

Hohe Produktivität, Effizienz und Präzision

Multifunktionale ProThermetic Druckgarbraisièren

Horizontal cooking

Ihre Wünsche...

Wir müssen große Mengen Speisen in möglichst kurzer Zeit zubereiten und das in einem sicheren und angenehmen Arbeitsumfeld. Wir wünschen uns eine unkomplizierte Lösung, die uns die Möglichkeit gibt, gleichzeitig verschiedene Kochtechniken anzuwenden, ohne zu viele unterschiedliche Geräte einsetzen zu müssen, sodass wir jeden Tag gleichbleibend hochwertige Speisen herstellen können.



...sind unser Maßstab!

Unsere multifunktionalen Systeme sind zuverlässig, widerstandsfähig und anwenderfreundlich: Die perfekte Lösung, um Ihre Produktivität zu steigern und die Zubereitungszeit deutlich zu verkürzen. Sie arbeiten unter sicheren, angenehmen Bedingungen, da weniger Hitze entsteht und reibungslose Arbeitsabläufe garantiert sind (Antihaft-Option, einfache Bedienung, unkomplizierte Reinigung).



**Zuverlässigkeit
und Flexibilität**



**Reinigungsfähigkeit
und Hygiene**



**Deutliche
Zeiteinsparungen
mit Druckgaren**



**Herausragende
Produktivität**

Zuverlässigkeit und Flexibilität

Die ProThermetic Produktreihe bietet die ideale Lösung für hochproduktive Küchen: Zentralküchen und Flughafengastronomie, Krankenhäuser, Schulkantinen, große Hotels und Restaurants. Ein breites Spektrum an Produkttypologien, das kippfähige oder stationäre Gar- oder Druckgarbräsièren mit unterschiedlichen Funktionen und Konfigurationsmöglichkeiten bietet.



**Widerstandsfähig
und zuverlässig**

Die *thermaline* Bratpfannen und Druckgarbräsièren garantieren selbst bei **anspruchsvollsten Bedingungen herausragende Ergebnisse**.

- ▶ Sie sind extrem robust, verwindungssteif und hitzebeständig und bleiben auch bei voller Beladung temperaturstabil, auch mit Tiefkühlprodukten.
- ▶ Die Innenfläche der Bräsièren besteht aus DIN 1.4404/ AISI 316L, um eine noch höhere Widerstandsfähigkeit, selbst bei sauren Produkten, zu gewährleisten.
- ▶ Die 33 mm dicke Bodenplatte bei der Elektro-Ausführung und die 18 mm dicke Platte bei der Gas-Ausführung sorgen für eine schnelle Temperaturerhöhung.



**Beste
Leistung**

Die **Thermo-Speicherblock-Heiztechnik*** gewährleistet eine genaue Temperaturkontrolle sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung. So werden bei minimalem Stromverbrauch eine noch höhere Effizienz und herausragende Kochergebnisse selbst bei stärkerer Beladung garantiert.

Der minimale Temperaturabfall und die schnelle Temperaturwiederherstellung garantieren jeden Tag gleichbleibend hochwertige Kochergebnisse.

*Elektrische-Ausführungen.





Hohe Flexibilität

- ▶ **Der Gar- oder Koch-Modus** ist über die Touchscreen-Bedienung bequem auswählbar.
- ▶ **Im Kochmodus** stehen alle Funktionen der Braisiere zur Verfügung, einschließlich Leistungskontrolle und Schongaren für höchste Lebensmittelqualität und Energieeffizienz.
- ▶ **Garen und dampfen** Sie gleichzeitig mit der Möglichkeit, Gastronorm-Behälter im oberen Bereich zu verwenden, um Gemüse oder Reis zu garen, während Sie im unteren Bereich Lebensmittel schmoren.
- ▶ **Druckgaren** ermöglicht eine deutliche Verkürzung der Garzeit, garantiert eine hohe Lebensmittelqualität und einen effizienten Energieverbrauch.
- ▶ **Grillen in mehreren Zonen**
Stellen Sie unterschiedliche Temperaturen für den linken und rechten Bereich ein und bereiten Sie gleichzeitig unterschiedliche Speisen zu. Oder schaffen Sie Warmhaltebereich für das gleiche Produkt, um die Speisen auf einem Teller anzurichten.

