



 **therma**line

ProThermatic - varné kotle a multifunkční pánve



Thinking of you
Electrolux

 1871 2013



rok 1930 – varné kotle



rok 1934 – první generace sklopných kotlů



rok 1960 – provoz ve švýcarském Klosteru

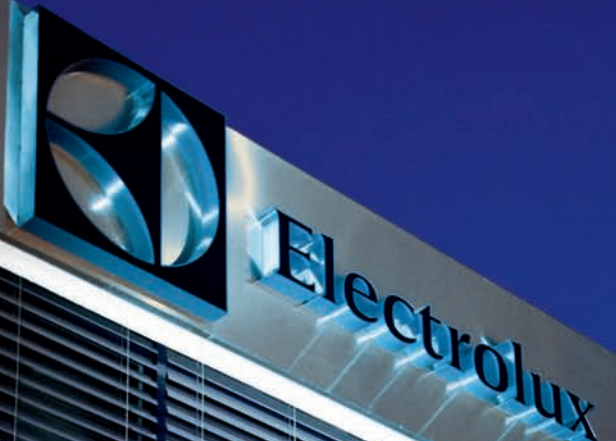
Výroba, přesnost a tradice

již více jak 100 let



Nezdolná vášně pro inovace se zvláštním zřetelem na potřeby zákazníků a skutečná víra v udržitelný rozvoj: to jsou základní hodnoty značky Electrolux Professional podporující naši vizi. Příběh výrobků Electrolux "Swiss-made", který se datuje od roku 1871 a pokračuje dodnes, je nerozlučně spjatý se značkou Thermo. Výrobky thermaline jsou, díky více jak stoletým

zkušenostem a know-how, známy svými výjimečnými technologickými řešeními, excelentní kvalitou, inovativním designem a snadností v každodenním používání. Elegance a atraktivita provedení varných bloků pod jednou deskou, tzv. Swissfinish, umožní dokonalé využití minimálního prostoru bez kompromisů na straně výkonu a hygieny.



thermaline: švýcarská dokonalost nová éra v profesionálním vaření



Sursee, nové výrobní a vývojové centrum

Zaměřené na dokonalost - takové je nové výrobní a vývojové centrum thermaline o celkové rozloze 25.970 m². Kromě samotných výrobních prostor, vývojových laboratoří a specializovaných oddělení zaměřujících se na zdokonalování kvality výrobků, poskytuje také globální poradenské a konzultační služby pro projekční kanceláře, koncové zákazníky a uživatele z celého světa.

Vytápění a chlazení bez fosilních paliv

Veškerá energie pro vytápění a klimatizaci výrobního a vývojového centra v Sursee je zajišťována pomocí geotermálního systému - uzavřeného okruhu s tepelnými čerpadly, které teplo v zimě „čerpají“ ze země a v létě naopak systém ochlazují. Geotermální systém výrazně snižuje spotřebu energie a také emisí CO₂ (-92% do konce roku 2013), což jen podtrhuje snahu společnosti Electrolux Professional o efektivní a zároveň ekologickou výrobu.

Úspora energií

Samotný geotermální systém garantuje až 70% roční úspory v nákladech za energii, nicméně výrobní centrum v Sursee hledá efektivnější využití energie také ve formě úsporného typu osvětlení výrobních hal a dalších prostor, či používáním nejnovějších laserových technologií pro svařování. Nový typ osvětlení se odráží nejen ve snížené spotřebě, ale také zlepšuje pracovní podmínky zaměstnanců.

Poprodejní služby: blíže zákazníkům, kdekoliv na světě

Pokud mluvíme o společnosti Electrolux Professional, máme vždy na mysli spolehlivou, celosvětovou síť vysoce kvalifikovaných obchodních a servisních partnerů. Naším společným cílem je garance vysoce profesionálního přístupu a rychlé servisní pomoci. Vždy dbáme na to, aby naše výrobky byly od prvotní instalace až po záruční a pozáruční servis vždy v rukou pečlivě vyškolených odborníků.

