



thermaline

Swiss Design

ProThermetic
Kochkessel und Bratpfannen



Electrolux

seit 1871



Kochkessel Line 1930



Erste Generation Kippkochkessel 1934



Kücheninstallation 1960

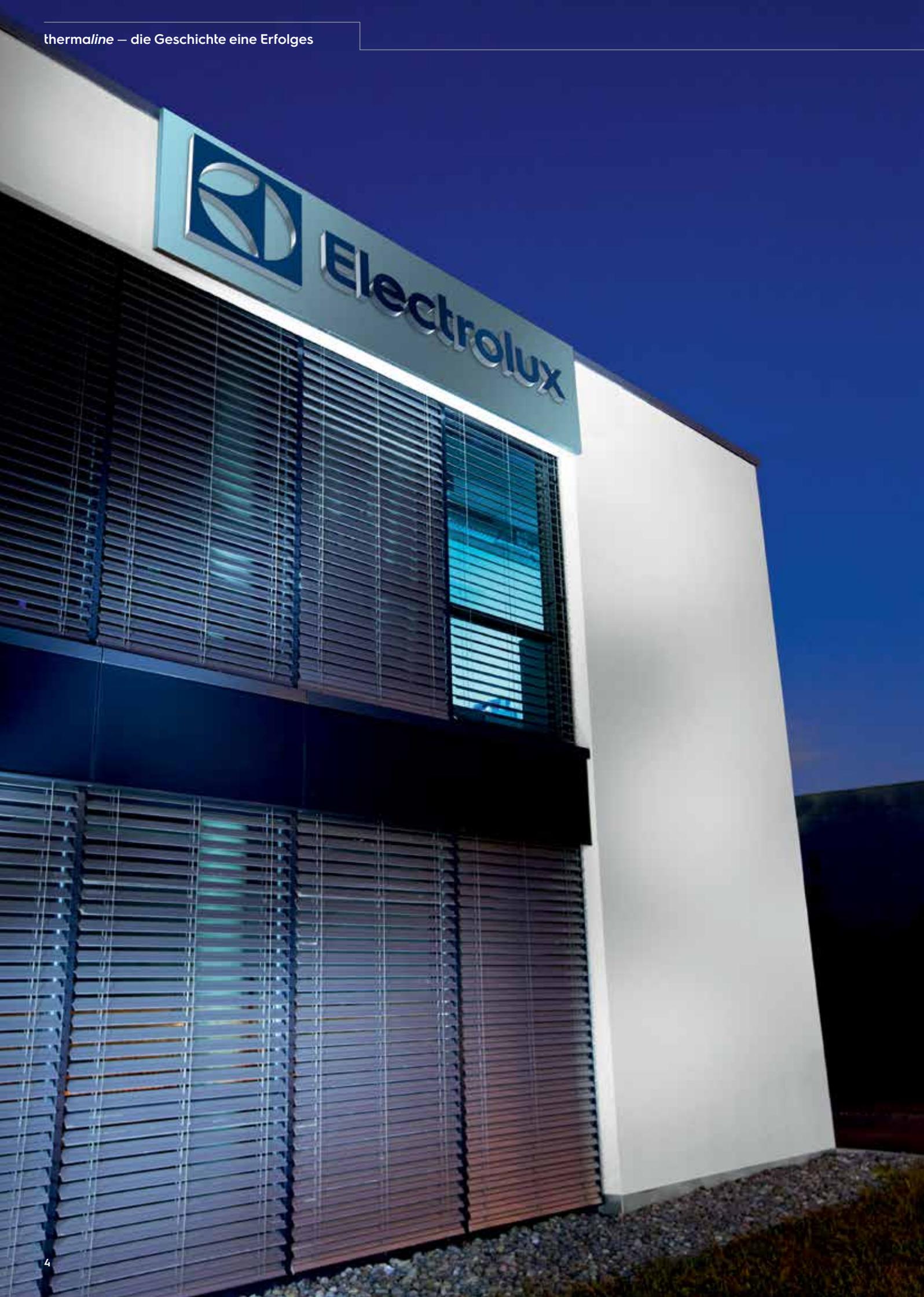
Produktion, Präzision und Tradition seit über 100 Jahren



Die Grundwerte von Electrolux Professional, der Glaube an fortwährende Weiterentwicklung, besondere Aufmerksamkeit für unsere Kunden und das aufrichtige Bekenntnis zu nachhaltigem Handeln, beflügeln das Unternehmen und untermauern seine Visionen. Unsere Electrolux-thermaline Serien mit Produktion in der Schweiz blicken auf eine lange Erfolgsgeschichte zurück, die

1871 mit der Gründung der Ofenfabrik Sursee ihren Anfang nahm. 1966 entstand nach einem Firmenzusammenschluss die Therma Großküchen AG. Teil des Electrolux-Konzerns wurde die Therma-Gruppe im Jahr 1978. Basierend auf dem Know-how eines ganzen Jahrhunderts bietet Electrolux heute mit seinem thermaline Sortiment Produkte mit hochmoderner Technologie,

außerordentlicher Qualität, innovativem Design und bedienungsfreundlicher Funktionalität an. Mit der gewohnten Eleganz unserer schweizer Produkte, präsentieren sich hier Lösungen mit geringem Platzbedarf bei voller Leistung, Attraktivität und besten Hygienevoraussetzungen.



