



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





**Effizient, produktiv,
leistungsstark**
Intelligente Rückkühlkessel

Horizontal cooking



Unübertroffene Produktivität

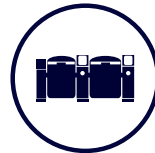
Effiziente Arbeitsabläufe sind für Caterer und für die Gemeinschaftsgastronomie entscheidend, wenn hunderte oder gar tausende Essen Tag für Tag produziert werden sollen. Hohe Leistung, Hygiene und Sicherheit sind mindestens ebenso wichtig. Wir kennen Ihre Herausforderungen. Die smarten Rückkühlkesseln von Electrolux Professional unterstützen Sie. Tag für Tag.

**Vielseitigeres Garen,
superschnelles
Rückkühlen: grenzenlose
Produktivität**



Rückkühlen in Rekordzeit

100 Liter von 100 °C auf 2 °C in 108 Minuten. Oder von 70 °C auf 3 °C in 88 Minuten: entsprechend der Anforderungen der DIN 10508 für volle Sicherheit in der Lebensmittelzubereitung. Und es geht sogar noch schneller - mit dem zusätzlichen Kühlwerkzeug für das Rührwerk.



Erhöhung der Produktivität

Der Spezialist für automatisierte Gar- und Rückkühlprozesse sowie für Vorproduktion für zeit- und ortsunabhängige Regeneration und Ausgabe auf geringer Stellfläche - und sowieso ein supersmarter Kochkessel mit automatischem Rührwerk.



Zwei Spezialisten

Der Variomix mit Gitterrührer ist für dünnflüssige und pastöse Speisen bestens geeignet. Bis zu 200 U/min. erlauben auch das Aufschlagen z. B. von Sahne. Der Promix mit extra Power und seinem horizontalen Bodenrührwerkzeug für bis zu 170 U/min.* ist der Spezialist für anspruchsvolle Aufgaben und authentische Gerichte wie z. B. hausgemachtes Kartoffelpüree

*Maximalgeschwindigkeit abhängig vom Kesselvolumen

Starker Helfer in der Küche



Gleichmäßiges Erwärmen

Der Kessel heizt in kürzester Zeit vollständig auf (z. B. 100 L. in 26 Min.). Die Speisen werden mit bis zu 121 °C gleichermaßen über den Boden und die Seitenwand erwärmt und vermischt.



Volle Kontrolle

Zutaten können dank des Gitterdeckels jederzeit während des Garens und Rührens zugegeben werden. Der Deckel ist leicht demontierbar und im Spüler zu reinigen.



Rückenschonend

Leichte Produktentnahme durch 600 mm Ausgießhöhe bei gekipptem Tiegel.



Perfekt gegart

Präzise Temperaturkontrolle durch den im Tiegel verbauten Sensor. Dieser speichert auch den kompletten Temperaturverlauf HACCP-gerecht für die spätere Dokumentation.



Automatische Wasserfüllung

Litergenaue Befüllung des Kessels – entweder programmierbar oder jederzeit manuell. Weitere wertvolle Hilfen für das Küchenteam sind z. B. die Fußbedienung, die Handbrause, der drei Zoll starke Auslasshahn und viele weitere Zubehöroptionen.



Geprüft und für gut befunden:
durch die weltweit tätige
Electrolux Professional Chef
Akademie

Kesselinhalt (Liter)*	50	80	100	150	200	300
Breite inkl. linker Säule bei Einzelaufstellung (mm)	990	1160	1160	1300	1345	1495
Breite ohne linke Säule bei Verbindung mit zweitem Gerät (mm)	820	990	990	1130	1175	1325
Tiefe in Kippposition bei Bodenverankerung (mm)	1045	1100	1220	1280	1280	1400
Tiefe in Kippposition bei Fußaufstellung (mm)	1075	1130	1250	1310	1380	1430
Anschlusswert Variomix (kW)	15,8	23,3	24	31,5	39,7	52,2
Anschlusswert Promix (kW)	-	-	24,7	32,2	40,5	53
Spannung	400 V 3N 50hz					
Temperatur (min./max.)	30 / 121 °C					
automatische Wasserfüllung	•	•	•	•	•	•
Not-Aus	•	•	•	•	•	•
400 mm Ausgießhöhe (Promix)	•	-	•	•	•	•

*Bitte entnehmen Sie den Datenblättern alle weiteren technische Details