Maximale Kontrolle der Speisenzubereitung

Mit der elektronischen Steuerung kann die Leistung je nach ausgewähltem Kochmodus angepasst und die benötigte Temperatur beibehalten werden, um beste Kochergebnisse zu erzielen.

Mehrere Temperaturfühler ermöglichen die genaue Temperaturkontrolle in jedem ausgewählten Kochmodus.

Der **6-Sensor-Fühler** gewährleistet jederzeit eine exakte Messung der Kerntemperatur. Somit sind die Lebensmittelsicherheit und eine hohe Präzision sowie optimale Ergebnisse in Bezug auf Kochqualität und Gewichtsreduzierung garantiert.

Vollständige Kontrolle

Die einfache und effektive Kontrolle mit dem Touchscreen ist intuitiv und unkompliziert und bei allen *therma line* Gar- und Druckgarbraisièren Standard.



Übersichtlichkeit und einfache Kontrolle

- ▶ Ständige Kontrolle, da der Bildschirm selbst aus einem schrägen Winkel und aus der Ferne gut ablesbar ist.
- ▶ Das Display befindet sich außerhalb des Arbeitsbereichs in einer sicheren, zurückgesetzten Position. So kann der Platz auf der Arbeitsfläche für Tablets und Arbeitsgeräte genutzt werden.
- ▶ Die Fernbedienung ist optional erhältlich, um die Bedienbarkeit noch weiter zu erhöhen.*

Vollständige Kontrolle in Ihren Händen

Zahlreiche Funktionen, um auch komplexe Kochprozesse mühelos zu bewältigen:



Benutzeroberfläche mit automatischer Füllfunktion.

- ▶ Ist- und Soll-Temperatur
- ▶ Eingestellte und verbleibende Kochzeit
- ▶ **Schongaren**
- ▶ Kerntempersensoren (werksseitig installierte Option für Druckgarbraisièren)
- ▶ Dampf kontrollieren (Standard bei Druckgarbraisièren)
- ▶ Druckgaren (Standard bei Druckgarbraisièren)

- ▶ **Leistungskontrolle**
- ▶ Mehrstufige Rezepte
- ▶ Immer die richtige Wassermenge und -temperatur mit der **automatischen Füllfunktion (optional)**
- ▶ Die Steuerung der Mischbatterie erfolgt über den Touchscreen, die Auswahl ist auf den Liter genau.
- ▶ Einfache Verwaltung von Rezepten und HACCP-Daten über den USB-Anschluss

Das **Schongaren** eignet sich ideal für empfindliche Lebensmittel, die schnell anbrennen, z. B. Milchprodukte. Ist diese Funktion aktiviert, wird die Heizenergie automatisch abhängig von der Lebensmittelkonsistenz reguliert.

Die **Leistungskontrolle** ist optimal für die Zubereitung empfindlicher Lebensmittel bei einer Temperatur von 100 °C. Die Lebensmittel werden nach Erreichen des Siedepunkts auf die voreingestellte Temperatur gebracht, wobei nur minimal Energie verbraucht wird, um das Wasser am Kochen zu halten.



Vernetzte Lösungen

Der komplette Bereich ist auf die Fernüberwachung ausgelegt, um die Abläufe noch besser zu kontrollieren, die Betriebsdaten im Überblick zu behalten und Wartungen rechtzeitig vorzunehmen.

Reinigungsfähigkeit und Hygiene

1 Die Garphase

Das Druckgaren erfolgt in einem 100 % dampfgesättigten Tiegel, der das Antrocknen, Anbrennen und Anhaften von Speisen verhindert, ohne dass ein Umrühren erforderlich ist.

Durch die großen abgerundeten Ecken und den speziell geschliffenen Boden und Seiten des Kochgeschirrs ist die Reinigung schnell und unkompliziert.

Abstand zwischen Gestell und Braisière, um die Außenflächen einfach reinigen zu können.



