



 **therma***line*

ProThermetic - Sartenes y Marmitas



Electrolux



Desde 1871



Línea de marmitas 1930



Primera generación de marmitas basculantes 1934



Instalación de una cocina en Kloster 1960

Producción, Precisión y Tradición

durante más de 100 años



Una fuerte pasión por la innovación, una atención especial al cliente y una verdadera creencia en la sostenibilidad: estos son los valores fundamentales que inspiran a Electrolux Professional a apoyar su visión. Una historia que se remonta a 1871 y continúa en la actualidad, una historia de Electrolux con productos fabricados en Suiza, que está directamente conectada a la marca Thermo,

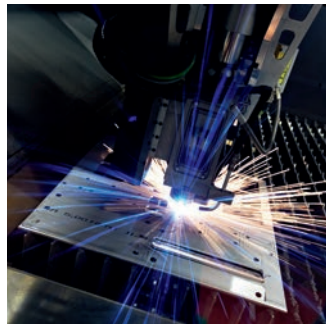
líder en el mercado. *thermaline* ofrece la tecnología más moderna y avanzada, alta calidad, diseño innovador y aparatos fáciles de usar, gracias al conocimiento que se puede adquirir durante más de cien años de experiencia. La elegancia de los productos Swissfinish, aparatos que pueden acoplarse en espacios reducidos sin sacrificar el rendimiento, la limpieza y el atractivo.



Electrolux

thermaline: Excelencia Suiza

una nueva era en la cocina profesional



Una nueva era en la cocina profesional

Dedicado a la excelencia, el nuevo centro de producción de 25.970m² no solo alberga los equipos de fabricación, los laboratorios y el equipo de gestión de calidad, sino que actúa como un centro de investigación global que provee más rápidamente y de manera más eficiente soporte a la planificación de cocinas y a sus clientes globales.

Calentamiento y refrigeración sin combustibles fósiles

El nuevo Centro de Investigación y Producción está potenciado por un innovador sistema geotermal, es un sistema cerrado de intercambio de calor que facilita el calentamiento y la refrigeración del edificio sin combustibles fósiles. Las bombas extraen calor del suelo en invierno, y descargan el calor desde el edificio al suelo en verano. El sistema geotermal reduce el consumo anual de energía y sus emisiones de CO₂ (-92% al final de 2013). Este sistema ecológico refleja el énfasis de Electrolux Professional por la sostenibilidad.

Ahorros de energía

El sistema geotermal garantiza ahorros de hasta el 70% de energía anualmente. Además, el Centro de Producción utiliza iluminación sostenible y un nuevo equipo de corte con láser que contribuyen a la reducción en el consumo de energía. La iluminación también mejora las condiciones de trabajo, optimizando la calidad en la producción.

Servicio de Post-venta: cerca del cliente, en cualquier lugar del mundo

Cuando hablamos de la fiabilidad de Electrolux Professional y su presencia a nivel global, hablamos de una amplísima red de servicios técnicos alrededor del mundo, compuesto de partners cualificados y certificados, involucrados diariamente en múltiples tareas: desde la instalación a los recambios y mantenimiento. Sus objetivos comunes son garantizar un eficiente servicio al cliente y una asistencia técnica rápida. Los productos se envían, se instalan y se supervisan eficientemente por nuestra red de servicios de post-venta, los cuales aseguran una puesta en marcha rápida y experimentada alrededor del mundo entero.