thermaline: Schweizer Präzision, ein bewährtes Erfolgsrezept



Neues Produktions- und Kompetenzzentrum in Sursee

Auf einer Gesamtfläche von 25.970m² beherbergt der neue Firmenstandort von Electrolux Professional Entwicklungsabteilung, Produktionshallen, Labordienste sowie Qualitätsmanagement und fungiert mit Büroräumlichkeiten, Konferenzräumen, Ausstellungs- und Schulungsküchen außerdem als Kompetenzzentrum, von dem aus rasche und effiziente Unterstützung für Küchenplaner und Kunden weltweit geboten wird.

Umweltfreundliches Heizen und Kühlen ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe

Die Klimatisierung der Anlage erfolgt über ein in sich geschlossenes, geothermisches Wärmeaustausch-System, ohne den Einsatz fossiler Brennstoffe. Im Winter werden die Gebäude mithilfe von Wärmepumpen und Erdwärme beheizt, im Sommer wird die Anlage mit derselben Technologie gekühlt. Einhergehend mit beachtlicher Energieeinsparung kann Electrolux Professional seine CO₂-Emissionen mit dieser innovativen Technologie rigoros senken. (-92% mit Ende 2013).

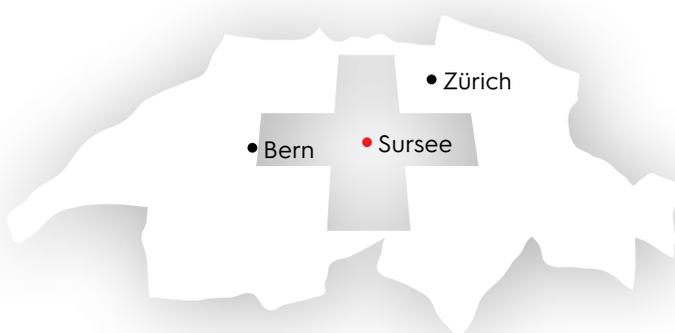
Energieeinsparungen

Mit dem zukunftsweisenden geothermischen System wird der Energieverbrauch im Vergleich zu herkömmlichen Konzepten um 70 Prozent pro Jahr reduziert. Moderne Beleuchtung und Lasertechnologie tragen ebenso zur Senkung des Energieverbrauchs bei. Das neue Beleuchtungssystem verbessert außerdem die Lichtverhältnisse und somit das Arbeitsklima und wirkt sich damit auch positiv auf die Produktionsqualität aus. Die umweltfreundliche Umsetzung des neuen Produktions- und Kompetenzzentrums in Sursee spiegelt die hohe Wertigkeit der Themen Umweltschutz und Nachhaltigkeit in der Unternehmensphilosophie von Electrolux Professional wider.

After-sales-Service: nahe am Kunden, weltweit

Wenn wir über die Zuverlässigkeit und globale Präsenz von Electrolux Professional reden, dann reden wir über das größte Servicenetzwerk weltweit mit sachkundigen und qualifizierten Partnern, die sich täglich vielfältigen Aufgaben widmen, von der Installation bis zur Wartung und Ersatzteilbeschaffung, mit dem gemeinsamen Ziel, einen effizienten Kundendienst und schnelle technische Hilfe zu garantieren. Unser After-sales-Netzwerk sorgt auf der ganzen Welt für fachkundige und prompte Beratung:

- mehr als 2.000 autorisierte Servicezentren
- mehr als 7.500 geschulte Techniker
- 10 Jahre Ersatzteillieferung ab Ende der Produktion
- 55.000 Ersatzteile am Lager
- 24/48 Stunden Ersatzteillieferung weltweit



Sursee, Schweiz.
thermaline Kompetenz- und Produktionszentrum



Maximale Flexibilität für Hochleistungsküchen



Kantinen u. Catering-Unternehmen



Krankenhäuser und Altenheime



Hotels und Restaurants

Electrolux Professional setzt mit dieser unvergleichlich flexiblen Produktreihe neue Maßstäbe für die professionelle Küche.

Das *thermaline* ProThermetic Sortiment bietet beste Lösungen für Hochleistungsküchen in Betrieben wie: Kantinen Spitalern, Altenheimen, Hotels und Restaurants. Wählen Sie

aus unserem umfangreichen Angebot verschiedener Größen, an:

- stationären Druckkochkesseln
- kippbaren oder stationären Kochkesseln
- kippbaren oder stationären Bratpfannen
- kippbaren oder stationären Druckgarbraisièren

Maximale Flexibilität bieten die ProThermetic Druckgarbraisièren, die wahren Multitalente unter den Kochgeräten, die als Bratpfanne, Bratplatte, Kochkessel, Dämpfer oder Druckkochgerät eingesetzt werden können. Vertrauen Sie darauf, dass mit ProThermetic wirklich jede Zubereitung

erstklassig gelingt; mit der Soft-Funktion zum Beispiel, wird die Energiezufuhr abhängig von der Temperatur des Kochgutes automatisch reguliert, sodass selbst empfindliche Lebensmittel, die zum Anhaften neigen (Milchprodukte, etc.), kein Problem mehr darstellen.







