

High Productivity Cooking
Kokgryta el. 100L Promix för installation
på ben inkl. Mattempgivare, nivåkontroll
och flödesmätare. 600 mm tipp höjd

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



232311 (SM6P100F)

Kokgryta el. 100L Promix för installation på ben inkl. Mattempgivare, nivåkontroll och flödesmätare. 600 mm tipp höjd. Blandar enkelt köttfärs, kålpudding och potatismos. Variabel hastighet 20-170rpm.

Huvudfunktioner

- 600 mm tipp höjd.
- 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.
- Säker tack vare det högre vattenskyddet IPX5 och den lägre temperaturen utanför panelerna.
- 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.
- 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 hålla 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.



- Bottenomrörare med variabel hastighet flyttas vid upp till 170 varv/min (för 100 till 150 liter) och upp till 140 varv/min (för 200 till 300 liter) och är stark och tillräckligt snabb för att blanda även kompakta livsmedel som t.ex. potatismos.

Hållbarhet



- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.

Övriga Tillbehör

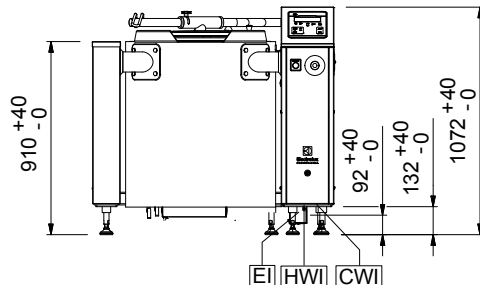
- Silplåt för 80-100L SMART grytor. rfr stål PNC 928025 ☐
- Redskapsvagn med plats för verktyg till 5 kokgrytor (Silplåt, omrörarverktyg, diskverktyg) PNC 928043 ☐
- Kort borste för utvändig rengörning av kokgrytor, anslutes enkelt till handduschen. PNC 928082 ☐
- Lång borste för utvändig rengörning av kokgrytor, anslutes enkelt till handduschen. PNC 928083 ☐
- Rengöringsverktyg för invändig diskning av Promix 100L PNC 928124 ☐
- Vänsterpelare 600mm tipphöjd inkl. ram med ben PNC 928169 ☐
- Ram med ben för 80L & 100L smart kokgryta PNC 928179 ☐
- Fixeringskit för lutande eller halkiga golv PNC 928186 ☐



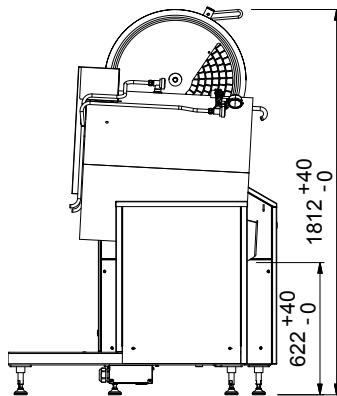
Electrolux
PROFESSIONAL

High Productivity Cooking
Kokgryta el. 100L Promix för installation på ben
inkl. Mattempgivare, nivåkontroll och
flödesmätare. 600 mm tipphöjd

Front

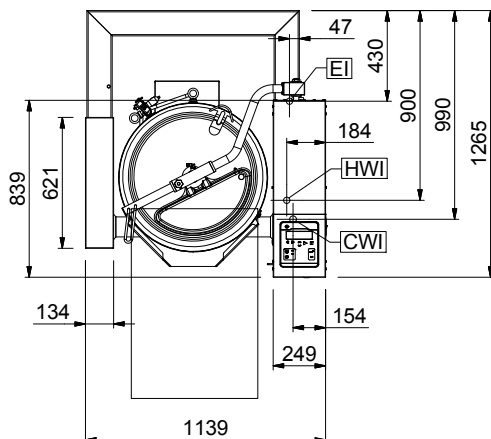


Sida



CWI = Kallvatten
EI = Elektrisk anslutning
HWI = Varmvatten

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50 Hz
Effekt, max: 24.7 kW

Installation

Tipphöjd: 620 mm

Viktig information

Används ej som
installationshandling. Begär
separat
installationsanvisning.

Arbetstemperatur, min: 30 °C
Arbetstemperatur, max: 121 °C
Kärl (rund) diameter: 580 mm
Kärl (rund) djup: 464 mm
Ytermått, bredd: 1140 mm
Ytermått, djup: 925 mm
Ytermått, höjd: 1050 mm
Nettokapacitet: 100 liter
Tippningsmekanism: Automatisk
Lager: Front



High Productivity Cooking
Kokgryta el. 100L Promix för installation på ben inkl. Mattempgivare,
nivåkontroll och flödesmätare. 600 mm tipphöjd
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.