

Electrolux ProThermetic



Sklopné a Stacionární Modely



ProThermetic - sortiment



Sklopné



PBOT
varné kotle



PFET
netlakové
multifunkční pánve



PUET
tlakové
multifunkční pánve

Nesklopné

PBON
varné kotle
s kulatou vložkou

PBEN
varné kotle
s hranatou vložkou

PPEN
tlakové kotle

PFEN
netlakové
multifunkční pánve

PUEN
tlakové
multifunkční pánve



New Thermaline Ochrana proti vodě



IPX5:

proud vody 12.5 Lit/Minutu
-> Doba působení vody 7 Minut,
Objem vody 87.5 Litrů

IPX6:

proud vody 100 Lit/Minutu
-> Doba působení vody 7 Minut,
Objem vody 700 Litrů



Dotykový panel „Touch Control“



Dotykové ovládání
displej s HD rozlišením



Bezpečný časový odpočet:
začne až po dosažení nastavené
teploty



Programovatelnost:
ukládání receptů, update SW,
HACCP management



Komunikace
ve více jak 30 jazycích



Touch technologie Tlakové multifunkční pánve



Uživatelsky příjemné rozhraní, snadné
čištění, odolné proti poškrábání, vysoké
rozlišení

Touch Screen

- aktuální a nastavená teplota
- celkový a zbývajcí čas
- Odložený start
- funkce SOFT
- Pokrmová sonda
- beztlakové napařování
- tlakové vaření
- funkce Power – výkonové
stupně
- Více-fázové programy



Touch technologie Tlakové multifunkční pánve



Smažení nebo
Vaření/Dušení

Teplota nebo
Výkonový stupeň*

Čas nebo Pokrmová sonda



* pro režim vaření/dušení



Touch technologie Tlakové multifunkční pánve



režim smažení

- odložený start
- funkce SOFT
- vaření v tlaku
- parní beztlakový režim



- nastavení teploty pro každou polovinu dna



Touch technologie Tlakové multifunkční pánve



režim vaření/dušení



- Zpožděný start
- Funkce SOFT pro mléčné a delikátní pokrmy



Touch technologie Více-fázové programy



- jdi do 'Settings' (nastavení) a přidat 'Fázi'



Touch technologie Více-fázové programy



Nastavená Teplota
a Čas

Nastavená teplota
pro každou
polovinu



Nastavená teplota
na pokrmové sondě

fáze tlakového
vaření nebo další
funkce*

* funkce SOFT,
beztlakové vaření v
páře, tlakové vaření,
nastavení míchadla*

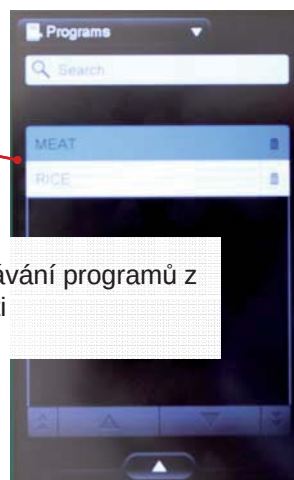
(*platí pro kotle s míchadlem)



Touch technologie Ukládání programů



Touch technologie Ukládání programů



- Vyvolávání programů z paměti



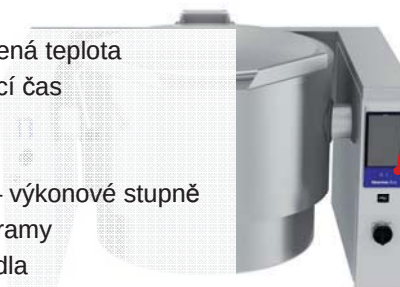
Touch technologie Varné kotle



Uživatelsky příjemné rozhraní, snadné čištění, odolné proti poškrábání, vysoké rozlišení

Touch Screen

- aktuální a nastavená teplota
- celkový a zbývajcí čas
- Odložený start
- funkce SOFT
- funkce POWER – výkonové stupně
- Více-fázové programy
- Nastavení míchadla



Touch technologie Varné kotle

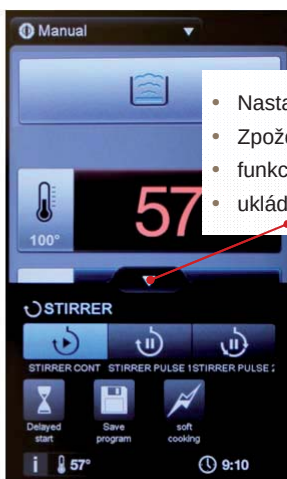


Nastavená
Teplota nebo
Výkonový
stupeň

Nastavený
čas



- Nastavení míchadla
- Zpožděný start
- funkce SOFT
- ukládání programu



SKLOPNÁ zařízení ProThermetic





Sklopné varné kotle P-BOT



Sklopná zařízení PBOT – varné kotle



P-BOT ⇒

- P** – Prothermotic
- B** – Boiling
- O** – rOund
- T** – Tiltting

	HLOUBKA	800	850	900	900	900	1000	1000	1000
	Kapacita (l)	EL	EL	EL	Pára	PLYN	EL	PÁRA	PLYN
sklopné kotle P-BOT	40/60	X	X	X	X	X	-	-	-
	80/100	-	X	X	X	X	-	-	-
	150	-	-	X	X	-	-	-	X
	200	-	X	-	-	-	X	X	-
	300	-	-	-	-	-	X	X	-
	400	-	-	-	-	-	X	X	-
	500	-	-	-	-	-	X	X	-

Sklopná zařízení PBOT – varné kotle

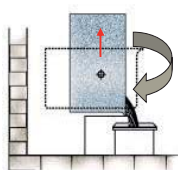


Komfortní a bezpečné sklápění:

proměnlivá rychlost: umožňuje nastavení vždy té správné rychlosti sklápění v závislosti na konzistenci pokrmu

Soft-Start a Soft-Stop: umožňuje bezpečné zastavení/rozjezd sklápění aniž by došlo k „vyšplouchnutí“ pokrmu.

Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje bezproblémové plnění i vyšších nádob.



