

Effektivt arbetsflöde ökar produktiviteten på mindre yta

Smarta kokgrytor



Enastående produktivitet

Optimerat arbetsflöde är viktigt för kök som producerar tusentals måltider varje dag. Hygien och säkerhet måste vara en central del i den köksutrustning du använder. Vi förstår dina utmaningar och erbjuder dig därför smarta och innovativa kokgrytor som säkerställer dina behov.

Snabbare nedkylning, ökad produktivitet och mångsidighet under matberedningen



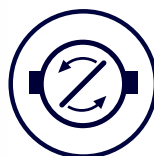
Nedkylning på rekordtid

Kyler ner 100 liter från 100 °C till 2 °C på 105 minuter eller från 70 °C till 3 °C på 88 minuter i enlighet med DIN 10508 - Food hygiene - Temperature requirements for foodstuffs. Isvatten med ett extra kylverktyg kan användas för ännu snabbare nedkylning.



Öka din produktivitet

på mindre yta tack vare den kompakta installationen. Välj själv om du vill ha en golvmonterad modell eller en kokgryta på ben



Rätt kokgryta för ditt kök

För omröring av mat med tjock konsistens finns vår kokgryta med Variomix grindomrörare som har en maximal hastighet på 100 varv/min och 200 varv/min med ett vispverktyg. För extra styrka finns våra kokgrytor med Promix-omrörare där kraftiga propelleromrörare enkelt blandar stora mängder potatismos, köttfärs och andra rätter med en hastighet på upp till 170 varv/min*.

Ergonomi i köket



Jämn värmefördelning

Grytans uppvärmningssystem gör att maten värms jämt både från botten och sidorna vid en temperatur på 121 °C, maximalt tryck 1,2 bar. Värm upp 100 liter på 26 minuter.



Enkel hantering

av maten och tillsättning av ingredienser under tillagningen tack vare säkerhetsgallret. Locket är helt diskmaskinsäkert och lätt att demontera.



Ergonomi för din rygg

Högstjälpande kokgrytor med en tipp höjd på 600 mm underlättar för dig både vid tömning och rengöring.



Perfekt tillagad mat

Uppnå exakt temperaturkontroll med matsensorn som ger möjlighet att både övervaka och ladda ned HACCP-data.



Automatisk påfyllning

Möjlighet att förinställa önskad mängd vatten eller tillsätta vatten när som helst under tillagningsprocessen. Fotpedal, 3-tums matventil och andra tillbehör som underlättar för kocken finns som tillval.



Testad & betrodd av unika och globala Electrolux Professional Chef Academy

Kapacitet - liter*	50	80	100	150	200	300
Bredd med vänster pelare (inst. av en kokgryta) - mm	990	1160	1160	1300	1345	1495
Bredd utan vänster pelare (ansluten till den 2:a kokgrytan) - mm	820	990	990	1130	1175	1325
Djup vid golvmontering (i tippningsläge) - mm	1045	1100	1220	1280	1280	1400
Djup vid montering på ben (i tippningsläge) - mm	1075	1130	1250	1310	1380	1430
Variomix - Installerad effekt - kW	15,8	23,3	24	31,5	39,7	52,2
Promix - Installerad effekt - kW	-	-	24,7	32,2	40,5	53
Matningsspänning	400 V 3 N 50 Hz					
Drifttemperatur - min./max. °C	30/121 °C					
Automatisk tippning	•	•	•	•	•	•
Nödstopp	•	•	•	•	•	•
400 mm tipp höjd för version Variomix	•	-	•	•	•	•

*Se produktdatabladet för teknisk information och detaljer.



Excellence är centralt i allt vi gör.
Genom att förutse våra kunders behov strävar vi efter
Excellence med våra människor, innovationer, lösningar och
tjänster. Vi vill göra våra kunders arbetsliv enklare,
mer lönsamt - och verkligt hållbart varje dag.

Följ oss på



www.electroluxprofessional.com

Excellens med miljön i åtanke

- ▶ Alla våra fabriker är ISO 14001-certifierade
- ▶ Alla våra lösningar är utformade för låg förbrukning av vatten, energi, kem och skadiga utsläpp
- ▶ Under de senaste åren har över 70 % av våra produktfunktioner uppdaterats med våra kunders miljöbehov i åtanke
- ▶ Vår teknik följer RoHS- och REACH-direktiven och är över 95 % återvinningsbar
- ▶ Våra produkter är 100 % kvalitetstestade av experter

