



Electrolux

thermaLine Prothermetic Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80

POL.

MODEL

NÁZEV

SIS #

AIA #



Electrolux

**thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80**



thermaLine Prothermetic

Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80

586215 (PUET10EEEE)

Multifunkční pánev, TLAKOVÁ, sklopná, elektrická, 100L, instalace na sokl 100mm (S80)

Zkrácená specifikace

Položka č.

Multifunkční pánev, TLAKOVÁ, sklopná, elektrická, 100L, instalace na sokl 100mm (S80)

Sendvičové dno Compound & ThermoBlock systém.

Kontaktní vrstva - vyrobená z kyselinovzdorné ocele třídy AISI 316L-1.4404, odolává i agresivním roztokům vody a soli.

Ovládání TouchControl - HD DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. Možnost vícefázového programování, ukládání receptů, automatické programy. USB konektivita.

Teplotní rozsah: 50°-250°C. Automatické rozpoznání cyklu tepelné úpravy "smažení" a "vaření" a "vaření v tlaku".

Funkce SOFT a Power Level.

Systém automatické kondenzace páry umožní otevření víka pánve do několika sekund po ukončení vaření v tlaku.

Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje plnění i vyšších nádob.

Možnosti instalace: samostatně stojící v prostoru, stojící u zdi, do varného bloku záda-na-záda. Určeno pro instalaci na stavební sokl o výšce 100mm nebo nerezový sokl či nohy (viz. extra příslušenství).

Hlavní funkce a vlastnosti

- Pečení, smažení, dušení, vaření, vaření v tlaku a napařování.
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymešovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým radiusem.
- ThermoBlock systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Víko vybavené bezpečnostními mechanismy, které zamezí otevření víka obsluhou v případě, kdy je pánev natlakovaná.
- 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.
- Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zamezuje vzniku nadměrného přetlaku ve varném prostoru.
- Možnost vaření při přetlaku 0.45bar výrazně redukuje čas samotného vaření.
- Optimální rozložení teploty a její přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky s ohledem na konzistenci pokrmu, zachování přirozené barvy, chutí a vitamínů.
- Vaření přes noc šetří energii, čas a náklady.
- Vysoko kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklápění pánve a snadné čištění.
- Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.
- Vestavěná teplotní čidla pro přesnou kontrolu a regulaci procesu vaření.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat (viz. extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6

SCHVÁLENO:



Electrolux

thermaLine Prothermetic **Multifunkční tlaková pánev,** **100L, EL, S80**

Konstrukce

- Vnější panely a vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez oceli AISI304-1.4301.
- Multifunkční varný povrch se sníženou přilnavostí: speciální sendvičová struktura dna 'COMPOUND': 3mm nerez AISI316L - 1.4404 (kyselinovzdorná ocel) + 15mm ocelolitina. Povrch je díky použitým materiálům a konstrukci dna vysoce odolný proti teplotním šokům.
- Vana pánve hlubokotažená z jednoho kusu nerez AISI304 - 1.4301, s oblými hygienickými rohy. Povrch se sníženou přilnavostí, opracován technologií Shot Peening.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
- K 18mm silnému sendvičovému dnu Compound pevně přiléhá 15mm Thermoblock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouho životnost celého systému.
- Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Logika zobrazování jednotlivých funkcí vede obsluhu celým postupem nastavení. Současné zobrazení nastavených a aktuální hodnot teploty a času; reálné hodiny; program SOFT pro jemné a mléčné pokrmy; funkce POWER - 9 přednastavených stupňů výkonu (od prohřívání až po maximální výkon); fce odloženého startu; noční vaření; chybová hlášení a mnoho dalších funkcí.
- Rozdílné nastavení systému pro režim "Vaření" a "Pečení/Smažení".
- Možnost volby typu napouštěcí baterie vč. možnosti automatického plnění. (extra příslušenství)
- Tlakové víko osazené bezpečnostním zámkovým systémem s rychlým mechanismem.
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (za příplatek)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí

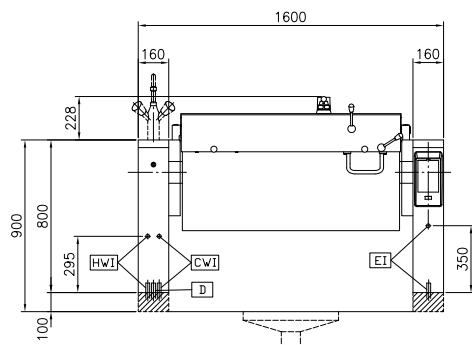


thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80

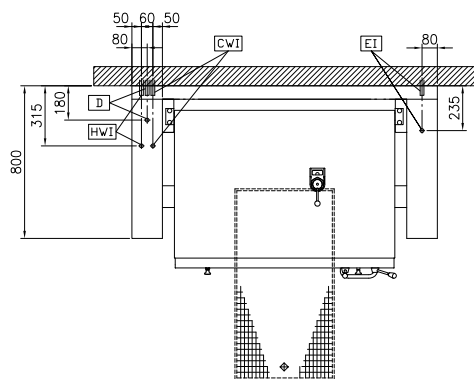
Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2012.11.07

Zepředu

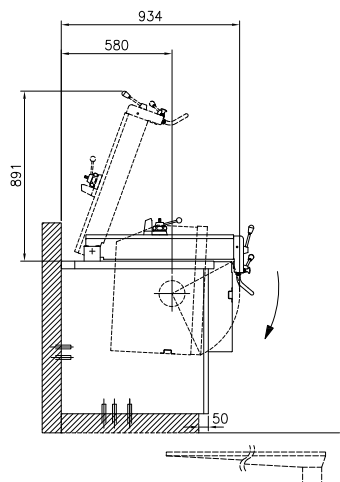


Shora



C-WI = Napojení studené vody
H-WI = Napojení teplé vody
D = Odpad
EI = Elektrické napojení

Boční



Elektrický

Napětí: 586215(PUET10EEEE0) 400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkem W: 20.6 kW

Instalace

Typ instalace FS on concrete base; FS on feet; On base; Standing against wall

Hlavní informace

Uspořádání: Hranatý; Sklopné
Teplotní rozsah MIN: 50 °C
Teplotní rozsah MAX: 250 °C
Šířka vany: 0 mm
Výška vany: 0 mm
Hloubka vany: 0 mm
Vnější rozměry, Výška 800 mm
Vnější rozměry, Šířka 1600 mm
Vnější rozměry, Hloubka 800 mm
Netto váha: 320 kg
Využitelný objem: 100 lt
Sklápěcí mechanismus Automatický
Dvouplášťové víko ✓
Typ ohřevu Přímý

thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.



Electrolux

thermaLine Prothermetic Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80

Extra příslušenství

- Směšovací baterie pro sklopná zařízení (kotle a pánve) řady ThermoLine 800&900 PNC 581911 ☐
- Síto na výrobu noků, pro 80/100 litrové kotle a pánve. Určeno pro kotle 80 a 100 litrů řady S90, BON, BOT, všechny modely BEN, PEN a UET. PNC 910053 ☐
- Stěrka pro síto na výrobu noků PNC 910058 ☐
- Vymezovací rámeček pro zavěšení GN 1/1 nádob. Vyrobeno z nerez AISI 304. Rám se umísťuje na hranu kotle/pánve podélně. Konkrétní počet se liší podle objemu kotle/pánve. Určeno pro kotle a pánve BEN, PEN, UET, UEN, PBEN, PPEN, PUET, PFET, PFEN PNC 910191 ☐
- Falešné perforované dno pro tlakové pánve UET a UEN. - rozměr GN 1/1. PNC 910201 ☐
- Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s madly pro tlakové pánve PNC 910211 ☐
- Nerezový sokl pro sklopná zařízení řady Electrolux ThermoLine (FET, UET, BOT), výška soklu 100mm (S), šířka 160mm, hloubka 800mm. Pro STOJÍCÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. PNC 911432 ☐
- Nerezový sokl pro sklopná zařízení řady Electrolux ThermoLine (FET, UET, BOT), výška soklu 100mm (S), šířka 160mm, hloubka 800mm. Pro SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. PNC 911462 ☐
- Děrovaná GN nádoba, GN1/1-200mm, s držadly PNC 911673 ☐
- Zadní zvýšený okraj, navařený, 1600mm PNC 911749 ☐
- Oplachová sprcha pro boční montáž. PNC 912051 ☐
- Sada 4 nožiček pro zařízení ThermoLine Prothermetic. PNC 912732 ☐
- Systém automatického napouštění studené vody pro sklopné modely řady Prothermetic PNC 912733 ☐
- Systém automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely řady Prothermetic PNC 912735 ☐



**thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 100L, EL, S80**

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2012.11.07