**232306**

Kokgryta el. 80L med Variomix omrörare, grindomrörare med löstagbara skrapor. Variabel hastighet 20-100 rpm. Vispprogram 20-200rpm. 600mm tipphöjd.

Kort specifikation

Pos.

Kokgryta 80L 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 omrörarprogram
- Säkerhetsventil förhindrar övertryck av ånga i manteln
- Säkerhetstermostat för att undvika låg vattennivå i manteln
- Arbetsstryck 1 bar
- Arbetstemperatur 30°C - 121°C
- Kapslingsklass IPX5
- Grytan är utrustad med nödstopp och arbetsbrytare
- Uppkokningstid (min) enl EFCEM-standard 25 min
- 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.
- 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 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.

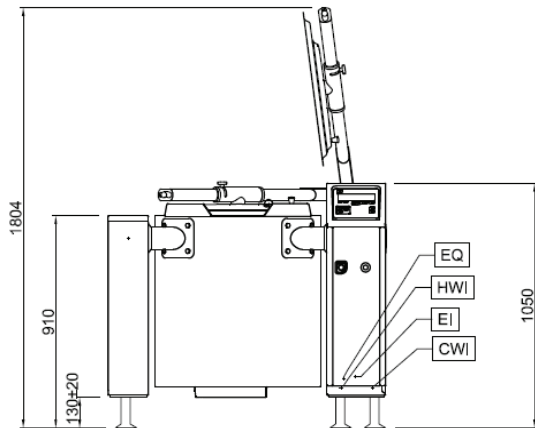
Konstruktion

- 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 hälla i ingredienser. Locket är både löstagbart och vridbart, vilket är ergonomiskt och gör rengöringen enkel.

Övriga Tillbehör

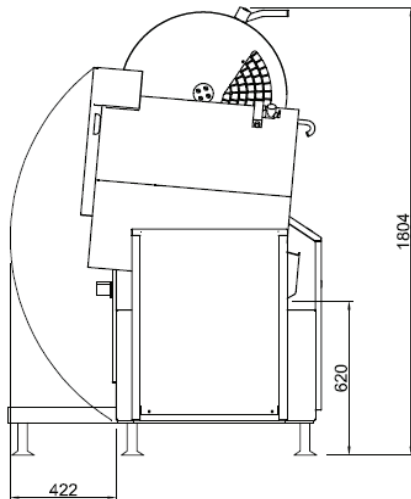
- Silplåt för 80-100L SMART grytor. rfr stål PNC 928025 ☒
- Fixtur för 50-100 ltr grytor PNC 928029 ☒
- Ingjutningsram t. vänsterpelare PNC 928031 ☒
- Ingjutningsram t. högerpelare. för 50-100 ltr grytor PNC 928032 ☒
- Fastsättningsram, till vänster pelare PNC 928034 ☒
- Fastsättningsram, 50 - 100 liter PNC 928035 ☒
- Verktygsvagn för SMART kokgrytor, plats för 5 st verktyg PNC 928043 ☒
- Verktygsvagn för kokgryta, plats för 2 verktyg 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 ☒
- Mattemperaturgivare för 50/150L, HACCP, fabriksmonterat tillbehör PNC 928100 ☒
- Flödesmätare för SMART kokgryta, fabriksmonterat tillbehör PNC 928102 ☒
- Automatisk nivåkontroll av mantelvatten för 80-100L gryta utan mantelkylning PNC 928140 ☒
- Automatisk nivåkontroll av mantelvatten för 80-100L gryta med mantelkylning PNC 928145 ☒
- Vänsterpelare för kokgrytor med 600mm tipphöjd PNC 928150 ☒
- Panel 50-100L, höjd 400 höger PNC 928151 ☒
- LED-belysning till lock finns som tillval

Front

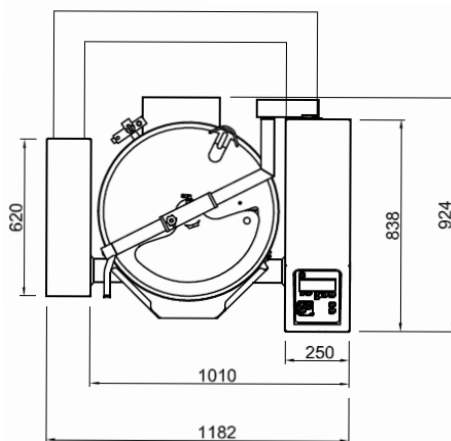


CWI = Kallvatten
EI = Elektrisk anslutning
HWI = Varmvatten

Sida



Topp



Elektricitet

Spänning: 400 V/3N ph/50 Hz
Anslutningseffekt: 23.3 kW

Installation

Tipphöjd: 620 mm

Viktig information

Arbetstemperatur, min: 30 °C
Arbetstemperatur, max: 121 °C
Kärl (rund) diameter: 580 mm
Kärl (rund) djup: 464 mm
Ytermått, bredd: 1182 mm
Ytermått, höjd: 1050 mm
Ytermått, djup: 924 mm
Nettokapacitet: 80 liter
Tippningsmekanism: Automatisk
Lager: Front