- más de 2.000 centros de servicios autorizados
- más de 10.000 técnicos expertos
- 10 años de disponibilidad de recambios desde el final de la producción
- 98.000 recambios disponibles en stock
- entrega de recambios en 24/48 horas a nivel mundial



Sursee, Suiza.
thermaline Centro de Investigación
y Producción



Máxima flexibilidad para cocinas de alta productividad



Cocinas centrales y catering
de aeropuertos



Hospitales y cafeterías



Grandes hoteles y restaurantes

Electrolux Professional ha conseguido una flexibilidad sin precedentes en la fabricación de productos, la inauguración de una nueva era para los cocineros

La gama ProThermetic ofrece las mejores soluciones para cocinas de alta producción: cocinas centrales y catering

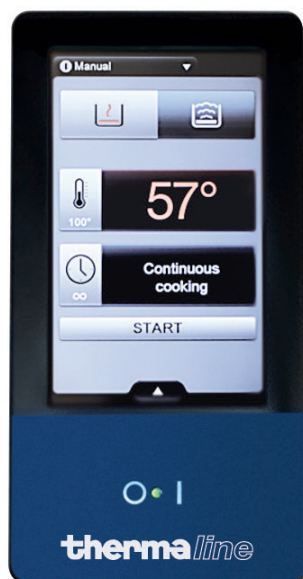
aeropuertos, hospitales, cafeterías y grandes hoteles y restaurantes. Amplia gama de diferentes tipologías de producto ofreciendo marmitas fijas y basculantes, sartenes y marmitas a presión y de diferentes tamaños, con diferentes características y posibles configuraciones.

La multifuncional sartén a presión proporciona la máxima flexibilidad: hervir, estofar, hacer a la plancha, cocer al vapor o a presión, y todo en el mismo aparato. Puede confiar en la gama ProThermetic para preparar cualquier tipo de alimento, incluso los más delicados:

la función "Soft" regula con precisión la energía, previene que las salsas a base de leche o bechamel se peguen a la superficie de cocción. Estas son solo algunas de las muchas características diseñadas para ofrecer la máxima flexibilidad durante la preparación en la cocina!







Simplicidad incomparable

Mantiene la cocción bajo control

Fácil de usar

Los iconos y las utilidades opcionales son muy intuitivas, hacen que no se necesite el manual de instrucciones.

Visibilidad

Panel de control LED altamente visible y vivo que asegura la fácil lectura y visibilidad desde la distancia y desde diferentes ángulos.

Limpieza

Fácil de limpiar, la superficie lisa garantiza un alto nivel de higiene para el mantenimiento y un elegante diseño.

Fiabilidad

La superficie resistente a los arañazos y la pantalla integrada evitan que dañen y mantienen la apariencia y funcionalidad en el tiempo. El montaje en panel frontal, lejos del área de trabajo, permite aprovechar toda la superficie superior para manejar recipientes y utensilios de cocina.

La tecnología Touch tiene una larga durabilidad como en otros productos de Electrolux (hornos, refrigeradores) y facilita su uso gracias a la misma apariencia.

Conexión USB

Por medio de una simple conexión USB, se pueden salvar hasta 1000 recetas personales, guardarlas y transferirlas a otros aparatos, incluso vía e-mail para guardarlas y repetir siempre los mismos resultados en otro aparato ProThermetic instalado en cualquier otra cocina, asegurando una uniformidad de cocción en términos de calidad y sabor en los diferentes puntos de producción. Además, la memoria USB le permite descargarse los datos HACCP y cargarlos en su PC sin necesidad de utilizar un software específico. La conexión USB también le permite conectar una sonda de temperatura corazón externa.

Display del panel de control:

- Temperatura actual y fijada
- Tiempo remanente y fijado
- Inicio retardado
- Función Soft
- Sonda de temperatura corazón (sartenes)
- Mantenimiento en vapor (marmitas & sartenes a presión)
- Cocción a presión (marmitas & sartenes a presión)
- Niveles de potencia
- Agitador (marmitas)
- Programa de cocción multi-fase

- La **función Soft** es ideal para comidas delicadas que tienden a pegarse, como las salsas a base de leche. Cuando se activa, la energía de calentamiento se regula automáticamente de acuerdo a la consistencia del producto.

- La **función Hold** se utiliza para cocinar primero los alimentos a 100 °C y después que continúe a bajas temperaturas. Cuando se activa, la comida se calienta rápidamente a temperatura de ebullición y posteriormente el suministro de energía se apaga.

