

**Cocina de alta productividad
Variomix 80I with feet including Lid,
Food sensor, Automatic water filling and
Level control**

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



232306 (SM6V80F)

Variomix 80 I, con patas incluidas, sensor de alimentos, llenado automático de agua y control de nivel. H=600

Descripción

Artículo No. _____

Construcción en acero inoxidable AISI 304 con cubeta en acero inoxidable AISI 316 con bordes redondeados; basculación motorizada; el recipiente puede inclinarse más allá de 90° para vaciar completamente los alimentos. Ergonómico y fácil de usar gracias a la posición elevada de inclinación. Tapa de acero inoxidable resistente y equilibrada con tapa de plástico deslizable para introducir los ingredientes. Los alimentos se calientan uniformemente a través de la base y las paredes laterales de la marmita mediante un sistema de calentamiento indirecto. El sensor de alimentos, situado en el fondo del recipiente, proporciona un control eficaz de la temperatura incluso con pequeñas cantidades de alimentos. El llenado de agua automático permite preajustar la cantidad de agua deseada y la base curvada de la marmita garantiza que el aparato sea también adecuado para preparar pequeñas cantidades de comida. Control electrónico con posibilidad de almacenar hasta 50 programas, gran pantalla para facilitar el uso y un control completo de las funciones. Velocidades de 20 a 100 rpm, con el programa especial "Batir" hasta 200 rpm.

El control electrónico puede programarse para diferentes tipos de agitación: funcionamiento continuo, funcionamiento inverso con intervalos, etc.

El termostato de seguridad protege contra el bajo nivel de agua. La válvula de seguridad evita la sobrepresión del vapor. Altura de inclinación de 600 mm.

Incluye llenado automático de agua, sensor de alimentos y control de nivel. Equipada con patas para una mayor higiene, flexibilidad y versatilidad.

Características técnicas

- Altura de basculación a 600 mm.
- Equipado con patas para una mayor higiene, flexibilidad y versatilidad.
- El llenado de agua automático permite preajustar la cantidad de agua deseada.
- El sensor de alimentos, colocado en el fondo del recipiente, proporciona un control eficaz de la temperatura incluso con pequeñas cantidades de alimentos. Puede conectarse al sistema integrado HACCP.
- Los alimentos se calientan de manera uniforme en la base y los lados de la marmita por un sistema indirecto de calentamiento que utiliza íntegramente vapor saturado a una temperatura de 120 C° en la cubierta con un sistema automático de desaireación.
- De rápida operación debido a su eficaz tecnología de calentamiento y el aislamiento de la cuba que mantiene la temperatura dentro de esta.
- Control electrónico con la posibilidad de guardar hasta 50 programas, display muy grande para fácil lectura y un control completo de las siguientes funciones: encendido, tiempo de cocción, temperatura, llenado de agua y velocidad de mezcla.
- La base curvada garantiza que el aparato también es adecuado para cocinar cantidades pequeñas de alimentos.
- Fabricada para cumplir con los más estrictos estándares de higiene.
- En cumplimiento con los requisitos de seguridad de la CE.
- Completamente segura gracias a la protección contra el agua IPX5 y a la baja temperatura en los paneles exteriores.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- Alta alimentación térmica y rápido calentamiento.
- Control de nivel: maximiza la vida útil de las resistencias, evita el llenado manual del agua.
- Termostato de seguridad para protección en caso de niveles de agua bajos.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la cámara intermedia.
- ACCESORIOS:
 - Herramienta para batir - bate rápidamente alimentos como nata, claras de huevo, etc.
 - Herramienta de limpieza - puede colocarse en el eje giratorio para facilitar la limpieza de la superficie de cocción y de la rejilla de seguridad. Después de su uso, puede colocarse directamente en el lavavajillas y sustituir los cepillos.
- OPCIONES (a pedir con la máquina y deben ser instaladas en fábrica):
 - Enfriamiento automático - permite enfriar los alimentos conectando la unidad de pulverización a la red de grifos
 - Pistola de pulverización - unidad de pulverización integrada

