

Hoog productie kookapparatuur Kantelbare kookketel 50 lt, elektrisch, Smart Variomix, stelpoten

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



232305 (SM6V50F)

Kantelbare kookketel 50 liter, Smart Variomix, roerwerk 25-100 tpm, roerhek met schrapers, automatische watervulling, waterniveau controle, op stelpoten, elektrisch

Omschrijving

Product Nr.

Kantelbare dubbelwandige 50 liter kookketel, elektrisch. Verwarmingssysteem met maximaal 1,5 bar druk, blaast geen stoom af. Automatische ontluchting. De elektronische besturing zorgt voor een nauwkeurige temperatuur regeling en een korte opwarmtijd. De goede isolatie en het hoge rendement bespaart energie. Alle techniek is in de rechter kolom geplaatst; bij het samenbouwen van meerdere kookketels kan de linker kolom vervallen. Levering is zonder linker kolom. Stabiel frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), werkblad van 3 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L). De kookketel is diepgetrokken uit één stuk 3 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L), naadloos ingelast in de geïsoleerde bovenrand, rondom geïsoleerd (maximaal 40°C uitwendig). Het naar voren geplaatste draaipunt, de ruime schenkuit en de motorkanteling van meer dan 90° maken het uitgieten makkelijk. Onder de schenkuit kunnen tot 600 mm hoge containers geplaatst worden. Watervulling door middel van een inloop op de bovenrand van de kookketel, met tiptoets bediening. Gebalanceerd scharnierend roestvrijstalen deksel, voorzien van een navulopening met raster en schuifbaar kunststof afsluitdeksel. Stoomgenerator met roestvrijstalen elementen, oververhitting- en droogkookbeveiliging. Bedieningspaneel met tiptoetsen en digitaal display voor het instellen van de temperatuur (30-120°C), de kooktijd (tot 8 uur), roerwerk toerenregeling, storingsignalering. Programmeerbaar met 50 automatische kookprogramma's. Ondergebouwd roerwerk met roerhek en kunststof schrapers. Toerenregeling van 25-100 tpm. Werkschakelaar, noodstopknop. Geplaatst op 132 mm hoge roestvrijstalen stelpoten.

Uitvoering

- Kantelhoogte van 600 mm.
- Uitgevoerd met stelpoten voor een goede hygiëne en flexibiliteit.
- De automatische watervulling maakt een vooringestelde water hoeveelheid mogelijk.
- De temperatuur sensor, geplaatst in de dubbele mantel tegen de bodem van de kookketel, maakt een efficiënte temperatuur controle mogelijk, zelfs bij kleine hoeveelheden voedsel. De sensor kan verbonden worden met een geïntegreerd HACCP systeem.
- Het voedsel wordt gelijkmatig verwarmd via de bodem en de zijwanden van de dubbelwandige kookketel, door een indirect verwarmingssysteem met integraal opgewekte verzadigde stoom op een temperatuur van 120°C, met een automatisch ontluchtingssysteem.
- Snelle werking dankzij de hoog efficiënte verwarmingstechniek en de goede isolatie die de warmte in de kookketel houdt.
- Elektronische regeling met de mogelijkheid voor opslag van maximaal 50 programma's, groot display voor eenvoudig gebruik met een volledige controle over de volgende functies: start, kooktijd, temperatuur, watervulling en mengsnelheid.
- De ronde bodem maakt de kookketel ook geschikt voor bereiding van kleine hoeveelheden.
- Geconstrueerd om te voldoen aan de hoogste hygiëne eisen.
- Conform de CE veiligheidseisen.
- Veilig dankzij de hoge IPX5 waterdichtheid en de lage temperatuur aan de buitenkant.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsels.
- Hoge thermische invoer en snelle opwarming.
- Water niveau controle zorgt voor een langere levensduur van de verwarmingselementen en maakt handmatig bijvullen van de dubbele mantel overbodig.
- Een veiligheidsthermostaat beschermt tegen een te laag water niveau.
- Een veiligheidsventiel voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- ACCESSOIRES:
 - Garde roerhek - klopt snel voedsel zoals slagroom, eiwit, en dergelijke.
 - Borstelhek - kan geplaatst worden op de roer as voor het reinigen van het kookoppervlak en het veiligheidsrooster in het deksel, het kan gereinigd worden in de afwasmachine en de borstels kunnen vervangen worden.
- OPTIES (voor bestelling gelijktijdig met de kookketel en fabrieksmatig gemonteerd):
 - Automatische mantelkoeling - maakt terugkoelen van het voedsel mogelijk door

Goedkeuring

middel van koud leidingwater in de dubbele mantel.

-Spuitspuit - slang met snelkoppeling en spuitpistool, bediening door middel van een mengkraan. Als extra accessoires zijn een korte en een lange handborstel leverbaar.