2 Ende des Kochzyklus

Das Kippsystem mit variabler Geschwindigkeit reguliert den Kippmotor, sodass Lebensmittel unabhängig vom Kippwinkel nicht herausfallen können. Die Kippachse erreicht mehr als 90°, sodass eine vollständige Leerung möglich ist und Rückstände und damit Korrosion verhindert werden.

Schnelle Reinigung mit der Sprühpistole

Dank der hohen Wasserschutzklasse können die *thermaline* Gar- und Druckgarbraisièren schnell gereinigt werden, indem Wasser direkt auf die Außenfläche gesprüht wird. Eine optional erhältliche Sprühpistole kann für zwei Geräte genutzt werden.



Flüssigkeiten können schnell über das Auslaufventil abgelassen werden.

Das optionale Auslaufventil mit einem Durchmesser von 5 cm ist auf Anfrage für alle kippfähigen Gar- und Druckgarbraisièren erhältlich und bei den stationären Ausführungen Standard.

3 Schichtende

Zuverlässigkeit unter allen Bedingungen

Das ProThermetic Produktangebot ist nach IPX6* zertifiziert, 8 Mal höher als der marktübliche Standardschutz vor Strahlwasser auf mit Strom und Gas beheizten Geräte.



*Die *thermaline* Produkte übertreffen alle internationalen IEC-Normen (60529) für den Wasserdurchfluss: Der Wasserschutz nach IPX6 garantiert einen Durchfluss von 100 Litern/Minute bei 2,5 Bar im Abstand von rund drei Metern, der 4 Minuten dauert und 400 Liter Wasser erreicht.

Zeiteinsparungen mit Druckgaren

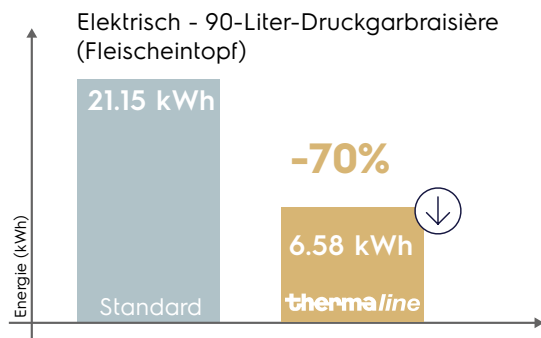
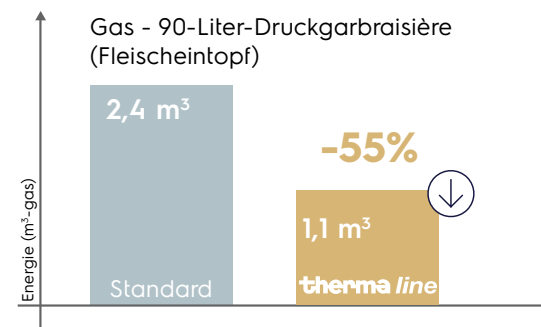
Mit den *thermaline* ProThermetic Druckgarbraisièren gestalten Sie Ihre Arbeitsabläufe effizient und rentabel. Sie eignen sich besonders gut, um jede Art von Speisen in großen Mengen zuzubereiten und dabei eine hervorragende Qualität beizubehalten.

Mehr Leistung in weniger Zeit

Mit dem leistungsstarken Heizsystem und der robusten Konstruktion, die auch mit Hochdruck bei 0,45 Bar zurechtkommt, kann die *thermaline* Druckgarbraisière bei einer Temperatur von 108 °C innerhalb des Kochgefäßes eingesetzt werden.

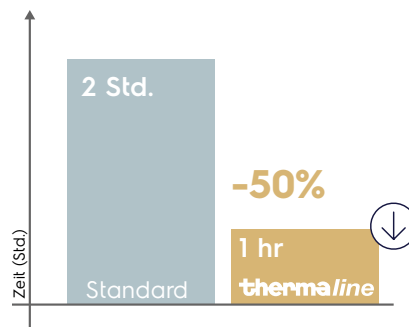
Der höhere Druck der *thermaline* Druckgarbraisière überträgt Hitze 5 Mal schneller als herkömmliche Garbraisièren und verkürzt damit die Garzeit.

