

# Thermaline pánve Thermetic (W)

## Pánve - multifunkční, sklopné (EL) CTS

Varná zařízení řady Electrolux **ThermaLine** jsou uzpůsobená pro použití v náročných a vytížených provozech jakými jsou například hotely, nemocnice, centrální vývařovny nebo letištní kuchyně. Ucelená řada nabízí širokou paletu modulárních varných prvků, které lze instalovat jako samostatně stojící či do velkých varných bloků, a také řadu kotlů a pánví, multifunkčních i standardních.

Na tomto technickém listu se nacházejí multifunkční, tlakové, elektrické sklopné pánve se sendvičovým dnem, určené pro širokou škálu použití.



### Parametry & uživatelské výhody

- Přehledný displej, snadno čitelný i z větší vzdálenosti.
- **Sendvičové dno** pánve garantuje vysokou flexibilitu v přípravě pokrmů a různorodost tepelných úprav (smažení, opékání, příprava omáček a sauté, vaření, dušení...), včetně vaření v tlaku
- Dokonale rovné a **leštěné** dno snižuje spotřebu tuků a olejů při stejné výborných výsledcích opékání a smažení.
- Dno je **odolné proti teplotní šokům** a to díky použité technologii "Shot peening".
- Izolované a vyvážené **víko** dokonale přiléhá k hornímu okraji a tím 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** a úhlem vyklápění větším než 90° pro dokonalé vyprázdnění a snadné čištění.
- Excentricky umístěná **osa sklápění**

umožňuje plnění i vyšších nádob.

- **Elektronická mikroprocesorová řídicí jednotka** s digitálním displejem, volba teploty pokrmu (**50°-250°C**), možnost předprogramování doby vaření a začátku vaření.
- **Displej** zobrazují současně nastavené a aktuální hodnoty teploty pokrmu, celkový a zbývající čas úpravy a chybová hlášení pro efektivní servisní zásahy
- **Automatické rozpoznání cyklu** tepelné úpravy "smažení" a "vaření" a "vaření v tlaku" díky tlakovému a 2 teplotním sensorům:

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

**b) Režim vaření:** Při teplotě pod 110°C je teplota řízena postranním pokrmovým senzorem, 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 senzor zaregistruje přetlak uvnitř pánve, přepne automaticky řízení teploty ze spodního senzoru na postranní a automaticky nastaví výkon pánve pro optimální udržování tlaku v pánvi.

- **Výhody vaření v tlaku** oproti tradičnímu způsobu přípravy:
  - vaření v přetlaku 0,35bar zkracuje dobu vaření takřka na 50%
  - vaření v přetlaku zvyšuje výtěžnost a snižuje váhové úbytky (-13÷15%)
  - snížení spotřeby energie až o 60%
- Optimalizovaný přenos tepla do pokrmu zajišťuje nejlepší výsledky vaření ve smyslu zachování přirozené chutě, barvy, vitamínů a dalších nutričních hodnot.
- Nadstavbové funkce elektronické desky umožňují využití způsobu tzv. vaření přes noc, kdy lze významným způsobem ušetřit na provozních nákladech a zvýšit využití kapacity kuchyňského provozu.
- Multifunkční tlakové pánve jsou ideálním zařízením pro přípravu kompletního menu v jednom stroji a v



**Electrolux**

**Thermaline pánve Thermetic (W)  
Pánve - multifunkční, sklopné (EL) CTS**

- 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, takřka bez nutnosti promíchávání. Vhodné obzvláště pro mléčné produkty, omáčky, prohřívání apod.
- **Funkce Power Level**: principem je dosažení bodu varu a následné udržování teploty 100°C při co nejmenší spotřebě energie. Nastavení 9 stupňů výkonu od L1 (6%) až po L9 (100%)
- **Možnost vaření v GN nádobách**. Při použití vymezených rámečků a systému "falešného" dna lze využít multifunkční tlakové pánve obdobně jako parní konvektomat a navíc s využitím přetlaku.
- **Systém automatické kondenzace páry**, standardně dodáván, umožní otevření natlakované pánve takřka okamžitě po ukončení varného cyklu. Pára automaticky zkondenzuje, je svedena do odpadu a tlak v pánvi se rapidně sníží.
- **Pokrmová sonda CTS** - pro měření teploty v jádře pokrmu a také pro řízení varného režimu podle teploty v jádře.
- Možnost napojení na počítačový systém **HACCP** (viz. extra příslušenství).
- Připravenost řídicí jednotky pro napojení na systém **řízení energetické optimalizace**.
- Bezpečnostní tlakový ventil víka pánve
- Nová konstrukce bezpečnostního

zámku víka a zjednodušené otevírání pomocí jedné bezpečnostní pojistky.