- El **control de Potencia** es ideal para cocinar alimentos delicados a 100 °C de temperatura. La energía prefijada se suministra hacia el alimento después de que el punto de ebullición se haya alcanzado, utilizando sólo el mínimo del suministro de potencia para mantener el agua hirviendo.

- El programa de **cocción Multifase** (hasta 15 fases) ofrece una amplia gama de opciones para seleccionar las temperaturas, tiempos y funciones durante una misma cocción.



Higiene sobre todo

Los productos *thermaline* superan todos los estándares internacionales IEC (60529) relacionados con el flujo de agua: nivel de protección contra el agua IPX6 con un flujo de 100 litros/minuto a 2,5 bar, a una distancia de alrededor de tres metros, durante 4 minutos, alcanzando los 400 litros de agua. La gama ProThermetic está certificada con IPX6, 8 veces más que la protección estándar del mercado contra

chorros de agua en modelos eléctricos, gas o a vapor. Gracias al sistema de protección laberinto sólo ProThermetic puede declarar la protección al agua en modelos a gas IPX6.

La localización de los componentes electrónicos (en la columna de la derecha) separado de las conexiones de agua, garantiza una limpieza minuciosa, sencilla y rápida.

IPX6





Eficiencia garantizada para hacer su trabajo más sencillo y más rentable

Trabaje día a día de una manera sencilla y rentable preparando grandes cantidades de alimentos manteniendo una excelente calidad con la gama *thermaline* ProThermetic de sartenes (ideales para preparar verduras, pescados, carnes y estofados) y marmitas (para preparar deliciosas sopas, cremas, purés y arroces). La amplia gama de sartenes y marmitas ProThermetic le ofrece la posibilidad de incrementar su ahorro energético, sostenibilidad y negocio en su cocina.

El alto rendimiento del sistema de calentamiento **Power Block** asegura un control preciso de la temperatura además de una distribución uniforme de la temperatura para una mayor eficiencia y excelentes resultados de cocción (sartenes y sartenes a presión).

El Control de Potencia regula la energía suministrada a los alimentos después de haber alcanzado el punto de ebullición, utilizando sólo el mínimo de potencia para mantener el agua en constante ebullición ahorrando energía y costes.



Sartenes

La **doble pared de aislamiento** mantiene todo el calor dentro de la unidad, reduciendo la dispersión de calor al ambiente para un mayor ahorro energético y condiciones de trabajo más confortables.

La **cocción a presión** asegura una drástica reducción en los tiempos de cocción (hasta un 70% comparado con la cocción tradicional) proporcionando una alta calidad de los alimentos, en otras palabras: mayor retención de las vitaminas, minerales y nutrientes, además

de una atractiva presentación con los colores de los alimentos más vivos. La reducción de tiempos de cocción también permite la posibilidad de reorganizar el flujo en la cocina de una manera más eficiente, con claras ventajas económicas, y un consumo reducido de energía (hasta un 80%

comparado con la cocción tradicional). La cocción a presión representa una ideal transferencia del calor: los alimentos se cocinan herméticamente en un ambiente cerrado bajo vapor saturado a una presión de 0,45 bar.



Marmitas

Sartenes a Presión



La Calidad es lo Primero

Sartenes / Sartenes a Presión

Resultados siempre Excelentes

Gracias a las nuevas características y al nuevo sistema de calentamiento, las sartenes thermaline garantizan la uniformidad del proceso de cocción con unos tiempos reducidos y resultados excelentes.

Superficie de cocción de larga durabilidad

La superficie de cocción en acero inoxidable de larga durabilidad es altamente resistente a los choques térmicos y no experimenta deformación ninguna incluso en las peores condiciones. El sistema de calentamiento power block en la versión eléctrica, garantiza una rápida reacción y una óptima distribución del calor.

Funcionamiento

El control electrónico es capaz de ajustar la potencia de acuerdo al modo de cocción seleccionado y así entonces mantener la temperatura requerida para obtener los mejores resultados en la cocción:

• Modo Sartén

Cuando la temperatura nominal es superior a 110°C. El control se mantiene a través de un sensor localizado bajo la sartén. La potencia se suministra cuando realmente lo requiere para mantener siempre la temperatura fijada sin excederse.

