50/250	50/250	50/250	50/250
Příkon (kW)	15,5	15,5	20,6	20,6
Napětí	400V/3N	400V/3N	400V/3N	400V/3N
Varná plocha (mm)	680x550	680x550	1050x550	1050x550
Hloubka vany (mm)	220	290	220	290

Příslušenství



Falešné dno



Závěsný rám na GN

Instalační příslušenství



Nerezové sokly



HACCP rozhraní



Směšovací baterie

....a mnohem víc



Společnost Electrolux si vyhrazuje právo změny bez předchozího upozornění. Technické změny vyhrazeny