Electrolux PROFESSIONAL

High Productivity Cooking
High Productivity Cooking Variomix
El. kokgryta med omrörare 150l

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

232308 (SM6V150F) Kokgryta 150L Variomix för insallation på ben inkl. Mattempgivare, nivåkontroll och flödesmätare. 600mm tipphöjd.

Kort specifikation

Pos.

Kokgryta 150L med kraftfull grindomrörare med skrapor. Utrustad med elektronisk tippning och SMART elektronisk kontrollpanel med möjlighet för 50 program, stor display med kontroll över hela matlagningsprocessen för enkel användning.Grytan klarar lätt att göra potatismos på en full gryta med kokt potatis. Blandar även köttfärs enkelt upp till 2/3 av grytans volym.

- Tillverkad i rostfritt stål (AISI 304, AISI 316)
- Högstjälpande
- Grytan kan stjälpas mer än 90° för effektiv tömning
- Kraftig grindomrörare (1,5kw) med skrapor
- Variabel hastighet 20-200 varv per minut
- 5 förinställda omrörarprogram
- Säkerhetsventil förhindrar övertryck av ånga i manteln
- Säkerhetstermostat för att undvika låg vattennivå i manteln
- Arbetstryck 1 bar
- Arbetstemperatur 30°c - 121°c
- Kapslingsklass IPX5
- Grytan är utrustad med nödstopp och arbetsbrytare
- Uppkokningstid (min) enl EFCEM-standard 27min
- 600 mm tipphöjd

.

Huvudfunktioner

- 600 mm tipphöjd.
- Modell som står på ben för bättre hygien och mer flexibel användning.
- Automatisk vattenpåfyllning.
- Mattemperaturgivare ger användaren kontroll över matens temperatur, kan anslutas till HACCP integrerade system.
- Grytans uppvärmningssystem gör att maten värms jämt både från botten och sidorna.
- Högeffektiv och snabb uppvärmning tack vare det unika värmesystemet och isoleringen. Detta gör också att Electrolux Professional's kokgrytor är bland de mest energisnåla på marknaden.
- Elektronisk "SMART"kontroll med möjlighet att lagra upp till 50 program, stor display för enkel användning och en fullständig kontroll av hela tillagningsprocessen. Koktid, temperatur, vattenpåfyllning, tippning och omrörarhastighet.
- Bottens utformning i grytan gör det möjligt att tillaga även små mängder mat, tex bottenredning.
- Grytan är konstruerad att uppfylla de högsta hygienstandarderna.
- Uppfyller alla EUs säkerhetskrav.
- Den unika isoleringen gör också att grytans övre kant inte blir varm, mindre risk för brännskador för användaren.
- Hög effekt på elementen ger kort uppkokningstid.
- Flödesmätare gör det möjligt att programmera önskad vattenmängd.
- Säkerhetstermostat skyddar mot låg vattennivå i manteln.
- Säkerhetsventil förhindrar övertryck av ånga i manteln.
- TILLBEHÖR:

  - Vispverktyg: För att snabbt vispa tex grädde och äggvitor.
  -Rengöringsverktyg: Kan fästas på grytans omrörararaxel. Borstarna rengör grytan, spar tid och vatten. Efter användning kan rengöringsverktyget diskas i diskmaskin. Borstarna är enkla att byta vid behov.
- Säker tack vare det högre vattenskyddet IPX5 och den lägre temperaturen utanför panelerna.
- FABRIKSMONTERADE TILLBEHÖR: (Dessa måste installeras i fabrik)

  - Mantelkylning gör det möjligt att kyla ner maten i grytan eller hålla grytan kall när man blandar köttfärs.
  - Handdusch

Konstruktion

- Ergonomisk och användarvänlig högstjälpande kokgryta.
- Robust, välbalanserat rostfritt lock med skjutbart plastlock för att lätt kunna hälla i ingredienser. Locket är både löstagbart och vridbart, vilket är ergonomiskt och gör rengöringen enkel.
- Elektronisk tippning gör det möjligt att tömma ut

även väldigt små mängder mat även om grytan är helt full med tex. sås.
- Grytan kan tippas över 90°, vilket underlättar både när maten skall tömmas och vid rengörning.
- Elektronisk tippning och programmerbar vattenpåfyllning.
- Maxtryck 1,5 bar.
- Tillverkad av AISI 304 rostfritt stål med djupdragen brunn som har rundade hörn.
- [NOT TRANSLATED]

Hållbarhet

- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.

