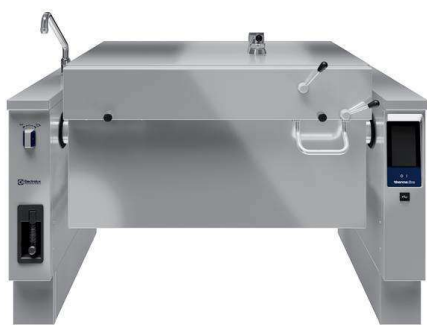


**ProThermetic Sprint**  
Multifunkční tlaková sklopná pánev,  
170L, EL, CTS sonda, AutoFill, Sprcha,  
H90 volně stojící**785.200,- Kč** bez dph**586935 (PUET17KCES)**MULTIFUNKČNÍ TLAKOVÁ  
SKLOPNÁ PÁNEV 170L, EL,  
CTS SONDA, AUTO PLNĚNÍ  
SV/TV, SPRCHA, VČ.  
ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ  
STOJÍCÍ, H90**586960 (PUET17KLES)**MULTIFUNKČNÍ TLAK.  
SKLOPNÁ PÁNEV 170L, EL,  
CTS SONDA, AUTO PLNĚNÍ  
SV/TV, SPRCHA, VČ.  
ZADNÍCH PANELŮ, VOLNĚ  
STOJÍCÍ, H90, LÍMEC**Zkrácená specifikace****Položka č.**

Celonerezová vnitřní konstrukce z AISI304. Pánev z nerez oceli AISI304; vícevrstvé dno COMPOUND & PowerBlock systém: 18mm silné dno, varný povrch je složen z 15mm ocelolitina + 3mm nerez AISI316 + 15mm topný blok v hliníkovém pouzdře. Kontaktní vrstva vyrobena z kyselinozdorné ocele třídy AISI316, která odolává i agresivním roztokům vody a soli. Izolované a vyvážené víko. Motorové sklápění s proměnlivou rychlostí sklápění. Úhel sklápění větší než 90° umožňuje úplné vyprázdnění a pohodlné čištění. ThermoBlock topný systém - topné články v hliníkovém pouzdře s prodlouženou životností, optimalizovaným a rovnoměrným rozložením tepelné energie po celém dně. Bezpečnostní termostat chrání pánev před přehřátím. Přesné elektronické ovládání teploty dna pánve zajišťuje rychlou reakci a přesné dodržení předem zvolených teplot přípravy mezi 50° a 250°C. Pánev lze použít k pošírování nebo vaření v páře; dušení a vaření (s otevřeným nebo uzavřeným víkem); TLAKOVÉ vaření více produktů díky použití závěsných nádob GN 1/1. Automatické odstranění páry na konci cyklu vaření. Ovládání TouchControl - DOTYKOVÝ PANEL, více jak 20 jazyků vč. češtiny. GUIDED COOKING SYSTÉM snadno vede uživatele během vícefázových receptů. Vestavěné teplotní senzory pro přesnou kontrolu procesu vaření. Pokrmová sonda (CTS): se 6ti měřicími body pro přesné měření teploty jádra s optimálními výsledky vaření a sníženou ztrátou hmotnosti.

Konfigurace stroje včetně otočného ramene s automatickým plněním SV/TV, navinovací sprchy a zadních krycích panelů. Špičková ochrana proti průniku vody IPX6. Instalace: samostatně stojící v prostoru nebo u zdi. Možnosti instalace: určeno pro instalaci na hygienický stavební sokl o výšce 200mm nebo nerezový sokl či nohy (není součástí - viz. extra příslušenství). Vyhrazený model vč. zadního límce jako standard. Možnost konektivity.