• Modo Marmita

Cuando la temperatura nominal es igual o inferior a 110°C. El control se mantiene a través de un sensor localizado en un lateral externo de la pared de la cuba.

• Función a Presión

Cuando el aparato registra la temperatura dentro de la cuba cambia automáticamente desde el sensor del fondo al del lateral para garantizar la presión correcta en el interior de la cuba.

Amplia gama

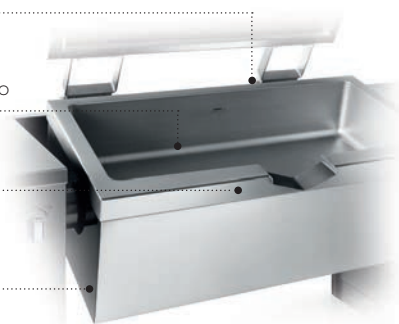
La gama incluye modelos monobloque y basculantes, con 3 cuerpos de diferentes alturas (700, 800 y 400mm), 3 fondos (800, 850 y 900mm) y varias capacidades, se pueden instalar con zócalos de acero inoxidable, sobre zócalos de obra o patas.

✚ Cuba con ángulos redondeados, soldados por un robot de alto rendimiento

✚ Superficie antiadherente gracias al proceso de pulido con bolas de acero

✚ Nuevo labio de vertido para los alimentos líquidos

✚ Bloque de elementos de calentamiento en aluminio





La Calidad es lo Primero

Sartenes / Sartenes a Presión

Marmitas / Marmitas a Presión

Rapidez en calentamiento

Gracias al sistema de calentamiento indirecto con vapor a 1.5 bar de presión, los tiempos de calentamiento se reducen automáticamente. La reducción de los tiempos en la preparación es especialmente notable con la versión de marmitas a presión fijas.

Diseño de la cuba

El diseño asegura una distribución ideal del calor, así como un fácil proceso del agitado y la posibilidad de preparar pequeñas cantidades.

Construcción robusta

Cuba construida en una sola pieza embutida en acero inoxidable de alta calidad (hasta la versión de 150 litros). Las marmitas *thermaline* permanecerán durante el tiempo de vida de su cocina y más.

Mayor seguridad

El sistema eléctrico de bajo voltaje garantiza una larga durabilidad de los componentes internos y una mayor seguridad en la cocina, al igual que la zona de menor temperatura del aro superior de la cuba previene los riesgos de quemaduras hacia los operadores.

Amplia gama

La gama incluye modelos monobloque y basculantes, con 3 cuerpos de diferentes alturas (700, 800 y 400mm), 4 fondos (800, 850, 900 y 1000mm) y varias capacidades, se pueden instalar con zócalos de acero inoxidable, sobre zócalos de obra o patas.

+ Alto rendimiento

Cuba de cocción embutida en una pieza (3 mm de grosor)

+ Zona de baja temperatura

Seguridad para el operador

+ Facilidad de limpieza

Válvula de seguridad y nuevo sistema de ventilación integrado en los paneles

+ Gran productividad

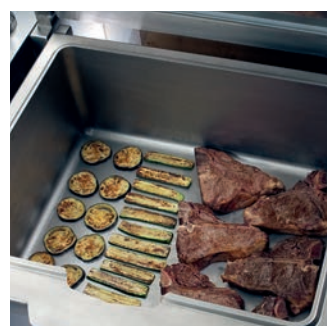
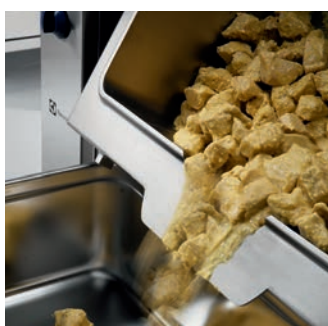
El vapor trabaja a una presión de 1.5 bar (124°C)