Gas und elektrische Druckgarbraisière Vergleich der Einsparungen



Sparen Sie mit der ProThermetic Druckgarfunktion bis zu 1000 Arbeitsstunden (45 Arbeitstage) pro Jahr ein.*

*Berechnung basierend auf Gulasch (Fleischeintopf).
Daten im Rezeptbuch verfügbar



Druckgaren

Mehr Vitamine, Mineralstoffe und lebenswichtige Nährstoffe bleiben erhalten. Auch sehen die Speisen durch ihre höhere Farbintensität appetitlicher aus.

Es muss nicht gerührt werden, sodass Sie noch mehr Zeit einsparen. In den *thermaline* Druckgarbraisièren konzentriert sich die Wärmeentwicklung auf den Kochvorgang. Es geht nur wenig Energie verloren.

Mit der hochdichten Isolierung sind eine präzise Temperaturkontrolle und ein optimales Heizsystem möglich, sodass mit den Druckgarbraisièren **der Energieverbrauch deutlich reduziert werden kann.**

Die Vorteile hören bei den Kosteneinsparungen nicht auf. Die reduzierte Wärmeabgabe schafft zudem ein angenehmes Klima in der Küche und minimiert die Nutzung von Belüftungssystemen.



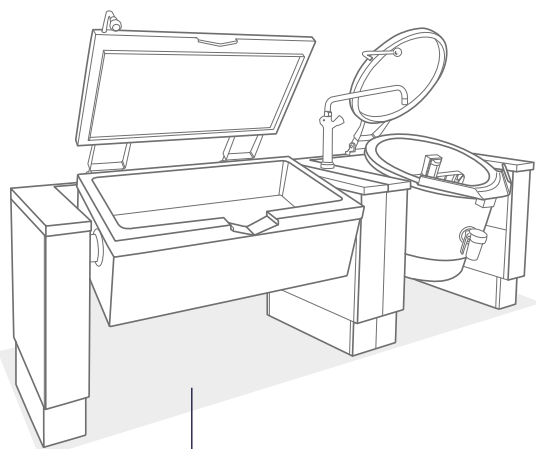


Mehr Platz in der Küche, weniger Betriebskosten

Die Küchen werden immer kleiner, während die Menüs immer größer werden. Die *thermaline* Druckgarbraisière kann eine Vielzahl von Kochgeräten ersetzen und bringt viele Vorteile mit.

- ▶ **Weniger Platz** für Geräte erforderlich: **-45 %**
- ▶ Niedrigere Reinigungskosten: **-40 %**
- ▶ Geringere Anschaffungskosten **-20 %**
- ▶ **Weniger Personalkosten** durch einfache, fehlerfreie Bedienung
- ▶ **Weniger** Energieverbrauch und Belüftungsenergie
- ▶ Dazu **mehr Kochfunktionen**

Die **verkürzte Garzeit** ermöglicht zudem eine effizientere Gestaltung der Arbeitsabläufe in der Küche.



2,6 m²



1,4 m²

Geschätzte Abmessungen ohne den Platz, der für den Bodenablauf und die Kipptiefe der Braisière benötigt wird.

Herausragende Produktivität

- ▶ Rezepte können auf einem USB-Stick gespeichert und auf ein anderes *thermaline* Gerät übertragen werden, um eine einheitliche Zubereitung über verschiedene Küchen hinweg zu gewährleisten.
- ▶ Für das einfache Laden und Herunterladen von Rezepten und HACCP-Daten.
- ▶ 1000 Rezepte können gespeichert werden.
- ▶ Möglichkeit, einen externen Kerntemperaturfühler anzuschließen.

Mit dem **mehrstufigen Garen** sind individuelle Rezepte und zahlreiche Optionen durch die Auswahl von Garzeiten, Temperaturen und Funktionen möglich. Jedes Rezept kann bis zu 15 Phasen haben. Daten können erstellt, angepasst, gespeichert und übertragen werden.