- více jak 2.000 autorizovaných servisních partnerů
- více jak 7.500 technických expertů
- dostupnost náhradních dílů minimálně 10let po ukončení výroby
- 55.000 náhradních dílů vždy k dispozici na centrálních skladech



Sursee, Švýcarsko.
thermaline Výrobní a vývojové centrum



Maximální flexibilita pro zátěžové provozy



Centrální kuchyně a letištní catering



Nemocnice a závodní jídelny



Hotely a restaurace

Electrolux Professional dosáhl takřka bezprecedentní flexibility výrobního procesu a otevírá novou éru pro šéfkuchaře a ostatní uživatele

Řada thermaline ProThermetic nabízí to nejlepší řešení pro široké spektrum gastroprovozů. Výrobky thermaline každodenně

používají naši zákazníci ve velkých centrálních kuchyních, v letištním cateringu, závodním stravování, nemocnicích, školách, hotelích i restauracích. Jsme připraveni vždy nabídnout to nejvhodnější řešení z nepřeberné škály sklopných či nesklopných kotlů a multifunkčních pánví pokud se týká objemů,

rozměrů a typů instalací. Například multifunkční tlakové pánve poskytnou extrémní flexibilitu využití. Můžete s nimi vařit, dusit, smažit, napařovat či vařit v přetlaku – to vše v jednom zařízení. Můžete se spolehnout na to, že multifunkce ProThermetic dokáží připravit jakýkoliv druh potravin a to i ty nejjemnější.

Pomocí automatické funkce "Soft" si kotle i pánve dávkují přesné množství energie a regulují teplotu tak, že i jemné mléčné omáčky se nepřichytávají a nepřipalují na dno. To jsou jen některé z mnoha funkcí, jejichž cílem je nabídnout co největší flexibilitu během přípravy pokrmů!





Manual
Data Monitor
Programs
Settings

100°
0:08
START

therma^{line}

Nevídaná jednoduchost a máte Vaše vaření pod kontrolou



Snadnost použití

Uživatelsky srozumitelné ikony a příkazy jsou tak intuitivní, že nebudete potřebovat ani návod.

Viditelnost

Jasně viditelný, ostrý a barevný LCD panel umožňuje čitelnost a viditelnost z různých vzdáleností a úhlů.

Čištění a údržba

Vysoká úroveň hygieny je mimojiné garantována snadno čistitelnými, hladkými plochami bez zbytečných záhybů, rohů a spár.

Spolehlivost

Ovládací panel je lehce zapuštěný a nakloněný, aby se zabránilo jeho nechtěnému poškození. Ochranný povrch displeje je dostatečně odolný proti běžnému poškrábání a je tudíž velice snadné dlouhodobě udržovat jeho čistý vzhled a funkčnost. Umístění panelu na čelní straně konzole umožňuje navíc využívat horní desku jako pracovní plochu. Jednotný design a podobná logika ovládacích panelů s konvektomaty a chladicími skříněmi Electrolux navíc usnadňuje uživateli orientaci při obsluze všech těchto zařízení.

USB připojitelnost

Díky snadnému USB napojení lze ukládat, kopírovat či přenášet až 1.000 vlastních receptů a nastavení do ostatních zařízení stejného typu. Technologové a šéfkuchaři koncernu Electrolux jsou dokonce připraveni uživateli zasílat vyzkoušené a osvědčené recepty a nastavení e-mailem. USB klíč vám umožní také stáhnout a archivovat HACCP data a nahrát je do počítače bez nutnosti speciálního softwaru. USB připojení umožňuje, pokud to uživatel požaduje, také připojení další externí teplotní pokrmové sondy.

Ovládací panel zobrazuje:

- Aktuální a nastavenou teplotu
- Celkový a zbývajcí čas vaření
- Zpožděný start
- Aktivaci funkce Soft
- Teplotu na pokrmové sondě (sklopné pánve)
- Vaření v páře (tlakové kotle a pánve)
- Vaření v tlaku (tlakové kotle a pánve)
- Aktivaci funkce Power Level – úroveň výkonu
- Nastavení míchadla (varné kotle)
- Vícefázové programy

- Funkce **Soft** je ideální pro jemné potraviny, které mají tendenci se napékat (např. potraviny s obsahem mléka a mouky). Při aktivaci je tepelná energie automaticky regulována tak, aby bylo dosaženo cílových teplot bez nutnosti zvýšené kontroly a promíchávání pokrmu.

- Funkce **Hold** se používá k efektivnímu zavaření pokrmů. Nejprve dojde k rychlému uvedení pokrmu do varu (100° C) a pak se zařízení automaticky přepne do udržování na nižší, uživatelem předem nastavené teplotě a to při nejnižší možné spotřebě energie.