Unvergleichbar einfache Kontrollprozesse thermaline Touch-Display

Selbsterklärende Menüführung

Leicht verständliche Display-Symbole führen Sie mühelos durch das selbsterklärende Menü zu allen Bedienoptionen.

Gute Sichtbarkeit

Das deutliche, farbintensive LED-Bedienpanel ist auch aus der Entfernung beziehungsweise aus verschiedenen Blickwinkeln einwandfrei lesbar.

Einfache Reinigung

Die glatte Oberfläche ist leicht zu reinigen, bietet damit einen hohen Hygienestandard und ein elegantes Erscheinungsbild.

Durchdacht

Die robuste Oberfläche und die geneigte, versenkte Position des Bedienfeldes schützen die Fläche vor Beschädigung und erhalten Aussehen und Funktionalität auf lange Zeit. Die Position des Bedienpanels an der Frontseite des Gerätes hält die Oberflächen der Geräte frei für das Handling mit Behältern und Küchenutensilien. Die gleiche ausgereifte Touch-Technologie finden Sie auch bei anderen Electrolux Produkten (zum Beispiel Öfen und Kühlgeräten). Sie können die Arbeitsabläufe in Ihrer Küche noch zusätzlich vereinfachen, wenn Sie unterschiedliche Geräte mit gleicher Bedienlogik verwenden.

USB Anschluss

Speichern Sie auf Ihrem Gerät bis zu 1000 Rezepte (zu je 16 Schritten), die Sie dann über eine USB-Schnittstelle mittels USB-Stick oder auch Email-Übertragung auf andere gleichartige ProThermatic Kochgeräte übertragen können. Damit sorgen Sie für gleichbleibende Qualität Ihrer Gerichte auf jedem Ihrer Geräte und in jeder Ihrer Filialen. Zusätzlich erlaubt Ihnen der USB-Anschluss, ohne spezielle Software, HACCP-Daten von Ihrem Kochgerät auf Ihren PC zu laden. Über die USB-Schnittstelle kann auch ein optional erhältlicher, externer Kerntemperaturfühler angeschlossen werden.

Display - Bedienoptionen:

- Soll- und Ist-Temperatur
- Eingestellte und verbleibende Kochzeit
- Startzeit-Vorwahl
- Soft-Funktion
- Kerntemperaturfühler (Druckgarbraisière)
- Keep Steam (Druckgarbraisière und Druckkochkessel)
- Druckkochen (Druckgarbraisière und Druckkochkessel)
- Leistungsstufen
- Rührwerk (Kochkessel)
- Mehrstufige Kochprozesse
- Programmierung (1000 Programme à 16 Schritten)

- Wenn die Soft-Funktion aktiviert wird, reguliert sich die Energiezufuhr in Abhängigkeit von Kochguttemperatur automatisch. Diese Funktion erleichtert die Zubereitung empfindlicher Lebensmittel, wie z.B. Milchprodukte.
- Die Hold-Funktion wird verwendet, wenn Lebensmittel nach dem Aufkochen bei niedrigen Temperaturen ziehen sollen. Der Inhalt wird hierbei schnellstmöglich auf Kochtemperatur gebracht. Danach wird die Energiezufuhr reduziert, sodass die eingestellte Hold-Temperatur erreicht und gehalten wird.
- Mit der Power-Control Leistungsstufenregelung können längere Kochvorgänge optimiert werden. Das Kochgut kann mit dieser Funktion mit der minimal benötigten Energie auf Kochtemperatur gehalten werden.
- Mehrstufige Kochprozesse (bis zu 16 Stufen) bieten Ihnen eine große Auswahl an Optionen durch Zeit-, Temperatur- und Funktionseinstellungen.



Hygiene leicht gemacht

Die *thermaline* ProThermetic Geräteserie erreicht nach den Vorgaben des internationalen IEC-Standards (60529) den Wasserschutzgrad IPX6 und ist damit geschützt gegen starkes Strahlwasser. Mit dem Schutzgrad IPX6 haben unsere elektro-, gas- und dampfbetriebenen Geräte einen 8-mal besseren Schutz gegen

Wasserstrahlen als marktüblich. Dank des innovativen Labyrinth-Systems ist Electrolux mit dem ProThermetic Sortiment in der einzigartigen Situation sogar mit den gasbetriebenen Geräten den Schutzgrad IPX6 zu erreichen. Der Schutzgrad IPX6 kombiniert mit der optimalen Lage der elektrischen Komponenten ermöglicht eine einfache, schnelle und gründliche Reinigung der Geräte.