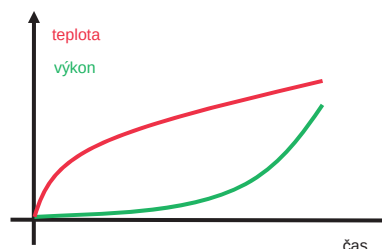
Sklopná zařízení PBOT – varné kotle



Funkce SOFT

funkce pozvolného náběhu výkonu na konečnou nastavenou teplotu

- vhodná obzvláště pro pokrmy s tendencí připalovat se (mléko, omáčky, ...)
- bez nutnosti průběžného promíchávání
- zkrácení doby nahřátí
- snazší následné čištění



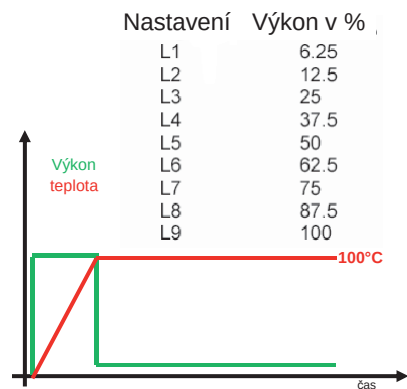
Sklopná zařízení PBOT – varné kotle



Funkce Power Control

funkce maximálního náběhu na teplotu 100°C a následného přepnutí do režimu udržování bodu varu při minimální spotřebě energie.

- zkrácení doby přípravy na minimum při minimální spotřebě energie
- přesně udržovaná teplota 100°C
- výborné pro polévky, těstoviny
- minimalizace vypařování vody



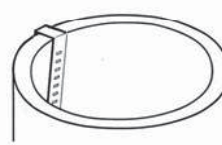
Sklopná zařízení PBOT – varné kotle - příslušenství



Síto



Měry



Síto na noky



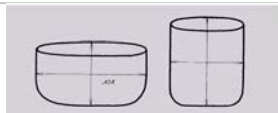
Směšovací baterie s funkcí
DripStop



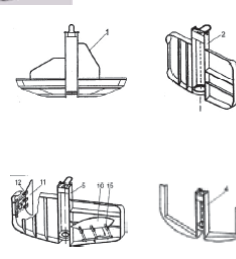
Sklopná zařízení PBOT – varné kotle - příslušenství



Ergonomický poměr mezi průměrem a výškou vložky usnadňující promíchávání



Možnost provedení s integrovaným míchacím zařízením.
Široký výběr míchacích nástavců.



Sklopná zařízení PBOT – varné kotle - ve zkratce



- **Vložka kotle** (vč. výpustního profilu) vyrobena z kyselinovzdorné nerez ocele 1.4435 (AISI 316L). Stejně tak **duplikátor** je vyroben z nerez 1.4404 (**AISI 316L**) a je uzpůsoben pro pracovní tlak 1.5bar
- Vnější panely a vnitřní **samonosná rámová konstrukce** vyrobena z kvalitní nerezové ocele 1.4301 (AISI 304).
- **Dvojitě izolované víko** z nerez 1.4301 (AISI 304) je uchyceno k tělu zařízení na zadním příčném nosníku. Víko je vyvážené a uchyceno na speciální pant, který zajistí jeho fixaci v každé poloze.
- Nově je povrchová teplota na horním lemu snížena o -35 40 C. **Izolovaný duplikátor** končí 134mm pod horním okrajem -> maximálně možný vyhřívání objem kotle.
- Maximální tlak v duplikátoru 1,5 bar; minimální pracovní tlak 0.1 bar.
- **Motorové sklápění s variabilní rychlostí** a funkcí „Soft Start“ & „Soft Stop“. Úhel sklápění je větší jak 90 , což významně usnadňuje vypouštění a čištění.
- **Bezpečnostní ventil** kompletně ukryt uvnitř opláštění kotle
- **Uzavřený topný systém** - žádné ztráty vody z duplikátoru kvůli odvzdušňování a vyrovnávání tlaku.
- **Pokrmový teplotní senzor** je součástí dna kotle, což umožňuje přesné měření již při 25% naplnění kotle.





Multifunkční tlakové pánve P-UET

Thinking of you
Electrolux

Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve

Thinking of you
Electrolux

P-UET → P – **P**rothermetic
U – **U**niversal
E – **r**Ecangular
T – **T**ilting



	Hloubka	800	850	900	900
	Kapacita (L)	EL	EL	EL	PLYN
multifunkční tlakové pánve P-UET	60	X	X	X	-
	90	X	X	X	X
	100	X	X	X	-
	170	X	X	X	X

 Swiss made since 1921

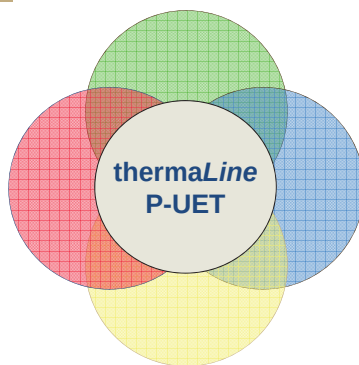
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



multifunkční tlaková
pánev JE ...

... pánev

... kotel
... pařák



... grilovací deska

... „papiňák“



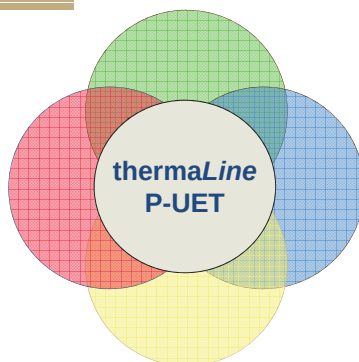
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



multifunkční tlakovou
pánev POUŽÍVÁME NA ...

... pečení

... smažení



... opékání

... vaření, dušení



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



Kotel
Vaření v páře

teplota od 50 až do 110 C
s měřením teploty pokrmu



Pánev
Grilovací deska

teplota 110 až do 250 C
s měřením teploty dna



Vaření v tlaku

vaření v přetlaku až do 110 C
s měřením teploty pokrmu



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



POHODLÍ a SNADNÁ OBSLUHA

Elektronika thermaLine P-UET myslí za Vás !

- automatické rozpoznání smažicího/pečicího cyklu
- automatické rozpoznání klasického vaření
- automatické rozpoznání tlakového vaření



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



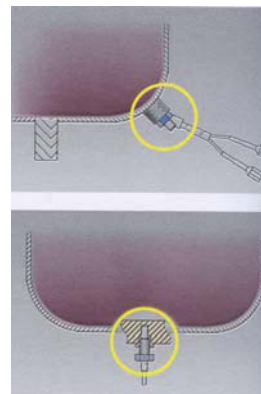
Topný systém – 2 senzory – 3 režimy

- **dva teplotní senzory**
 - uprostřed, na dně vany
 - boční, cca. 5-7cm nad dnem

Nastavená teplota nad 110°C : „**smažicí režim**“
spodní senzor

Nastavená teplota pod 110°C: „**varný režim**“
boční senzor

Rozpoznaný přetlak v pánvi: „**tlakový režim**“
boční senzor



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve Prothermic jako kotel?