Lebensmittel	90L Druckgarbraisière	170L Druckgarbraisière	Gesamteinsparungen mit Druckgaren im Vergleich zum traditionellen Garen*	
			Zeiteinsparung	Energieeinsparung
Gulasch (anbraten)	15 kg/Beladung	29 kg/Beladung	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Gulasch (Druckgaren)	45 kg/Beladung	86 kg/Beladung	55%	77%
Hamburger	240 St./Stunde	450 St./Stunde	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Omelette	300 St./Stunde	560 Portionen/ Stunde	nicht zutreffend	nicht zutreffend
Möhren (gar gekocht)	16 kg/Beladung	24 kg/Beladung	52%	77%
Blumenkohl (gekocht)	16 kg/Beladung	24 kg/Beladung	25%	51%
Tintenfisch (gar gekocht)	20 kg/Beladung	30 kg/Beladung	38%	76%
Trockenreis	20 kg/Beladung	38 kg/Beladung	18%	48%
Oktopus (gekocht)	32 kg/Beladung	60 kg/Beladung	44%	75%
Kartoffeln (gar gekocht)	50 kg/Beladung	94 kg/Beladung	32%	65%
Reispudding	60 l/Beladung	113 kg/Beladung	65%	85%
Zucchini (gar gekocht)	20 kg/Beladung	38 kg/Beladung	56%	73%
Trockene Tagliatelle	36 kg/Stunde	68 kg/Stunde	nicht zutreffend	nicht zutreffend

Hinweis: Produktivität, Zeit- und Energieeinsparungen wurden auf der Grundlage interner Tests berechnet

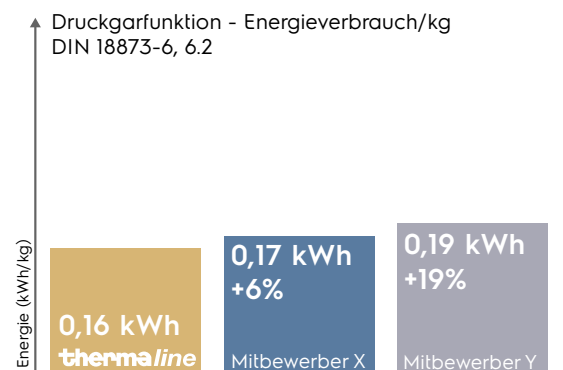
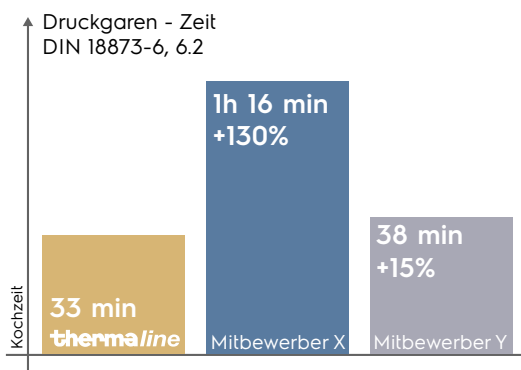
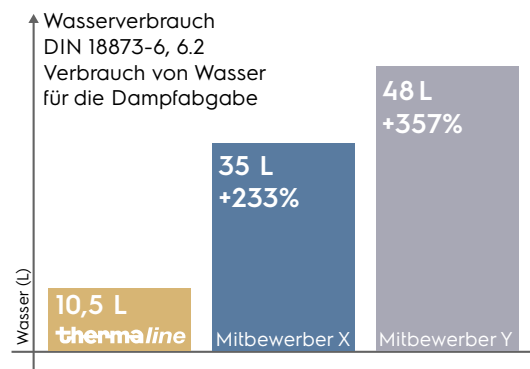
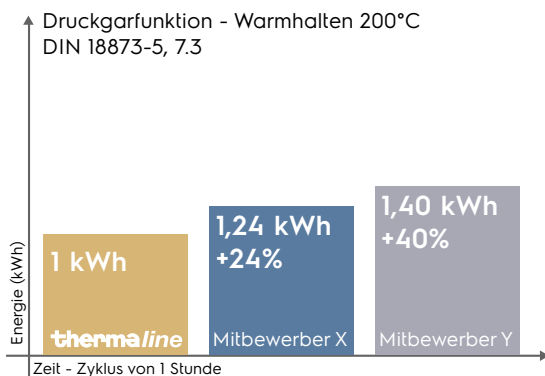
Einzigartiges Ergebnis

Das Produktangebot der ProThermetic Druckarbraisièren eròffnet neue Möglichkeiten, um die Energieeffizienz, Nachhaltigkeit und Produktivität in Ihrer Küche zu steigern.