IPX6



Einfach effizient um Ihre Arbeit zu erleichtern und profitabler zu machen

Mit den Kochgeräten des *thermaline* ProThermetic Sortiments gestalten Sie ihren Arbeitstag einfach profitabel. Mit den *thermaline* ProThermetic Bratpfannen bereiten Sie Gemüse, Fisch, Fleisch und Eintopfgerichte und mit den Kochkesseln Suppen, Cremes, Pürees und Reis in großen Mengen und in bester Qualität zu. Das breitgefächerte Sortiment macht Ihre Arbeit effizienter und hilft Ihnen Energie zu sparen.

Das Hochleistungs-Heizsystem "**Power-Block**" sorgt für gleichmäßige Temperaturverteilung und präzise Temperaturkontrolle und somit für verbesserte Effizienz und exzellente Kochergebnisse. (Bratpfannen und Druckgarbraisièren).

Für Energieeinsparungen und gleichmäßige Kochergebnisse sorgt auch die **Power-Control** Funktion, die Energiestufenregelung, mit der nach dem Aufkochen das Kochgut mit der minimal benötigten Energie auf Kochtemperatur gehalten wird.



Kipp-Bratpfanne

Durch die **doppelwandige Isolierung** der Geräte bleibt die Hitze wo sie gebraucht wird, das spart Energie und schafft angenehmere Arbeitsbedingungen.

Mit den **Druckgarmethoden** erzielen Sie eine deutliche Verringerung der Kochzeiten (bis zu 70% verglichen mit traditionellen Kochmethoden) und erstklassige Speisenqualität: Vitamine, Mineral- und Nährstoffe bleiben besser erhalten, und die

Produkte behalten mit frischen Farben ein äußerst repräsentatives Aussehen. Die Druckgarmethoden gewährleisten optimalen Wärmetransport, da die Lebensmittel in einem geschlossenen System bei gesättigtem Dampf mit

einem Druck von 0,45 bar zubereitet werden. Neben enormen Energieeinsparungen (bis zu 80% verglichen mit traditionellen Kochmethoden) können Sie durch die verkürzten Kochzeiten auch den Arbeitsfluss in Ihrer Küche effizienter gestalten.



Kipp-Kochkessel

Kipp-Druckgarbraisière



Technik auf höchstem Niveau Bratpfannen/Druckgarbraisièren

für exzellente Ergebnisse

Einheitliche Kochprozesse, reduzierte Kochzeiten und beste Ergebnisse dank des neuen Heizsystems der *thermaline* Bratpfannen und innovativer Ausführungsdetails:

Power-Block Pfannenboden

Der Tiegelboden mit zwei individuell einstellbaren Heizzonen besteht aus einem 15mm starken Aluminiumguss-Heizblock mit darüberliegender 18mm Compound-Schicht mit Edelstahl-Nutzfläche. Dieser Aufbau macht den Tiegelboden extrem formstabil und hitzebeständig. Weitere Vorteile dieses Systems sind: optimal gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Ecken der Pfanne, kein Anlegen, schnelle Reaktionszeiten.

Präzise Prozesse

Die elektronische Kontrolleinheit justiert die Leistung anhand der ausgewählten Garmethode und hält die erforderliche Temperatur konstant für beste Garergebnisse:

• Bratmodus

Bei Temperatureinstellungen über 110°C. Die Kontrolle erfolgt über zwei Sensoren im Pfannenboden. Zugeführt wird die Leistung die benötigt wird, um die eingestellte Temperatur (bis max. 250°C) ohne Überschreitung zu halten.

• Kochmodus

Bei Temperatureinstellungen bis einschließlich 110°C. Die Kontrolle erfolgt über einen Kochgutfühler in der Seitenwand.

• Druckfunktion

Wenn der Deckel geschlossen und verriegelt wird, reguliert das System automatisch Druck und Temperatur für den Druckgarprozess.

Große Auswahl

Das Sortiment beinhaltet kippbare und stationäre Modelle, in 3 verschiedenen Höhen (400, 700 und 800mm), 3 Tiefen (800, 850 und 900mm) mit verschiedenen Kapazitäten und in verschiedenen Aufstellvarianten: auf Beton- oder Edelstahlsockeln, auf Füßen oder fahrbar, als Brücken- oder Wandmontage.

Pfanne mit gerundeten Ecken und, dank Roboterschweißtechnik, hochpräzisen Schweißnähten

Neue Ausgusschraube für flüssige Produkte

Power-Block-Pfannenboden





Technik auf höchstem Niveau Kochkessel/Druckkochkessel

Schnelle Aufheizzeit

Das geschlossene, indirekte Heizsystem im Doppelmantel des Kessels, sorgt mit einem Dampf-Arbeitsdruck von 1,5 bar für bis zu 40% verkürzte Aufheizzeiten. Speziell die Druckkoch-Modelle bieten zusätzlich stark verkürzte Zubereitungszeiten.

Optimierte Kessel-Ausformung

Die Form des Kessels sorgt für optimale Wärmeverteilung, bietet die Möglichkeit auch kleinere Mengen zuzubereiten, und unterstützt die Effizienz des Rührvorgangs.