- u polévek a omáček má menší hloubka vany, ale větší plocha svoji výhodu v tom, že se brambory, těstoviny, zelenina (těžší ingredience) lépe promíchávají, protože neleží hluboko na dně a navíc nedochází k jejich rozmělnění (poničení).
- pokrm má větší kontakt s rovnoměrně ohřívaným se dnem a tím se rychleji prohřeje (čas)

polévky, omáčky
brambory, rýže
luštěniny, těstoviny
karotka
... prostě vše, na co jste byli zvyklí



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



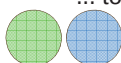
... víceúčelové tlakové pánve Prothermic jako pánve a opékací deska?

Dno pánve je klíčem k úspěchu – jaké máte dno, takovou máte pánve !

Proč používáme silné, vícevrstvé dno, z vysoce kvalitního nerez AISI316 s příměsí Titanu, dokonale rovné, neporézní a leštěné, se zaoblenými rohy?

- a) snížená přilnavost dna minimalizující připékání a tím nižší spotřeba tuků
- b) dokonalá rovnoměrnost ohřevu
- c) odolnost proti „teplotním šokům“
- c) žádné přenosy chutí
- d) snadné čištění

... to vám žádná litinová pánve neumožní



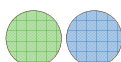
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve Prothermic jako pánve a opékací deska?

Dno pánve je klíčem k úspěchu – jaké máte dno, takovou máte pánve !

základy, pečeně, kuřata, kotlety, bramboráky, řízky, rizoto, sázená vejce, ryby, guláše, masové směsi prostě vše, na co jste byli zvyklí



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve Prothermetic a vaření v tlaku?



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



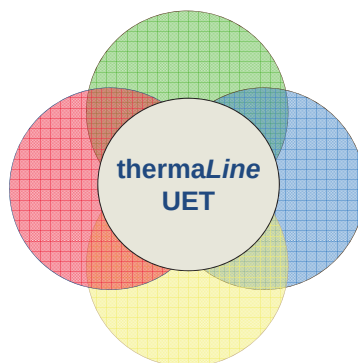
tlaková pánev USPOŘÍ ...

... čas

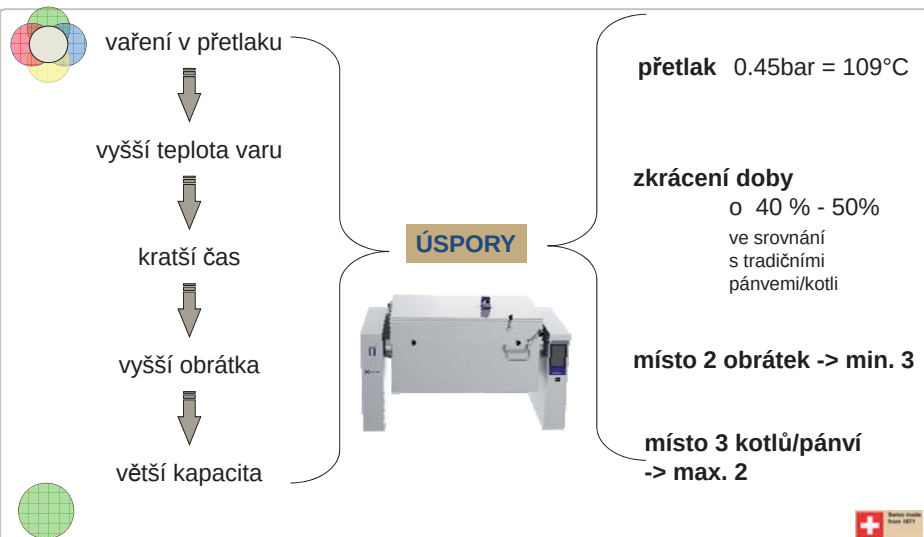
... energie

... suroviny

... prostor



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



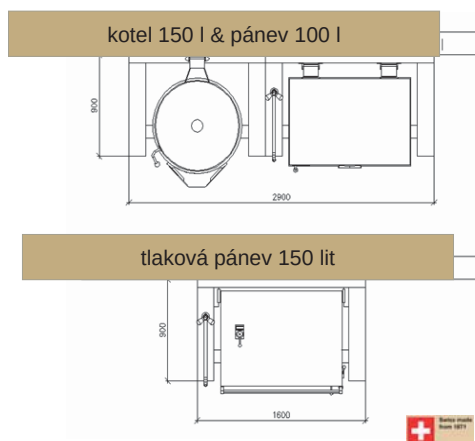
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



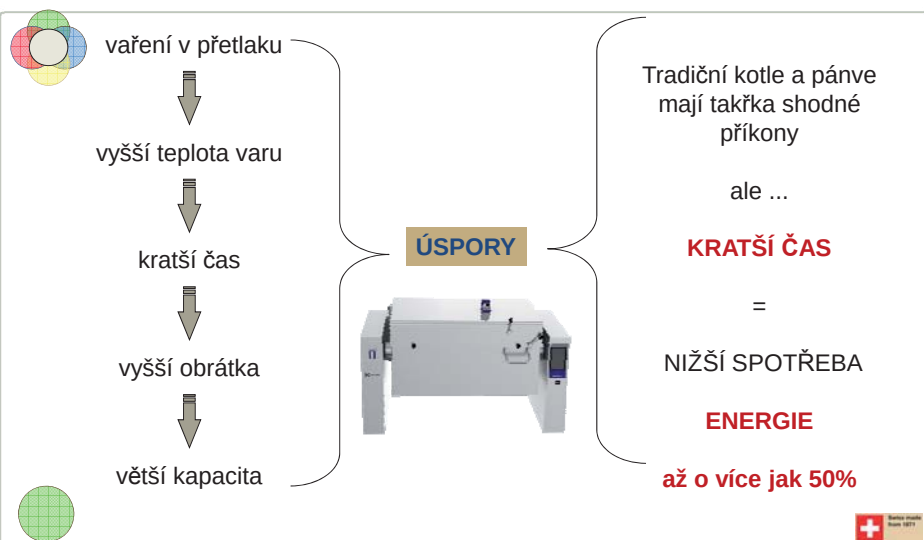
**tlaková pánev nahradí 1 kotel a
sklopnou pánev**

Vyšší produktivita =
menší počet zařízení
nižší prostorové nároky
nižší náklady na čištění
Nižší investice do