Sartenes

Sartenes a Presión



Basculación motorizada para facilitar el vaciado

- Basculación con velocidad variable motorizada que hace que las operaciones de vaciado de la sartén sean extremadamente fáciles y precisas.
- Panel de control electrónico que regula el motor basculante para que la comida no salpique fuera, cualquiera que sea el ángulo de inclinación.
- El eje basculante alcanza más de 90° y está posicionado en la parte alta frontal para permitir el vertido de los líquidos en contenedores de gran altura.
- El eje de rotación está fabricado en acero inoxidable proporcionando una gran durabilidad.
- Características de sellado excelente para la protección contra el agua.

Facilidad de limpieza

- Posibilidad de bascular la sartén más de 90° permitiendo el vaciado completo eliminando así los residuos y la corrosión a lo largo del tiempo.
- Cuba de profundidad reducida que hace más sencilla las operaciones de limpieza.
- Todos los ángulos son fácilmente accesibles, mientras que los componentes están protegidos contra chorros de agua y detergente.

Gran visibilidad

- La superficie de cocción 2 en 1 está dividida en zonas independientes para una mayor flexibilidad y reducir el consumo de energía.
- Guisar y cocer al vapor a la vez es posible gracias al uso de recipientes GN situados en la parte superior, los vegetales se cocinan al vapor mientras se cocina debajo algún guiso u otro tipo de cocción.

Alta productividad

- El sistema de calentamiento Power Block asegura uniformidad y rapidez en la cocción para las cocinas de alta productividad.
- Característica multifunción de la sartén que permite cocinar al vapor, asar, dorar y guisar alimentos simultáneamente. Perfecto para cuando hay preparar diferentes platos.



Marmitas

Marmitas a Presión



Basculantes motorizadas para un vaciado sencillo

- Basculación con velocidad variable motorizada que hace que las operaciones de vaciado de la cuba sean extremadamente fáciles y precisas.
- Panel de control electrónico que regula el motor basculante para que la comida no salpique fuera, cualquiera que sea el ángulo de inclinación.
- El eje basculante alcanza más de 90° y está posicionado en la parte alta frontal para permitir el vertido de los líquidos en contenedores de gran altura.
- El eje de rotación está fabricado en acero inoxidable proporcionando una gran durabilidad.
- Características de sellado excelente para la protección contra el agua.

Facilidad de limpieza

- Posibilidad de bascular la cuba más de 90° permitiendo el vaciado completo eliminando así los residuos y la corrosión a lo largo del tiempo.
- Cuba de profundidad reducida que hace más sencilla las operaciones de limpieza.
- La amplia distancia entre la pared de la cuba y la columna lateral permite una limpieza más sencilla.

Facilidad para mezclar y agitar

- Las marmitas se pueden equipar con un agitador, ofreciendo tres ciclos de mezclado: hacia una dirección, hacia ambas direcciones con una pausa de 4 segundos o hacia ambas direcciones con una pausa de 16 segundos.

Seguridad y sencillez

- El grifo de descarga con cierre laberinto previene al apertura accidenta. Gracias al diámetro de 2", se garantiza una descarga del alimento rápida y sencilla.



Características & beneficios que simplifican el trabajo

General

Características	Ventajas
Pantalla táctil integrada en el frontal	posicionada fuera del área de trabajo, queda mayor espacio en los laterales de la unidad
Pantalla táctil con tecnología LED	ofrece el monitoreo constante visible en la pantalla desde cualquier ángulo en oblicuo
Controles intuitivos	fácil de usar
Control táctil similar a otros productos Electrolux	facilidad para mover al personal de una unidad a otra dentro de la cocina
Pantalla integrada	previene daños
Superficies lisas	facilita la limpieza
Conexión USB	permite cargar/descargar recetas
	permite la descarga de los procesos de cocción y datos HACCP
	ofrece otras posibilidades para conectar una sonda de temperatura externa
Procesos de cocción paso por paso con programación de hasta 15 fases de cocción	proporciona una gran flexibilidad en las recetas
Almacenamiento de 1.000 recetas	a través de una simple conexión USB se pueden almacenar hasta 1.000 recetas personales y transferirlas a otras unidades e incluso mandarlas por e-mail para utilizarse en cualquier cocina equipada con ProThermetic, asegurando siempre una uniformidad de cocción así como la misma calidad
La función "Soft" regula con precisión la potencia ideal para los productos delicados (ejemplo para salsas a base de leche o bechamel) los cuales tienden a pegarse	mantiene la alta calidad de los alimentos delicados sin pegarse
La función del Control de Nivel de Potencia controla la energía suministrada a los alimentos después de alcanzar el punto de ebullición	utiliza la mínima potencia para mantener el agua a un punto de ebullición constante ahorrando así coste energético
Protección al agua IPX6 (para aparatos eléctricos, a gas y a vapor)	garantiza una alta protección contra fuertes chorros de agua para facilitar las operaciones de limpieza haciéndolas más efectivas y rápidas
Conexión de unión entre unidades higiénica, compatible con la gama modular de cocción	operaciones de limpieza rápidas y efectivas y alto nivel de higiene gracias a la ausencia de huecos de unión entre aparatos evitando así la acumulación de suciedad y bacterias
Aislamiento de doble pared	ahorra energía gracias al sistema optimizado de aislamiento que mantiene el calor dentro de la unidad
Tapa contrabalanceada y aislada	para facilitar el cierre y la apertura segura de la tapa que se puede posicionar en cualquier ángulo
Chasis, soportes y bastidores realizados en acero inoxidable (18/10)	larga durabilidad y robustez

Versiónes Basculantes (opcional con grifo/válvula de descarga)

Características	Ventajas
Motor basculante con velocidad variable y función de parada suave. El eje basculante alcanza más de 90°	mayor ergonomía y limpieza, facilita el vaciado y las operaciones de limpieza con un vaciado completo
Distancia mínima entre la estructura y la sartén de 7cm	facilita una sencilla e higiénica limpieza
Bordes exteriores y uniones perfectamente lisas	facilita la limpieza y una óptima higiene
	mejora la protección contra la humedad
	garantiza una construcción de larga durabilidad
Diámetro opcional de 2" para el grifo/válvula de descarga con cierre laberinto	facilita las operaciones de autodescarga
	seguridad garantizada ante posibles accidentes de apertura



Versiones Fijas

Características	Ventajas
Diámetro opcional de 2" para el grifo/válvula de descarga con cierre laberinto	facilita las operaciones de autodescarga
	seguridad garantizada ante posibles accidentes de apertura

Sartenes

Características	Ventajas
2 zonas de calentamiento (versión eléctrica)	incrementa la flexibilidad al tener 2 zonas reguladas independientemente
	ahorra energía gracias al control por zona
Sistema de calentamiento "Powerblock"	la alta calidad de los alimentos está garantizada por la óptima distribución del calor, la estabilidad de la alta temperatura y del control preciso de la misma
	ahorra energía gracias a la pronta respuesta
Grifo de descarga funcional por la forma de la sartén	facilita una descarga óptima y precisa para el vaciado y racionado de los alimentos cocinados
Esquinas internas redondeadas	proporciona una limpieza más sencilla
Grosor del fondo de la sartén de 18mm compound (3mm AISI 316, 15mm acero dulce)	muy robusta que garantiza una larga durabilidad
Rango de temperatura de funcionamiento 50-250°C	para una máxima flexibilidad: control preciso de la temperatura por grados
Tamaño de la sartén apta para Gastronorm	hace que el trabajo con recipientes GN sea compatible con abatidores, refrigeradores, hornos