Stabile Konstruktion

Die tiefgezogenen, aus einem Stück gepressten Kochkessel aus hochwertigem Edelstahl halten dauerhafter, intensivster Nutzung stand.

Für Ihre Sicherheit

Eine Niedrigtemperaturzone am oberen Rand des Kessels erhöht die Arbeitssicherheit und verhindert ein Aufschäumen der Produkte. Für eine verbesserte Arbeitssicherheit in Ihrer Küche werden die elektrischen Steuerelemente mit Niederspannung betrieben.

Große Auswahl

Das Sortiment beinhaltet kippbare und stationäre Modelle, in 3 verschiedenen Höhen (400, 700 und 800mm), 3 Tiefen (800, 850 und 900mm) mit verschiedenen Kapazitäten und in verschiedenen Aufstellungsvarianten: auf Beton- oder Edelstahlsockeln, auf Füßen oder fahrbar, als Brücken- oder Wandmontage.



Für intensive Beanspruchung

Kochkessel, tiefgezogen in einem Stück (3 mm Stärke)

Niedrigtemperaturzone für bessere Arbeitssicherheit

Einfache Reinigung

Sicherheitsventil und neues Belüftungssystem in die Verkleidung integriert.

Hochleistung

Dampf-Arbeitsdruck von 1,5 bar (127,5°C)

Dichtverschweißte Außenverkleidung lückenlos



Bratpfannen Druckgarbraisièren



Motorkippung für einfaches Ausgießen

- Die variable Geschwindigkeit der Motorkippung macht ein präzises Ausgießen der Speisen möglich.
- Mittels elektronischer Steuerung wird unabhängig vom Kippwinkel ein Überschwappen des Inhaltes beim Ausgießen verhindert.
- Die nach oben und vorne versetzte Kippachse mit einem Kippwinkel von bis zu über 90° verbessert den ergonomischen Ablauf und ermöglicht die Verwendung von GN-Behältern.
- Die Kippachse ist in rostfreiem Edelstahl ausgeführt, um auch bei intensiver Nutzung lange Haltbarkeit zu sichern.

Einfache Reinigung

- Die Geräte bieten ausgezeichnete Wasserschutz-Eigenschaften.
- Die Pfanne kann über 90° gekippt werden, wodurch ein komplettes Entleeren ermöglicht wird.
- Die verringerte Tiegeltiefe erleichtert die Reinigungsarbeiten.
- Alle Flächen sind für die Reinigung leicht zugänglich, während Steuereinheiten und interne Komponenten vor dem Eindringen von Wasser und Reinigungsmittel geschützt sind.

Flexibles Arbeiten

- Mit zwei individuell einstellbaren Heizzonen arbeiten Sie flexibel und sparen Energie.
- Braten und dämpfen Sie gleichzeitig mit einem Gerät: Durch die Möglichkeit GN-Behälter in die Pfanne einzuhängen, können Sie den Pfannenboden fürs Braten und Dünsten verwenden während Sie gleichzeitig in den GN-Behältern Gemüse dämpfen.

Verbesserte Produktivität

- Das Power-Block Heizsystem garantiert Ihnen einheitliche Garergebnisse und verbesserte Produktivität in Ihrer Küche dank kürzerer Zubereitungszeiten.



Stand-Kochkessel und Kipp-Kochkessel



Motorkippung für einfaches Ausgießen

- Die variable Geschwindigkeit der Motorkippung macht ein präzises Ausgießen der Speisen möglich.
- Mittels elektronischer Steuerung (mit Soft Start und Soft Stopp Funktion) wird, unabhängig vom Kippwinkel, ein Überschwappen des Inhaltes beim Ausgießen verhindert.
- Die nach oben und vorne versetzte Kippachse mit einem Kippwinkel von bis zu über 90° verbessert den ergonomischen Ablauf und ermöglicht die Verwendung von GN-Behältern.
- Die Kippachse ist in rostfreiem Edelstahl ausgeführt, um auch bei intensiver Nutzung lange Haltbarkeit zu sichern.

Einfache Reinigung

- Die Geräte bieten ausgezeichnete Wasserschutz-Eigenschaften.
- Der Kessel kann über 90° gekippt werden, wodurch ein komplettes Entleeren ermöglicht wird.
- Die verringerte Tiegeltiefe erleichtert die Reinigungsarbeiten.
- Der große Abstand zwischen Kessel und Seitenkonsolen macht die Reinigung der Flächen einfacher.

Effektive Rührvorgänge

- Kochkessel-Modelle mit Rührwerk bieten 3 unterschiedliche Rührzyklen: Rühren ohne Richtungswechsel; Rühren mit Richtungswechsel und 4 Sekunden langer Pause; Rühren mit Richtungswechsel und 16 Sekunden langer Pause.
- Die Form des Kessels sorgt für optimale Wärmeverteilung, bietet die Möglichkeit auch kleinere Mengen zuzubereiten, und unterstützt die Effizienz des Rührvorgangs.

Sicherheitsablasshahn

- Der Sicherheitsablasshahn (Standard bei stationären Geräten) mit Labyrinthverschluss, verhindert ein versehentliches Abnehmen. Dank des 2-Zoll-Durchmessers wird ein einfaches und schnelles Ablassen des Kochgutes garantiert.