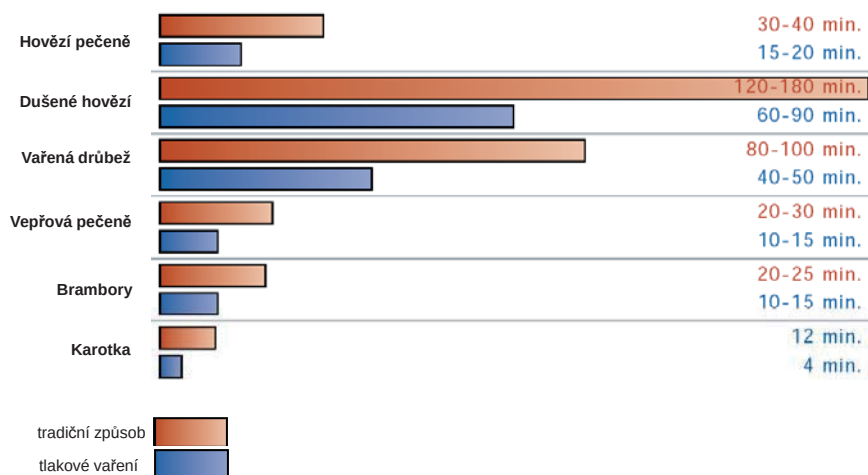
- zařízení
- vzduchotechniky
- energie



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve

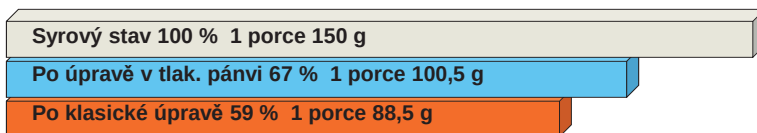


Suroviny

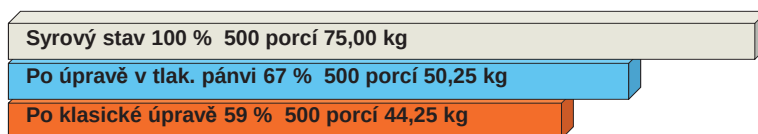


Úprava pokrmů v tlakové pánvi je rychlejší a tím i šetrnější, např.:

Hovězí závitky , 1 porce 150 g v syrovém stavu



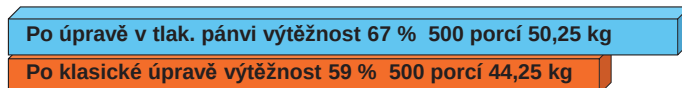
• 500 porcí



Suroviny

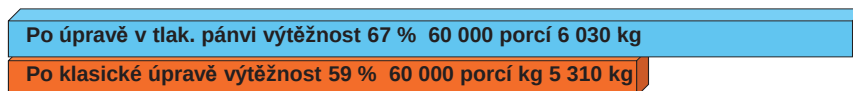


• Úspora na 500 porcích 150 g za 1 den při 1 vaření



úspora **6 kg** masa

• Úspora na 500 porcích 150 g za 5 let při 120 vaření



úspora **720 kg** masa



Peníze



Úspora peněz za el. **energie**

Úspora peněz za **vodu**

Úspora peněz za **suroviny**

- 720 kg masa na 500
porcích za 5

let na 1 druhu pokrmu

$$720 \text{ kg} \times 115 \text{ Kč/kg} = 82\,800 \text{ Kč}$$



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



vaření v přetlaku



vyšší teplota varu



kratší čas



vyšší obrátka



větší kapacita



ÚSPORY



Tlakové pánve umožňují
vaření v páře

potřeba vody pro uvaření
např. brambor v 300L kotli

=

150 L vody

stejně množství brambor v
tlakové pánvi PUET 170

=

20 L vody

... za kratší čas
a navíc energie potřebná
na ohřátí 20L vs. 150L je
menší než 50%



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve

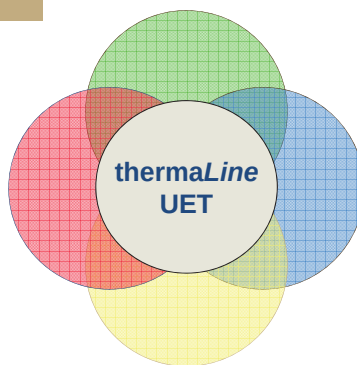


tlaková pánev PŘINÁŠÍ

...

... peníze

... pohodlí



...spokojeného zákazníka

... vyšší kvalitu pokrmů



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve **thermaLine** a vaření v tlaku?

Kvalita pokrmů

- zachování **vitaminů**
nutričních hodnot
barvy

... při vaření v tlaku nedochází k oxidačním procesům -> pánvi je pouze pára a žádný vzduch.

... zkrácením doby vaření se minimalizuje vyplavování vitaminů z pokrmu, navíc zeleninu můžeme vařit pouze v páře a nikoliv přímo ve vodě



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve thermaLine a vaření v tlaku?

Kvalita pokrmů

Ztráty vitamínu C v %

	fazolové lusky	kedlubny	květák	kapusta	brambory
Standardní postup vaření	72%	55%	40%	52%	51%
Přetlak 0,45 bar	38%	42%	32%	50%	57%
Vaření v páře, v konvektomatu	43%	50%	39%	52%	30%



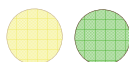
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve thermaLine a vaření v tlaku?

Kvalita pokrmů

- **menší spotřeba solí a koření = dietnější strava**
... tlakové vaření vyžaduje menší dávky soli a koření, neboť zachovává výraznější a přirozenější chuť potravin samotné
- **nižší spotřeba tuků = dietnější pokrmy**
... díky menší přilnavosti dna nevyžaduje „zatažení“ a opečení větší množství tuků než jak je obvyklé u klasických pánví.



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve a fritování ? Pozor na zdraví a peníze!

teplotní rozsah až do 250°C umožňuje použít multifunkční pánve jako fritézu u většiny výrobců, ale existují minimálně 6 dobrých důvodů proč to nedělat.

- 1) **riziko popálení** -> pánve jsou většinou sklopné a tudíž 80 a více litrů horkého oleje, které náhodou neopatrná obsluha začne vyklápět „dokáže zázraky“.
- 2) **nebezpečí opaření** -> pánve jsou vybavené napouštěním vody. Byť minimální možnost, že se občas „podaří“ nechtěně dopuštění vody do oleje nestojí za vysoké riziko opaření se vzniklou směsí páry a oleje
- 3) **drahá filtrace** -> při fritování ve fritézách bez jakéhokoliv příslušenství snadno oddělíte olej se zbytky strouhanky a jednoduše doplníte olej. Při použití velkých multifunkčních pánví musíte pro správnou filtraci investovat nemalé finanční prostředky do speciálních filtračních a přečerpávacích vozíků, jejichž cena se pohybuje i nad 100.000,- Kč.