**Hlavní funkce a vlastnosti**

- Multifunkční varné zařízení vhodné pro smažení, opékání, dušení, vaření, napařování, tažení, ...
- Dodávka včetně:
  - otočného ramena s automatickým plněním SV/TV
  - navinovací sprchy
  - zadních krycích panelů
  - C-board (zadní límec u vybraných modelů)
- GN kompatibilita vany. Rozměr pánve umožňuje vaření v GN nádobách přímo ve vaně a také zavěšením do vymezovacích rámečků (viz. extra příslušenství).
- Po uzavření víka a po dosažení přetlaku je výkon a teplota řízena zcela automaticky bez nutnosti jakékoliv regulace.
- Možnost vaření při přetlaku 0.45bar výrazně redukuje čas samotného vaření.
- Bezpečnostní ventil v tlakovém víku zamezuje vzniku nadměrného přetlaku ve varném prostoru.
- Vaření přes noc: úspora energie a času.
- 6ti bodová pokrmová teplotní sonda CTS, s přesností měření 0.5°C zaručuje dokonalé výsledky propečení. CTS efektivně optimalizuje spotřebu energie, jelikož řídí výkon zařízení tak, aby spínal ohřev pouze v případě, pokud je to nezbytné pro dosažení/udržení nastavené teploty.
- Přesné motorové sklápění s variabilní rychlostí a funkcí SOFT STOP. Úhel vyklápění větší než 90° pro dokonalé vyklápění pánve a snadné čištění.
- Snadno čistitelný varný povrch díky oblým rohům s velkým rádiusem.
- Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu.
- ThermoBlock topný systém pro rovnoměrné rozložení tepelné energie po celém dně a teplotní stabilitu.
- Optimalizované rozložení teploty a přenos do pokrmu zajišťuje vynikající výsledky, konzistenci pokrmu, přirozené barvy, chutě a vitamíny.
- 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna pánve
- Vestavěné teplotní čidlo zajišťuje účinnou regulaci teploty: energie je dodávána podle potřeby, aby byla udržována nastavená hodnota teploty, aniž by byla překročena.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Možnost napojení na síťový systém sběru

**SCHVÁLENO:**

HACCP dat (viz. extra příslušenství).

- Připraveno pro napojení pomocí kabelu na vzdálený monitoring dat, vč. HACCP (vyžaduje extra příslušenství).
- Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6

## Konstrukce

- Vana pánve hlubokotažená z jednoho kusu nerez AISI304 - 1.4301, s oblými hygienickými rohy. Povrch se sníženou přilnavostí, opracován technologií Shot Peening.
- Multifunkční nepřilnavý varný povrch, 18 mm silná sendvičová Compound struktura dan: 3 mm silný povrch z nerezové oceli 1.4404 (kyselinovzdorná ocel AISI316L), hladce přivařený ke dnu z měkké oceli 15 mm.
- K 18mm silnému Compound dnu pevně přiléhá 15mm silná topná vrstva Thermoblock. Tato kombinace zaručuje vysokou tepelnou akumulaci a rovnoměrnost rozložení tepelné energie a dlouhou životnost celého systému.
- Vnější panely i vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez ocele AISI304-1.4301.
- Minimální výskyt jakýchkoliv spár pro snadné čištění a maximální hygienický standard.
- Tepluvzdorná rukojeť s protiskluzovým povrchem.
- Dvojitě izolované víko, materiál nerez AISI304 - 1.4301. Vyvážení a uchycení víka skrze speciální panty, které zaručují stabilní polohu víka takřka v každé pozici. Víko dokonale přiléhá k hornímu okraji a snižuje tak tepelné ztráty, zvyšuje účinnost ohřevu a umožňuje udržování pokrmu s minimální spotřebou energie (úspora až 90% ve srovnání s ohřevem při otevřeném víku).
- Tlakové víko opatřené osvědčeným rychlouzávěrem, který je jednoduchý a bezpečný na ovládní. Bezpečnostní mechanismus zabraňuje náhodnému otevření víka obsluze v případě, kdy je pánev natlakovaná.
- Dobře viditelný a jasný LED TOUCH dotykový ovládací panel obsahuje uživatelsky přívětivé ikony a intuitivní ovládní vede obsluhu celým postupem nastavení. Displej zobrazuje:  
Aktuální a nastavenou teplotu  
Nastavený a zbývající dobu vaření  
Fázi předehřívání (pokud je aktivována)  
Panel GuideYou (pokud je aktivován)  
Odložený start  
Funkce Soft pro hladké dosažení cílové teploty u jemných a mléčných pokrmů  
9 úrovní ovládní výkonu od mírného vaření až po prudký var  
Tlakový režim (u tlakových modelů)  
Nastavení ZAP/VYP míchadla (u vybraných modelů s kulatou vložkou a míchací funkcí)  
Chybové kódy pro rychlé řešení problémů  
Připomenutí údržby a mnoho dalších funkcí.
- Možnost ukládání receptů s jednou nebo více fázemi, s odlišným nastavením teplot a časů.
- Panel GuideYou - aktivovaný uživatelem prostřednictvím nastavení - pro snadné sledování vícefázových receptů, zajištění správného a

kontrolovaného vaření a lepší optimalizaci zařízení. Systém bude poskytovat připomenutí údržby v souladu s programem ESSENTIA, což uživateli pomůže správně se o zařízení starat a vyhnout se prostojům.

- K dispozici jsou funkce režimu vaření nebo dušení, smažení, opékání, napařování, tažení.
- Možnost provedení s přípravou pro napojení na systém energetické optimalizace (hlídání odběrového maxima) a bezpotenciální kontakty (EO/PK). (viz. extra příslušenství)
- 98% recyklovatelnost, obalové materiály bez toxických substancí

## Příslušenství v ceně

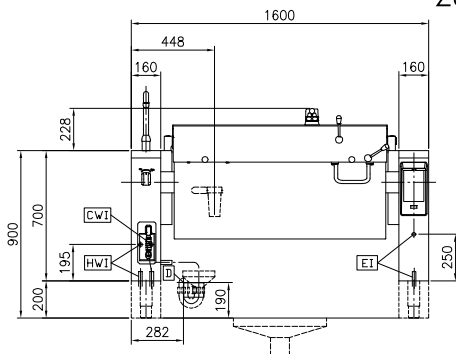
- 1 x Zadní zvýšený okraj, délka 1600mm, PNC 912188  
výška 40mm. Napevno navařený z výroby. (pouze pro 586960)
- 1 x Zakrytování zad, 1600x700mm, pro PNC 912708  
sklopné modely, instalace ke zdi nebo záda-na-záda - (Hxx). Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.
- 1 x AUTO-FILL: systém automatického PNC 912735  
napouštění studené a teplé vody pro sklopné modely - nutno objednat spolu s mixovací baterií - příslušenství instalované z výroby.
- 1 x Oplachová sprcha - sklopné modely PNC 912776  
o výšce konzole 700mm (modely Hxx). Příslušenství instalováno do levé nohy/konzole z výroby

## Extra příslušenství

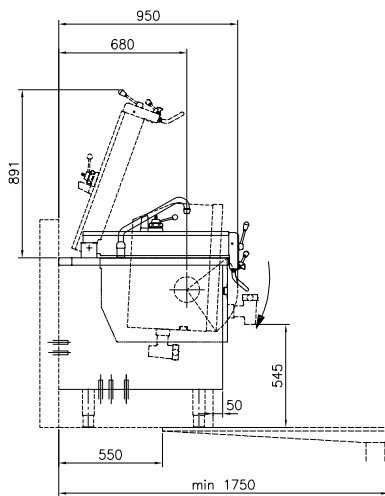
- Síto na výrobu noků pro všechny PNC 910053   
sklopné & nesklopné pánve a tlakové pánve (kromě 80l) a pro všechny nesklopné hranaté kotle a pro 100L sklopné kotle.
- Sěrka pro použití se sítem na výrobu PNC 910058   
noků, Pro kotle a pánve thermaLine
- Vymezovací rámeček pro zavěšení GN PNC 910191   
1/1 nádob. Vyrobeno z nerez AISI 304. Rám se umísřuje na hranu kotle/pánve podélně. Konkrétní počet se liří podle objemu kotle/pánve. Určeno pro kotle a pánve PUET/PPEN/PFEN/PUEN/PBEN (UET60/90, UEN80/110, FEN80/110 = max. 2 ks; UET100/150, UEN125/170, FEN125/170 = max. 3 ks)
- Falešné perforované dno pro pánve, PNC 910201   
rozměr GN1/1
- Perforovaná nádoba GN1/1 - 100mm s PNC 910211   
madly pro tlakové pánve
- Perforovaná nádoba GN 1/1-150mm s PNC 910212   
madly pro tlakové pánve
- Nerezový sokl pro sklopná zařízení PNC 911425   
thermaLine 900, výřka: 200mm (H90). Pro STOJÍCÍ U ZDI nebo ZÁDA-NA-ZÁDA. Pro každou nohu nutno objednat 1 kus. Příslušenství montované na zařízení přímo ve výrobě.
- Nerezová obracečka - děrovaná, pro PNC 911577   
smařící pánve (P-FEN, P-UEN)
- Nerezová obracečka - pro smařící PNC 911578   
pánve (P-FEN, P-UEN)