Las Sartenes a Presión también tienen

Características	Ventajas
Una válvula automática para extraer el vapor durante la cocción	hace que las operaciones sean más seguras y sencillas al no existir riesgo de quemaduras durante la evacuación de vapor
Reducción de presión automática con inyección de agua de la condensación al final del proceso de cocción	seguridad mejorada ya que no hay riesgos de quemaduras por la evacuación del vapor y no se necesita enfriar la tapa
Sistema de seguridad en 3 pasos	incrementa la seguridad sin existir riesgo de que la tapa se abra mientras funciona en presión
Presión interna de 0.45 bar (108°C)	ahorra tiempos y energía para alcanzar la temperatura de cocción deseada (50-65% del tiempo de cocción) comparado con una cocción tradicional sin presión
Sonda de temperatura corazón con 6 sensores	asegura una medición en todo momento de la temperatura exacta del corazón del producto, garantizando la seguridad alimentaria y una alta precisión, con óptimos resultados en términos de calidad en cocción y pérdidas de peso
Grosor del fondo de la sartén de 18mm compound (3mm AISI 316, 15mm acero dulce)	muy robusta que garantiza una larga durabilidad
Rango de temperatura de funcionamiento 50-250°C	para una máxima flexibilidad: control preciso de la temperatura por grados
Tamaño de la sartén apta para Gastronorm	hace que el trabajo con recipientes GN sea compatible con abatidores, refrigeradores, hornos





Marmitas (cilíndricas y rectangulares)

Características	Ventajas
Fondo de cocción redondeado	versatilidad: la forma interna de la marmita con gran radio permite también cocinar por raciones
Zona fría de 7cm en la parte superior del borde del boiler	mejora la seguridad para los operarios sin riesgos de quemaduras
	ahorra energía ya que no calienta la zona alta donde no se cocina
Carga del boiler al 100%	alta productividad debido al uso máximo de la capacidad
Sistema cerrado de calentamiento de la entre cámara con 1.5 bar	tiempos de calentamiento y recalentamiento muy rápidos mientras la temperatura de la entre cámara es mayor de 125°C
	requiere de poco mantenimiento al no necesitar una conexión de agua adicional para el sistema cerrado
Sensor de temperatura localizada en el punto más bajo	permite la posibilidad de cocinar en pequeñas cantidades
	mejora la calidad del alimento garantizando una perfecta temperatura incluso con pocas capacidades
Boiler realizado en acero molibdeno AISI316L (DIN 1.14435)	aparatos de larga durabilidad resistentes a los componentes ácidos de los alimentos y no son susceptibles a la corrosión
Rango de temperatura de funcionamiento 50-110°C	para una máxima flexibilidad: control preciso de la temperatura

Marmitas a presión - beneficios adicionales

Características	Ventajas
Una válvula automática para extraer el vapor durante la cocción	hace que las operaciones sean más seguras y sencillas al no existir riesgo de quemaduras durante la evacuación de vapor
Reducción de presión automática con inyección de agua de la condensación al final del proceso de cocción	seguridad mejorada ya que no hay riesgos de quemaduras por la evacuación del vapor y no se necesita enfriar la tapa
Sistema de seguridad en 3 pasos	incrementa la seguridad sin existir riesgo de que la tapa se abra mientras funciona en presión
Presión interna de 0.45 bar (108°C)	ahorra tiempos y energía para alcanzar la temperatura de cocción deseada (50-65% del tiempo de cocción) comparado con una cocción tradicional sin presión



Sartenes

Gama

Fijas

Capacidad - lt.	80	110	125	170
Temperatura de trabajo mín/máx - °C	50-250	50-250	50-250	50-250
Superficie de cocción - mm	610x480	610x480	980x480	980x480
Profundidad de la cuba de cocción - mm	220	260	220	260
Potencia eléctrica - kW	15,5	15,5	20,6	20,6

Basculantes

Capacidad - lt.	60	80*	90	100	170
Temperatura de trabajo mín/máx - °C	50-250	50-250	50-250	50-250	50-250
Superficie de cocción (sartén) - mm	610x480	760x560	610x480	980x480	980x480
Profundidad de la cuba de cocción** (sartén) - mm	185	150	234	166	284
Superficie de cocción (sartén a presión) - mm	610x480	-	610x480	980x480	980x480
Profundidad de la cuba de cocción** (sartén a presión) - mm	196	-	274	209	326
Potencia eléctrica - kW	15,5	20,6	15,5	20,6	20,6
Potencia gas (sartén) - kW	16	-	20	26	29
Potencia gas (sartén a presión) - kW	-	-	18	-	29