Ihre Vorteile auf einen Blick

Alle Modelle

Ausführung / Funktion	Nutzen
Touch-Screen frontseitig angebracht	Position abseits der Arbeitsfläche für einfachere Arbeitsabläufe
Touch-Screen frontseitig mit LED-Technologie	Gute Lesbarkeit aus großer Distanz und von jedem Blickwinkel aus
Selbsterklärende Menüführung	Einfache Bedienung
Gleiche Bedienlogik wie bei anderen Produkten	Erleichtert Einarbeitung, vermeidet Fehlbedienung
Versenktes Bedienpanel	Schützt das Panel vor Beschädigungen
Glatte Oberfläche	Einfach zu reinigen
USB-Anschluss	Einfacher Transfer von Rezepten/Kochprozessen
	Download von HACCP-Daten
	Anschluss eines zusätzlichen, externen Lebensmitteltemperaturfühlers
Programmierung mehrstufiger Kochprozesse mit bis zu 16 Schritten	Beste Flexibilität
Speicherung von bis zu 1000 Rezepten (zu je 16 Schritten)	Wiederholbarkeit von Kochprozessen und Übertragung der Rezepte auf gleichartige ProThermetic Kochgeräte via USB-Stick oder E-Mail; gleichbleibende Qualität, immer und überall.
Soft-Funktion: Regulierung der Energiezufuhr abhängig von der Kochguttemperatur	ideal für empfindliche Lebensmittel wie Milchprodukte, die zum Ansetzen neigen.
Power-Control-Energiestufenregulierung für längere Kochvorgänge	Mit dieser Funktion kann das Kochgut mit der minimal benötigten Energie auf Kochtemperatur gehalten werden.
IPX6 Wasserschutzgrad (für elektro-, gas- und dampfbetriebene Geräte)	Schutz gegen starke Wasserstrahlen ermöglicht schnelle, einfache und gründliche Reinigung der Geräte.
Bündige, hygienische Verbindung der Geräte; kompatibel mit den modularen Herdserien	Keinerlei Verbreiterung des Kochblocks. Beste Ergonomie ohne Barrieren für Kochgeschirr.
Doppelwandige, isolierte Ausführung	Die Hitze bleibt wo sie gebraucht wird, der Energieverbrauch wird reduziert
isolierter und ausbalancierter Gerätedeckel	Sicheres Kippen ohne Überschwappen, restloses Ausgießen, perfekte Reinigung
Gehäuse und Tragestruktur aus rostfreiem Edelstahl (18/10)	Robust und langlebig

Kippmodelle (optional mit Ablasshahn)

Ausführung / Funktion	Nutzen
Motorkippung mit variabler Geschwindigkeit und Soft-Start u. -Stopp-Funktion (Kippwinkel über 90°)	Erleichterung beim Ausgießen/Portionieren und bei der Reinigung des Gerätes (komplettes Entleeren)
Mind. 7cm Abstand zwischen Tiegel und Konsole	Erleichtert die Reinigungsarbeiten
Gehäuse dicht verschweißt	Für optimale Hygiene und einfache Reinigung
	Verbesserter Wasserschutz
	Erhöhte Lebensdauer
Optional 2"-Durchmesser Ablasshahn mit Labyrinthverschluss	Erleichtert ein schnelles Ausgießen
	Sicherheit: ein versehentliches Abnehmen ist unmöglich



Standmodelle

Ausführung / Funktion	Nutzen
2"-Durchmesser Ablasshahn mit Labyrinthverschluss	Erleichtert ein schnelles Ausgießen
	Sicherheit: ein versehentliches Abnehmen ist unmöglich

Bratpfannen

Ausführung / Funktion	Nutzen
2 einstellbare Heizzonen (elektrische Modelle)	Flexibel dank unabhängig voneinander nutzbarer und regelbarer Zonen Spart Energie, da jede Zone einzeln aktiviert werden kann (Teilbeschickung)
Power-Block Heizsystem	Qualitativ hochwertige Ergebnisse dank optimal gleichmäßiger Wärmeverteilung Schnelles Aufheizen durch ALU-Kern und höchste Langlebigkeit, da eine Überhitzung ausgeschlossen ist
Auslaufschnappe mit neuer, optimierter Form	Präzises Ausgießen
Abgerundete Ecken	Einfache Reinigung
18 mm Compound-Pfannenboden (3mm AISI 316, 15mm Flusstahl)	Äußerst robust, langlebig und schockstabil
Betriebstemperaturen von 50-250°C	Maximale Flexibilität: gradgenaue Temperaturkontrolle auch für anspruchsvolle Garprozesse
GN-konform	Verbessert den Arbeitsfluss in Ihrer Küche, da auch Schockkühler, Öfen und Kühlgeräte mit GN-Behältern kompatibel sind.

