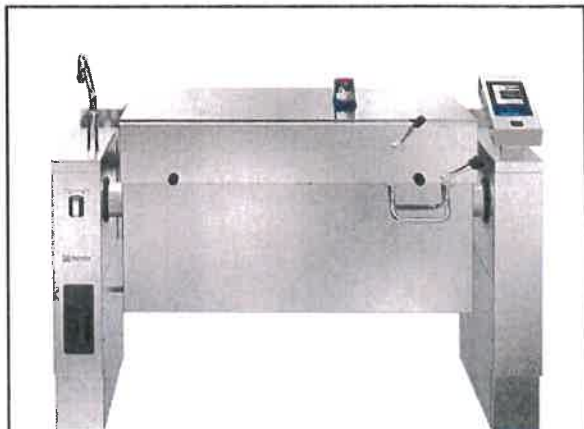




Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint

Multifunkční tlaková sklopná pánev, 170L,
EL, CTS sonda, AutoFill, Sprcha, H90 volně
stojící, ext. ovládací panel, zadní límec



586292 (PUETI7KLEX)

MULTIFTLAKSKLOPNÁ
PÁNEV 170L, EL, CTS, AUTO
PLNĚNÍ SV/TV, SPRCHA, VČ.
ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ
STOJÍCÍ, H90, LÍMEC, EXT.
PANEL

Zkrácená specifikace

Položka č.

Celonerezová vnitřní konstrukce z AISI304. Pánev z nerez oceli AISI304; vícevrstvé dno COMPOUND & PowerBlock systém: 18mm silné dno, varný povrch je složen z 15mm acetalitina + 3mm nerez AISI316 + 15mm topný blok v hliníkovém pouzdře. Kontaktní vrstva vyrobená z kyselinovzdorné oceli třídy AISI316, která odolává agresivním roztokům vody a soli. Izolované a vyvážené víko. Motorové sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. ThermoBlock topný systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládání teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot přípravky mezi 50° a 250°C. Pánev lze použít k pošírování nebo vaření v páře; dušení a vaření (s otevřeným nebo uzavřeným víkem), TLAKOVÉ vaření více produktů díky použití závěsných nádob GN 1/1. Automatické odstranění páry na konci cyklu vaření. Ovládání TouchControl - DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. GUIDED COOKING SYSTÉM snadno vede uživatele během víceetapových receptů. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Pokrmová sonda (CTS) se 6ti měřicími body pro přesné měření teploty jádra s optimálními výsledky vaření a sníženou ztrátou hmotnosti. Konfigurace stroje včetně otočného ramene s automatickým plněním SV/TV, navinovací sprchy a zadních krycích panelů. Špičková ochrana proti průniku vody IPX6. Instalace: samostatně stojící v prostoru nebo u zdi. Možnosti instalace: určeno pro instalaci ke zdi na hygienicky stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nahy (není součástí - viz. extra příslušenství), se zadním límcem. Možnost konektivity.

SCHVÁLENO:

POL. #:

MODEL #:

PROJEKT #

SIS #

AIA #

Hlavní funkce a vlastnosti

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.
- Možnost vaření při přetlaku 0.45bar výrazně redukuje čas samotného vaření.
- Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zamezuje vzniku nadměrného přetlaku ve varném prostoru.
- 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.
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklopení pánve a snadné čištění.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- ThermoBlock topný systém pro rovnoměrné rozložení tepelné energie po celém dně a teplotní stabilitu.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Vestavěné teplotní čidlo zajišťuje účinnou regulaci teploty: energie je dodávána podle potřeby, aby byla udržována nastavená hodnota teploty, aniž by byla překročena.
- 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 pro napojení pomocí kabelu na vzdálený monitoring dat, vč. HACCP (vyžaduje extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6
- Dodáváno vč.
 - otočného ramínka s automatickým plněním SV/TV
 - navinovací sprchy
 - zadní uzavírací panel se zadním límcem

Konstrukce

- Multifunkční nepřilnavý varný povrch, 18 mm silná sendvičová Compound struktura dna: 3 mm silný povrch z nerezové oceli 1.4404 (kyselinovzdorná ocel AISI316L), hladce přivařený ke dnu z měkké oceli 15 mm.
- K 18mm silnému Compound dnu pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva ThermoBlock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
info.cz@electroluxprofessional.com





Electrolux
PROFESSIONAL

ProThermetic Sprint
Multifunkční tlaková sklopná pánev, 170L, EL,
CTS sonda, AutoFill, Sprcha, H90 volně stojící,
ext. ovládací panel, zadní límeč

a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouhou životnost celého systému.