- Funkce **Power** – optimalizace regulace výkonu zařízení při udržování bodu varu (100°C). Přednastavené režimy L1-L9 dodávají do pokrmu pouze nejnutnější množství energie a automaticky regulují spotřebu na efektivní minimum nutné pro konstantní udržování varu.

- **Multi-phase:** vícefázové vaření (až 15 kroků v jednom programu) nabízí širší škálu možností při kontinuálních kombinacích časů a teploty.



Hygiena především

Produktové řady *therma line* splňuje všechny mezinárodní IEC standardy (60529) týkající se ochrany proti průniku vody IPX6. Tento vysoký faktor ochrany garantuje odolnost konstrukce proti působení vody o průtoku 100 litrů/minutu při tlaku 2,5 bar ze vzdálenosti 3 metry po dobu nejméně 4 minut, což je celkem 400L vody. Řada ProThermetic, certifikována na faktor IPX6,

je 8x odolnější proti vodě než je běžný standard na trhu, což přispívá k dlouhodobé životnosti komponentů a to nejen u elektrických modelů, ale také u plynových a parních verzí. Díky tzv. labyrintové ochraně, společně s chráněným umístěním elektroniky v pravé noze, jsou modely řady ProThermetic předurčeny pro snadné, rychlé a bezpečné čištění.

IPX6





Garantovaná účinnost pro snazší a efektivnější provoz

Díky multifunkčním pánvím a varným kotlům *thermaline* ProThermetic bude Váš každodenní provoz snazší a efektivnější bez kompromisů na straně kvality přípravy pokrmů. Široká nabídka modelů řady ProThermetic otevírá svým uživatelům nové možnosti ke zvýšení úspor energie či plynu a napomáhá k zefektivnění každého provozu, ve kterém jsou instalovány.

Vysoce výkonný systém ohřevu **Power Block** poskytuje nejen precizní regulaci výkonu a teploty, ale také zaručuje, v případě multifunkčních tlakových a netlakových pánví, bezprecedentní rovnoměrnost ohřevu po celém dně.

Systém **Power Control** precizně reguluje energii přenášenou do pokrmu tak, aby byla dosažena cílová teplota (a následně udržována na nastavené hodnotě) s minimálním množstvím spotřebované energie. Díky této přesné elektronické kontrole výkonu jsou zařízení ProThermetic nejen maximálně rychlé, ale také extrémně účinné a úsporné ve svém provozu.

Dvojitá izolace udrží maximum tepla v přístroji, snižuje vyzařování tepla a tím i tepelnou zátěž pracovního prostředí, což je dalším faktorem pro efektivní snižování provozních nákladů.

Tlakové vaření zaručí radikální snížení doby přípravy pokrmu (až o 70% ve srovnání s tradičními postupy) a zároveň zajišťuje vysokou kvalitu potravin. Jinými slovy, uchovává v pokrmu více vitamínů, minerálů a nutričních živin a také zachovává

přírozenější barvu potravin, obzvláště pak zeleniny. Zkrácení doby vaření také umožňuje zefektivnit pracovní postupy a využívat tak maximálně potenciál každého gastroprovozu. Jasnou ekonomickou výhodou je pak snížení spotřeby energie (až o

80% ve srovnání s tradičními postupy) na jednotku. Tlakové vaření představuje ideální způsob přenosu tepla do pokrmu a to pomocí syté páry, v hermeticky uzavřeném prostředí při tlaku 0,45 baru.



Multifunkční netlaková pánev

Varný kotel

Multifunkční tlaková pánev



Kvalita na prvním místě

Tlakové a netlakové multifunkční pánve

Vždy excelentní výsledky

Díky novému topnému systému Power Block a elektronickému řízení Power Control garantují multifunkční pánve *thermaline* vysoký standard rovnoměrnosti ohřevu dna a zkrácení doby nahřátí.

Vysoce odolné dno

Nerezové dno je extrémně odolné korozivním účinkům solných a kyselých roztoků i vůči teplotním šokům. Z dlouhodobého hlediska nevykazuje žádné významné deformace i v těch nejtěžších podmínkách. K tomu samozřejmě přispívá i systém Power block u elektrických modelů, který velice rychle reaguje na jakékoliv změny nastavení.

