



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**Cocina de alta productividad  
Marmita eléctrica con Agitador  
Promix 200lt, basculación a 600mm**

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**232230 (SM6P200)**

Marmita eléctrica con  
agitador, 200lt, con altura  
de descarga a 600mm

### Características técnicas

- Alta alimentación térmica y rápido calentamiento.
- La base curvada garantiza que el aparato también es adecuado para cocinar cantidades pequeñas de alimentos.
- Una válvula de seguridad evita el exceso de presión de vapor en la cámara intermedia.
- Termostato de seguridad para protección en caso de niveles de agua bajos.
- En cumplimiento con los requisitos de seguridad de la CE.
- Fabricada para cumplir con los más estrictos estándares de higiene.
- De rápida operación debido a su eficaz tecnología de calentamiento y el aislamiento de la cuba que mantiene la temperatura dentro de esta.
- El borde superior aislado evita el riesgo de daños al usuario.
- 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.
- 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 des-aireación.
- OPCIONES (se piden con la unidad y deben ser instaladas en la fábrica):
  - Llenado de agua automático - posibilita el ajuste previo de la cantidad de agua deseada.
  - Enfriamiento automático - permite el enfriamiento de los alimentos conectando la cubierta al grifo de la red.
  - Sensor de alimentos - localizado al fondo de la cuba, proporciona control eficaz de la temperatura aun con cantidades muy reducidas de alimentos. Puede conectarse a un sistema integrado Haccp.
  - Pulverizadora - unidad pulverizadora integrada.
- Altura de basculación a 600 mm.
- Completamente segura gracias a la protección contra el agua IPX5 y a la baja temperatura en los paneles exteriores.

### Construcción

- La cuba puede bascularse a más de 90° para vaciar completamente el contenido.
- Basculación motorizada.
- 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.
- Velocidad variable del mezclador hasta 170 rpm (para 100 a 150 litros) y hasta 140 rpm (para 200 a 300 litros) es lo suficientemente fuerte y rápido para mezclar alimentos compactos, como puré de patatas.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_



Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[marketing.es@electroluxprofessional.com](mailto:marketing.es@electroluxprofessional.com)

- Presión máxima 1,5 bar.
- Labio balanceado en acero inoxidable de alta resistencia con cubierta deslizante en plástico 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.
- Construcción de acero inoxidable AISI 304 con bandeja de acero inoxidable AISI 316 con bordes redondeados.

### Sostenibilidad



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

**accesorios opcionales**

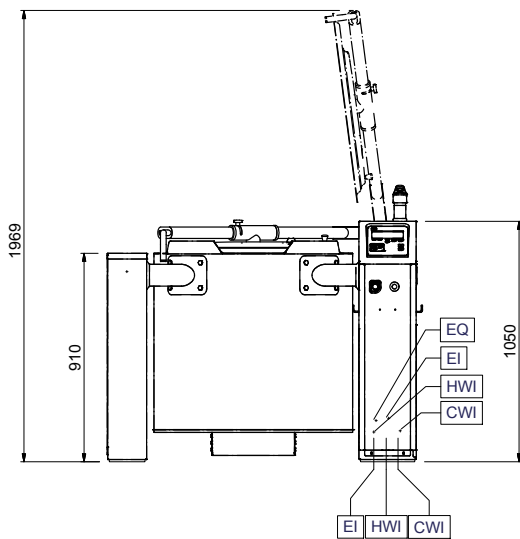
- Colador 200 L PNC 928027 ☐
- Kit para una correcto y fácil posicionamiento durante la instalación de sartenes de 150-300 lt (pedir 2 por unidad) PNC 928030 ☐
- Kit estructura cierre suelo para pata/columna izquierda (integrada en el suelo) PNC 928031 ☐
- Kit fijación para 150-300 lt. Pata/columna derecha (estructura integrada en el suelo) PNC 928033 ☐
- Kit de sujeción para pata/columna izquierda (fijación sobre el suelo) PNC 928034 ☐
- Kit de fijación para 150-300 L pata/columna derecha (fijación sobre el suelo) PNC 928036 ☐
- Carro almacén utensilios para 5 marmitas PNC 928043 ☐
- Carro almacén utensilios para 2 marmitas PNC 928044 ☐
- Anillo distanciador para conexión (anterior marmita) PNC 928049 ☐
- Cepillo (corto) para unidad grifo PNC 928082 ☐
- Cepillo (largo) para unidad grifo PNC 928083 ☐
- Herramienta de limpieza para marmitas Promix 200lt PNC 928126 ☐
- Columna izquierda con conexión y panel para marmitas, con altura de basculación 600mm PNC 928150 ☐
- Panel lateral derecho para sartenes de 150-300lt, con altura de basculación 400mm PNC 928152 ☐
- - NOT TRANSLATED - PNC 928160 ☐



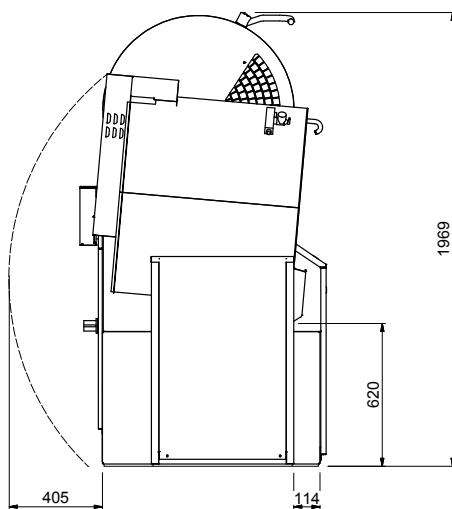
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Cocina de alta productividad Marmita eléctrica con Agitador Promix 200lt, basculación a 600mm

Alzado

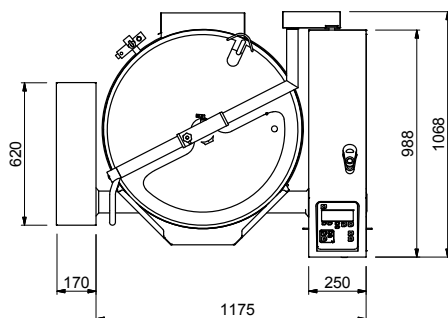


Lateral



CWII = Entrada de agua fría I  
(limpieza)  
EI = Conexión eléctrica (energía)  
HWI = Entrada de agua caliente

Planta



### Eléctrico

Suministro de voltaje	400 V/3N ph/50-60 Hz
Potencia eléctrica max.:	40.5 kW

### Info

Temperatura de funcionamiento MÍN:	30 °C
Temperatura de funcionamiento MÁX:	121 °C
Cuba (redonda) diámetro:	742 mm
Cuba (redonda) fondo:	555 mm
Dimensiones externas, ancho	1345 mm
Dimensiones externas, fondo	1070 mm
Dimensiones externas, alto	1050 mm
Capacidad útil neta de la cuba	200 lt
Mecanismo basculante	Automático
Rodamientos	Frontal



Cocina de alta productividad  
Marmita eléctrica con Agitador Promix 200lt, basculación a 600mm  
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso