

thermaLine Prothermetic
Multifunkční tlaková pánev, 170L,
EL, CTS, H85

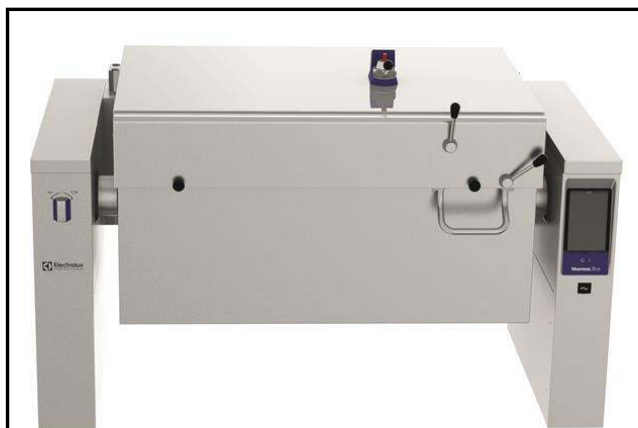
Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____

**586276 (PUET17KBEO)**Multifunkční pánev,
TLAKOVÁ, sklopná,
elektrická, 170L, 6ti bodová
pokrmová sonda CTS,
instalace na sokl 200mm
(H85)**Zkrácená specifikace****Položka č.**

Multifunkční pánev, TLAKOVÁ, sklopná, elektrická, 170L, 6ti bodová pokrmová sonda CTS, instalace na sokl 200mm (H85)
PowerBlock systém: varný povrch je složen z vícevrstvého dna (15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316L-1.4404 + 15mm topný blok hliníkovém pouzdrě).

Topné články v hliníkovém bloku mají sládu tepelnou vodivost a nižší povrchovou teplotu, což výrazně zlepšuje rovnoměrnost ohřevu dna, prodlužuje životnost a zvyšuje spolehlivost celého topného systému.

Kontaktní vrstva vyrobená z kyselinovzdorné oceli třídy AISI 316Ti, která odolává i agresivním roztokům vody a soli.
2 zónový varný povrch s možností nastavení odděleného ohřevu pravé a levé poloviny pánve. Senzitivní dno pánve garantuje vysokou flexibilitu v přípravě pokrmů a různorodost tepelných úprav (smažení, opékání, příprava omáček a sauté, vaření, dušení...), včetně vaření v tlaku.

Dokonalé rovné a leštěné dno snižuje spotřebu tuků a olejů, je odolné proti teplotní šokům díky technologii "Shot peening".
Ovládaní TouchControl - HD DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. Možnost vícečárového programování, ukládání receptů, automatické programy, USB konektivita.

Elektronická mikroprocesorová řídicí jednotka s digitálním displejem, volba teploty pokrmu (50°-250°C), možnost předprogramování doby vaření a začátku vaření. Automatické rozpoznání cyklu tepelné úpravy "smažení" a "vaření" a "vaření v tlaku" díky tlakovému a 2 teplotním senzörům.

a) Režim smažení: při nastavení teploty 110°C nebo vyšší je teplota měřena teplotním senzörem, umístěným ve dnu pánve.

b) Režim vaření: Při teplotě pod 110°C je teplota řízena postranním pokrmovým senzörem, umístěným na boční stěně pánve. Díky elektronické řídicí desce je energie dodávána pouze v efektivní míře, aby nedocházelo k nechtěnému překmitu teploty.

c) Režim tlakový: pokud tlakový senzör zaregistruje přetlak uvnitř pánve, přepne automaticky řízení teploty ze spodního senzöru na postranní a automaticky nastaví výkon pánve pro optimální udržování tlaku v pánvi.

Funkce SOFT: ideální pro přípravu pokrmů, které mají tendenci připalovat se při maximálním výkonu. Principem je řízený pozvolný náběh ohřevu na požadovanou teplotu s rovnoměrným prohříváním, takže bez nutnosti promíchávání. Vhodné obzvláště pro mleté produkty, omáčky, prohřívání apod.

Funkce Power Level: principem je dosažení bodu varu a následné udržování teploty 95°C při co nejmenší spotřebě energie - nastavení 9 stupňů výkonu od 11 (6%) až po 19 (100%).

Možnost vaření v GN nádobách. Při použití vymezovacích rámečků lze využít multifunkční tlakové pánve obdobně jako pánvi konvektomat a navíc s využitím přetlaku.

Systém automatické kondenzace páry, standardně dodávaný, umožní otevření natlakované pánve takřka okamžitě po ukončení varného cyklu.

Izolované a vyvážené víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).

Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí s funkcí SoftStart a SoftStop. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyprázdnění a snadné čištění.

Excentricky umístěná osa sklápění umožňuje plnění i vyšších nádob.

Možnost napojení na počítačový systém HACCP (viz. extra příslušenství). Pokrmová sonda se 6ti měřicími body pro dokonalou přípravu obzvláště v případě větších kusů masa.

Vysoce kvalitní tepelná izolace snižující spotřebu energií, vyzařované teplo. Možnost volby typu napájecí směšovací baterie a možnosti automatického plnění - viz. extra příslušenství.

Snadné čištění vany díky zaobleným a leštěným vnitřním rohům. Spojení mezi panely minimalizovány s cílem docílit vysokého stupně hygieny a ochrany proti vodě.

Ochrana proti přitůku vody IPX6

Možnosti instalace: samostatně stojící v prostoru, stojící u zdi, do varného bloku záda-na-záda. Určeno pro instalaci na stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nohy (viz. extra příslušenství).

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkčnost funkcí: 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 vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým radiusem.
- ThermoBlock systém - topné články v hliníkovém pouzdrě s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dnu.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Víko vybavené bezpečnostními mechanismy, které zamezí nechtěnému otevření víka obsluhou v případě, kdy je pánev natlakovaná. Manuální odtlakování i v případě výpadku elektrického proudu je možné a bezproblémové.
- 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.
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- Vaření přes noc šetří energii, čas a náklady.
- Vysoce 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.
- 6ti bodová pokrmová teplotní sonda CTS, s přesností měření 0.5°C zaručuje dokonalé výsledky propečení. CTS efektivně optimalizuje spotřebu energie, jelikož řídí výkon zařízení tak, aby spínal ohřev pouze v případě, pokud je to nezbytné pro dosažení/udržení nastavené teploty.

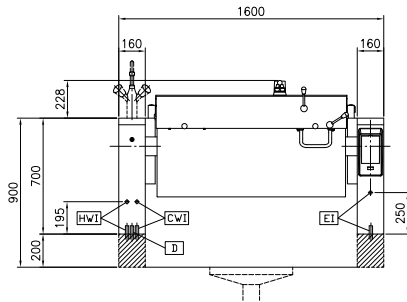
SCHVÁLENO:Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.professional.cz@electrolux.com

- 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).
- Připraveno na připojení pro přístup ze vzdáleného bodu v reálném čase a datového monitorování (vyžaduje volitelné příslušenství - kontaktujte nás pro další informace).

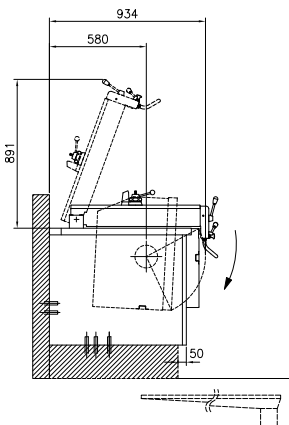
Konstrukce

- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele 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 silnému pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva Thermoblock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouho životnost celého systému.
- Směšovací baterie vč. možnosti automatického plnění. (extra příslušenství)
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Zapuštěný dotykový panel "TOUCH" s mírným nakloněním pro snadnou čitelnost. Logika zobrazování jednotlivých funkcí vede obsluhu celým postupem nastavení. Současné zobrazení nastavených a aktuálních 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.
- Tlakové víko osazené bezpečnostním zámkovým systémem s rychlým mechanismem.
- Rozdílné nastavení systému pro režim "Vaření" a "Pečení/Smažení".
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí

Zepředu

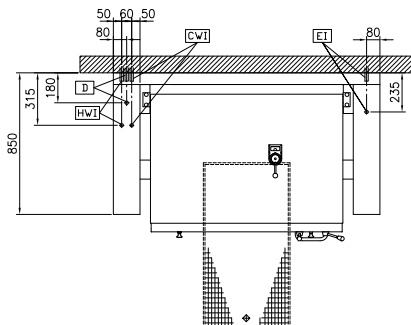


Boční



CWI = Napojení studené vody I HWI = Napojení teplé vody
 D = Odpad
 EI = Elektrické napojení

Shora


Elektro

Napětí:

586276 (PUET17KBEO) 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Celkový příkon: 20.6 kW

Instalace:

Typ instalace

Pro instalaci na sokl, na nožičky. Umístění ke zdi.

Hlavní informace

Uspořádání: Hranatý; Sklopné
 Teplotní rozsah MIN: 50 °C
 Teplotní rozsah MAX: 250 °C
 Šířka vany: 1050 mm
 Výška vany: 326 mm
 Hloubka vany: 558 mm
 Vnější rozměry, Šířka 1600 mm
 Vnější rozměry, Hloubka 850 mm
 Vnější rozměry, Výška 700 mm
 Netto váha: 340 kg
 Index ochrany proti vodě: IPX6
 Využitelný objem: 170 L
 Sklápěcí mechanismus Automatický
 Dvouplášťové víko ✓
 Typ ohřevu Přímý

Požadavky na odťah

Latentní teplo: 8240 W
 Citelné/přímé teplo: 9270 W

Extra příslušenství

• Síto na výrobu noků, 80 a 100L kotle a pánve. Určeno pro kotle řady S90, P-BON, P-BOT, všechny modely P-BEN, P-PEN a P-UET.	PNC 910053	<input type="checkbox"/>	• Dodatečné spodní zakrytování nohy (70mm - 270mm), pro sklopné modely - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě (určeno primárně pro Německo, Rakousko, Švýcarsko)	PNC 912479	<input type="checkbox"/>
• Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermaLine	PNC 910058	<input type="checkbox"/>	• Nožičky a spodní krycí panel (160x850x200mm) pro sklopné kotle a pánve (H85) - příslušenství z výroby. Pro každý model nutno objednat 2ks.	PNC 912488	<input type="checkbox"/>
• Vymezovací rámeček pro zavěšení GN 1/1 nádob. Vyrobeno z nerezů 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 (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks)	PNC 910191	<input type="checkbox"/>	• Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermaLine 850, výška: 200mm (H85). Pro STOJÍCÍ U ZDÍ nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.	PNC 912494	<input type="checkbox"/>
• Falešné perforované dno pro pánve, rozměr GN1/1	PNC 910201	<input type="checkbox"/>	• Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermaLine 850, výška: 200mm (H85). Pro SAMOSTATNĚ STOJÍCÍ. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.	PNC 912496	<input type="checkbox"/>
• Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s madly pro tlakové pánve	PNC 910211	<input type="checkbox"/>	• Spojovací prvek Thermodul 850mm, modely se zadním LÍMCEM	PNC 912498	<input type="checkbox"/>
• Perforovaná nádoba GN 1/1-150mm s madly pro tlakové pánve	PNC 910212	<input type="checkbox"/>	• Zakrytování zad, 1600x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.	PNC 912708	<input type="checkbox"/>
• Nerezová obrabečka - děrovaná, pro smažící pánve (P-FEN, P-UEN)	PNC 911577	<input type="checkbox"/>	• AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené vody (SV) pro sklopné modely	PNC 912733	<input type="checkbox"/>
• Nerezová obrabečka - pro smažící pánve (P-FEN, P-UEN)	PNC 911578	<input type="checkbox"/>	• AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby.	PNC 912735	<input type="checkbox"/>
• Děrovaná GN nádoba, GN1/1-200mm, s držadly	PNC 911673	<input type="checkbox"/>	• Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě	PNC 912737	<input type="checkbox"/>
• Zadní zvýšený okraj, délka 1600mm, výška 40mm. Napevno navařený z výroby.	PNC 912188	<input type="checkbox"/>	• Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm ²), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě.	PNC 912740	<input type="checkbox"/>
• Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šířky zařízení	PNC 912460	<input type="checkbox"/>	• Zakrytování zad, 1600x700mm, pro sklopné modely, při instalaci do prostoru - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.	PNC 912748	<input type="checkbox"/>
• Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V	PNC 912468	<input type="checkbox"/>	• Zadní krycí panel-spodní, š. 1600mm, pro sklopné modely, při instalaci do prostoru.	PNC 912772	<input type="checkbox"/>
• Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V	PNC 912469	<input type="checkbox"/>	• Oplachová sprcha - sklopné modely o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby	PNC 912776	<input type="checkbox"/>
• Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě.	PNC 912470	<input type="checkbox"/>	• Extra přední výpustní kohout (2"), pro sklopné pánve PUET a PFET - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě	PNC 912780	<input type="checkbox"/>
• Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě.	PNC 912471	<input type="checkbox"/>	• Úprava elektronické desky pro napojení na systém HACCP.	PNC 912781	<input type="checkbox"/>
• Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě.	PNC 912472	<input type="checkbox"/>	• Externí "TOUCH-PANEL" pro sklopné kotle a pánve Prothermetic (PxxT) - příslušenství instalovatelné při výrobě.	PNC 912782	<input type="checkbox"/>
• Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP55, barva černá	PNC 912473	<input type="checkbox"/>			
• Vestavěná zásuvka, typ CEE, 230V, 16A, IP67, barva modro-bílá	PNC 912474	<input type="checkbox"/>			
• Vestavěná zásuvka, typ Swiss-23, 230V, 16A, IP54, barva modrá	PNC 912475	<input type="checkbox"/>			
• Vestavěná zásuvka, typ Schuko, 230V, 16A, IP54, barva modrá	PNC 912476	<input type="checkbox"/>			
• Vestavěná zásuvka, typ Swiss-25, 230V, 16A, IP54, barva bílo-červená	PNC 912477	<input type="checkbox"/>			

- Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. ThermaLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě PNC 912784
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla PNC 913431
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem PNC 913432
- Směšovací baterie KLARCO, koncovka DRIPSTOP, V=685mm, otočné raménko 600mm, pro PUET (montáž z výroby) PNC 913565
- Směšovací baterie KLARCO, PÁKOVÁ, koncovka DRIPSTOP, V=685mm, otočné raménko 600mm, pro PUET (montáž z výroby) PNC 913566
- Směšovací baterie KWC, V=520mm, otočné raménko 600mm, pro PXXT-KWC (montáž z výroby) PNC 913567
- Směšovací baterie KWC, PÁKOVÁ, V=564mm, otočné raménko 450mm, pro PXXT-KWC (montáž z výroby) PNC 913568
- Scezovací síto pro sklopné tlakové pánve, 3 GN (100L/170L). PNC 913574
- Sada konektivity pro Prothermetic kotle & pánve (ECAP) - příslušenství instalované z výroby. PNC 913577