

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

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

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

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

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

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



232227 (SM6V300)

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

### 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 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 37min
- 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.
- 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 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 rengöring.
- 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 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.



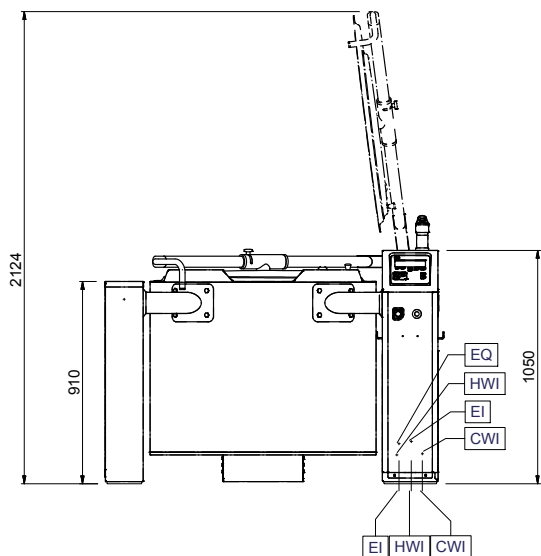
**Medföljande tillbehör**

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

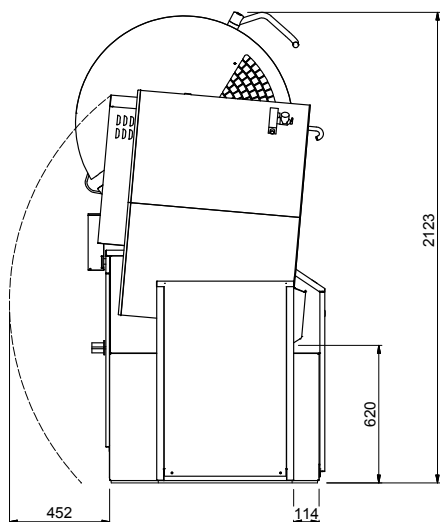
**Övriga Tillbehör**

- Silplåt för 300L SMART grytor. rfr stål PNC 928028 ☐
- Fixtur för 150-300 ltr grytor PNC 928030 ☐
- Ingjutningsram t. vänsterpelare PNC 928031 ☐
- Ingjutningsram till högerpelare. för PNC 928033 ☐  
150-300 ltr kokgrytor
- Fastsättningsram, till vänster pelare PNC 928034 ☐
- Fastsättningsram, 150 - 300 liter PNC 928036 ☐
- Redskapsvagn med plats för verktyg PNC 928043 ☐  
till 5 kokgrytor (Silplåt,  
omrörarverktyg, diskverktyg)
- Redskapsvagn med plats för verktyg PNC 928044 ☐  
till 2 kokgrytor (Silplåt,  
omrörarverktyg, diskverktyg)
- Distansring för anslutning till äldre PNC 928049 ☐  
gryta
- Utbytesskrapor till grindomrörare, PNC 928060 ☐  
Variomix 300L
- Vispverktyg för att vispa grädde, PNC 928075 ☐  
äggvitor mm. Variomix 300L
- Kort borste för utvändig rengörning PNC 928082 ☐  
av kokgrytor, anslutes enkelt till  
handduschen.
- Lång borste för utvändig rengörning PNC 928083 ☐  
av kokgrytor, anslutes enkelt till  
handduschen.
- Rengöringsverktyg för invändig PNC 928123 ☐  
diskning av Variomix 300L
- Vänsterpelare för kokgrytor med PNC 928150 ☐  
600mm tipphöjd
- Täckplåt till högerpelaren för PNC 928152 ☐  
150-300L kokgrytor med 400mm  
tipphöjd (som skall sättas ihop med  
kokgrytor med 600mm tipphöjd)
- Dual feeding kabel för 200-300 PNC 928160 ☐  
kokgryta

Front

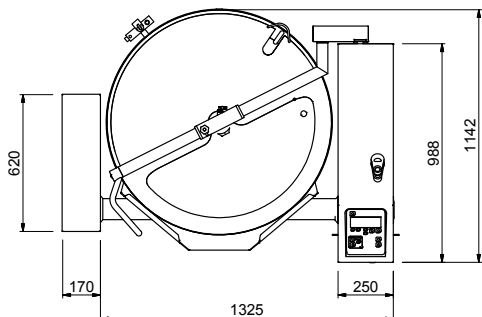


Sida



CWI = Kallvatten  
 EI = Elektrisk anslutning  
 HWI = Varmvatten

Topp



### Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50-60 Hz  
 Effekt, max: 52.2 kW

### Viktig information

Används ej som  
 installationshandling. Begär  
 separat  
 installationsanvisning.

Arbetstemperatur, min: 30 °C  
 Arbetstemperatur, max: 121 °C  
 Kärn (rund) diameter: 892 mm  
 Kärn (rund) djup: 589 mm  
 Ytermått, bredd: 1495 mm  
 Ytermått, djup: 1145 mm  
 Ytermått, höjd: 1050 mm  
 Nettokapacitet: 300 liter  
 Tippningsmekanism: Automatisk  
 Lager: Front