Precizní ovládání

Elektronická řídicí jednotka je schopna v každém okamžiku dávkovat přesné množství energie tak, aby bylo docíleno optimálních výsledků, které obsluha požaduje:

• režim smažení/pečení

Jakmile je teplota nastavena obsluhou na hodnotu vyšší jak 110°C, snímá jednotka teplotu primárně z čidel umístěných pod dnem vany. Výkon je tak dodáván pouze a přesně tak, aby nastavená teplota byla udržována precizně a bez nežádoucích přesahů.

• režim vaření

Jakmile je teplota nastavenou obsluhou na hodnotu nižší jak 110°C, snímá jednotka teplotu primárně z pokrmového senzoru, který je umístěn v boční straně vany.

• režim tlakového vaření

Jakmile řídicí jednotka rozpozná díky tlakovým čidlům nárůst přetlaku v pánvi, dojde k automatické změně přenastavení výkonu a teplota je primárně snímána z pokrmového senzoru v boční straně. Do zařízení je pak dodáváno pouze nezbytně nutné množství energie pro udržení správného tlaku.

Modelová řada

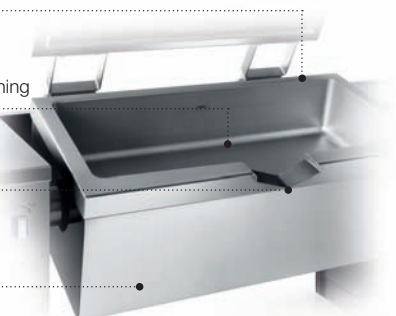
Nabídka sklopných i nesklopných pánví zahrnuje 3 řady podle výšky těla zařízení (400, 700 a 800mm), 3 typy podle hloubky modulu (800, 850 a 900mm) a mnoho variací lišících se kapacitou/objemem. Modely lze pak v závislosti na jejich konkrétním provedení instalovat buď na stavební či samonosný nerezový sokl, na nožičky či zavěsit je na nosnou technologickou zeď.

Roboticky svařovaná pánve se zaoblenými vnitřními rohy

Odolný a nepřilnavý povrch opracovaný technologií Shot-peening

Nová konstrukce vypouštěcího prolisu pro přesné dávkování

Systém ohřevu Power Block





Kvalita pokrmů na prvním místě tlakové a netlakové varné kotle

Rychlý nástup výkonu

Díky uzavřenému systému nepřímého ohřevu pomocí saturované páry o přetlaku 1.5bar je výrazně zkrácen čas ohřevu ve srovnání se standardním nepřímým ohřevem. Zkrácení doby je nejmarkantnější u nesklopných kotlů s tlakovým víkem (modely PPEN).

Promyšlený tvar

Tvar vnitřní vložky kotlů napomáhá ideálnímu přenosu tepelné energie do pokrmu a výrazně usnadňuje obsluhu případné promíchávání pokrmu. Nepřímý uzavřený systém navíc umožňuje i bezproblémový ohřev i velmi malého množství pokrmu.

Robustní konstrukce

Vnitřní vložka kotle je vyrobena lisováním z jednoho kusu nerez (platí pro kotle do objemu 150 litrů) a je konstruována tak, aby se její životnost počítala na desítky let.

Bezpečnost

Nízkonapěťový vnitřní elektrický okruh zaručuje delší životnost všech vnitřních aktivních komponentů a samozřejmě také vysokou bezpečnost provozu a obsluhy. Horní okraje varných vložek jsou plně vypěněné pro maximální bezpečnost a minimalizaci rizika popálení obsluhy kotle.

Produktová řada

Řada *thermaline* Prothermetic obsahuje sklopné a nesklopné (stacionární) modely ve 3 různých provedení výšky těla (700, 800 a 400mm), ve 4 různých hloubkách (800, 850, 900 a 1000mm) o rozličných objemech. Zařízení jsou uzpůsobena pro instalaci na samonosný nerezový sokl, na stavební sokl, na nožičky nebo zavěšením na zeď.

