Electrolux PROFESSIONAL

# Cucine ad alta produttività Pentola elettrica Variomix, 80 litri con mescolatore, H= 600 mm

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #




**232149 (SM6V80)** * NOT TRANSLATED *

## Caratteristiche e benefici

- Altezza punto di versamento 600 mm
- Il cibo viene riscaldato uniformemente attraverso le pareti laterali e il fondo vasca da un sistema di riscaldamento indiretto che utilizza vapore saturo ad una temperatura di 120°C in intercapedine.
- Eccellente velocità di riscaldamento e alta efficienza grazie all'isolamento della vasca; ciò permette di mantenere il calore all'interno della vasca uniformemente.
- Controllo elettronico con possibilità di memorizzare fino a 50 programmi, display di grandi dimensioni per un facile utilizzo e un controllo completo delle seguenti funzioni: avvio, tempo di cottura, temperatura, riempimento acqua e velocità del mescolatore.
- La vasca col fondo curvo permette anche la preparazione di piccole quantità di cibo.
- Costruita per soddisfare i più alti standard di igiene.
- Conforme ai requisiti CE per la sicurezza.
- Massima sicurezza grazie alla protezione all'acqua IPX5 e alle basse temperature sui pannelli esterni.
- Bordo superiore isolato per evitare danni all'utente.
- Elevata potenza termica e velocità di riscaldamento.
- Termostato di sicurezza per protezione in caso di basso livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine.
- Valvola di sicurezza per evitare sovrapressione nell'intercapedine.
- ACCESSORI:
  - Frusta - per alimenti come panna, albumi d'uovo, ecc
  - Mescolatore - per cibi come spezzatini, stufati di carne, ecc
  - Accessorio per pulizia - può essere montato sull'albero rotante per facilitare la pulizia della superficie di cottura e della griglia di protezione. Può essere lavato direttamente in lavastoviglie e le spazzole possono essere sostituite.
- Funzioni aggiuntive (da ordinare con la macchina e installate in fabbrica):
  - Riempimento automatico - consente di preimpostare la quantità di acqua desiderata.
  - Raffreddamento automatico - consente il raffreddamento del cibo collegando l'intercapedine alla rete idrica.
  - Sensore posto sul fondo della vasca, permette il controllo efficiente della temperatura, anche con piccole quantità di cibo. Può essere collegato al sistema Haccp integrato.
  - Doccetta integrata.

**Approvazione:**

# Cucine ad alta produttività
# Pentola elettrica Variomix, 80 litri con mescolatore, H= 600 mm

## Costruzione

- Grazie alla posizione e inclinazione ergonomica della vasca, le operazioni di svuotamento cibo sono semplificate.
- Coperchio bilanciato in acciaio inox con copertura scorrevole in plastica per aggiungere ingredienti e visionare la cottura senza interrompere il mescolamento. Facile da rimuovere e ruotare per le operazioni di pulizia.
- L' asse di rotazione si trova nella posizione anteriore e superiore della vasca per facilitare le operazioni di svuotamento.
- Vasca ribaltabile oltre i 90° per lo svuotamento completo del cibo.
- Basculamento motorizzato.
- Pressione massima 1,5 bar.
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 con vasca stampata in acciaio inox AISI 316 e angoli arrotondati.
- Mescolatore a velocità variabile, fino a 200 giri/min.

## Sostenibilità

- Alta qualità di isolamento termico della vasca permette di risparmiare energia e di mantenere basse le temp. in cucina