**Konstrukce**

- Vnější i vnitřní konstrukce kompletně z nerez AISI304.
- **PowerBlock systém**: varný povrch je složen z **vícevrstvého dna (12mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316Ti + 15mm topný blok hliníkovém pouzdře**.
- Topné články v hliníkovém bloku mají stálou tepelnou vodivost a nižší povrchovou teplotu, což výrazně prodlužuje životnost a zvyšuje spolehlivost celého topného systému.
- Kontaktní vrstva vyrobená z kyselinovzdorné ocele třídy **AISI 316Ti**, která odolává i agresivním roztokům vody a soli.
- **2 zónový varný povrch**: díky systému PowerBlock lze nastavit oddělený ohřev pravé a levé poloviny pánve.
- Vysoce kvalitní tepelná **izolace** snižující spotřebu energií, vyzářované teplo a tím nejenže spoří provozní náklady, ale také přispívá k lepšímu pracovnímu prostředí.
- Možnost volby typu napouštěcí, **směšovací baterie** a možnosti automatického plnění - viz. extra příslušenství.
- Instalace baterie vždy do levé nohy.
- Zařízení jsou určena pro instalaci zavěšením na zeď.

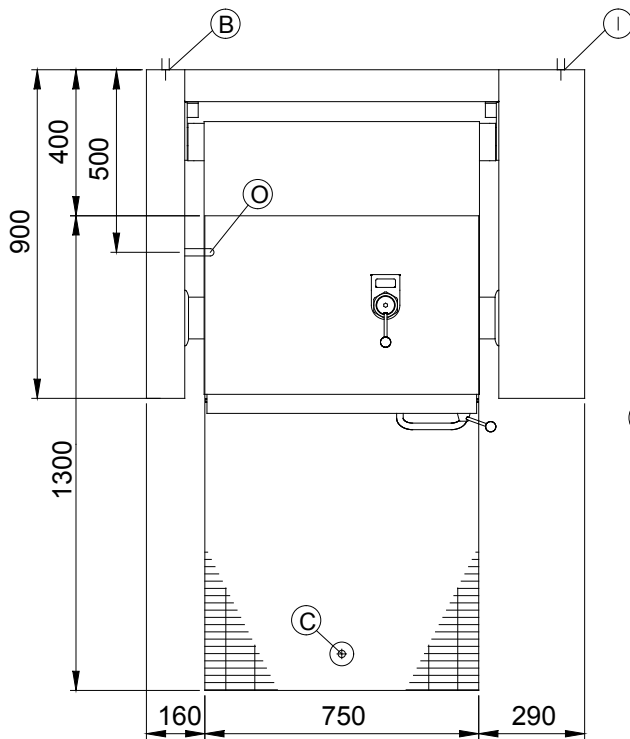
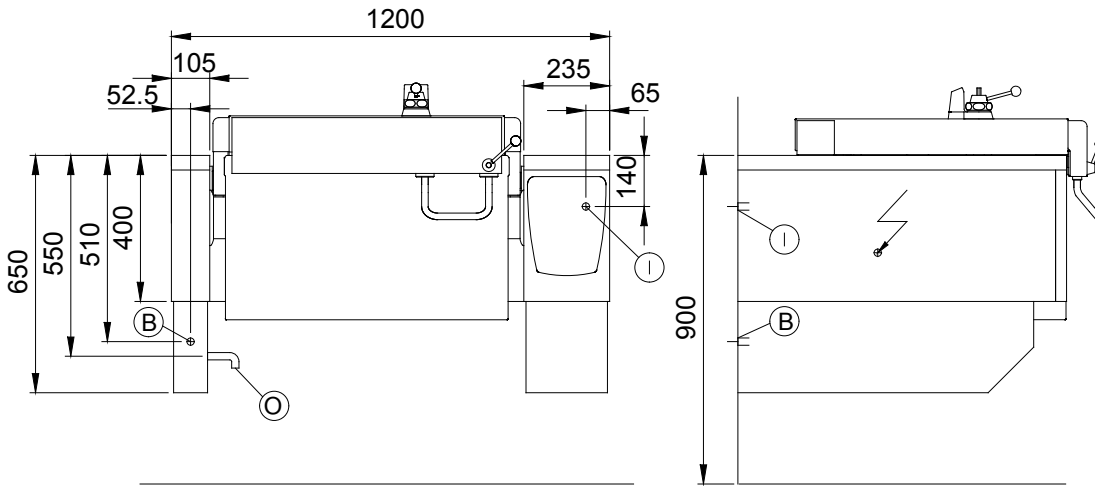
**Hygiena & Bezpečnost**

- Snadné čištění vany díky zaobleným a leštěným vnitřním rohům.
- Spoje mezi panely minimalizovány s cílem docílit vysokého stupně hygieny a ochrany proti vodě.
- **Ochrana proti průniku vody IPX6**
- Recyklovatelnost až 98%, obalové materiály bez toxických substancí.

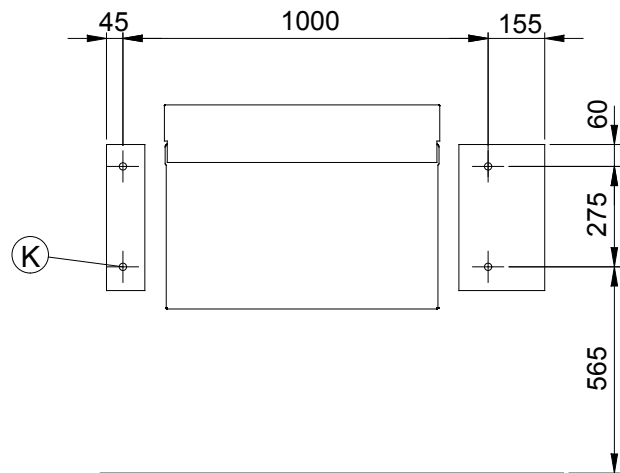
	TUET06EEWT 584700	TUET09EEWT 584702	TUET10EEWT 584704	TUET15EEWT 584706
<b>TECHNICKÉ ÚDAJE</b>				
Přívod vody				
min.tlak min.,max. - bar	2, 6	2, 6	2, 6	2, 6
Uspořádání - konfigurace	Hranaté; sklopné	Hranaté; sklopné	Hranaté; sklopné	Hranaté; sklopné
Vnější rozměry - mm				
šířka	1200	1200	1600	1600
hloubka	900	900	900	900
výška	400	400	400	400
Využitelný objem - L.	60	90	100	150
Elektronická řídicí jednotka	●	●	●	●
Motorové sklápění	Automatický	Automatický	Automatický	Automatický
Dvojitě izolované víko	●	●	●	●
Teplotní rozsah - min./max. - °C	50, 250	50, 250	50, 250	50, 250
Rozměr vany - mm				
šířka	680	680	1050	1050
hloubka	550	550	550	550
výška	220	290	220	290
Druh ohřevu	Přímý	Přímý	Přímý	Přímý
Příkon - kW				
ovládání	0,2	0,2	0,2	0,2
instalovaný -elektrický	15,3	15,3	20,4	20,4
Netto váha - kg	230	240	320	340
Napětí	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60	400 V, 3N, 50/60
Automatická KONDENZACE	●	●	●	●
Možnost vaření v GN nádobách	●	●	●	●
Pokrmová sonda CTS	●	●	●	●
<b>EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ</b>				
AUTOMATICKÉ NAPOUŠTĚNÍ VODY, TV+SV,VLEVO	912050	912050	912050	912050
BATERIE KWC, (SV+TV), PÁKOVÁ, VLEVO	912047	912047	912047	912047
BATERIE KWC, (SV+TV), VLEVO	912046	912046	912046	912046
EXTERNÍ HACCP KIT - C-BOARD 485	912057	912057	912057	912057
FALEŠNÉ DNO PRO UET/UEJEN - GN 1/1	910201	910201	910201	910201
GN 1/1-100, DĚROVANÁ S DRŽADLY	910211	910211	910211	910211
GN 1/1-150, DĚROVANÁ S DRŽADLY	910212	910212	910212	910212
GN 1/1-200, DĚROVANÁ S DRŽADLY	911673	911673	911673	911673
RÁM NA ZAVĚŠENÍ GN1/1, PRO BEN,PEN,UET	910191	910191	910191	910191
SÍŤO NA VÝROBU NOKU PRO 80/100L KOTLE	910053	910053	910053	910053
ZADNÍ KANT PRO INSTALACI NA ZEĎ 1200X40	912100	912100		
ZADNÍ KANT PRO INSTALACI NA ZEĎ 1600X40			912104	912104