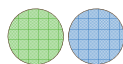


Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve a fritování ? Pozor na zdraví a peníze!

- 4) **drahé příslušenství** -> aby obsluha nemusela „lovit“ hranolky, řízky, apod. ve vysoké hladině oleje, je nutné vybavit takové pánve ne zcela levným zvedáním fritovacích košů.
- 5) **přetlak a olej** -> zkoušeli jste doma Papinův hrnec naplnit olejem a uzamknout víko. Následky takového pokusu nelze ani domyslet, natož s obsahem 80litrů.
- 6) **manipulace s olejem** -> pro „bezpečnou“ manipulaci s olejem je nutná jeho teplota pod 70°C. Doba potřebná pro zchladnutí 80 litrů oleje se počítá v řádech více jak 4 hodin.
... a vy jste neinvestovali do tlakové pánve peníze, abyste čekali polovinu pracovní doby než vychladne olej.



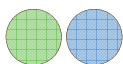
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



... víceúčelové tlakové pánve a fritování ?

Pozor na zdraví a peníze!

Nechte multifunkční pánve dělat to,
co je jim přirozené a fritování svěřte odborníkům
-
fritézám.



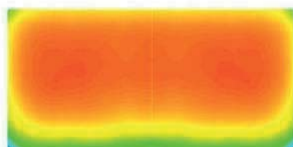
thermale - pánve topný systém „THERMO-BLOCK“ pro netlakové i tlakové pánve



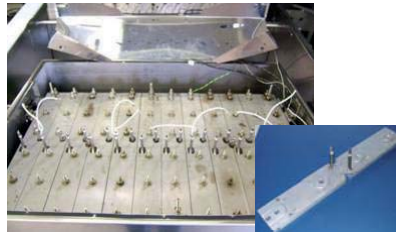
thermaLine Classic



Temperature [°C]



thermaLine ThermoBlock



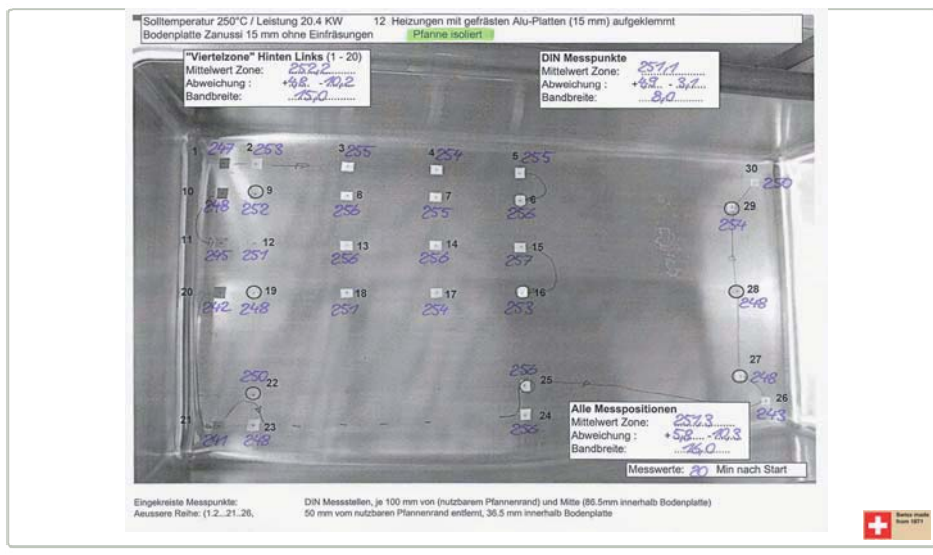
Temperature [°C]



o 60% méně diferencí !!



thermaline - pánve topný systém „THERMO-BLOCK“ pro netlakové i tlakové pánve



thermaline - pánve topný systém „THERMO-BLOCK“ pro netlakové i tlakové pánve



- Zdokonalené rozložení tepla
 - Vynikající teplotní stabilita
 - Precizní nastavení teploty
 - Úspora energie
- Energie se přenáší do pokrmu, nikoliv do kuchyně
- Výborné výsledky pečení



