



# Electrolux

## High Productivity Cooking Variomix El. kokgryta med omrörare 100l

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

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

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

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

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



232307

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

### Kort specifikation

#### Pos.

Kokgryta 100L 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 (1,5kw) 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
- 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 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 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.

### 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 skjuttbart plastlock för att lätt kunna hålla i ingredienser. Locket är både löstagbart och vridbart, vilket är ergonomiskt och gör rengöringen enkel.



Electrolux

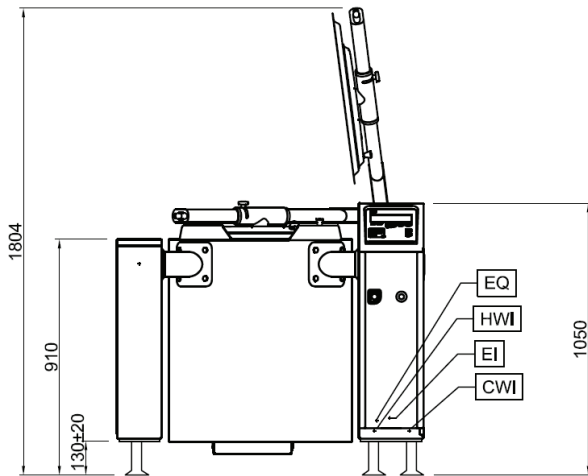
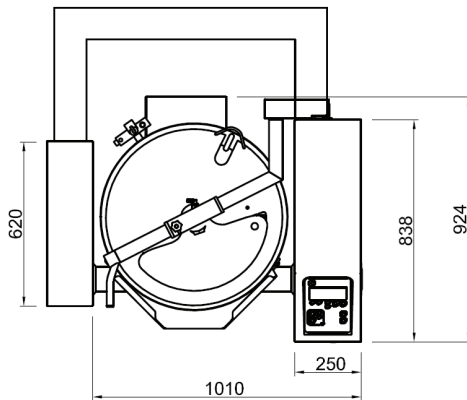
High Productivity Cooking  
Variomix El. kokgryta med omrörare 100l

**Medföljande tillbehör**

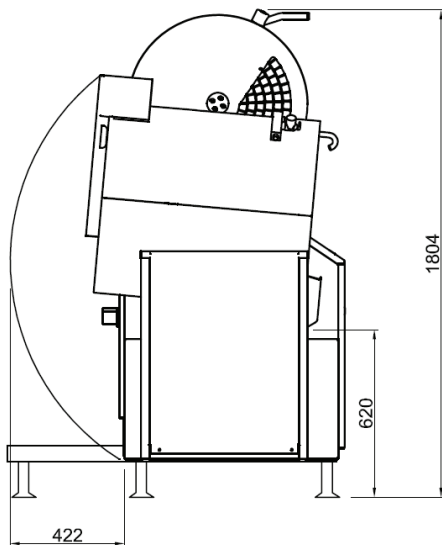
- 1 av Grindomrörare m skrapor, Variomix PNC 928052  
100 l

**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 PNC 928032  
ltr grytor
- Fastsättningsram, till vänster pelare PNC 928034
- Fastsättningsram, 50 - 100 liter PNC 928035
- Verktygsvagn för SMART kokgrytor, PNC 928043  
plats för 5 st verktyg
- Verktygsvagn för kokgryta, plats för 2 PNC 928044  
verktyg
- Distansring för anslutning till äldre gryta PNC 928049
- Utbyteskrapor till grindomrörare, PNC 928057  
Variomix 100L
- Propelleromrörare, Variomix 100L PNC 928062
- Vispverktyg för att vispa grädde, PNC 928072  
äggvitor mm. Variomix 100L
- 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, PNC 928100  
HACCP, fabriksmonterat tillbehör
- Flödesmätare för SMART kokgryta, PNC 928102   
fabriksmonterat tillbehör
- Rengöringsverktyg för invändig diskning PNC 928120   
av Variomix 100L
- Mantelkylning för 100L SMART 600mm PNC 928130  
tipphöjd, fabriksmonterat tillbehör
- Automatisk nivåkontroll av mantelvatten PNC 928140  
för 80-100L gryta utan mantelkylning
- Automatisk nivåkontroll av mantelvatten PNC 928145  
för 80-100L gryta med mantelkylning
- Vänsterpelare för kokgrytor med PNC 928150  
600mm tipphöjd
- Panel 50-100L, höjd 400 höger PNC 928151
- Avkylning 100 L, el, 600 tilt PNC 928154
- LED-belysning till lock finns som tillval

**Front**

**Topp**


CWI = Kallvatten  
EI = Elektrisk anslutning  
HWI = Varmvatten

**Sida**

**Elektricitet**

**Spänning:**  
232307 400 V/3N ph/50 Hz  
**Anslutningseffekt:** 24 kW

**Viktig information**

**Arbetstemperatur, min:** 30 °C  
**Arbetstemperatur, max:** 121 °C  
**Kärl (rund) diameter:** 580 mm  
**Kärl (rund) djup:** 464 mm  
**Yttermått, höjd:** 1050 mm  
**Yttermått, bredd:** 1180 mm  
**Yttermått, djup:** 924 mm

Används ej som  
installationshandling. Begär  
separat  
installationsanvisning.

**Nettokapacitet:** 100 liter  
**Tippningsmekanism:** Automatisk  
**Lager:** Front