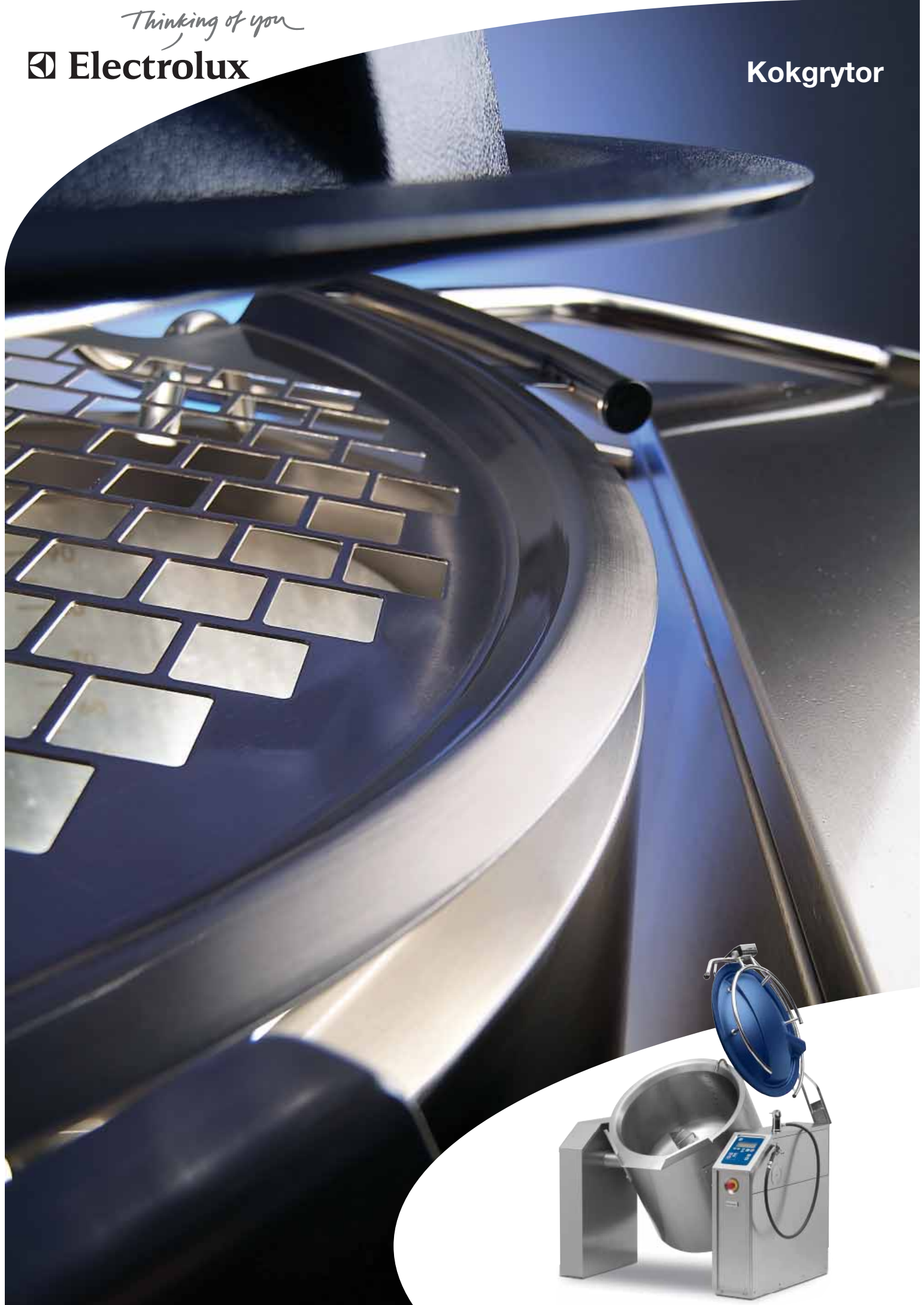


Thinking of you

 **Electrolux**

Kokgrytor



Kokgrytor

Electrolux kokgrytor finns i flera olika modeller med hög kapacitet, starkvariabel omrörarhastighet, motordriven högstjälplning, komfortabelelektronisk kontroll etc. Samtliga modeller är konstruerade för att överensstämma med högsta hygieniska standard och kvalitet.

Enkel påfyllning - Tack vare säkerhetsgallret kan dulägga till ingredienser samtidigt som grytan rör.

Bestäm själv - En standardgryta, komplettera sedan med tillbehör.

Mångsidig matlagning - Stort utbud av tillbehör germängder av möjligheter.

Enkelt att använda - Programmerbar, enkel att rengöra och lättöverskådlig, logisk manöverpanel.