Thermaline pánve Thermetic (W)  
Pánve - multifunkční, sklopné (EL) CTS

584702



86.8029.016



DAIC015

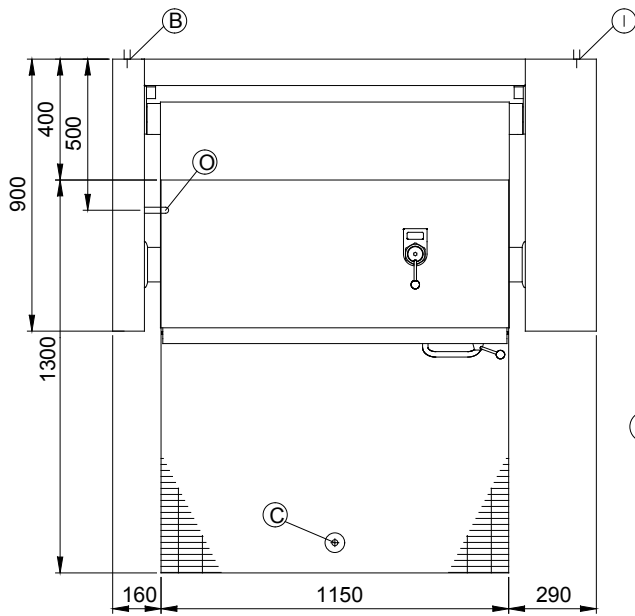
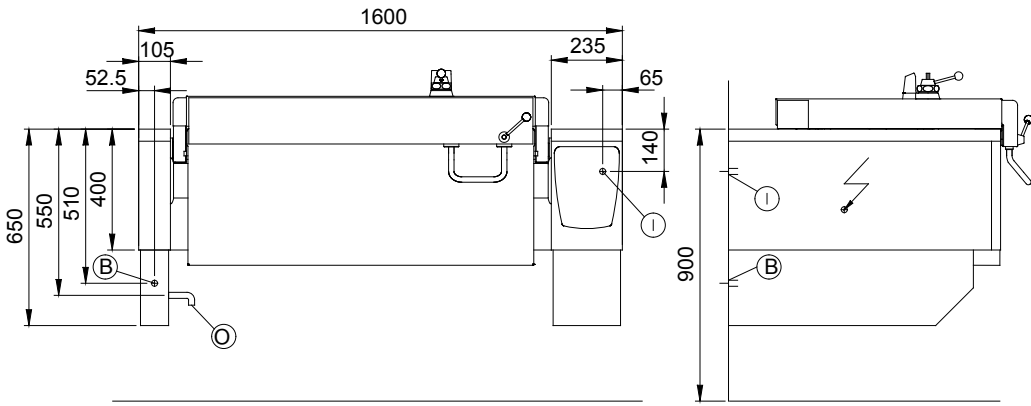
2008-07-23

<b>LEGENDA</b> B - Napojení studené vody I - Elektrické napojení	<b>TUET09EEWT</b> <b>584702</b>
	1/2"
	400 V, 3N, 50/60

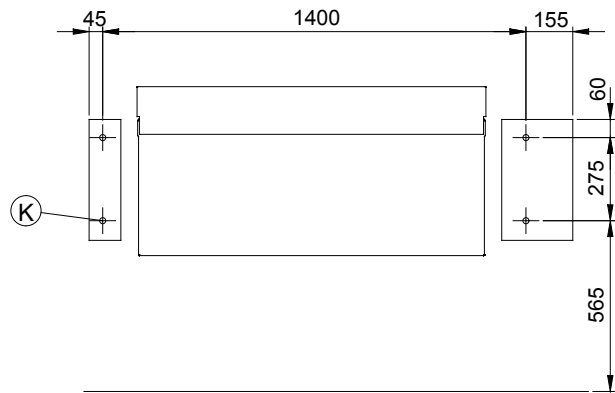
Technické zmeny vyhrazeny

Thermaline pánve Thermetic (W)  
Pánve - multifunkční, sklopné (EL) CTS

584706



86.8029.013



DAIC015

2008-07-23

<b>LEGENDA</b> B - Napojení studené vody I - Elektrické napojení	<b>TUET15EEWT</b> <b>584706</b>
	1/2"
	400 V, 3N, 50/60

Technické změny vyhrazeny