Medföljande tillbehör

• 1 av Grindomrörare m skrapor, Variomix 150 l	PNC 928053	

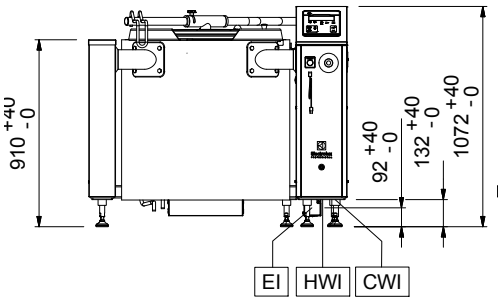
Övriga Tillbehör

• Silplåt för 150L SMART grytor. rfr stål	PNC 928026	❑
• Redskapsvagn med plats för verktyg till 5 kokgrytor (Silplåt, omrörarverktyg, diskverktyg)	PNC 928043	❑
• Redskapsvagn med plats för verktyg till 2 kokgrytor (Silplåt, omrörarverktyg, diskverktyg)	PNC 928044	❑
• Utbytesskrapor till grindomrörare, Variomix 150L	PNC 928058	❑
• Vispverktyg för att vispa grädde, äggvitor mm. Variomix 150L	PNC 928073	❑
• Kort borste för utvändig rengörning av kokgrytor, anslutes enkelt till handduschen.	PNC 928082	❑
• Lång borste för utvändig rengörning av kokgrytor, anslutes enkelt till handduschen.	PNC 928083	❑
• Rengöringsverktyg för invändig diskning av Variomix 150L	PNC 928121	❑
• Vänsterpelare 600mm tipphöjd inkl. ram med ben	PNC 928169	❑
• Ram med ben för 150L smart kokgryta	PNC 928180	❑
• Fixeringskit för lutande eller halkiga golv	PNC 928186	❑

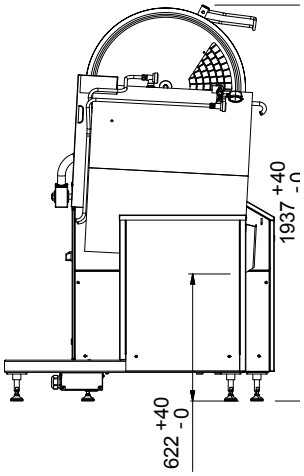
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

High Productivity Cooking
High Productivity Cooking Variomix
El. kokgryta med omrörare 150l

Front

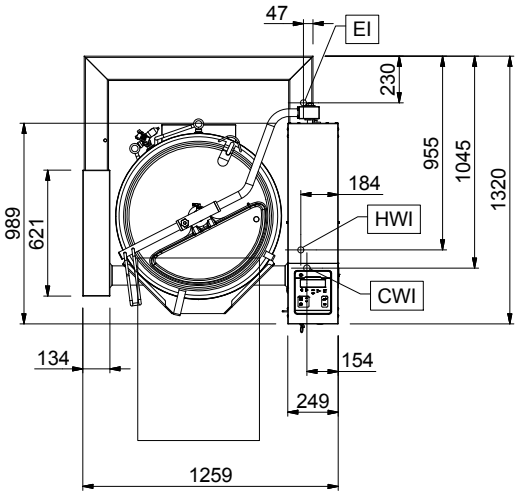


Sida



CWI1 = Kallvatten
EI = Elektrisk anslutning
HWI = Varmvatten

Topp



Elektricitet

Spänning:	
232308 (SM6V150F)	400 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max:	31.5 kW

Installation

Tipphöjd:	620 mm

Viktig information

Arbetstemperatur, min:	30 °C
Arbetstemperatur, max:	121 °C
Kärl (rund) diameter:	695 mm
Kärl (rund) djup:	500 mm
Yttermått, bredd	1260 mm
Yttermått, djup	1070 mm
Yttermått, höjd	1050 mm
Nettokapacitet:	150 liter
Tippningsmekanism:	Automatisk
Lager	Front

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.