Effektiv matlagning - Med en kraftfull och snabbomrörare som klarar att blanda även de mest kompakta maträtter.



Easy Line

Kokgrytan för mindre krogar och perfekt för tillredning av fonder och soppor. Elektromekanisk styrning med ett arbetsstryck på max 0,5 bar och utan omrörare. Kapacitet: 40 l till 300 l nettovolym.

Smart

Elektronisk styrning. Arbetsstryck på max 1 bar. Finns från 50 l upp till 300 l i nettovolym. Med Variomix eller Promix omrörare som tillval. med variabel hastighet upp till 200 rpm. Tillverkad i AISI316 rostfritt stål. Helsvetskärl, helt utan skarv på utsidan för enklare rengöring. Som special kan Smartgrytan beställas med SmartCoolisvattenkylning, vilket innebär att kylt vatten cirkulerar genom manteln samt genom ett speciellt omrörarverktyg. lämpligt vid t ex. nedkylning av såser, stuvningar och soppor.

Smart: grytan för dina behov

Smart: grytan för dina behov Ergonomisk- och användarvänlig tack vare högstjälplning – enväldesignad tömningsläpp som underlättar tömning av grytan, även i höga kärl. Eftersom grytan kan stjälpas mer än 90°, så kan man tömma den helt. Locket är lätt att hantera tack vare den låga vikten och destora och greppvänliga handtagen. Snabb och jämn uppvärmning via botten och sidorna tack vare ett indirekt upphettningssystem. Effektiv isolering förhindrar så att värmen inte försvinner och spar energi. Stor överskådlig display med plan kontrollpanel för enklare rengöring. Den elektroniska kontrollen har möjlighet för 50 program ger kontroll över hela matlagingsprocessen, vattenpåfyllning och styrning av omrörare.

Kapacitet (liter)	50	100	150	200	300
Utvändiga mått-mm					
Djup	1170	1345	1410	1480	1530
Bredd inkl. vänster pelare (inst.end.1 gryta)	990	1165	1305	1350	1495
Bredd exkl. vänster pelare (Ansluts till en kokgryta)	820	995	1135	1180	1325
Total effekt – kW	15	22,5	30	37,5	50
Nätspänning	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz
Temp. min/max °C	30/121 °C	30/121 °C	30/121 °C	30/121 °C	30/121 °C
Automatisk tippningsanordning	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes
Säkerhetsströmbrytare	Yes	Yes	Yes	Yes	Yes

Vilka funktioner behöver du? Bestäm själv med SMART!



Skyddsgaller som täcker hela grytans öppning och ger överskådlighet under hela matlagingsprocessen utan att säkerheten äventyras. Ståligt nog för användning som avställningsyta (smörpaket, mjölkförpackningar). Gör det lätt att tillsätta ingredienser under matlagningen



Automatisk vattenpåfyllning gör det möjligt att fylla grytan med önskad mängd vatten. Utan att behöva övervaka vattenpåfyllningen. Enkelt och tidsbesparande



Handdusch - ett smart tillval som underlättar rengöringen av grytan betydligt. Finns även rengöringsborste och rengöringsverktyg som borstar ur grytan och förenklar daglig rengöring



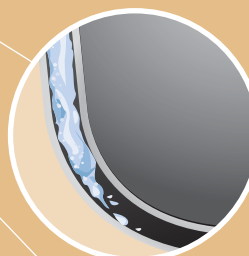
Variomix omrörare

- Effektiv grindomrörare medskrapor för de dagliga behoven
- Vändbar omrörarriktning med ställbara paustider
- Vispprogram med variabelhastighet (upp till 200 vpm)
- 4 förinställda program



Promix omrörare

- Den kraftfullaste omröraren på marknaden är idealisk för blandning av kompakt mat så som potatismos och Wallenbergsmet, men blandar även så skonsamt att den klarar av att blanda sallad
- Varsam omrörning med perfekt resultat, variabel hastighet från 20 till 170 vpm (100&150 l.) 20 till 140 vpm (200&300 l.)
- Spara tid och arbete genom en halvering av omrörningstiden
- 2 förinställda program



Automatisk mantelkyllning kyler ned maten i grytan effektivt. Det minskar risken för farlig bakterietillväxt och risk för att bränna sig vid tömning av grytan



Mattemperaturgivare: placerad i kärlets botten, kontrollerar även temperaturen på små mängder mat, ger skonsammare uppvärmning. Förberedd för HACCP

Se mer av hur vi tänker på www.electrolux.com

Electrolux Professional AB
Metallgatan 2-4
441 82 Alingsås
Telefon: 0322-74 000
pa.storkok@electrolux.se