

## High Productivity Cooking Variomix El. kokgryta med omrörare 300l

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

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

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

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

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



232227 (SM6V300)

Kokgryta el. 300L med Variomix omrörare, grindomrörare med löstagnbara skrapor. Variabel hastighet 20-100 rpm. Vispprogram 20-200rpm. 600 mm tipp höjd

### Kort specifikation

#### Pos.

Kokgryta 300L med kraftfull grindomrörare med skrapor. 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 grindomrörare (2,2kw) med skrapor
- Variabel hastighet 20-200 varv per minut
- 5 förinställda omrörprogram
- 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 37min
- 600 mm tipp höjd

### 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 kokgryta 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.
- TILLBEHÖR:-Vispverktyg för att vispa tex gräddor och äggvitor.-Rengöringsverktyg passar direkt på grytans omröraraxel. Borstarna rengör grytan, spar tid och vatten. Efter användning kan rengöringsverktyget diskas i diskmaskin. Borstarna är enkla att byta vid behov.
- 600 mm tipp höjd.
- 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 hålla i ingredienser. Locket är både löstagnbart 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.



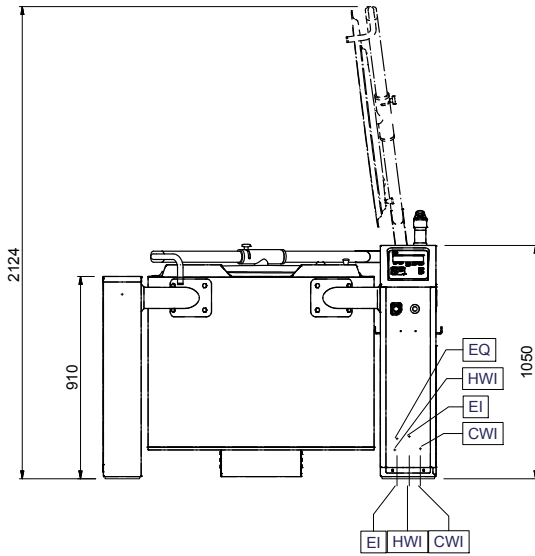
**Medföljande tillbehör**

- 1 av Grindomrörare m skrapor, Variomix 300 l PNC 928055

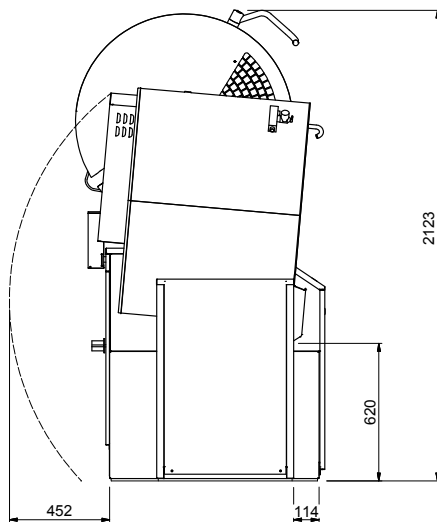
**Övriga Tillbehör**

- Silplåt för 300L SMART grytor. rfr stål PNC 928028
- 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
- Utbytesskrapor till grindomrörare, Variomix 300L PNC 928060
- Vispverktyg för att vispa grädde, äggvitor mm. Variomix 300L PNC 928075
- 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 300L PNC 928123
- 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

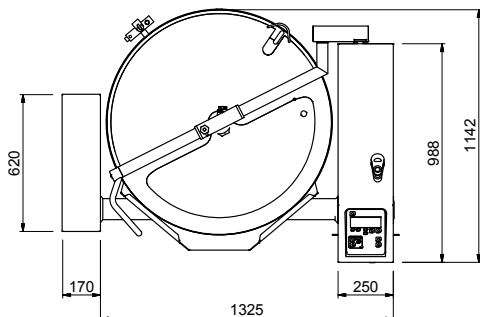


Sida



CWI = Kallvatten  
 EI = Elektrisk anslutning  
 HWI = Varmvatten

Topp



## Elektricitet

### Spänning:

232227 (SM6V300)

400 V/3N ph/50-60 Hz

### Effekt, max:

52.2 kW

## Viktig information

Arbetstemperatur, min: 30 °C

Arbetstemperatur, max: 121 °C

Käril (rund) diameter: 892 mm

Käril (rund) djup: 589 mm

Ytermått, bredd: 1495 mm

Ytermått, djup: 1145 mm

Ytermått, höjd: 1050 mm

Används ej som  
 installationshandling. Begär  
 separat  
 installationsanvisning.

Nettokapacitet:

300 liter

Tippningsmekanism:

Automatisk

Lager

Front