Aprobación: _____

Construcción

- Ergonómica y fácil de usar debido a la alta posición del eje de basculación, el borde de vaciado de la cuba hace que el rellenado de los recipientes sea muy fácil.
- Labio balanceado en acero inoxidable de alta resistencia con cubierta deslizante en plástica para añadir ingredientes. Fácil de quitar y girar para facilitar su limpieza.
- El eje de basculación está situado en la parte frontal y en la posición superior de la sartén para acortar el vaciado del contenido cuando se llenan recipientes de diferentes tipos.
- La cuba puede bascularse a más de 90° para vaciar completamente el contenido.
- Basculación motorizada.
- Presión máxima 1,5 bar.
- Construcción de acero inoxidable AISI 304 con bandeja de acero inoxidable AISI 316 con bordes redondeados.
- El agitador de velocidad variable se mueve hasta 200 rpm.

Sostenibilidad



- El aislamiento de la sartén de alta calidad ahorra energía y mantiene una baja temperatura de funcionamiento.

accesorios opcionales

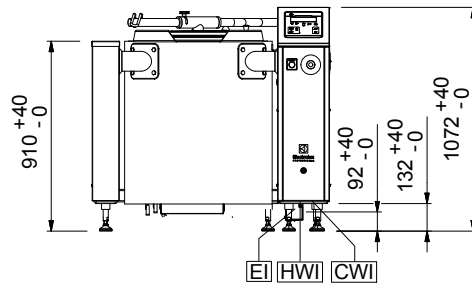
• Colador 100 L	PNC 928025	☐
• Carro almacén utensilios para 5 marmitas	PNC 928043	☐
• Carro almacén utensilios para 2 marmitas	PNC 928044	☐
• Cepillo (corto) para unidad grifo	PNC 928082	☐
• Cepillo (largo) para unidad grifo	PNC 928083	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 928165	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 928166	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 928169	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 928179	☐
• - NOT TRANSLATED -	PNC 928186	☐



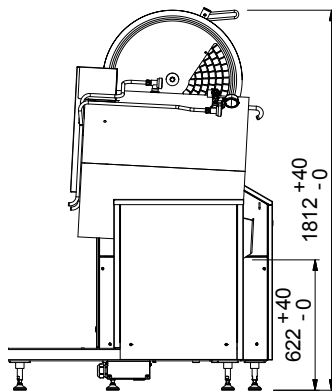
Electrolux
PROFESSIONAL

Cocina de alta productividad
Variomix 80l with feet including Lid, Food
sensor, Automatic water filling and Level
control

Alzado

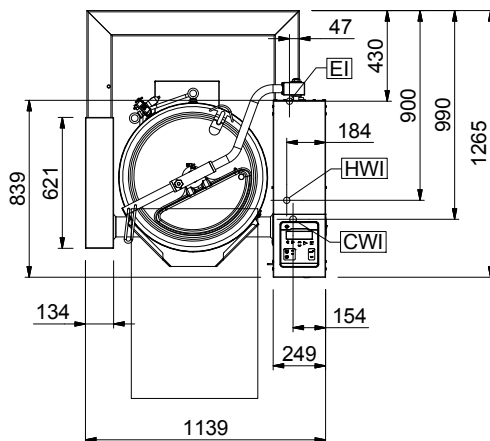


Lateral



CWI = Entrada de agua fría 1
(limpieza)
EI = Conexión eléctrica (energía)
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



Cocina de alta productividad
Variomix 80l with feet including Lid, Food sensor, Automatic water filling
and Level control
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Eléctrico

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.: 23.3 kW

Instalación

Distancia del suelo trasero
inclinado: 620 mm

Info

Temperatura de
funcionamiento MÍN: 30 °C
Temperatura de
funcionamiento MÁX: 121 °C
Cuba (redonda) diámetro: 580 mm
Cuba (redonda) fondo: 464 mm
Dimensiones externas,
ancho 1140 mm
Dimensiones externas,
fondo 925 mm
Dimensiones externas, alto 1050 mm
Capacidad útil neta de la
cuba 80 lt
Mecanismo basculante Automático
Rodamientos Frontal