Kogegryde M/Røreverk 400V Metos Culino Combi 150E Sgl



Produktdata

Varenummer	4215951
Varenavn	Kogegryde M/Røreverk 400V Metos Culino Combi 150E Sgl
Størrelse	1360 × 940 × 1040 mm
Vægt	278,000 kg
Kapasitet	150 L
Teknisk informasjon	400 V, 50 A, 23,6 kW, 3NPE, 50 Hz KV: 15 VV: 10

Beskrivelse

- kapacitet f.eks. 150 liter suppe ved en omgang. Brutto volumen: 169 liter, netto volumen 150 liter, kogereserve 19 liter
- lavet i rustfrit stål, indvendig overflade lavet i syrefast rustfrit stål (EN 1.4432)
- helt isoleret (for- og bagside)
- kraftig og sikker elektronisk tipning med en trykknap. Gryden tippes kun mens trykknapen trykkes ind
- helt aftageligt hængslet låg i rustfrit stål, kan rengøres i opvaskemaskine eller manuelt uden besvær
- temperaturområde 0 - +120°C (nøjagtighed 1°, maks. drifttryk 1,0 bar, som svare til +120 °C i grydens indertemperatur
- numerisk temperaturdisplay med én grads nøjagtighed
- stærk, integreret bundmikser. Blandeverktøjet er låst på dets

blandinsposition uden ekstra tilbehør, selv når kedlen vippes
- kun ét bredt blandingsværktøj til al slags blanding: piske fløde, blanding af dej, 'bruning' af hakket kød eller kødstykker, mosning, blid blanding, blandningshastighed 15-110 o / min.
- fire forindstillede blandeprogrammer udviklet og testet af professionelle kokke, klar til brug til alsidig fødevareproduktion (eksempel: kartoffelmos med et tryk på en knap)
- automatisk autoreverse blandeprogram
- i henhold til sikkerhedsstandarder er blanding, mens låget er åbent under ingen omstændigheder muligt. Dobbelt sikkerhedsmagnet forbedrer arbejdetssikkerhed.
  Mikseren stopper i løbet af et sekund efter at låget er åbnet.
  Standardudstyr:
- målepind
- mikserværktøj med aftagelige skrabere
- sikkerheds gitterlåg
  Tilbehør (koster ekstra):
- monteringsrammer eller indstøbningsrammer,
- håndbruser
- filter
- tømningsrør
- timer
- automatisk vandfyldning
- nedkøling