Constructie

- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten makkelijk gaat.
- Degelijk uitgevoerd gebalanceerd roestvrijstalen deksel met ruime handgreep en wegschuifbaar kunststof afsluitdeksel boven het veiligheidsrooster, voor het navullen van ingrediënten. De handgreep en het afsluitdeksel zijn eenvoudig demontabel en het deksel kan gedraaid worden voor gemakkelijke reiniging.
- De kantelas is hoog aan de voorzijde van de pan geplaatst om het afgieten zo makkelijk mogelijk te maken voor verschillende formaten opvangbakken.
- De kookketel kan meer dan 90° worden gekanteld voor volledig leeggieten.
- Uitgevoerd met motorkanteling.
- Maximale druk van 1,5 bar in de dubbele mantel.
- Constructie van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), de kookketel is diepgetrokken van 3 mm dik roestvrijstaal 1.4404 (AISI316L), met afgeronde hoeken.
- Roerwerk met variabele snelheid van 25 tot 100 tpm, met optioneel garde roerhek tot 200 tpm.

Duurzaamheid

- De hoogwaardige thermische isolatie bespaart energie en houdt de omgevingstemperatuur laag.

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks ROERHEK met KUNSTSTOF SCHRAPERS (stampot) voor kantelbare kookketel Smart Variomix 50 liter PNC 928050

Optionele accessoires

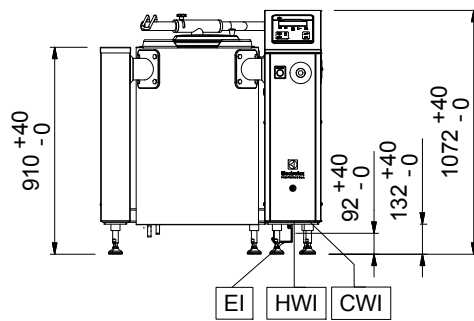
- AFTAPZEEFPLAAT 50 liter Smart kookketel PNC 928024 ☐
- OPSLAG TROLLEY voor opslag van de accessoires van 5 kookketels PNC 928043 ☐
- OPSLAG TROLLEY voor opslag van de accessoires van 2 kookketels PNC 928044 ☐
- KUNSTSTOF SCHRAPERSET voor 50 lt Variomix stampot roerhek PNC 928056 ☐
- GARDE ROERHEK voor kantelbare kookketel Smart Variomix 50 liter PNC 928071 ☐
- OPZET HANDBORSTEL, accessoire voor spuitpistool met slang 928161 PNC 928082 ☐
- OPZET BORSTEL MET STEEL, accessoire voor spuitpistool met slang 928161 PNC 928083 ☐
- BORSTELHEK voor reiniging van kantelbare kookketel Smart Variomix 50 liter PNC 928119 ☐
- LINKER KOLOM voor kantelbare kookketels SM6BF, SM6VF, SM6PF op stelpoten, bij een lijnopstelling van meerdere kookketels is voor de gehele kookgroep slechts één linker kolom nodig PNC 928169 ☐
- FRAME MET STELPOTEN, voor Smart kookketel 50 liter PNC 928178 ☐
- FIXATIESET VOOR INSTALLATIE OP SCHUINE OF GLADDE VLOEREN, voor Smart kookketels op stelpoten PNC 928186 ☐



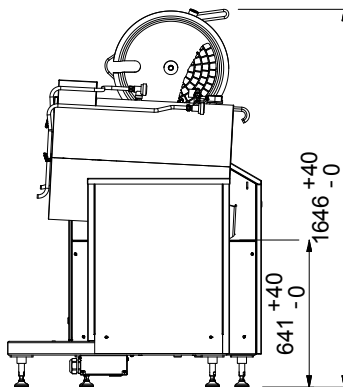
Electrolux
PROFESSIONAL

Hoog productie kookapparatuur Kantelbare kookketel 50 lt, elektrisch, Smart Variomix, stelpoten

Front aanzicht

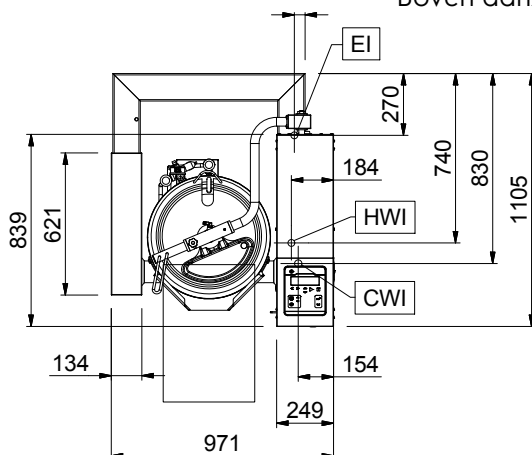


Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1
EI = Elektrische aansluiting
HWI = Warm water invoer

Boven aanzicht



Elektra

Amperage	
232305 (SM6V50F)	27 A
Voltage	400 V/3N ph/50 Hz
Elektrisch max. vermogen	16 kW

Water

Warm water aansluiting (alleen bij optie spuitpistool)	1/2"
Water toevoer leiding, koud/ warm	3/4"

Opstelling

Kantelhoogte	638 mm
--------------	--------

Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	30 °C
Temperatuur, maximaal	121 °C
Ronde kookpan, diameter	425 mm
Ronde kookpan, diepte	425 mm
Externe afmetingen, lengte	970 mm
Externe afmetingen, breedte	915 mm
Externe afmetingen, hoogte	1050 mm
Gewicht, netto	190 kg
Effectieve inhoud	50 lt
Waterdichtheid index	IPX5
Kantel mechanisme	Automatisch
Roerwerk toerental	25 - 100 tpm

Hoog productie kookapparatuur
Kantelbare kookketel 50 lt, elektrisch, Smart Variomix, stelpoten

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

