

Haute productivité, efficacité et précision

Marmites ProThermetic

Cuisson horizontale



Vous exprimez vos besoins...

Nous devons cuisiner de grandes quantités d'aliments en un temps record, dans un environnement de travail sûr et agréable. Nous recherchons une solution sans effort qui nous donne la possibilité d'appliquer simultanément différentes techniques de cuisson sans utiliser plusieurs équipements. Nous voulons chaque jour des résultats de cuisson constants et une qualité alimentaire supérieure.



...nous y répondons

Nos équipements multifonctionnels sont fiables, durables et faciles à utiliser : la solution parfaite pour augmenter votre productivité, en réduisant considérablement le temps de cuisson. Vous travaillerez dans des conditions sûres et confortables, grâce à une émission de chaleur réduite et à des opérations simplifiées (option antiadhésive, facile à utiliser, facile à nettoyer).



Haute performance & fiabilité

Un contrôle précis de la température et une parfaite uniformité de la chaleur. Conception très résistante et finitions impeccables.



Economies d'énergie

Moins de consommation d'énergie et moins de coûts d'exploitation. Des solutions innovantes pour une efficacité maximale, meilleures pour votre entreprise et pour l'environnement.



Simple & Sûres

Opérations facilitées, ergonomie supérieure, nettoyage facile et sécurité de l'opérateur garantie.



Design suisse incomparable

Des combinaisons infinies, une innovation fiable, une flexibilité supérieure et des normes de qualité supérieures.

Flexibilité maximale pour les cuisines de grande capacité

La gamme ProThermetic offre les meilleures solutions pour les cuisines à haute production : cuisines centrales et restauration aéroportuaire, hôpitaux, cafétérias et grands hôtels ou restaurants. Faites votre choix parmi la vaste gamme de solutions proposant des marmites basculantes ou fixes, de différentes capacités, avec différentes caractéristiques et configurations possibles.



Cuisines centrales et restauration aéroportuaire



Hôpitaux et cafétérias



Grands hôtels et restaurants



L'hygiène avant tout, à l'intérieur et à l'extérieur de la cuve

La gamme ProThermetic est certifiée IPX6, une certification 8 fois supérieure à la protection standard du marché contre les forts jets d'eau sur les appareils électriques, gaz et vapeur.



Grâce au système de protection labyrinthe, seul ProThermetic peut revendiquer une protection contre l'eau IPX6 sur les appareils à gaz. IPX6, combiné à l'emplacement des composants électriques (sur la colonne de droite) séparés du raccordement à l'eau, garantit un processus de nettoyage facile, rapide et approfondi.

Normes internationales IEC

Les produits thermaline répondent à toutes les normes internationales IEC (60529) concernant le débit d'eau : le niveau de protection de l'eau IPX6 garantit un débit de 100 litres/minute à 2,5 bar, à une distance d'environ trois mètres, durant 4 minutes et atteignant 400 litres d'eau.



La simplicité pour une cuisine sous contrôle



Fiabilité

La surface résistante aux rayures et l'écran encastré réduisent les risques de dommages et préservent l'apparence et la fonctionnalité au fil du temps.

Le montage en façade, éloigné de la zone de travail, permet d'exploiter toute la surface supérieure pour utiliser facilement les casseroles et ustensiles de cuisine.

La technologie Touch longue durée disponible sur les autres produits Electrolux Professional permet de passer facilement d'un appareil à l'autre.



Gestion facile des recettes et des données HACCP avec la connexion USB

Au moyen d'une simple connexion USB, jusqu'à 1 000 recettes personnelles peuvent être enregistrées, stockées et transférées vers d'autres appareils, dupliquées et même envoyées par e-mail pour être utilisées dans n'importe quelle cuisine équipée ProThermatic. Cette fonctionnalité vous garantit une uniformité de cuisson et une qualité constante dans les différentes cuisines. De plus, la clé USB vous permet de télécharger les données HACCP et de les charger sur votre PC sans avoir besoin d'un logiciel spécifique.