- |  |            |                          |   |          |
|--|------------|--------------------------|---|----------|
| • Nožičky a spodní krycí panel (160x900x200mm) pro sklopné kotle a pánve (H90) - příslušenství z výroby. Pro každý model nutno objednat 2ks. Výšková stavitelnost od 140 do 230mm.               | PNC 911930 | <input type="checkbox"/> | <b>Nutné příslušenství pro instalaci:</b>   |          |
|  |            |                          | <b>Instalace na nohy:</b>   |          |
|  |            |                          | 911930-nutné 2ks- Spodní plech+2x nohy 200mm,sklop., TH90                         | 7.300,-  |
| • Sada pro instalaci PxxT na kolečka, nutno objednat jako S-kód podle šířky zařízení   | PNC 912460 | <input type="checkbox"/> | <b>Instalace nerez sokl ke zdi:</b>   |          |
|  |            |                          | 911425-nutné 2ks-Sokl ke zdi.,V. 200mm  | 14.000,- |
| • Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 16A / 380V   | PNC 912468 | <input type="checkbox"/> | <b>Instalace nerez sokl volně:</b>  |          |
| • Elektrická zásuvka, vestavěná do předního panelu, typ CEE 32A / 380V   | PNC 912469 | <input type="checkbox"/> | 911455-nutné 2ks-Sokl, V. 200mm   | 11.300,- |
|  |            |                          | *****   |          |
| • Extra zásuvka montována do předního panelu, typ Schuko, 16A/230V - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě.  | PNC 912470 | <input type="checkbox"/> | <b>Volitelné extra příslušenství za příplatek:</b>                                |          |
|  |            |                          | 912709-pro PFET- Rámeček pro zavěšení GN1/1 pro netlakové pánve                   | 2.900,-  |
| • Sada pro napojení na systém energetické optimalizace (EO) a kontrolu pomocí bezpečnostních kontaktů (PK). Pro zařízení thermaline Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě | PNC 912737 | <input type="checkbox"/> | 910201-pro PFET/PUET- Falešné perforované dno GN1/1 pro sklopné TLAKOVÉ/NETLAKOVÉ | 2.500,-  |
|  |            |                          | 910191-pro PUET-Rámeček pro zavěšení GN1/1 pro netlakové pánve                    | 2.500,-  |
| • Hlavní elektrický vypínač (60A, 16mm <sup>2</sup> ), zakomponovaný v předním panelu. Instalováno ve výrobním závodě.   | PNC 912740 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Extra přední výpustní kohout (2"), pro sklopné pánve PUET a PFET - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě   | PNC 912780 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Externí "TOUCH-PANEL" pro sklopné kotle a pánve Prothermetic (PxxT) - příslušenství instalovatelné při výrobě.   | PNC 912782 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Hlavní bezpečnostní vypínač, zabudovaný do předního panelu. Thermaline Prothermetic - příslušenství instalovatelné pouze při výrobě  | PNC 912784 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) bez držadla   | PNC 913431 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Škrabka pro multifunkční pánve (PFEx/PUEx) s držadlem  | PNC 913432 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Scezovací síto pro sklopné tlakové pánve, 3 GN (100L/170L).  | PNC 913574 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Sada konektivity pro Prothermetic kotle & pánve (ECAP) - příslušenství instalované z výroby.   | PNC 913577 | <input type="checkbox"/> |   |          |
| • Boční nerezový dělicí panel, 900x800 mm, (měl by být použit pouze mezi Electrolux Professional thermaline Modular 90 a thermaline C90)   | PNC 913673 | <input type="checkbox"/> |   |          |

Zepředu

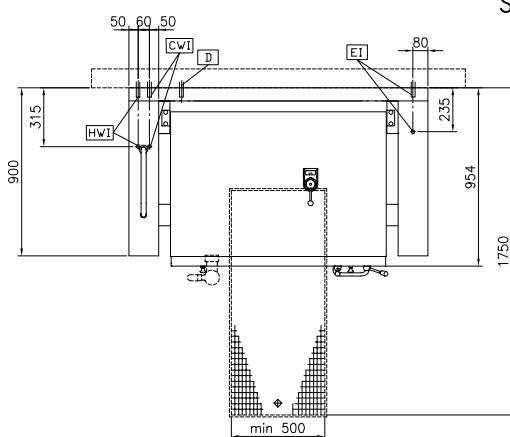


Boční

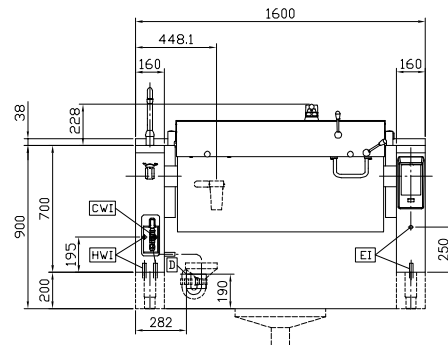


CWI = Napojení studené vody I    HWI = Napojení teplé vody  
 D = Odpad  
 EI = Elektrické napojení

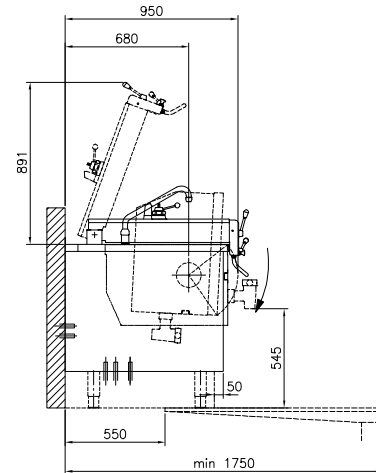
Shora



Zepředu

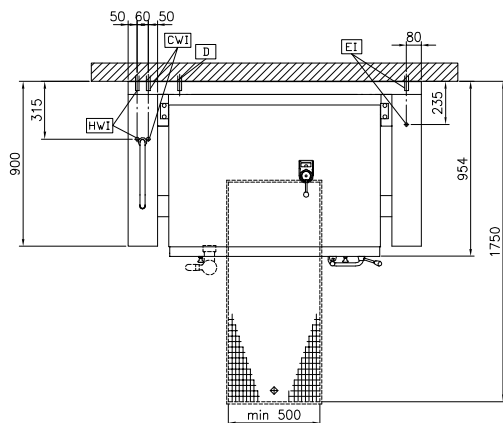


Boční



CWI = Napojení studené vody I    HWI = Napojení teplé vody  
 D = Odpad  
 EI = Elektrické napojení

Shora



**Elektro**

Napětí:	
586935 (PUET17KCES)	400 V/3N ph/50/60 Hz
586960 (PUET17KLES)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Celkový příkon:	20.6 kW

**Instalace:**

Typ instalace	Pro instalaci na sokl, na nožičky. Umístění ke zdi.
Provedení	
586935 (PUET17KCES)	volně stojící
586960 (PUET17KLES)	volně stojící se C-board zadním límcem

**Hlavní informace**

Uspořádání:	Hranatý;Sklopné
Teplotní rozsah MIN:	50 °C
Teplotní rozsah MAX:	250 °C
Šířka vany:	1050 mm
Výška vany:	326 mm
Hloubka vany:	558 mm
Vnější rozměry, Šířka	1600 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Vnější rozměry, Výška	700 mm
Netto váha:	340 kg
Využitelný objem:	170 L
Sklápěcí mechanismus	Automatický
Dvouplášťové víko	✓
Typ ohřevu	Přímý
Ochrana pro vodě:	IPX6

**Požadavky na odťah**

Latentní teplo:	8240 W
Citelné/přímé teplo:	9270 W

**MUSIL GASTRO**

TECHNOLOGIE A INVENTÁŘ

Lužická 519, 353 01 Mar. Lázně  
obchod@musilgastro.cz  
602 350 788, 725 574 624  
724 253 465, 354 620 178  
www.musilgastro.cz