

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

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



232311 (SM6P100F)

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

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 omrörrastighet.
- 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)
 - Mantelkyllning 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 rengöring.
- 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



- Värmeisolerings spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.

Övriga Tillbehör

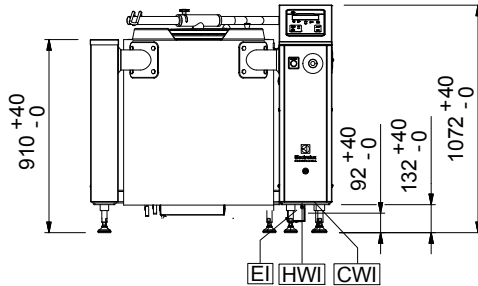
- Silplåt för 80-100L SMART grytor. rfr stål PNC 928025
- Redskapsvagn med plats för verktyg till 5 kokgrytor (Silplåt, omrörarverktyg, diskverktyg) PNC 928043
- Kort borste för utvändig rengörning av kokgrytor, anslutes enkelt till handduschen. PNC 928082
- Lång borste för utvändig rengörning av kokgrytor, 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



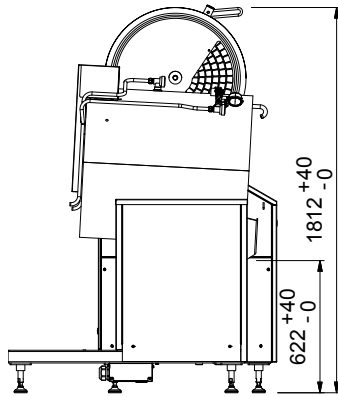
Electrolux
PROFESSIONAL

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

Front

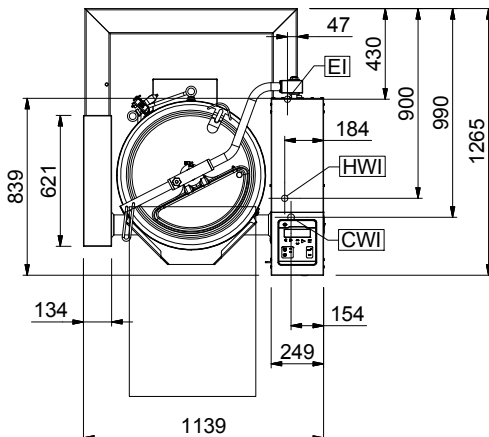


Sida



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