

## High Productivity Cooking Promix El. kokgryta med omrörare 200l

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



**232230 (SM6P200)**

Kokgryta el. 200L med Promix omrörare. Variabel hastighet 20-140rpm. Blandar enkelt köttfärs, kålpudding, potatismos. 600 mm tipphöjd.

### Kort specifikation

#### Pos.

Kokgryta 200L 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 (3,0kw)
- Variabel hastighet 20-140 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 31 min
- 600 mm tipphöjd

### Huvudfunktioner

- Hög effekt på elementen ger kort uppkokningstid.
- 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 kokgrytor är bland de mest energisnåla på marknaden.
- 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.





**Electrolux**  
PROFESSIONAL

**High Productivity Cooking**  
**Promix El. kokgryta med omrörare**  
**200l**

**Hållbarhet**

- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.



**High Productivity Cooking**  
**Promix El. kokgryta med omrörare 200l**

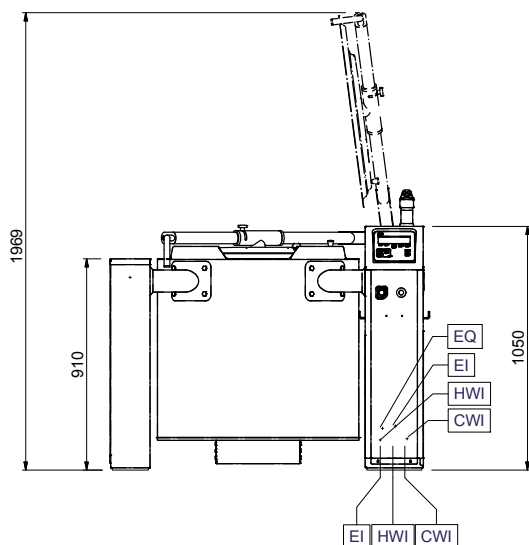
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

2025.09.05

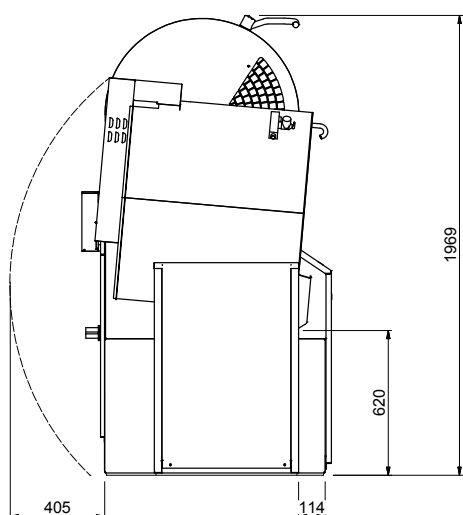
**Övriga Tillbehör**

- Silplåt för 200L SMART grytor. rfr stål PNC 928027 ☐
- Fixtur för 150-300 ltr grytor PNC 928030 ☐
- Ingjuthningsram t. vänsterpelare PNC 928031 ☐
- Ingjuthningsram till högerpelare. för 150-300 ltr kokgrytor PNC 928033 ☐
- Fastsättningsram, till vänster pelare PNC 928034 ☐
- Fastsättningsram, 150 - 300 liter PNC 928036 ☐
- 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 200L PNC 928126 ☐
- Vänsterpelare för kokgrytor med 600mm tipphöjd PNC 928150 ☐
- Täckplåt till högerpelaren för 150-300L kokgrytor med 400mm tipphöjd (som skall sättas ihop med kokgrytor med 600mm tipphöjd) PNC 928152 ☐
- Dual feeding kabel för 200-300 kokgryta PNC 928160 ☐

Front

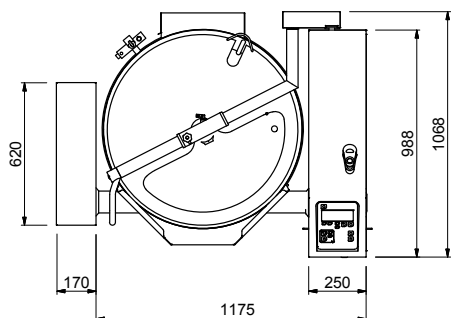


Sida



CWI = Kallvatten  
 EI = Elektrisk anslutning  
 HWI = Varmvatten

Topp



### Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50-60 Hz  
 Effekt, max: 40.5 kW

### Viktig information

Används ej som  
 installationshandling. Begär  
 separat  
 installationsanvisning.

Arbetstemperatur, min: 30 °C  
 Arbetstemperatur, max: 121 °C  
 Kärn (rund) diameter: 742 mm  
 Kärn (rund) djup: 555 mm  
 Ytermått, bredd: 1345 mm  
 Ytermått, djup: 1070 mm  
 Ytermått, höjd: 1050 mm  
 Nettokapacitet: 200 liter  
 Tippningsmekanism: Automatisk  
 Lager: Front