thermaline - pánve

topný systém „THERMO-BLOCK“
pro netlakové i tlakové pánve



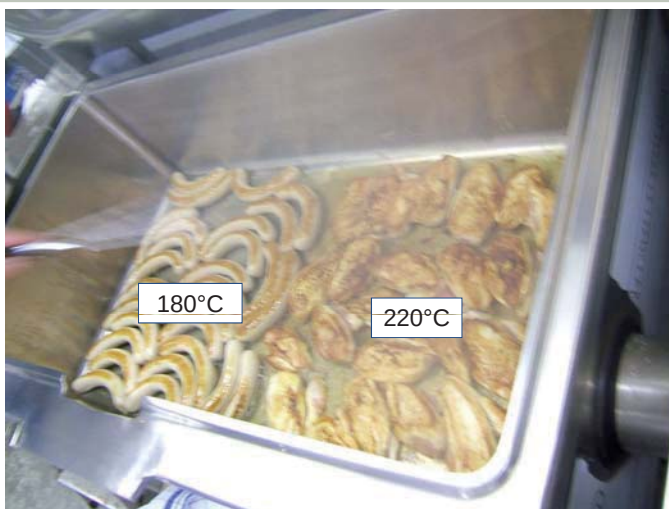
stejná rovnoměrnost i v rozích

- ✓ rovnoměrnost
- ✓ stabilita teploty
- ✓ nepřichytávání



thermaline - pánve

topný systém „THERMO-BLOCK“
pro netlakové i tlakové pánve



2 varné zóny



thermaline - pánve

topný systém „THERMO-BLOCK“
pro netlakové i tlakové pánve



12kg masa



thermaline - pánve

topný systém „THERMO-BLOCK“
pro netlakové i tlakové pánve



- ✓ minimální přichytávání
- ✓ snadnější čištění



thermaline - pánve

topný systém „THERMO-BLOCK“
pro netlakové i tlakové pánve

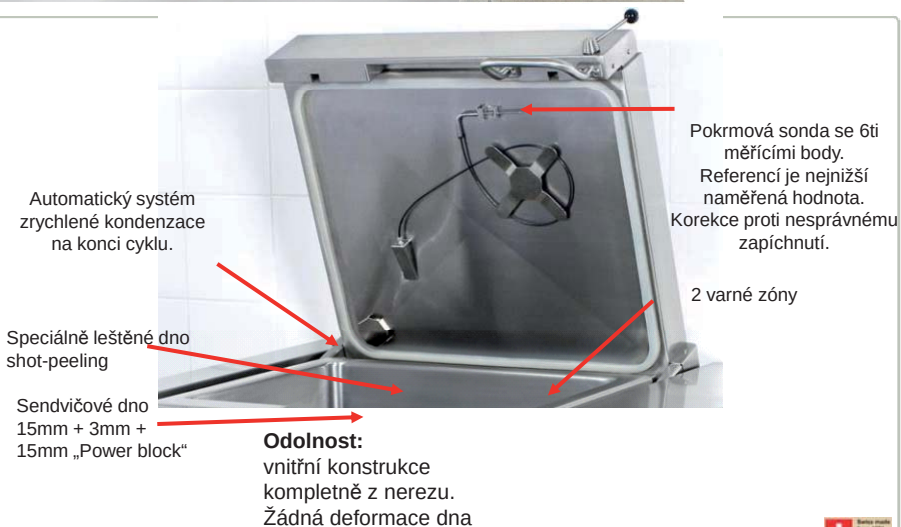


Souhrn:

- topný systém **Thermo-Block** zdokonaluje rovnoměrnost ohřevu
> méně míchání
- **Sendvičové dno**, 15 mm ocelolitina + 3 mm nerez AISI316L + 15mm Powerblock
- **2 varné zóny**
- prodloužení **životnosti** topného systému
- **přesnější** udržení teploty – minimální výkyv i při plném zatížení
- zlepšená **účinnost** ohřevu (přenosu tepla)



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve

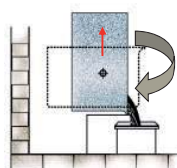


Komfortní a bezpečné sklápění:

proměnlivá rychlost: umožňuje nastavení vždy té správné rychlosti sklápění v závislosti na konzistenci pokrmu

Soft-Start a Soft-Stop: umožňuje bezpečné zastavení/rozjezd sklápění aniž by došlo k „vyšplouchnutí“ pokrmu.

Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje bezproblémové plnění i vyšších nádob.



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



červený ukazatel pro automatickou kontrolu tlaku: časový odpočet začne až po natlakování vany.



Snadno rozebíratelné
pro potřeby čištění



Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



multifunkční využití

- ✓ kotel
- ✓ pánev
- ✓ grilovací deska
- ✓ steamer - paňák
- ✓ tlakový steamer

úspory

- ✓ -13-15% váhové ztráty
- ✓ o 100% vyšší produktivita než normální pánve
- ✓ o -50% zkrácení času
- ✓ o -50% menší spotřeba energie
- ✓ o -70% nižší spotřeba vody

Vysoká kvalita přípravy pokrmů

- ✓ **ideální přenos tepla** do pokrmu (více jak 5x lepší než vařením ve vodě)
- ✓ **Zkrácený čas vaření** – vyšší teplota vaření v tlaku (přetlak 0.45bar)
- ✓ **Nutriční hodnoty**: více vitamínů
- ✓ **Nižší přilnavost** při přetlaku
- ✓ **Lepší chuť** - přirozenější
- ✓ **Lepší barva** – snížená oxidace pokrmu
- ✓ **Žádné vysušování** - 100% vlhkost
- ✓ **Nepřepalování** - max. 108°C při přetlaku
- ✓ **Žádné promíchávání**: úspora času, konzistence
- ✓ GN kompatibilní



Thermaline multifunkční tlakové pánve



Sumář:

- **IPX6**
- Víko se zlepšenou torzní pevností, vyvážené, kompletně izolované
- Bezpečnostní **ventil víka** s tlakovou automatikou a automatická zrychlená kondenzace
- topný systém **Thermoblock** – optimální distribuce tepla a vysoká teplotní stabilita.
- Multifunkční **sendvičové dno** 18mm:
(15mm ocelolitina + 3mm AISI316L ((1.4404)) + 15mm Thermoblock)
- **Motorové sklápění** s proměnlivou rychlostí a fcí. Soft Stop a Soft Start
- Možnost pokrmové sondy **CTS** (6ti bodová, s korekcí špatného vpichu)
- Leštění dna pomocí nerezových kuliček – nižší přilnavost, snadnější čištění, odolnost vůči teplotním šokům
- **2 varné zóny** každá s vlastním teplotním senzorem, nezávislé nastavení teploty – vyšší flexibilita
- 2+1 teplotní senzory – 2x na dně a 1x na boku
- **Vnitřní rámová konstrukce** kompletně z nerez 1.4301 (AISI304)



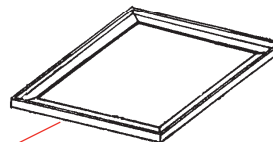
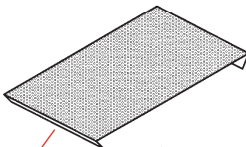
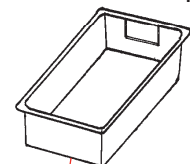
Sklopná zařízení PUET – Tlakové multifunkční pánve



GN kompatibilní
rozměr vany

perforované dno

Vymezovací rámečky pro vaření v GN



Směšovací baterie s ručním
ovládáním nebo napouštěcí
automatickou



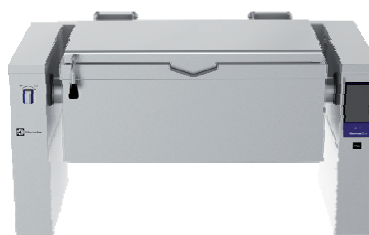
Sklopná zařízení PFET – multifunkční netlakové pánve



P-FET



P – **P**rothermotic
F – **F**rying
E – **r**ectangular
T – **T**ilting



	Hloubka	800	850	900	900
	Kapacita (L)	EL	EL	EL	PLYN
multifunkční netlakové pánve P-FET	60	X	X	X	X
	90	X	X	X	X
	100	X	X	X	X
	170	-	-	X	X



