

High Productivity Cooking Promix El. kokgryta med omrörare 100l

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



232228 (SM6P100)

Kokgryta el. 100L med Promix omrörare. Variabel hastighet 20-170rpm. Blandar enkelt köttfärs, kålpudding, potatismos. 600 mm tipphöjd.

Kort specifikation

Pos.

Kokgryta 100L med marknadens kraftigaste propelleromrörare. Utrustad med elektronisk tippning och SMART elektronisk kontrollpanel med möjlighet för 50 program, stor display med kontroll över hela matlagingsprocessen för enkel användning.

- Tillverkad i rostfritt stål (AISI 304, AISI 316)
- Högstjälpande
- Grytan kan stjälpas mer än 90° för effektiv tömning
- Kraftig propelleromrörare (2,2kw)
- Variabel hastighet 20-170 varv per minut
- 4 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 25 min
- 600 mm tipphöjd

Huvudfunktioner

- Bottens utformning i grytan gör det möjligt att tillaga även små mängder mat, tex bottenredning.
- Säkerhetsventil förhindrar övertryck av ånga i manteln.
- Säkerhetstermostat skyddar mot låg vattennivå i manteln.
- Uppfyller alla EUs säkerhetskrav.
- Grytan är konstruerad att uppfylla de högsta hygienstandarderna.
- Högeffektiv och snabb uppvärmning tack vare det unika värmesystemet och isoleringen. Detta gör också att Electrolux Professional's kokgrytar är bland de mest energisnåla på marknaden.
- Hög effekt på elementen ger kort uppkokningstid.
- Den unika isoleringen gör också att grytans övre kant inte blir varm, mindre risk för brännskador för användaren.
- 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.
- Grytans uppvärmningssystem gör att maten värms jämt både från botten och sidorna.
- **FABRIKSMONTERADE TILLBEHÖR:** (Dessa måste installeras i fabrik)
 - Flödesmätare gör det möjligt att programmera önskad vattenmängd.
 - Mantelkyllning gör det möjligt att kyla ner maten i grytan eller hålla grytan kall när man blandar köttfärs.
 - Mattemperaturgivare ger användaren kontroll över matens temperatur, kan anslutas till HACCP integrerade system.
 - Handdusch.
- 600 mm tipphöjd.
- Säker tack vare det högre vattenskyddet IPX5 och den lägre temperaturen utanför panelerna.

Konstruktion

- Grytan kan tippas över 90°, vilket underlättar både när maten skall tömmas och vid rengöring.
- Elektronisk tippning och programmerbar vattenpåfyllning.
- Ergonomisk och användarvänlig högstjälpande kokgryta.
- 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.
- Maxtryck 1,5 bar.
- 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.
- Tillverkad av AISI 304 rostfritt stål med djupdragen brunn som har rundade hörn.



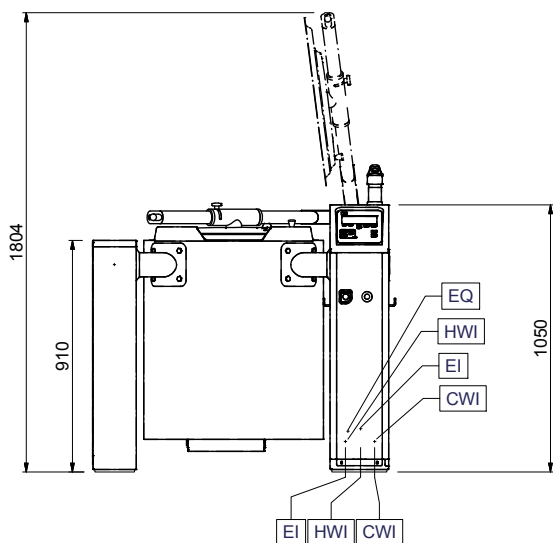
Hållbarhet

- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.

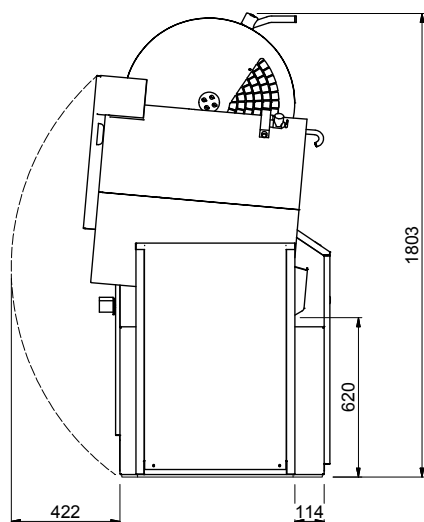
Övriga Tillbehör

- Silplåt för 80-100L SMART grytor. rfr stål PNC 928025 ☐
- Fixtur för 50-100 ltr grytor PNC 928029 ☐
- Ingjutningsram t. vänsterpelare PNC 928031 ☐
- Ingjutningsram t. högerpelare. för 50-100 ltr grytor PNC 928032 ☐
- Fastsättningsram, till vänster pelare PNC 928034 ☐
- Fastsättningsram, 50 - 100 liter PNC 928035 ☐
- 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 ☐
- Distansring för anslutning till äldre gryta PNC 928049 ☐
- 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 för kokgrytor med 600mm tipphöjd PNC 928150 ☐
- Täckplåt till högerpelaren för 50-100L kokgrytor med 400mm tipphöjd (som skall sättas ihop med kokgrytor med 600mm tipphöjd) PNC 928151 ☐

Front

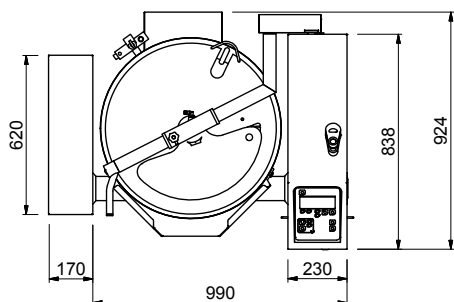


Sida



CWI = Kallvatten
 EI = Elektrisk anslutning
 HWI = Varmvatten

Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50-60 Hz
 Effekt, max: 24.7 kW

Viktig information

Används ej som
 installationshandling. Begär
 separat
 installationsanvisning.

Arbetstemperatur, min: 30 °C
 Arbetstemperatur, max: 121 °C
 Kärn (rund) diameter: 580 mm
 Kärn (rund) djup: 464 mm
 Ytermått, bredd: 1160 mm
 Ytermått, djup: 925 mm
 Ytermått, höjd: 1050 mm
 Nettokapacitet: 100 liter
 Tippningsmekanism: Automatisk
 Lager: Front