Damit Sie einfacher und rentabler arbeiten können, bieten wir Ihnen:

- Die Thermo-Speicherblock-Heiztechnik*, eine genaue Temperaturkontrolle sowie eine gleichmäßige Wärmeverteilung für noch mehr Effizienz und herausragende Kochergebnisse garantiert.
- Eine Leistungskontrolle, die den Speisen zugeführte Energie nach Erreichen des Siedepunkts reguliert und nur minimale Energie verbraucht, um das Wasser konstant am Kochen zu halten, sodass Energieverbrauch und -kosten gesenkt werden.
- Eine doppelwandige Isolierung, die dafür sorgt, dass die Wärme im Kochgeschirr bleibt und weniger in die Umgebung abgegeben wird, sodass eine höhere Energieeffizienz und angenehmere Arbeitsbedingungen möglich sind.

Interne Tests basieren auf DIN 18873-6 und DIN 18875-6.



Das größte Angebot an Druckgarbraisièren für alle Ihre Anforderungen

Kippfähig

Inhalt - Liter	60	80	90	100	170
Kochfläche (Garbraisière) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Tiegelhöhe (Garbraisière) - mm	185	150	234	166	284
Tiegelhöhe (Druckgarbraisière) - mm	196	-	274	209	326
Strom (Garbraisière) - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Strom (Druckgarbraisière) - kW	15,5	-	15,5	15,5	15,5
Gas (Garbraisière) - kW	16	-	20	26	29
Gas (Druckgarbraisière) - kW	-	-	18	-	29
Ablassventil	○	○	○	○	○
Druckausführung	●	-	●	●	●

Stationär

Inhalt - Liter	80	110	125	170
Kochfläche - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Tiegelhöhe - mm	220	260	220	260
Strom - kW	15,5	15,5	20,6	20,6
Ablassventil	●	●	●	●
Druckausführung	●	●	●	●

Gemeinsame Funktionen

Betriebstemperaturbereich (Garmodus)	50 °C-250 °C
Betriebstemperatur (Druckgaren)	108 °C
Mehr-Zonen-Garen	2 Zonen in der Elektroausführung
Kompatibilität der Behälter	Kompatibel mit Gastronorm-Pfannen
Pfannendicke	18 mm Verbundboden, obere Bereich aus AISI 316

Touchscreen-LED-Technologie

bietet kontinuierliche Kontrolle, da der Bildschirm selbst aus schrägem Blickwinkel gut ablesbar ist.

USB-Anschluss als Standard für das einfache Laden von Rezepten, Herunterladen von Kochprozessen und HACCP-Daten oder für den Anschluss eines externen Kerntemperaturfühlers.

Hygieneanschluss der Geräte, kompatibel mit den modularen *thermaline* Kochblöcken. Eine schnelle und effektive Reinigung und ein hohes Maß an Hygiene sind garantiert, da es keine Lücken zwischen den Geräten gibt, in denen sich Bakterien ansammeln können.

Doppelwandige Isolierung

spart Energie durch das optimierte Isolierungssystem, das die Wärme im Gerät hält.

Isolierter, ausgewogener Deckel für das einfache und sichere Bedienen und Schließen des Deckels, der in jedem Winkel aufgesetzt werden kann.

Gehäuse, Stützrahmen und Struktur aus Edelstahl (18/10) für zusätzlichen Widerstand selbst bei starker Dauerbelastung.

Höhere Ergonomie und einfache Reinigung durch das Kippsystem mit variabler Geschwindigkeit und die Soft-Start-/Soft-Stopp-Funktionen. Vollständige Entleerung, da die

Kippachse mehr als 90° erreicht.

Hygienisches Design mit 7 cm Abstand zwischen Rahmen und Pfanne, um die Flächen zur Reinigung besser zu erreichen.