Zusätzliche Funktionen Druckgarbraisièren:

Ausführung / Funktion	Nutzen
Automatisches, selbstentlüftendes Deckelventil für den Druckaufbau	Einfache und sichere Bedienung
Vollautomatischer Druckabbau mittels Ablassventil am Ende des Kochprozesses	Wenig Wartungsaufwand, kein Weichwasseranschluss erforderlich Erhöhte Sicherheit: keine Verbrennungsgefahr beim Dampfabblass; ein Abkühlen des Deckels ist nicht erforderlich. Sanfter Druckabfall schont empfindliche Lebensmittel
3-stufige Sicherheitsverriegelung	Sicherheit: wenn das Gerät unter Druck steht, kann der Deckel nicht geöffnet werden
Druckgarkonditionen: 0.45 bar (110 °C)	Drastisch verkürzte Aufheiz-/Kochzeiten; Energieeinsparung verglichen mit traditionellen, drucklosen Geräten.
6-Punkte Kerntemperaturfühler	Garantierte Lebensmittelsicherheit dank konstanter, exakter Kerntemperaturmessungen beste Ergebnisse; reduzierter Gewichtsverlust durch äußerst präzise Garvorgänge.
18 mm Compound-Pfannenboden (3mm AISI 316, 15mm Flusstahl)	Äußerst robust, langlebig und schockstabil
Betriebstemperaturen von 50-250°C	Maximale Flexibilität: gradgenaue Temperaturkontrolle - auch für anspruchsvolle Garprozesse
GN-konform	Verbessert den Arbeitsfluss in Ihrer Küche, da auch Schockkühler, Öfen und Kühlgeräte mit GN-Behältern kompatibel sind.





Kochkessel (Rundkochkessel und Rechteckkochkessel)

Ausführung / Funktion	Nutzen
Gerundeter Kesselboden (bei Rundkochkesseln)	Flexibilität: Die Ausformung des Kesselbodens erlaubt auch die Zubereitung kleinerer Mengen sowie eine komplette Entleerung.
7cm Niedrigtemperaturzone am oberen Rand	Zum Schutz gegen Verbrennungen sowie die komplette Entleerung
	Energieeinsparung; die Kesselaufheizung erfolgt nur bis zur maximalen Nutzhöhe
100% Kesselauslastung: Nutzinhalt plus Kaltrandzone	Mehr Produktivität
Geschlossenes, indirektes Heizsystem im Doppelmantel mit einem Arbeitsdruck von 1,5 bar	Schnelle Aufheizzeiten mit Temperaturen im Doppelmantel von mehr als 125°C
	Geringer Wartungsaufwand; dank des geschlossenen Systems ist kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig.
Temperatursensor am tiefsten Punkt des Kessels	Auch kleine Mengen können zubereitet werden
	Verbessert die Speisenqualität, präzise Temperaturkontrolle auch bei kleinen Portionen
Kessel aus Molybdän-Stahl AISI316L (DIN 1.14435)	Säurebeständig und nicht korrosionsanfällig
Betriebstemperaturen: 50-110°C	Flexible Kochprozesse dank präziser Temperatureinstellungen

Zusätzliche Funktionen Druckkochkessel

Ausführung / Funktion	Nutzen
Automatisches, selbstentlüftendes Deckelventil für den Druckaufbau	Einfache und sichere Bedienung
Vollautomatischer Druckabbau mittels Ablassventil am Ende des Kochprozesses	Wenig Wartungsaufwand, kein Weichwasseranschluss erforderlich
	Erhöhte Sicherheit: keine Verbrennungsgefahr beim Dampfabblass; ein Abkühlen des Deckels ist nicht erforderlich
	Sanfter Druckabfall schont empfindliche Lebensmittel
3-stufige Sicherheitsverriegelung	Sicherheit: wenn das Gerät unter Druck steht, kann der Deckel nicht geöffnet werden
Druckgarkonditionen: 0.45 bar (110°C)	Drastisch verkürzte Aufheiz-/Kochzeiten und Energieeinsparung verglichen mit traditionellen, drucklosen Garmethoden

Bratpfannen Sortiment

Stationäre Geräte

Kapazität - Liter	80	110	125	170
Arbeitstemperatur min/max - °C	50-250	50-250	50-250	50-250
Bratfläche - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Bratfläche (Druckgarbraisière) - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Nutzhöhe - mm	220	260	220	260
El. Anschlusswert - kW	15,5	15,5	20,6	20,6

Kipp-Geräte

Kapazität - Liter	60	80*	90	100	170
Arbeitstemperatur min/max - °C	50-250	50-250	50-250	50-250	50-250
Bratfläche (Bratpfanne) - mm	610x480	760x570	610x480	980x480	980x480
Nutzhöhe** (Bratpfanne) - mm	185	150	234	166	284
Bratfläche (Druckgarbraisière) - mm	610x480	-	610x480	980x480	980x480
Nutzhöhe** (Druckgarbraisière) - mm	196	-	274	209	326
El. Anschlusswert - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Gas-Anschlusswert (Bratpfanne) - kW	16	-	20	26	29
Gas-Anschlusswert (Druckgarbraisière) - kW	-	-	18	-	29