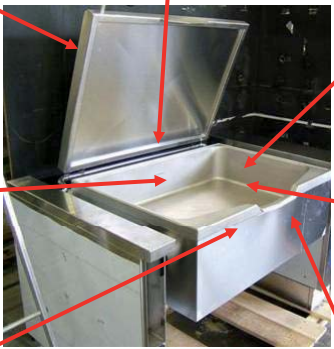


Multifunkční netlakové pánve P-FET

Thinking of you
Electrolux

Sklopná zařízení P-FET – multifunkční netlakové pánve

Thinking of you
Electrolux



- Víko s robustním rámem
- Víko zachytávající kondenzát při otevření
- Thermo-Block** systém se 2 varnými zónami
- Vana GN kompatibilní
- Dno pánve:**
3 mm AISI 316
15 mm ocelolitina
15 mm Thermo-Block
- Snadné čištění: **bezspárové svaření** vany a vnějších panelů
- Vypouštěcí prolis pro precizní vyprázdnění pánve

 Swiss made since 1921

Sklopná zařízení P-FET – multifunkční netlakové pánve



- **IPX6**
- **GN kompatibilita vany**
- topný systém **Thermo-Block** – optimální distribuce tepla a vysoká teplotní stabilita.
- **2 varné zóny** každá s vlastním teplotním senzorem, nezávislé nastavení teploty – vyšší flexibilita
- **Motorové sklápění** s proměnlivou rychlostí až za úhel 90° a fcí. Soft Stop a Soft Start
- **Vnitřní rámová konstrukce** kompletně z nerez 1.4301 (AISI304)
- Multifunkční **sendvičové dno** 18mm:
(15mm ocelolitina + 3mm AISI316L ((1.4404)) + 15mm Thermoblock)
- Víko se zlepšenou torzní pevností, vyvážené, kompletně izolované
- **Atermické madlo** víka s protiskluzovým povrchem



Nesklopné kotle a pánve



Nesklopná zařízení P-BON – kotle s kulatou vložkou



P-BON



P – **P**rothermotic
B – **B**oiling
O – **r**Ound
N – **N**ontilting



	Hloubka	900	900	850	850	800	800
	objem (l)	EL	PÁRA	EL	PÁRA	EL	PÁRA
Kotle P-BON	60	X	X	X	X	X	X
	100	X	X	X	X	X	X
	150	X	X	X	X	-	-



Nesklopná zařízení P-BON – kotle s kulatou vložkou



- **vložka kotle** vyrobena z kyselinovzdorné nerez ocele 1.4435 (AISI 316L). Stejně tak **duplikátor** je vyroben z nerez 1.4404 (**AISI 316L**) a je uzpůsoben pro pracovní přetlak 1.5bar (minimální pracovní přetlak 0.1bar)
- Vnější panely a vnitřní **samonosná rámová konstrukce** vyrobena z kvalitní nerezové ocele 1.4301 (AISI 304).
- **Dvojitě izolované víko** z nerez 1.4301 (AISI 304) je uchyceno k tělu zařízení na zadním příčném nosníku. Víko je vyvážené a uchyceno na speciální pant, který zajistí jeho fixaci v každé poloze.
- Povrchová teplota na horním lemu snížena o -35 40 C. **Izolovaný duplikátor** končí 134mm pod horním okrajem -> maximálně možný vyhřívání objem kotle.
- Výpustní kohout o průměru 2" pro rychlé, nicméně přesné vypouštění i malých porcí.
- **Bezpečnostní ventil** kompletně ukryt uvnitř opláštění kotle
- **Uzavřený topný systém** - žádné ztráty vody z duplikátoru kvůli odvětrávání a vyrovnávání přetlaku.
- **Pokrmový teplotní senzor** je součástí dna kotle, což umožňuje přesné měření již při 25% naplnění.
- Tepelně izolované madlo víka s protiskluzovým povrchem.
- Vybrané modely se zadním límcem pro hygienickou instalaci ke zdi.
- Vybrané modely s napouštěcí baterií.



Nesklopná zařízení P-BEN – kotle s hranatou vložkou



P-BEN



P – **P**rothermetic
B – **B**oiling
O – **r**ectangular
N – **N**ontilting



	Hĺoubka	900	900	850	850	800	800
	Objem (L)	EL	PÁRA	EL	PÁRA	EL	PÁRA
kotle (P-BEN)	80	X	X	X	X	X	X
	200	X	X	X	X	X	X
	300	X	X	X	X	X	X
	400	X	X	X	X	X	X



Nesklopná zařízení P-BEN – kotle s hranatou vložkou



- **vložka kotle** vyrobená z kyselinovzdorné nerez ocele 1.4435 (AISI 316L). Stejně tak **duplikátor** je vyroben z nerez 1.4404 (**AISI 316L**) a je uzpůsoben pro pracovní přetlak 1.5bar (minimální pracovní přetlak 0.1bar)
- Vnější panely a vnitřní **samonosná rámová konstrukce** vyrobená z kvalitní nerezové ocele 1.4301 (AISI 304).
- **Dvojitě izolované víko** z nerez 1.4301 (AISI 304) je uchyceno k tělu zařízení na zadním příčném nosníku. Víko je vyvážené a uchyceno na speciální pant, který zajistí jeho fixaci v každé poloze.
- Povrchová teplota na horním lemu snížena o $-35 \div 40^{\circ}\text{C}$. **Izolovaný duplikátor** končí 134mm pod horním okrajem -> maximálně možný vyhřívání objem kotle.
- Výpustní kohout o průměru 2" pro rychlé, nicméně přesné vypouštění i malých porcí.
- **GN kompatibilita** - umožňuje vařit v GN nádobách, vč. jejich zavěšení na horní lem.
- **Bezpečnostní ventil** kompletně ukryt uvnitř opláštění kotle
- **Uzavřený topný systém** - žádné ztráty vody z duplikátoru kvůli odvědušňování a vyrovnávání přetlaku.
- **Pokrmový teplotní senzor** je součástí dna kotle, což umožňuje přesné měření již při 25% naplnění.
- Tepelně izolované madlo víka s protiskluzovým povrchem.
- Vybrané modely se zadním límcem pro hygienickou instalaci ke zdi.
- Vybrané modely s napouštěcí baterií.



