Electrolux PROFESSIONAL

High Productivity Cooking Variomix El. kokgryta med omrörare 200l

Produkt #

Modell #

Namn #

SIS #

AIA #

232226 (SM6V200)	Kokgryta el. 200L med Variomix omrörare, grindomrörare med löstagbara skrapor. Variabel hastighet 20-100 rpm. Vispprogram 20-200rpm. 600 mm tipphöjd

Kort specifikation

Pos.

Kokgryta 200L 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 (2,2kw) 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 31min
- 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 kokgrytor 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.
  - -Mantelkylning 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.
- TILLBEHÖR:-Vispverktyg för att vispa tex grädde och äggvitor.-Rengöringsverktyg passar direkt på grytans omrörararaxel. Borstarna rengör grytan, spar tid och vatten. Efter användning kan rengöringsverktyget diskas i diskmaskin. Borstarna är enkla att byta vid behov.
- 600 mm tipphöjd.
- Säker tack vare det högre vattenskyddet IPX5 och den lägre temperaturen utanför panelerna.

Konstruktion

- 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.
- Ergonomisk och användarvänlig högstjälpande kokgryta.
- Maxtryck 1,5 bar.
- 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.
- Tillverkad av AISI 304 rostfritt stål med djupdragen brunn som har rundade hörn.
- [NOT TRANSLATED]

Hållbarhet

.

- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.

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

Medföljande tillbehör

• 1 av Grindomrörare m skrapor, Variomix 200 l	PNC 928054

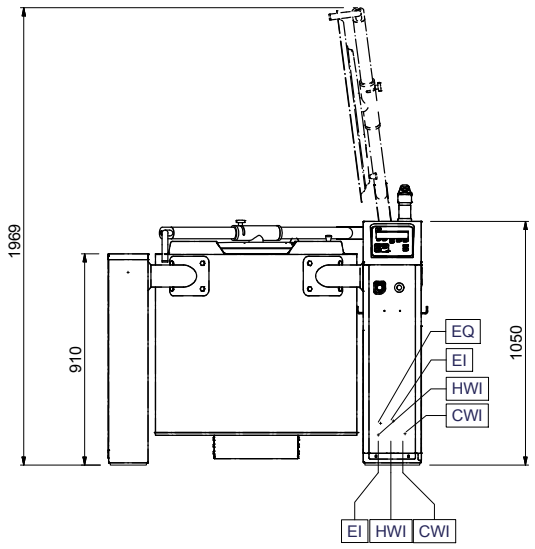
Övriga Tillbehör

• Silplåt för 200L SMART grytor. rfr stål	PNC 928027	❑
• Fixtur för 150-300 ltr grytor	PNC 928030	❑
• Ingjutningsram t. vänsterpelare	PNC 928031	❑
• Ingjutningsram 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	❑
• Utbytesskrapor till grindomrörare, Variomix 200L	PNC 928059	❑
• Vispverktyg för att vispa grädde, äggvitor mm. Variomix 200L	PNC 928074	❑
• 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 200L	PNC 928122	❑
• 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	❑

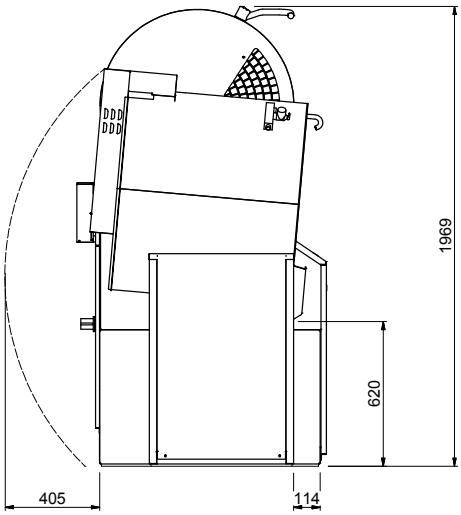
Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.

High Productivity Cooking
Variomix El. kokgryta med omrörare 200l

Front

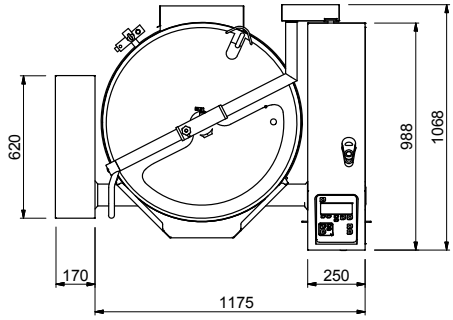


Sida



CWI1 = Kallvatten
EI = Elektrisk anslutning
HWI = Varmvatten

Topp



Elektricitet

Spänning:	400 V/3N ph/50-60 Hz
Effekt, max:	40 kW

Viktig information

Används ej som installationshandling. Begär separat installationsanvisning.	
Arbetstemperatur, min:	30 °C
Arbetstemperatur, max:	121 °C
Yttermått, bredd	1345 mm
Yttermått, djup	1070 mm
Yttermått, höjd	1050 mm
Nettokapacitet:	200 liter
Tippningsmekanism:	Automatisk
Lager	Front

Hållbarhetsdata

Ljudnivå:	<70 dBA

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