* nicht verfügbar für Druckgarbraisière, nicht GN-konform

** abhängig von Ausgusschnaube

Kochkessel Sortiment

Stationäre Geräte (rund)

Kapazität - Liter	60	100	150
Arbeitstemperatur min/max - °C	50-110	50-110	50-110
El. Anschlusswert - kW	12,2	18,2	24,2
El. Anschlusswert (Dampfbeheizt ohne Rührwerk) - kW	0,3	0,3	0,3
El. Anschlusswert (Dampfbeheizt mit Rührwerk) - kW	0,4	0,6	0,6

Stationäre Geräte (rechteckig)

Kapazität - Liter	80	200	300	400
Arbeitstemperatur min/max - °C	50-110	50-110	50-110	50-110
Kochfläche - mm	380x550	680x550	1050x550	1380x550
Nutzhöhe - mm	415	530	530	530
Kochfläche Druckkochkessel - mm		680x550	1050x550	-
Nutzhöhe Druckkochkessel - mm		530	530	-
El. Anschlusswert - kW	18,2	30,2	36,2	48,2
El. Anschlusswert (dampfbeheizt) - kW	0,3	0,3	0,3	0,3

Kipp-Geräte (rund)

Kapazität - Liter	60	100	150	200	300	400	500
Arbeitstemperatur min/max - °C	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110
El. Anschlusswert (ohne Rührwerk) - kW	12,2	18,2	24,2	30,2	36,2	48,2	48,2
El. Anschlusswert (mit Rührwerk) - kW	12,5	18,5	24,6	30,6	36,6	48,6	48,6
Gas-Anschlusswert - kW	15	21	27	45	45	-	-
El. Anschlusswert (dampfbeheizt ohne Rührwerk) - kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
El. Anschlusswert (dampfbeheizt mit Rührwerk) - kW	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6



Zubehör

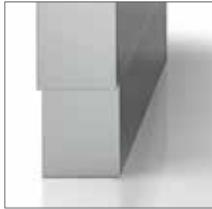
Bratpfannen



Gelochte Bodenplatte



Einhängerahmen für GN-Behälter



Edelstahlsockel



HACCP Schnittstelle



2-Hand-Mischbatterie

Kochkessel



Abschüttsieb



Messstab



Giterrührer mit Abstreifer für Modelle mit Rührwerk



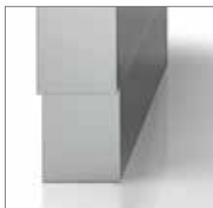
Rechteckige Körbe



Rundkörbe



Bodenplatte



Edelstahlsockel



HACCP Schnittstelle



2-Hand-Mischbatterie



Auslaufhahn

Weiteres Zubehör auf Anfrage erhältlich.

Schweizer Produktion:

Zweifach hohe Präzision,
in der Fertigung und in der Qualität

Electrolux Professional GmbH

Junostr. 1
D-35745 - Herborn - Germany
Tel: +49 (0) 2772 71400
Fax: +49 (0) 2772 71479
Email: professional@electrolux.de
Web: www.professional.electrolux.de

Electrolux Professional GmbH

Europaring F16 201
A-2345 Brunn am Gebirge
Tel: +43 1 86 348 0
Fax: +43 1 86 348 300
Email: efs.office@electrolux.co.at
Web: www.professional.electrolux.at

Electrolux Professional AG

Allmendstr. 28
CH-6210 Sursee
Tel: +41 41 926 81 81
Fax: +41 41 926 81 80
Email: professional@electrolux.ch
Web: www.professional.electrolux.ch

Excellenz mit Umweltgedanken

Electrolux Professional erfüllt mit seinen erstklassigen Lösungen die Anforderungen der Kunden in jeder Hinsicht, auch in Bezug auf Verlässlichkeit, Kosteneffizienz und Nachhaltigkeit. Die qualitativ hochwertigen Produkte bieten Langlebigkeit in Kombination mit geringen Betriebskosten. Viele unserer Installationen sind seit über 40 Jahren in Betrieb!

- Alle Electrolux Professional Fabriken sind ISO 14001 zertifiziert
- Alle Electrolux Professional Erzeugnisse werden mit Bedacht auf geringen Wasser-, Energie- und Reinigungsmittelverbrauch, sowie geringe Umweltbelastung konzipiert
- Electrolux Professional bietet Produkte von herausragender Qualität: Lange Lebenszyklen mit geringsten Lebenszykluskosten.
- Alle Electrolux Professional Produkte entsprechen den ROHS und REACH Richtlinien und sind über 95% recycelbar.
- Alle Electrolux Professional Produkte werden strengen Qualitätstests unterzogen, sämtliche Funktionen werden gesondert von erfahrenen Technikern überprüft.
- Während der letzten fünf Jahre wurden mehr als 70 % der Produkte mit innovativen, kunden- und umweltorientierten Ausstattungen aktualisiert
- Electrolux Professional verfolgt ein spezielles Energiesparprogramm um den Energieverbrauch seiner Produktionsanlagen zu reduzieren.



Experience the Excellence
electrolux.com/professional