Odolnost

Varná vložka hlubokotažná z jednoho kusu nerez o síle 3 mm

Izolace

Vysoká bezpečnost pro obsluhu

Uzavřený systém

Uzavřený systém ohřevu se skrytým bezpečnostním ventilem

Vysoký výkon

Ohřev pomocí přetlakové páry o teplotě 124°C (1.5bar)





Tlakové a netlakové multifunkční pánve



Přesné a jemné motorové sklápění

- variabilní rychlost sklápění zajistí extrémně jednoduché a přitom přesné vyklopení.
- chod sklápěcího motoru je elektronicky řízen tak, aby nedocházelo k trhávým pohybům bez ohledu na objem zaplnění pánve.
- osa sklápění umožňuje vyklopení pánve v úhlu větším než 90°, což umožňuje kompletní vyprázdnění pánve a samozřejmě usnadňuje čištění.
- vyklápěcí hřídel vyrobena kompletně z nerezové ocele
- excelentní utěsnění a odolnost proti průniku vody

Snadné čištění

- osa sklápění umožňuje vyklopení pánve v úhlu větším než 90°, což výrazně usnadňuje čištění
- snížená hloubka vany
- vnitřní zaoblené rohy

Univerzálnost

- dvouzónový varný povrch s možností odděleného nastavení teploty ohřevu každé poloviny poskytuje vysokou flexibilitu využití a napomáhá k optimálnímu využití energií.
- pečení a současně vaření v páře je umožněno díky GN kompatibilitě vany, resp. možnosti vaření v GN nádobách, které lze zavěsit na vrchní rám pánve a následně bezproblémově uzavřít víko.

Vysoká produktivita

- Power Block – systém ohřevu zaručující dokonalou rovnoměrnost rozložení teploty a zároveň zkracuje dobu potřebnou pro napařování na požadovanou teplotu.
- Multifunkční schopnosti pánve – možnost souběhu tepelných úprav, např. opékání, dušení a napařování zároveň.



Tlakové a netlakové varné kotle



Přesné a jemné motorové sklápění

- variabilní rychlost sklápění zajistí extrémně jednoduché a přitom přesné vyklopení.
- chod sklápěcího motoru je elektronicky řízen tak, aby nedocházelo k trhávým pohybům bez ohledu na objem zaplnění pánve.
- osa sklápění umožňuje vyklopení pánve v úhlu větším než 90°, což umožňuje kompletní vyprázdnění pánve a samozřejmě usnadňuje čištění.
- vyklápěcí hřídel vyrobena kompletně z nerezové ocele
- excelentní utěsnění a odolnost proti průniku vody

Snadné čištění

- osa sklápění umožňuje vyklopení pánve v úhlu větším než 90°, což výrazně usnadňuje čištění
- snadné čištění meziprostoru mezi nohou a varnou vložkou
- leštěný a hladký povrch

Multifunkční míchadla

- Varné kotle s přípravou pro instalaci míchadla nabízejí možnost použití mnoha typů míchacích nástavců. Míchadla jsou nastavitelná ve třech režimech: jednostranné otáčení, oboustranné otáčení s pauzou 4 sekundy a oboustranné otáčení s pauzou 16 sekund.

Přesné a bezpečné

- vypouštěcí kohout s bezpečnostní labyrintovou pojistkou proti nechtěnému otevření. Vypouštěcí průměr 2" umožňuje jednoduché a zároveň rychlé vypuštění.



Zaměřili jsme se na usnadnění každodenní práce

Obecné znaky

Funkční znaky	Výhody a použití
Přední dotykový Touch panel	umístění panelu umožňuje snadnou kontrolu stavu stroje bez nutnosti stát v jeho bezprostřední blízkosti
Touch panel s LED technologií	zajišťuje dobrou viditelnost i z větších úhlů
Srozumitelné grafika	snadné ovládání díky srozumitelným ikonám a symbolům
Logika Touch panelu Electrolux	uspořádání, grafika a logika ovládacího Touch panelu shodná s konvektomaty Electrolux air-o-steam Touch a air-o-convect Touch
Zapuštěný Touch panel	lehké zapuštění a mírný sklon Touch panelu chrání před jeho poškozením
Hladké povrchy	pro snadné čištění
USB konektivita	snadná aktualizace a zálohování receptů
	snadná archivace a stahování HACCP dat
	možnost použití externí teplotní/pokrmové sondy
Fázování	možnost využití až 15 fází s odlišným nastavením v jednom programu
Paměť na 1000 receptů/programů	paměť s 1000 volnými pozicemi na individuální uživatelské programy. Díky USB konektivě lze programy přenášet mezi stejnými typy zařízení řady thermaline ProThermetic, stejně tak jako je ukládat a nahrávat do/z počítače.
Program “Soft”	automatické nastavení a regulace výkonu pro mléčné a delikátní pokrmy, které mají tendenci se napalovat. Použitím fce Soft se zkracuje doba přípravy takovýchto pokrmů a snižuje se potřeba jejich promíchávání během zahřívací fáze.
Program “Power Level”	automatické nastavení a regulace výkonu pro minimalizaci spotřeby energie nutné pro dosažení bodu varu a jeho následnému udržování.
IPX6 – ochrana proti průniku vody	ochrana IPX6 – špičková hodnota ve své třídě, efektivně ochrání elektrické a elektronické komponenty zařízení před stříkající vodou a výrazně zefektivňuje čištění nejen zařízení, ale také okolního prostředí kuchyňského provozu.
Hygienické spojení zařízení ve varném bloku	pomocí systému Thermodul (hygienickému spojování jednotlivých varných prvků speciálními pásky s integrovaným těsněním) se zamezuje vzniku potencionálních bakteriálních zdrojů
Účinná izolace	maximální stupeň izolace kotlů a pární pro efektivní úspory energie a minimalizaci tepelného vyzařování
Vyvážená a izolovaná víka	vyvážená a izolovaná víka umožňují bezpečné a stabilní otevření v takřka jakékoliv poloze
Samonosná konstrukce z výhradně nerezové ocele	stabilita, robustnost a dlouhodobá životnost

Sklopné modely

Funkční znaky	Výhody a použití
Motorové sklápění s proměnlivou rychlostí rychlostí a funkcí SoftStart a SoftStop	úhel vyklápění větší než 90°zajistí bezproblémové vyprázdnění obsahu a usnadní následné čištění
Minimální vzdálenost 7cm mezi nohou a tělem pánve (kotle)	pro vyšší bezpečnost a snadné čištění
Opláštění vany / vložky kotle s utěsněnými spárami	pro snadné čištění a vysoký hygienický standard
	vyšší ochrana proti průniku vlhkosti
	vyšší ochrana proti průniku vlhkosti
Možnost provedení s 2” předním vypouštěcím kohoutem	pro rychlejší vypouštění tekutých pokrmů
	bezpečnostní provedení kohoutu zabraňující nechtěnému otevření



Nesklopné modely

Funkční znaky	Výhody a použití
Možnost provedení s 2” předním vypouštěcím kohoutem	pro rychlejší vypouštění tekutých pokrmů
	bezpečnostní provedení kohoutu zabraňující nechtěnému otevření

Multifunkční netlakové pánve

Funkční znaky	Výhody a použití
2-zónový varný povrch (elektrické modely)	zvýšená flexibilita – možnost rozdílného nastavení teplot levé a pravé poloviny dna pánve
	úspory energie při menším vytížení stroje
Systém ohřevu “Powerblock”	precizní regulace teploty, rychlý náběh na požadovanou teplotu, optimální rovnoměrnost ohřevu, vysoká stabilita nastavené teploty
	energeticky úsporné řešení díky minimalizaci teplotního překmytu
Nový tvar vypouštěcího prolisu	zajistí precizní vyprázdění pánve bez ohledu na konzistenci pokrmu
Vnitřní oblé rohy	pro snadné čištění
	hladký a dokonale rovný povrch dna
	snadnější čištění
Síla dna 18mm (3mm AISI 316L + 15mm ocelolitina)	vysoká odolnost vůči kyselinotvorným roztokům, dlouhá životnost, rovnoměrná distribuce tepla
Teplotní rozsah 50°-250°C	přesnost regulace na °C, maximální flexibilita
GN kompatibilita pární	všechny pánve umožňují přípravu pokrmů v GN nádobách, vč. možnosti vaření v zavěšených GN nádobách

Multifunkční tlakové pánve – další znaky

Funkční znaky	Výhody a použití
Samoodvzdušňovací a přetlakový ventil tlakové vany	pro bezpečnější a pohodlnější práci při tlakovém vaření, bez rizika opaření
Systém automatické zrychlené kondenzace páry a snížení přetlaku	účinný, ale zároveň úsporný systém automatické redukce přetlaku na konci varného cyklu, kdy za pomoci nepatrného množství vody dochází ke zrychlené kondenzaci páry a zároveň zrychlenému snížení přetlaku.
	zvýšená produktivita, zrychlení obrátky mezi jednotlivými cykly
	bezpečné nastavení i pro delikátní pokrmy
3-stupňový bezpečnostní zámek víka	vysoký stupeň pracovní bezpečnosti, zamezení nechtěnému otevření
Pan thickness 18mm compound bottom (3mm AISI 316, 15mm Mild steel)	very robust, it guantees long life
Pracovní přetlak 0.45 bar (108°C)	zrychlení vaření, úspora času, zvýšení kapacity celého provozu, snížená spotřeba energie v přepočtu na jeden cyklus a energie (50-65% ve srovnání s tradičním vařením), snížení váhových úbytků.
6ti bodová pokrmová sonda	precizní měření teploty v jádře pokrmu, automatická korekce špatného zapíchnutí sondy, garance optimálních výsledků a hygienické bezpečnosti připravovaného pokrmu.
Síla dna 18mm (3mm AISI 316L + 15mm ocelolitina)	vysoká odolnost vůči kyselinotvorným roztokům, dlouhá životnost, rovnoměrná distribuce tepla
Teplotní rozsah 50°-250°C	přesnost regulace na °C, maximální flexibilita
GN kompatibilita pární	všechny pánve umožňují přípravu pokrmů v GN nádobách, vč. možnosti vaření v zavěšených GN nádobách



Varné kotle (s kulatou nebo hranatou vložkou)

Funkční znaky	Výhody a použití
Oblé vnitřní rohy	vnitřní hranatá vložka s oblými vnitřními rohy pro snadné čištění a manipulaci s pokrmem
7cm studená zóna u horní hrany duplikátoru	zvýšená bezpečnost, snížení rizika popálení obsluhy
	snížené vyzařování tepla
100% objemu	obchodní označení modelů podle objemu odpovídá skutečně využitelné kapacitě kotle
Uzavřený, bezúdržbový systém ohřevu	přetlak v duplikátoru 1.5bar (teplota v duplikátoru až 125°C) zajišťuje extrémně rychlý náběh a dosažení požadované teploty
	uzavřený systém bez nutnosti doplňování vody do bojleru uživatelem
Teplotní senzory umístěné ve stěně kotle	umožňuje měření teploty i velice malého množství pokrmu
	garantuje přesnost měření i u velice malého množství
Vnitřní vložka vyrobená z nerezové ocele Al-Si316L (DIN 1.14435) s příměsí molybdenu	dlouhodobá odolnost vůči solným a kyselinotvorným roztokům, které jinak u standardní nerez ocele třídy AISI304 či AISI430 mohou vyvolat korozivní procesy
Teplotní rozsah 50°-110°C	přesnost regulace na °C, maximální flexibilita

Tlakové varné kotle – další znaky

Funkční znaky	Výhody a použití
Samoodvzdušňovací a přetlakový ventil	pro bezpečnější a pohodlnější práci při tlakovém vaření, bez rizika opaření
Systém automatické zrychlené kondenzace páry a snížení přetlaku	účinný, ale zároveň úsporný systém automatické redukce přetlaku na konci varného cyklu, kdy za pomoci nepatrného množství vody dochází ke zrychlené kondenzaci páry a zároveň zrychlenému snížení přetlaku.
	zvýšená produktivita, zrychlení obrátky mezi jednotlivými cykly
	bezpečné nastavení i pro delikátní pokrmy
3-stupňový bezpečnostní zámek víka	vysoký stupeň pracovní bezpečnosti, zamezení nechtěnému otevření
Pracovní přetlak 0.45 bar (108°C)	zrychlení vaření, úspora času, zvýšení kapacity celého provozu, snížená spotřeba energie v přepočtu na jeden cyklus a energie (50-65% ve srovnání s tradičním vařením), snížení váhových úbytků.



Multifunkční pánve

přehled řady

Nesklopné modely – PFEN / PUEN

Kapacita - litry	80	110	125	170
Teplotní rozsah min/max - °C	25-250	25-250	25-250	25-250
Varná plocha - mm	680x550	680x550	1080x550	1080x550
Výška vany - mm	300	300	300	300
EL příkon - kW	15,5	15,5	20,6	20,6

Sklopné modely – PFET / PUET

Kapacita - litry	60	80*	90	100	170
Teplotní rozsah min/max - °C	25-250	25-250	25-250	25-250	25-250
Varná plocha (netlakové pánve) - mm	620x490	800x600	620x490	990x490	990x490
Výška vany** (netlakové pánve) - mm	158	200	237	169	287
Varná plocha (tlakové pánve) - mm	680x558	-	680x558	1050x558	1050x558
Výška vany** (tlakové pánve) - mm	196	-	274	209	326
EL příkon - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
PL výkon (netlakové pánve) - kW	16	-	20	26	29
PL výkon (tlakové pánve) - kW	-	-	18	-	29

* není k dispozici v tlakové verzi
** po hranu výpustního prolisu

Varné kotle

přehled řady

Nesklopné s kulatou vložkou - PBON

Kapacita - litry	60	100	150
Teplotní rozsah min/max - °C	25-110	25-110	25-110
EL příkon - kW	12,2	18,2	24,2
EL příkon (parní verze bez míchadla) - kW	0,3	0,3	0,3
EL příkon (parní verze s míchadlem) - kW	0,4	0,6	0,6

Nesklopné s hranatou vložkou – PBEN / PPEN

Kapacita - litry	80*	200	300	400*
Teplotní rozsah min/max - °C	25-110	25-110	25-110	25-110
Rozměr dna - mm	380x550	680x550	1080x550	1380x550
Výška vložky - mm	460	568	568	568
EL příkon - kW	18,2	30,2	36,2	48,2
EL příkon (parní verze) - kW	0,3	0,3	0,3	0,3

* není k dispozici v tlakové verzi

Sklopné kotle - PBOT

Kapacita - litry	60	100	150	200	300	400	500
Teplotní rozsah min/max - °C	25-110	25-110	25-110	25-110	25-110	25-110	25-110
EL příkon (bez míchadla) - kW	12,2	18,2	24,2	30,2	36,2	48,2	48,2
EL příkon (s míchadlem) - kW	12,5	18,5	24,6	30,6	36,6	48,6	48,6
PL výkon - kW	15	21	27	45	45	45	45
EL příkon (parní verze bez míchadla) - kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
EL příkon (parní verze s míchadlem) - kW	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6



Příslušenství

Multifunkční pánve



Flašná perforovaná dna



Vymezovací rámečky



Nerezové samonosné sokly



HACCP elektronika



Směšovací baterie

Varné Kotle



Scezovací síta



Měrky



Míchací nástavce (pro modely s přípravou pro míchadlo)



Síta na výrobu noků



Koše na vaření zeleniny



Falešná dna



Nerezové samonosné sokly



HACCP elektronika



Směšovací baterie



Výpustní kohouty

Dokonalost s ohledem na životní prostředí

Řešení nabízená Electrolux Professional dokonale odpovídají potřebám zákazníků, včetně oblasti spolehlivosti, hospodárnosti a udržitelného rozvoje. Naše výrobky jsou nejlepší z hlediska kvality – dlouhá životnost a nízké provozní náklady. Některé instalace jsou v provozu i více než 40 let!

- Všechny Electrolux Professional výrobní závody jsou certifikovány ISO 14001
- Všechna Electrolux Professional řešení jsou navržena s nízkou spotřebou vody, energie a spotřebou detergentů, a s nízkými emisemi do životního prostředí
- Všechna Electrolux Professional jsou nejlepší z hlediska kvality, dlouhé životnosti a nízkých provozních nákladů. Některé instalace jsou stále v provozu i po 40 letech
- Všechna Electrolux Professional řešení jsou v souladu s ROHS a REACH a z více jak 95% recyklovatelná
- Všechna Electrolux Professional řešení jsou 100% kvalitativně testována a všechny funkce jsou jednotlivě kontrolovány odbornými technikami
- V posledních 5 letech, více jak 70% Electrolux Professional řešení bylo inovováno funkcemi, které jsou vždy navrženy s ohledem na potřeby zákazníků a ochranu životního prostředí
- Electrolux Professional udržuje specifický program na úspory energie a neustálé snižování spotřeby energie ve svých výrobních závodech



Thinking of you
Electrolux