Nesklopná zařízení P-PEN – tlakové kotle s hranatou vložkou



P-PEN



P – **P**rothermotic
B – **P**ressure
O – **r**ectangular
N – **N**ontilting



	Hloubka	900	900	850	850
	Objem (l)	EL	PÁRA	EL	PÁRA
Tlakové kotle (P-PEN)					
	200	X	X	X	X
	300	X	X	X	X



Nesklopná zařízení P-PEN – tlakové kotle s hranatou vložkou



- **vložka kotle** vyrobena z kyselinovzdorné nerez ocele 1.4435 (AISI 316L). Stejně tak **duplikátor** je vyroben z nerez 1.4404 (**AISI 316L**) a je uzpůsoben pro pracovní přetlak 1.5bar (minimální pracovní přetlak 0.1bar)
- **Zkrácený čas vaření** – vyšší teplota vaření v tlaku (přetlak 0.45bar)
- Vnější panely a vnitřní **samonosná rámová konstrukce** vyrobena z kvalitní nerezové ocele 1.4301 (AISI 304).
- **Dvojitě izolované víko** z nerez 1.4301 (AISI 304) je uchyceno k tělu zařízení na zadním příčném nosníku. Víko je vyvážené a uchyceno na speciální pant, který zajišťuje jeho fixaci v každé poloze.
- Povrchová teplota na horním lemu snížena o -35 ÷ 40°C. **Izolovaný duplikátor** končí 134mm pod horním okrajem -> maximálně možný vyhřívaný objem kotle.
- **Bezpečnostní zámek** tlakového víka
- Výpustní kohout o průměru 2" pro rychlé, nicméně přesné vypouštění i malých porcí.
- **GN kompatibilita** - umožňuje vařit v GN nádobách, vč. jejich zavěšení na horní lem.
- **Bezpečnostní ventil** kompletně ukryt uvnitř opláštění kotle
- **Uzavřený topný systém** - žádné ztráty vody z duplikátoru kvůli odvodušňování a vyrovnávání přetlaku.
- **Pokrmyový teplotní senzor** je součástí dna kotle, což umožňuje přesné měření již při 25% naplnění.
- Tepelně izolované madlo víka s protiskluzovým povrchem.
- Vybrané modely se zadním límcem pro hygienickou instalaci ke zdi.
- Vybrané modely s napouštěcí baterií.



Nesklopná zařízení P-FEN – multifunkční netlakové pánve



P-FEN



P – **P**rothermotic
B – **F**rying
O – **r**ectangular
N – **N**ontilting



	Hloubka	900	850	800
	Objem (L)	EL	EL	EL
Nesklopné pánve (P-FEN)	80	X		
	110	X	X	X
	125	X		
	170	X	X	X



Nesklopná zařízení P-FEN – multifunkční netlakové pánve



- **IPX6**
- **GN kompatibilita vany**
- topný systém **Thermoblock** – optimální distribuce tepla a vysoká teplotní stabilita.
- **2 varné zóny** každá s vlastním teplotním senzorem, nezávislé nastavení teploty – vyšší flexibilita
- **Dvojitě izolované víko** z nerezů 1.4301 (AISI 304) je uchyceno k tělu zařízení na zadním příčném nosníku. Víko je vyvážené a uchyceno na speciální pant, který zajišťuje jeho fixaci v každé poloze.
- **Motorové sklápění** s proměnlivou rychlostí až za úhel 90° a cí. Soft Stop a Soft Start
- **Vnitřní rámová konstrukce** kompletně z nerezů 1.4301 (AISI304)
- Multifunkční **sendvičové dno** 18mm:
(15mm ocelolitina + 3mm AISI316L ((1.4404)) + 15mm Thermoblock)
- Leštění dna pomocí nerezových kuliček – nižší přilnavost, snadnější čištění, odolnost vůči teplotním šokům
- **Výpustní kohout** o průměru 2" pro rychlé, nicméně přesné vypouštění i malých porcí.
- **Atermické madlo** víka s protiskluzovým povrchem



Nesklopná zařízení P-UEN – Tlakové multifunkční pánve



P-UEN



P – Prothermetic
U – Universal
E – rEctangular
T – Nontilting



	Hloubka	900	850
	Objem (L)	EL	EL
Multifunkční tlakové pánve, nesklopné (P-UEN)	80	X	
	110	X	X
	125	X	
	170	X	X



Nesklopná zařízení P-UEN – Tlakové multifunkční pánve



Sumář:

- **IPX6**
- **Zkrácený čas vaření** – vyšší teplota vaření v tlaku (přetlak 0.45bar)
- Vnější panely a vnitřní **samonosná rámová konstrukce** z kvalitní nerezové ocele 1.4301 (AISI 304).
- **Dvojitě izolované víko** z nerez 1.4301 (AISI 304) je uchyceno k tělu zařízení na zadním příčném nosníku. Víko je vyvážené a uchyceno na speciální pant, který zajistí jeho fixaci v každé poloze.
- Víko se zlepšenou torzní pevností, vyvážené, kompletně izolované
- Bezpečnostní **ventil víka** s tlakovou automatikou a automatická zrychlená kondenzace
- topný systém **Thermoblock** – optimální distribuce tepla a vysoká teplotní stabilita.
- Multifunkční **sendvičové dno** 18mm:
(15mm ocelolitina + 3mm AISI316L (1.4404)) + 15mm Thermoblock)
- Leštění dna pomocí nerezových kuliček – nižší přilnavost, snadnější čištění, odolnost vůči teplotním šokům
- **2 varné zóny** každá s vlastním teplotním senzorem, nezávislé nastavení teploty – vyšší flexibilita
- 2+1 teplotní senzory – 2x na dně a 1x na boku
- **Výpustní kohout** o průměru 2" pro rychlé, nicméně přesné vypouštění i malých porcí.
- Možnost pokrmové sondy **CTS** (6ti bodová, s korekcí špatného vpichu)
- Vybrané modely se zadním límcem pro hygienickou instalaci ke zdi / na zeď



Sumář - thermaLine ProThermetic



ProThermetic :

- | | |
|--|----------------------|
| ✓ Samonosná konstrukce | ✓ Classic thermaLine |
| ✓ Okapová hrana dle (DIN 18860-2) | ✓ Classic thermaLine |
| ✓ Kompatibilita s thermaLine Classic & Juno | ✓ Classic thermaLine |
| ✓ Systém Powerblocks - pánve | ✓ New Thermetic |
| ✓ 2 regulovatelné varné zóny - pánve | ✓ New Thermetic |
| ✓ Zrychlená kondenzace (tlakové modely) | ✓ New Thermetic |
| ✓ Pokrmová sonda (PUET, PUEN) | ✓ New Thermetic |
| ✓ IPX 6 | ✓ New Thermetic |
| ✓ Kompatibilita s novou řadou modulárních prvků thermaLine | ✓ Nové |
| ✓ "Touch" Control se shodnou logikou jako u konvektomatů | ✓ Nové |



...připravujeme



Připravujeme



- Tabulky spotřeb dle příprav jednotlivých surovin

- Kuchařka



- Touch Simulator
 - společně s konvektomaty TouchLine