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

## Accessori opzionali

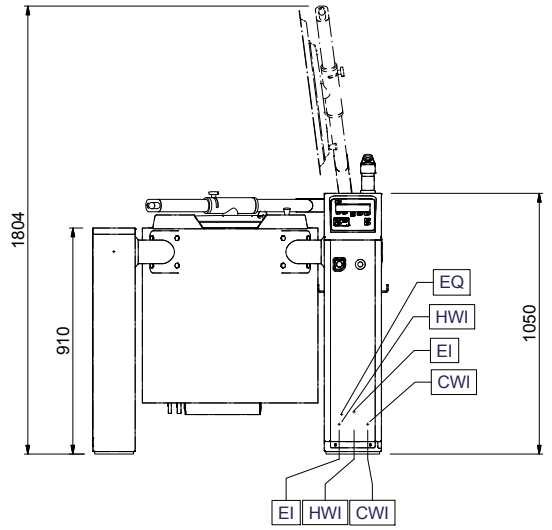
| | | |
|---|---|---|
| • Setaccio per pentola da 80 e 100 litri | PNC 928025 | ❑ |
| • Kit di installazione per un corretto e facile posizionamento pentola da 50 - 100 litri (da ordinare sempre, 2 pezzi per pentola) | PNC 928029 | ❑ |
| • GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA SX | PNC 928031 | ❑ |
| • GRIGLIA FONDAZIONE COLONNA DX 50-100 LT | PNC 928032 | ❑ |
| • Kit fissaggio di base per colonna sinistra (da ordinare sempre) | PNC 928034 | ❑ |
| • Kit fissaggio di base per colonna destra per pentola da 50 o 100 litri o per colonna sinistra per pentola predisposta al sistema automatico di raffreddamento (da ordinare sempre) | PNC 928035 | ❑ |
| • Carrello per deposito accessori utilizzati per 5 pentole | PNC 928043 | ❑ |
| • Carrello per deposito accessori utilizzati per 2 pentole | PNC 928044 | ❑ |
| • Anello distanziale di collegamento (alla versione precedente di pentole) | PNC 928049 | ❑ |
| • SPAZZOLA (CORTA) PER DOCCETTA | PNC 928082 | ❑ |
| • SPAZZOLA (LUNGA) PER DOCCETTA | PNC 928083 | ❑ |
| • Colonna sinistra e coperchio, per pentola con altezza punto di versamento 600mm (da ordinare sempre, 1 pezzo per blocco) | PNC 928150 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 928151 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 928164 | ❑ |
| • ACCESSORIO PER LA PULIZIA VARIOMIX 80 LT | PNC 928165 | ❑ |
| • - NOT TRANSLATED - | PNC 928166 | ❑ |



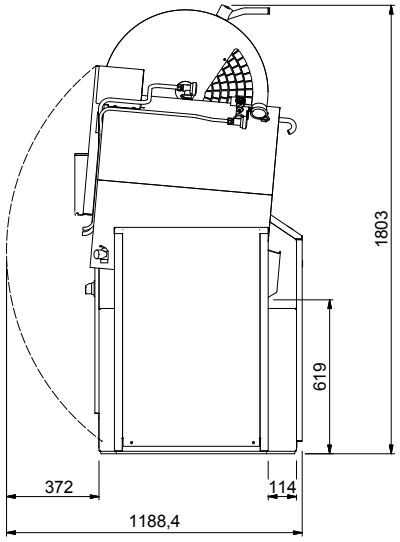
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Cucine ad alta produttività
# Pentola elettrica Variomix, 80 litri con mescolatore, H= 600 mm

Fronte

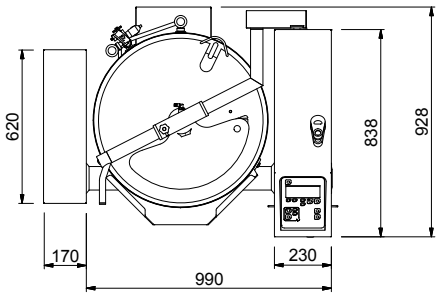



Lato




**CWI1 = Attacco acqua fredda**
**EI = Connessione elettrica**
**HWI = Attacco acqua calda**

Alto






L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

# Cucine ad alta produttività
# Pentola elettrica Variomix, 80 litri con mescolatore, H= 600 mm

## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 400 V/3N ph/50-60 Hz |
| **Potenza installata max:** | 23.3 kW |

## Installazione

| | |
|---|---|
| **[NOT TRANSLATED]** | 620 mm |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **Temperatura MIN:** | 30 °C |
| **Temperatura MAX:** | 121 °C |
| **Diametro recipiente rotondo:** | 580 mm |
| **Profondità recipiente rotondo:** | 464 mm |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 1160 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 925 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 1050 mm |
| **Capacità netta contenitore:** | 80 lt |
| **Meccanismo di inclinazione** | Automatico |
| **Cuscinetto** | Fronte |



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso