



Dokonalost je středobodem všeho, co děláme. Předvídáme potřeby našich zákazníků a náš tým usiluje o dokonalá řešení, inovace a služby, které usnadní zákazníkům práci a zvýší ziskovost s ohledem na ekologii.

Sledujte nás na



[www.electroluxprofessional.com/cz](http://www.electroluxprofessional.com/cz)

Kontaktujte nás nebo našeho obchodního partnera pro další informace:

Tel. +420 724 019 747

Email: [dana.mrnakova@electroluxprofessional.com](mailto:dana.mrnakova@electroluxprofessional.com)

Electrolux Professional Czech Republic s.r.o

Budějovická 5, 140 00 Praha 4

## Dokonalost s ohledem na životní prostředí

- ▶ Všechny naše závody mají osvědčení ISO 14001
- ▶ Všechna naše řešení jsou navržena pro nízkou spotřebu vody, energie, čisticích prostředků a co nejnižší škodlivé emise
- ▶ Za poslední roky jsme zmodernizovali 70 % vlastností našich výrobků s ohledem na potřeby našich zákazníků v souvislosti s ochranou životního prostředí
- ▶ Naše technologie splňuje požadavky RoHS a REACH a jsou recyklovatelné z více než 95 %
- ▶ Naše výrobky procházejí 100 % kontrolou kvality odbornými technikami



Společnosti si vyhrazuje právo změn bez předchozího upozornění. Obrázky jsou pouze ilustrativní.



## Zvyšte svou produktivitu na menším pracovním prostoru

VariomixSmart

Horizontální vaření



# Švédské multifunkční sklopné kotle VariomixSmart s nepřímým ohřevem

Uvařit -> míchat -> vyšlehat -> udržovat = vše v jednom zařízení

VariomixSmart, zvýšená produktivita a všestrannost při přípravě pokrmů



- Robustní provedení
- Připojovací média - elektro a pára
- Objem 50/80/100/150/200/300 l
- Otáčky míchadla (oběma směry) od 20 až do 200 otáček za minutu - pro šlehání hedvábné bramborové kaše
- Rychlý náběh teploty - od 30°C až do 121°C
- Funkce Smart - možnost míchání s otevřeným víkem
- Automatické dopouštění vody, možnost naprogramování objemu s přesností na 1 litr
- Dvojité víko - můžete přidávat ingredience bez nutnosti jeho zvedání
- Elektrické sklápění kotle s úhlem naklopení více jak 90°
- Díky udržovacímu programu **Hold** můžete jídlo udržovat přímo v kotli na nastavené výdejové teplotě (obvykle 60°- 75°C), a to až po dobu 5 hodin, navíc při nezměněné kvalitě pokrmu
- Oplachová sprcha s možností nastavení plynulé regulace vody a možnosti připojení čistícího kartáče
- Cedník na těstoviny/brambory
- Možnost záměny míchadla za čistící nástavec (kartáč) pro čištění vnitřku kotle, nástavec lze mýt v myčce
- **Teplotní senzor** a příprava pro napojení na HACCP - senzor zakomponován do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty i velmi malého množství pokrmu
- Možnost připojení kotle na zdroj podchlazené vody - pouhým stisknutím tlačítka lze velmi rychle zchladit polévky/omáčky/luštěniny přímo v kotli bez nutnosti manipulace a přemisťování;
- rychlost zchlazování závisí na minimální teplotě podchlazené vody a objemu kotle

Představte si, že do 300l kotle VariomixSmart nasypete **200 kg brambor**, které se během chvíle uvaří. Kotle řady Smart totiž **pracují na teplotě až 121°C**, a to díky ohřevu saturovanou párou v plášti kotle. Následně sklopením kotle scedíte vodu, přidáte máslo, mléko a sůl, přepnete do šlehacího programu a za 5 minut již můžete vydávat **až 500 porcí hedvábné bramborové kaše, aniž byste museli dělat cokoli navíc**. Vše probíhá v jednom zařízení bez náročné manipulace a nutnosti přendávání brambor do planetárního mixeru (z důvodu šlehání brambor), čímž se zamezí přenosu bakterií.

## Ergonomie v kuchyni



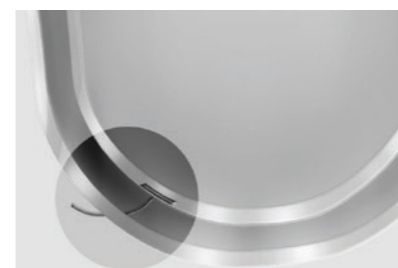
**Rovnoměrný ohřev**  
Pokrm se rovnoměrně ohřívá přes dno a boční stranu kotle při teplotě 121 °C, maximální tlak 1.2 bar. Ohřeje až 100 litrů za 26 minut.



**Dvojité víko**  
- možnost přidávat ingredience i v průběhu vaření bez nutnosti jeho zvedání. Víko je jednoduše odnímatelné a dá se mýt v myčce.



**Elektrické sklápění**  
kotle s úhlem naklopení více než 90°



**Teplotní senzor**  
pro přesné měření teploty s možností sledování dat HACCP.



**Automatické dopouštění**  
vody, možnost naprogramování objemu s přesností na 1 litr.



Testováno a ověřeno profesionálními kuchaři Electrolux Professional Chef Academy

Kapacita - litry	50	80	100	150	200	300
Šířka s levým sloupkem (instal. jednoho kotle) - mm	990	1160	1160	1300	1345	1495
Šířka bez levého sloupku (připojení ke 2. kotli) - mm	820	990	990	1130	1175	1325
Hloubka při montáži na podlahu (ve sklopené poloze) - mm	1045	1100	1220	1280	1280	1400
Variomix - elektrický výkon - kW	15,8	23,3	24	31,5	39,7	52,2
Promix - elektrický výkon - kW	-	-	24,7	32,2	40,5	53
Napětí	400 V 3N 50hz					
Pracovní teplota - min/max °C	30 / 121 °C					
Automatické naklápění	•	•	•	•	•	•
Nouzové zastavení	•	•	•	•	•	•
Variomix - výška naklápění 600 mm	•	•	•	•	•	•

\*Technické informace a podrobnosti najdete v technických listech produktů