Exklusiv bei der Druckgarbraisière

Ein selbst entlüftendes Ventil für das Ablassen von Dampf während des Garens, sodass die Bedienung einfacher und sicherer ist und kein Verbrennungsrisiko entsteht.

Automatische Drucksenkung durch Einspritzen von Kondensationswasser am Ende des Kochvorgangs.

3-stufige Sicherheitsverriegelung für maximale Sicherheit.



Die Druckgarbraisière (170 l - Foto) fasst 3 GN 1/1-Behälter auf der Kochfläche. Maximale Beladung: 9 GN 1/1-Behälter (H = 100 mm), gestapelt in 3 Stapeln mit 3 GN-Behältern pro Stapel. Die Druckgarbraisière (90 l) fasst 6 GN 1/1-Behälter, gestapelt in 2 Stapeln mit 3 GN-Behältern je Stapel.

Zubehör



Gelochte Platte



Aufhängung



Ablassventil



Ablaufsieb



Mischbatterie (2 Hebel)



Sieb



Blindboden



Löffel



Schaber



Gelochter Behälter



Automatische
Wasserbefüllung



Sprühpistole

In der ProThermetic Zubehörbroschüre finden Sie weiteres Zubehör, Artikelnummern und weitere Details.



Essentia

Ein Team zu Ihren Diensten. Jederzeit und überall.

Essentia ist **das Herzstück der großartigen Kundenbetreuung**, einem spezialisierten Service, der Ihnen Wettbewerbsvorteile sichert. Er bietet Ihnen die Unterstützung, die Sie benötigen, und kümmert sich um Ihre Prozesse: mit einem **zuverlässigen Service-Netzwerk**, vielen individuellen Exklusiv-Leistungen und innovativer Technologie.

Sie können auf mehr als **2.200 Service-Vertragspartner**, **10.000 Servicetechniker** in über **149 Ländern** und mehr als **170.000 Ersatzteile** zählen.

Service-Netzwerk: immer verfügbar

Wir sind bereit und freuen uns, Sie mit einem **einzigartigen Service-Netzwerk** zu unterstützen, das Ihnen **das Arbeitsleben erleichtert**.

Sorgen Sie für eine langfristig gute Leistung Ihrer Geräte

Eine ordnungsgemäße Wartung unter **Einhaltung der von Electrolux Professional bereitgestellten Anleitungen und Empfehlungen** ist zur Vermeidung unvorhergesehener Probleme unverzichtbar. **Electrolux Professional Customer Care** bietet hierzu diverse **maßgeschneiderte Servicepakete**. Nähere Informationen erhalten Sie von Ihrem **Electrolux Professional Service-Vertragspartner**.

Verlassen Sie sich auf eine schnelle Bereitstellung von Original-Zubehör und Original-Verbrauchsmaterial nach gründlichen Tests durch Experten von Electrolux Professional, um die **Langlebigkeit und Leistung Ihrer Geräte** sowie **Benutzersicherheit** zu gewährleisten.



**Schauen
Sie das Video an,**
um mehr zu erfahren



Excellence is central to everything we do.
By anticipating our customers' needs, we strive for
Excellence with our people, innovations, solutions and services.
To be the OnE making our customers' work-life easier,
more profitable – and truly sustainable every day.

Follow us on



www.electroluxprofessional.com

Excellence mit der Umwelt im Einklang

- ▶ Alle Electrolux-Betriebe sind entsprechend ISO 14001 zertifiziert
- ▶ Alle Produkte von Electrolux Professional zeichnen sich durch einen geringen Energie-, Wasser- und Waschmittelverbrauch sowie niedrige Umweltemissionen aus
- ▶ In den letzten Jahren wurden über 70 % unserer Produktfunktionen auf den neuesten Stand gebracht, so dass sie Kundenbedürfnissen und Umweltrichtlinien gleichermaßen entsprechen
- ▶ Unsere Technologien sind ROHS- und REACHkompatibel und zu über 95 % recycelbar
- ▶ Unsere Produkte unterliegen einer 100 %igen Qualitätskontrolle durch Experten