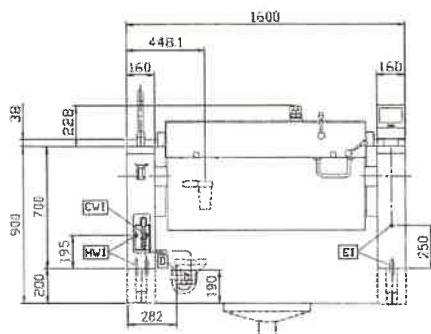
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka 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).
- Tlakové víko opatřené osvědčeným rychlouzávěrem, který je jednoduchý a bezpečný na ovládání. Bezpečnostní mechanismus zabraňuje náhodnému otevření víka obsluze v případě, kdy je pánev natlakovaná.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládání vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje:
 - Aktuální a nastavenou teplotu
 - Nastavený a zbývající dobu vaření
 - Fázi předehřívání (pokud je aktivována)
 - Panel GuideYou (pokud je aktivován)
 - Odložený start
 - Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů
 - 9 úrovní ovládání výkonu od mírného vaření až po prudký var
 - Tlakový režim (u tlakových modelů)
 - Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)
 - Chybové kódy pro rychlé řešení problémů
 - Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Panel GuideYou – aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení – pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení.
Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojeům.
- K dispozici jsou funkce režimu vaření nebo dušení, smažení, opékání, napařování, tažení.
- 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

Udržitelnost

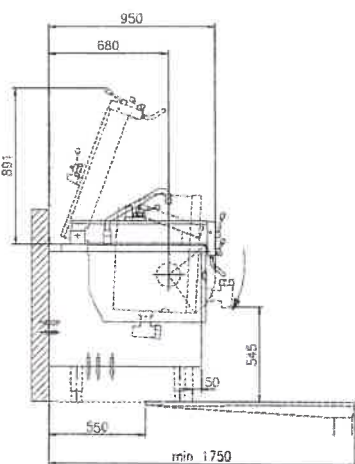


- Vaření přes noc: úspora energie a času.
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.

Zepředu



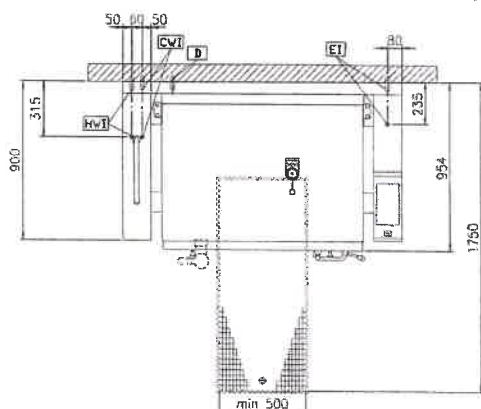
Boční



CVI - Hlavice uzavírací rodu I
 HWI - Hlavice uzavírací rodu II
 ET - Elektrická sonda

HWI - Hlavice uzavírací rodu II

Shora



Elektro

Napětí:

586292 (PUET17KLEX)

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:

Rectangular; Tilting; With splashback

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

900 mm

Vnější rozměry, Výška

700 mm

Netto váha:

340 kg

Využitelný objem:

170 L

Sklápěcí mechanismus

Automatický

Dvouplášťové víko

✓

Typ ohřevu

Přímý

Ochrana pro vodě:

IPX6

Požadavky na odťah

Latentní teplo:

8240 W

Citelné/přímé teplo:

9270 W

Příslušenství v ceně

- 1 z Zadní zvýšený okraj, délka 1600mm, výška 40mm. Napevno navařený z výroby. PNC 912188
- 1 z Zakrytování zad, 1600x700mm, pro sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 912708
- 1 z AUTO-FILL: systém automatického napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby. PNC 912735
- 1 z Oplachová sprcha - sklopné modely o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby. PNC 912776
- 1 z Externí "TOUCH-PANEL" pro SKLOPNÉ kotle a pánve Prothermetic - příslušenství instalované z výroby. PNC 913699

Extra příslušenství

- Síta na výrobu noků pro všechny sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle. PNC 910053 ☐
- Stěrka pro použití se sítem na výrobu noků, Pro kotle a pánve thermalLine 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 PUET/PPEN/PFEN/PUEN/PBEN (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks) PNC 910191 ☐
- Falešné perforované dno pro pánve, rozměr GN1/1 PNC 910201 ☐
- Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s madly pro tlakové pánve PNC 910211 ☐
- Perforovaná nádoba GN 1/1-150mm s madly pro tlakové pánve PNC 910212 ☐
- Nerezový sokl pro sklopná zařízení thermalLine 900, výška: 200mm (H90). Pro STOJÍCÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě. PNC 911425 ☐
- Nerezová lopatka - děrovaná, pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911577 ☐
- Nerezová lopatka - pro smažící pánve (FEN/UEN-PFEN/PUEN) PNC 911578 ☐
- Nožičky a spodní krycí panel (160x900x200mm) pro sklopné kotle a pánve (H90) - příslušenství z výroby. Pro každý model nutno objednat 2ks. Výšková stavitelnost od 140 do 230mm. PNC 911930 ☐
- Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šířky zařízení PNC 912460 ☐
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V PNC 912468 ☐
- Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V PNC 912469 ☐

- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V/IP68 - příslušenství instalované z výroby. PNC 912470 ☐
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912471 ☐
- Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Swiss-23, 16A/380V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912472 ☐
- Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpotenciálních kontaktů (PK). Pro zařízení thermalLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912737 ☐
- Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm2), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě. PNC 912740 ☐
- Extra přední výpustní kohout (2"), pro sklopné pánve PUET a PFET - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912780 ☐
- Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. ThermalLine Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě. PNC 912784 ☐
- Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla PNC 913431 ☐
- Škrabka pro čištění multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem PNC 913432 ☐
- 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 ☐