Contrôle simple et efficace avec le panneau à écran tactile

- ▶ Température réelle et réglée
- ▶ Temps de cuisson réglé et restant
- ▶ Départ différé
- ▶ Fonction douce
- ▶ Niveaux de puissance de mijotage à forte ébullition
- ▶ Agitateur (cuvettes rondes)
- ▶ Programme de cuisson en plusieurs phases



Un contrôle total du bout des doigts

- ▶ **La fonction Soft** est idéale pour les aliments délicats qui ont tendance à coller, comme les aliments à base de lait. Lorsqu'elle est activée, l'énergie de chauffage est automatiquement régulée en fonction de la consistance des aliments.
- ▶ **La fonction Hold** est utilisée pour cuire les aliments d'abord à 100 °C, puis pour continuer à des températures plus basses. Lorsqu'elle est activée, les aliments sont rapidement chauffés à une température de frémissement, puis l'alimentation en énergie est coupée.
- ▶ **La commande Power** est idéale pour cuire des aliments délicats à une température de 100 °C. L'énergie pré-réglée est fournie aux aliments une fois le point d'ébullition atteint, en utilisant uniquement une alimentation électrique minimale pour maintenir l'eau bouillante.
- ▶ **Le programme de cuisson multi-phases** (jusqu'à 15 phases) offre un éventail plus large d'options lors de la sélection des durées, des températures et des fonctions.



Facilité d'utilisation

Les icônes conviviales et les options de commande sont si intuitives et explicites que vous n'avez pas besoin de manuels d'instructions.



Haute visibilité et contrôle facile

Le panneau de commande LED très visible et lumineux assure la lecture et la visibilité à distance et sous différents angles.



Nettoyage facile

La surface lisse et facile à nettoyer garantit un niveau d'hygiène irréprochable tout en conservant un design élégant.



Efficacité garantie pour un travail plus facile et plus rentable

Simplifiez et rentabilisez votre production avec les marmites ProThermetic (pour préparer de délicieuses soupes, crèmes, purées et riz) en grande quantité tout en conservant d'excellents résultats de cuisson. La large gamme de marmites ProThermetic vous permet de réduire votre consommation d'énergie et d'améliorer la productivité de votre cuisine.



Faites-en plus en moins de temps
Faites bouillir 40% plus vite

Les marmites thermaline sont très performantes. Le système de chauffage indirect fermé à double paroi garantit **des temps de chauffe et de cuisson rapides**, grâce à la pression de vapeur à 1,5 bar, générant 125 °C à l'intérieur de la double enveloppe.
Le **temps de chauffage (20-90 °C)** de la marmite électrique 100L est **inférieur à 30 minutes**.



Economies et gain d'énergie

L'isolation à double paroi conserve toute la chaleur dans l'unité, offrant moins de dispersion dans l'environnement pour réduire les dépenses d'énergie et bénéficier de conditions de travail plus agréables.



Ebullition parfaite grâce à une plus grande uniformité avec moins de 1% de fluctuation de température

Le système de chauffage indirect des marmites thermaline offre **la meilleure uniformité de température possible**, parfait pour faire bouillir des aliments délicats ou cuire sous vide.

| | Couvercle | Charge | Température minimum | Température maximum | Fluctuation de température |
|--|-----------|-------------|---------------------|---------------------|----------------------------|
| PBOT15 Electrique Température 80 °C | Fermé | 150L - 100% | 79.5 °C | 80.2 °C | 0.7 °C |
| | Ouvert | 75L - 50% | 79.7 °C | 81.1 °C | 1.4 °C |
| | Fermé | 37.5L - 25% | 79.9 °C | 82.6 °C | 2.7 °C |



Résultats excellents et constants au fil du temps

Chauffe rapide

Grâce au système de chauffage indirect avec vapeur à 1,5 bar (125°C), les temps de chauffe sont automatiquement réduits.

Forme de cuve pratique

La conception de la cuve assure une répartition idéale de la chaleur ainsi qu'un processus d'agitation facile et la possibilité de préparer de petites quantités d'aliments.

Conception robuste

Conçues avec une seule pièce emboutie en acier inoxydable de haute qualité (versions jusqu'à 200 litres), les marmites thermaline durent toute la durée de vie de votre cuisine professionnelle.

Sécurité garantie

Le système électrique basse tension garantit une durabilité plus longue des composants internes et une plus grande sécurité dans la cuisine, tandis que la zone basse température sur le bord supérieur évite les risques de brûlures pour les opérateurs et de formation de mousse.

Large gamme de solutions

La gamme comprend des modèles basculants et autoportants, en 3 hauteurs de corps (700, 800 et 400 mm), 4 profondeurs (800, 850, 900 et 1000 mm) et plusieurs capacités pouvant être installées sur des plinthes en acier inoxydable, des socles en maçonnerie ou sur pieds.

Conception très résistante

Cuisson de 3 à 5 mm d'épaisseur
(en fonction de la capacité et de la partie de la machine : haut ou bas)

Zone de basse température

Sûr pour l'opérateur



Nettoyage facile

La soupape de sécurité et le nouveau système de ventilation sont intégrés dans les panneaux.



Basculement motorisé pour un versement facile

- ▶ L'inclinaison motorisée à vitesse variable rend le vidage de la cuve extrêmement facile et précis.
- ▶ Le panneau de commande électronique régule la vitesse de basculement afin que les aliments ne débordent pas, quel que soit l'angle d'inclinaison.
- ▶ L'axe d'inclinaison atteint plus de 90° et a une position haute et frontale pour permettre de verser des liquides dans des conteneurs plus hauts.
- ▶ L'axe de rotation est conçu en acier inoxydable pour une plus grande durabilité.
- ▶ Dispose d'excellents joints de protection contre l'eau.



Facilité de nettoyage

- ▶ La possibilité d'incliner le bac à plus de 90° permet de vider complètement la cuve de cuisson et élimine les résidus et donc la corrosion dans le temps.
- ▶ La profondeur réduite de la cuve facilite le nettoyage
- ▶ La distance entre la cuve et les colonnes latérales facilite les opérations de nettoyage.



Mélange et brassage facilités

- ▶ Les marmites peuvent être équipées d'un agitateur offrant la possibilité de trois cycles d'agitation : un sens, deux sens avec pause de 4 secondes, deux sens avec pause de 16 secondes.
- ▶ Agitateur à vitesse variable également disponible et totalement programmable.



Sûre et simple

- ▶ La vanne de vidange des aliments avec fermeture à labyrinthe empêche l'ouverture accidentelle. Grâce au diamètre de 2 pouces, un égouttage simple et rapide des aliments est garanti.



Marmite ProThermetic avec agitateur à vitesse variable



1 Le meilleur ami du Chef

Idéale pour **toutes les préparations crémeuses** telles que le houmous, les sauces, les soupes, les purées et les purées de légumes.



2 Mélange et brassage faciles

Obtenez une purée onctueuse et savoureuse grâce à l'agitateur spécifique pour purée de pommes de terre (vitesse variable de 10 à 100 tr/min avec 3 modes de rotation et totalement programmable).



3 Flexible et performante

- ▶ Variable de 10 tr/min à 100 tr/min
- ▶ Contrôle de la vitesse via l'écran tactile
- ▶ Agitateur spécifique pour purées de pommes de terre
- ▶ Agitateur à vitesse variable moteur haute puissance (3,8 kw) pour soutenir efficacement les préparations épaisses
- ▶ Versions 150L, 200L et 300L disponibles
- ▶ Modèles à vapeur et électriques.



Caractéristiques et avantages pour simplifier vos opérations

Général

| Caractéristiques | Avantages |
|---|---|
| Montage sur panneau avant de l'écran tactile | positionné à l'extérieur de la zone de travail, pour plus d'espace de travail disponible sur les côtés des unités |
| Technologie LED à écran tactile | offre une surveillance constante, l'écran étant visible même sous un angle oblique |
| Contrôles explicites | faciles à utiliser |
| Commandes tactiles similaires aux autres produits Electrolux Professional | facile de muter le personnel d'une unité à l'autre dans la cuisine |
| Ecran encastré | prévient les dommages |
| Surfaces lisses | pour un nettoyage facile |
| Connexion USB | pour un chargement facile de vos recettes pour un téléchargement facile des processus de cuisson et des données HACCP |
| Processus de cuisson étape par étape avec programmation jusqu'à 15 phases de cuisson | permet une plus grande flexibilité dans les recettes |
| Stockage de 1000 recettes de cuisine | au moyen d'une simple connexion USB, jusqu'à 1 000 recettes personnelles peuvent être enregistrées et transférées vers d'autres unités, dupliquées et même envoyées par e-mail pour être utilisées dans n'importe quelle cuisine équipée ProThermetic, garantissant l'uniformité de la cuisson ainsi que la même qualité et le même résultat dans différents cuisines |
| La fonction « Soft » régule finement la puissance ce qui est idéal pour les aliments délicats (ex : sauces au lait ou béchamel) qui ont tendance à coller | la haute qualité des aliments est maintenue car les aliments délicats ne collent pas |
| La fonction de contrôle du niveau de puissance inspecte l'énergie fournie aux aliments une fois l'ébullition atteinte | utilise une puissance minimale pour maintenir l'eau à un point d'ébullition constant, réduisant ainsi les coûts d'énergie |
| Protection contre l'eau IPX6 (pour les appareils électriques, à gaz et à vapeur) | garantit une haute protection contre les jets d'eau puissants lors des opérations de nettoyage |
| Raccordement conforme aux normes d'hygiène, compatible avec les fourneaux modulaires thermaline | haut niveau d'hygiène garanti grâce à l'absence d'espaces entre les appareils, évitant ainsi la stagnation des bactéries |
| Isolation double paroi | réduit la consommation d'énergie grâce au système d'isolation optimisé qui maintient la chaleur à l'intérieur de l'unité |
| Couvercle isolé et contrebalancé | système de fermeture spécial pour garder le couvercle fermé pendant les opérations de cuisson |
| Châssis, châssis porteur et structure en acier inoxydable (18/10) | durable et robuste |

Versions basculantes

| Caractéristiques | Avantages |
|---|--|
| Vitesses variables d'inclinaison du moteur et fonction de démarrage et d'arrêt progressifs. L'axe d'inclinaison atteint plus de 90° | une meilleure ergonomie et un nettoyage facile facilitent les opérations de versement et de nettoyage avec une vidange complète |
| Distance minimale de 7 cm entre le cadre et le bac | facilite les opérations de nettoyage pour une hygiène garantie |
| Bord extérieur et enveloppe extérieure étroitement soudés | pour un nettoyage facile et une hygiène optimale améliore la protection contre l'humidité garantit une conception et un usage longue durée |
| Vanne de tirage d'aliments de 2" de diamètre en option avec fermeture à labyrinthe | facilite les opérations d'égouttage des aliments garantit la sécurité car l'ouverture accidentelle est impossible |

Versions stationnaires

| Caractéristiques | Avantages |
|--|--|
| Robinet de vidange / robinet de vidange standard de 2" de diamètre avec fermeture à labyrinthe | facilite les opérations d'égouttage des aliments garantit la sécurité car l'ouverture accidentelle est impossible |

Marmites (versions rondes et rectangulaires)

| Caractéristiques | Avantages |
|---|---|
| Fond de cuve arrondi | polyvalence : la marmite de forme interne à grand rayon permet également de cuire de petites quantités d'aliments (minimum 20 % de la capacité totale) |
| Zone froide de 7 cm sur le bord supérieur de la chaudière : | améliore la sécurité des opérateurs car le risque de brûlure est éliminé réduit votre consommation d'énergie car il n'y a pas de zones de chauffage où les aliments ne sont pas cuits |
| 100 % de charge de la chaudière | productivité élevée grâce à l'utilisation maximale de la capacité de l'unité |
| Système de chauffage fermé à double paroi avec 1,5 bar | temps de chauffage et de réchauffage rapides car la température est supérieure à 125°C dans la zone à double enveloppe nécessite peu d'entretien car aucun raccordement d'eau douce supplémentaire n'est nécessaire grâce au système fermé |
| Capteur de température situé au point le plus bas | donne la possibilité de cuisiner avec de petites quantités de nourriture améliore la qualité des aliments et garantit une température parfaite même avec une faible quantité d'aliments |
| Chaudière en acier au molybdène AISI316L (DIN 1.14435) | les appareils durables sont résistants aux acides alimentaires et non sensibles à la corrosion |
| Plage de température de fonctionnement 50-110°C | pour une flexibilité maximale grâce à un contrôle précis de la température |

Gamme de marmites

Conception ronde fixe

| Capacité - L | 60 | 100 | 150 |
|--|--------|--------|--------|
| Température de fonctionnement min/max - °C | 50-110 | 50-110 | 50-110 |
| Puissance électrique - kW | 12,2 | 18,2 | 24,2 |

Conception rectangulaire fixe

| Capacité - L | 80 | 200 | 300 | 400 |
|--|---------|---------|----------|----------|
| Température de fonctionnement min/max - °C | 50-110 | 50-110 | 50-110 | 50-110 |
| Surface de cuisson - mm | 380x550 | 680x550 | 1050x550 | 1380x550 |
| Hauteur de la cuve de cuisson - mm | 415 | 530 | 530 | 530 |
| Puissance électrique - kW | 18,2 | 30,2 | 36,2 | 48,2 |

Conception basculante

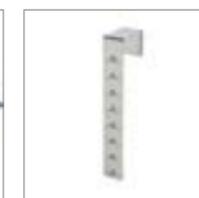
| Capacité - L | 60 | 100 | 150 | 200 | 300 | 400 | 500 |
|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Température de fonctionnement min/max - °C | 50-110 | 50-110 | 50-110 | 50-110 | 50-110 | 50-110 | 50-110 |
| Puissance électrique (sans agitateur) - kW | 12,2 | 18,2 | 24,2 | 30,2 | 36,2 | 48,2 | 48,2 |
| Puissance électrique (avec agitateur) - kW | 12,5 | 18,5 | 24,6 | 30,6 | 36,6 | 48,6 | 48,6 |
| Puissance électrique (avec agitateur à vitesse variable) - kW | | | 28,0 | 34,0 | 40,0 | | |
| Puissance gaz - kW | 15 | 21 | 27 | - | 45 | - | - |
| Puissance électrique (version gaz sans agitateur) - kW | 0,25 | 0,25 | 0,25 | | 0,25 | | |
| Puissance électrique (version vapeur sans agitateur) - kW | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,2 |
| Puissance électrique (version vapeur avec agitateur) - kW | 0,5 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 0,6 |
| Puissance électrique (version vapeur avec agitateur à vitesse variable) - kW | | | 4,0 | 4,0 | 4,0 | | |

Accessoires

Marmites



Tamis égouttage marmites



Jauge



Agitateur à grille et racleurs pour marmites (pour les modèles avec agitateur)



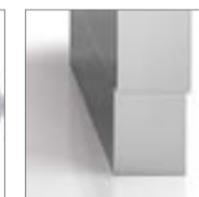
Panier rond pour marmites



Douchette nettoyage



Plaque de fond pour marmites



Socle en acier inoxydable



Kit HACCP



Robinet mélangeur grand débit



Vanne de vidange des aliments (2" diamètre)



Pose sur pieds





L'Excellence est au coeur de tout ce que nous entreprenons.
Nous visons l'Excellence pour nos collaborateurs, nos innovations, nos services et solutions.
Electrolux Professional - The OnE : l'unique partenaire qui simplifie la vie de ses clients
en leur garantissant une meilleure rentabilité avec une approche véritablement durable.

Suivez-nous



www.electroluxprofessional.com

L'Excellence avec le développement durable à l'esprit

- Toutes nos usines sont certifiées ISO 9001 et ISO 14001.
- Toutes nos solutions sont conçues afin d'obtenir une faible consommation en eau, en énergie, en détergents et en vue de dégager le moins possible d'émissions nocives.
- Ces dernières années, plus de 70% des fonctionnalités de nos produits ont été actualisées à la lumière des besoins environnementaux de nos clients.
- Notre technologie est conforme à la directive ROHS et REACH et recyclable à plus de 95%.
- Nos produits sont 100% testés par des experts qualité.

