



# Electrolux

## High Productivity Cooking Variomix El. kokgryta med omrörare 50l

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

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

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

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

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



Electrolux



232305

Kokgryta el. 50L med Variomix omrörare, grindomrörare med löstagbara skrapor. Variabel hastighet 20-100 rpm. Vispprogram 20-200rpm. 600mm tipp höjd.

### Kort specifikation

#### Pos.

Kokgryta 50L 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. 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 (0,75kw) 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 20 min
- 600 mm tipp höjd

### 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.
- Värmeisolering spar energi och håller lägre omgivningstemperatur.
- 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 kokgrytor är en av marknadens energisnålaste.
- 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.
- TILLBEHÖR:-Vispverktyg för att vispa tex grädde och äggvitor.-Rengöringsverktyg passar direkt på grytans omröraxel. 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.

### Konstruktion

- Elektronisk tippning gör det möjligt att tömma ut även väldigt små mängder mat även om grytan är helt full med tex. sås.
- AISI 304 rostfritt stål i konstruktionen. AISI 304 L rostfritt stål djupdragen brunn med rundade hörn.
- 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 löstagbart och vridbart, vilket är

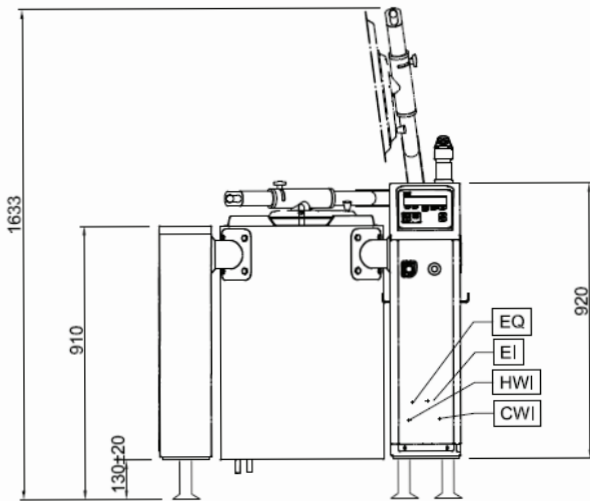
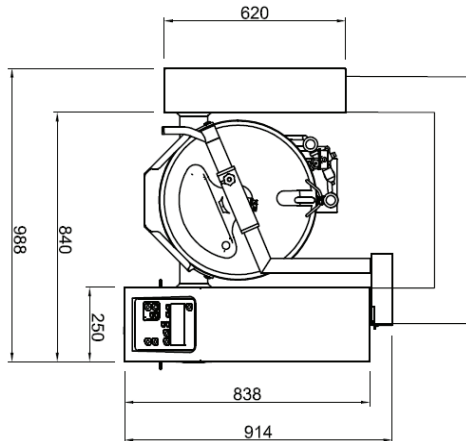
ergonomiskt och gör rengöringen enkel.

**Medföljande tillbehör**

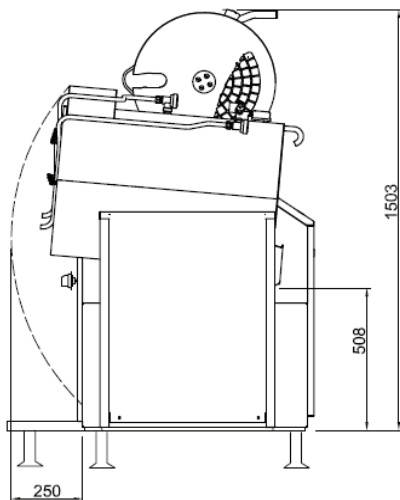
- 1 av Grindomrörare m skrapor, Variomix PNC 928050  
50 l

**Övriga Tillbehör**

- Silplåt för 50L SMART grytor. rfr stål PNC 928024  
☒
- Fixtur för 50-100 ltr grytor PNC 928029  
☒
- Ingjutningsram t. vänsterpelare PNC 928031  
☒
- Ingjutningsram t. högerpelare. för 50-100 PNC 928032  
ltr grytor ☒
- Fastsättningsram, till vänster pelare PNC 928034  
☒
- Fastsättningsram, 50 - 100 liter PNC 928035  
☒
- Verktygsvagn för SMART kokgrytor,  
plats för 5 st verktyg PNC 928043  
☒
- Verktygsvagn för kokgryta, plats för 2 PNC 928044  
verktyg ☒
- Distansring för anslutning till äldre gryta PNC 928049  
☒
- Utbytesskrapor till grindomrörare,  
Variomix 50L PNC 928056  
☒
- Propelleromrörare, Variomix 50L PNC 928061  
☒
- Vispverktyg för att vispa grädde,  
äggvitor mm. Variomix 50L PNC 928071  
☒
- Kort borste för utvändig rengörning av PNC 928082  
kokgrytor, anslutes enkelt till  
handduschen. ☒
- Lång borste för utvändig rengörning av PNC 928083  
kokgrytor, anslutes enkelt till  
handduschen. ☒
- Mattemperaturgivare för 50/150L,  
HACCP, fabriksmonterat tillbehör PNC 928100  
☒
- Flödesmätare för SMART kokgryta,  
fabriksmonterat tillbehör PNC 928102 ☒
- Rengöringsverktyg för invändig diskning PNC 928119 ☒  
av Variomix 50L
- Mantelkylning för 50L SMART 600mm PNC 928129 ☒  
tipphöjd, fabriksmonterat tillbehör
- Automatisk nivåkontroll av mantelvatten PNC 928139 ☒  
för 50L gryta utan mantelkylning
- Automatisk nivåkontroll av mantelvatten PNC 928144  
för 50L gryta med mantelkylning ☒
- Vänsterpelare för kokgrytor med PNC 928150  
600mm tipphöjd ☒
- Panel 50-100L, höjd 400 höger PNC 928151 ☒
- LED-belysning till lock finns som tillval

**Front**

**Topp**


CWI = Kallvatten  
 EI = Elektrisk anslutning  
 HWI = Varmvatten

**Sida**

**Elektricitet**

**Spänning:**  
 232305 400 V/3N ph/50 Hz  
**Anslutningseffekt:** 16 kW

**Viktig information**

**Arbetstemperatur, min:** 30 °C  
**Arbetstemperatur, max:** 121 °C  
**Kärl (rund) diameter:** 425 mm  
**Kärl (rund) djup:** 425 mm  
**Ytermått, höjd** 1050 mm  
**Ytermått, bredd** 988 mm  
**Ytermått, djup** 914 mm

Används ej som  
 installationshandling. Begär  
 separat  
 installationsanvisning.

**Nettokapacitet:** 50 liter  
**Tippningsmekanism:** Automatisk  
**Lager** Front