* no disponible en sartenes a presión

** carga máxima

Marmitas

Gama

Fijas cilíndricas

Capacidad - lt.	60	100	150
Temperatura de trabajo mín/máx - °C	50-110	50-110	50-110
Potencia eléctrica - kW	12,2	18,2	24,2
Potencia eléctrica (versión vapor sin agitador) - kW	0,3	0,3	0,3
Potencia eléctrica (versión vapor con agitador) - kW	0,4	0,6	0,6

Fijas rectangulares

Capacidad - lt.	80*	200	300	400*
Temperatura de trabajo mín/máx - °C	50-110	50-110	50-110	50-110
Superficie de cocción - mm	380x550	680x550	1050x550	1380x550
Profundidad de la cuba de cocción - mm	415	530	530	530
Potencia eléctrica - kW	18,2	30,2	36,2	48,2
Potencia eléctrica (vapor) - kW	0,3	0,3	0,3	0,3

* no disponible en sartenes a presión

Cilíndricas Basculantes

Capacidad - lt.	60	100	150	200	300	400	500
Temperatura de trabajo mín/máx - °C	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110	50-110
Potencia eléctrica (sin agitador) - kW	12,2	18,2	24,2	30,2	36,2	48,2	48,2
Potencia eléctrica (con agitador) - kW	12,5	18,5	24,6	30,6	36,6	48,6	48,6
Potencia gas - kW	15	21	27	45	45	45	45
Potencia eléctrica (versión vapor sin agitador) - kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Potencia eléctrica (versión vapor con agitador) - kW	0,5	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6



Accesorios

Sartenes



Falso fondo perforado



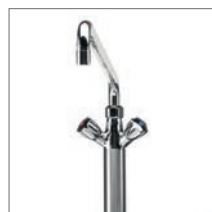
Marco de suspensión para recipientes



Zócalo de acero inoxidable



Placa HACCP



Grifo (2 mandos)

Marmitas



Colador para marmitas



Vara de medición



Agitador y rascador para marmitas (para modelos con agitador)



Colador para grumos



Cestos redondos para marmitas



Falso fondo para marmitas



Zócalo de acero inoxidable



Placa HACCP



Grifo (2 mandos)



Grifo de descarga

Excelencia siempre con el medioambiente en mente

Las soluciones de Electrolux Professional se adaptan perfectamente a las necesidades de los clientes, incluyendo las áreas de fiabilidad, eficiencia de costes y sostenibilidad. Nuestros productos son los mejores en términos de calidad – durabilidad con bajos costes rutinarios. Algunas instalaciones siguen funcionando después de más de 40 años!

- Todas las fábricas de Electrolux Professional están certificadas por la ISO 14001
- Todas las soluciones de Electrolux Professional están diseñadas para conseguir un bajo consumo de agua, energía y detergente, y reducir las emisiones al medioambiente
- Todas las soluciones de Electrolux Professional son las mejor-en-su-clase en términos de calidad, para un largo ciclo de vida con los más bajos costes rutinarios. Soluciones que siguen funcionando después de 40 años
- Todas las soluciones Electrolux Professional están en conformidad con ROHS y REACH y son reciclables en más de un 95%
- Todas las soluciones Electrolux Professional son de calidad probada al 100% y todas las funciones están particularmente chequeadas por nuestros técnicos expertos
- En los últimos cinco años, más de un 70% de las soluciones de Electrolux Professional se han actualizado con características diseñadas para cumplir con las necesidades de los clientes siempre con el medioambiente en mente
- Electrolux Professional sostiene un programa específico de ahorro energético para reducir el consumo en sus plantas de producción

