



PRODUKTDATABLAD



*KVALITET & ERGONOMI
UTAN KOMPROMISSER*

KOKGRYTA M6

M6: Finns i storlekarna 50, 75, 100, 150, 200, 300 och 400 liter. 50-300 liters kokgrytor har 400mm tipp höjd och 900mm arbetshöjd. 400 liters kokgrytor har 550mm tipp höjd och 1050mm arbetshöjd.



M6 Hi: 600mm tipp höjd, 900mm arbetshöjd. Finns i storlekarna 50, 75, 100, 150, 200 och 300 liter.



M6 BL: 600mm tipp höjd, 900mm arbetshöjd. Finns i storlekarna 50, 75, 100, 150, 200 och 300 liter. Bolt-Less installation. M6 BL är helt fristående på ben och behöver inte bultas i golvet. Ingen håltagning som kan skada golvet's tätskikt krävs vid installation.



KONSTRUKTION

Tekniskt utförande enligt SS-EN 13886.

Kokgrytan är i rostfritt utförande med helsvetsat grytkärl i syrafast rostfritt stål.

Hygienisk konstruktion med ett minimum av komponenter på utsidan av kokgrytan.

Välisolerat grytkärl för god stadga, låg yttemperatur och hög energieffektivitet.

Tryckkärlet är utformat så att värmeelementen ligger under vatten oavsett i vilket läge kärlet befinner sig. Ingen torrkokning är möjlig.

Automatisk vattenpåfyllning av grytkärls ångmantel.

Bred kraftig läpp på grytkärl minimerar spill och säkerställer att silplåten inte sviktar.

Samtlig utrustning som krävs för att manövrera kokgryta och omrörare är placerad i grytans teknikpelare.

Mycket enkel serviceåtkomst via kokgrytans pelare med endast ett lås per servicelucka.

Arbetsströmbrytare för elanslutning integrerad i kokgrytans teknikpelare.

Vattenanslutningar försedda med föravstängningsventiler samt återsugningsskydd typ EB enligt SS-EN 1717.

Kokgryta M6 och M6 *Hi* kan anpassas på fabrik för el och vattenanslutning från golv, från vägg/ installationskanal eller från tak.

Kokgryta M6 BL kan anpassas på fabrik för el och vattenanslutning från vägg/ installationskanal eller från tak.

Lågläckande filter för omrörardrift som standard medger anslutning till jordfelsbrytare för personskydd.

Elanslutning endast för Cu kabel. Om Al kabel ska användas så krävs adapter. Kapslingsklass IPx5.

LOCK

Hängslat fjäderbalanserat lock i plast med integrerat inspektionsgaller. Materialets isolerande egenskaper medför över 20% lägre yttemperatur än ett lock i rostfri plåt vid normala drifts och omgivningstemperaturer samt sänker därmed kokgrytans energiförbrukning.

Lock i isolerande plast innebär en betydligt lägre risk för brännskador och en energibesparing jämfört med lock i rostfri plåt.

Plastlock för god arbetsmiljö med mer än 20dB (A) lägre bullernivå än ett lock i rostfri plåt. Bullernivån för ett lock i plast ligger väl under arbetsmiljöverkets gränsvärden till skillnad från ett lock i rostfri plåt.

Lock för inspektionsgaller på Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Locket går att vrida runt sin axel vilket ger en ergonomisk arbetsställning och ett minimum av spill/ skvätt vid rengöring.

LED-belysning i locket för perfekt överblick genom inspektionsgallret när locket ligger på. Bas, Bas+, Midi och Maxi.

STYRNING, ALLMÄNT

Stor högupplöst pekskärm för optimal överblick och enkelt handhavande infälld i kokgrytans teknikpelare.

Pekskärmen är segmenterad så att samtidig användning av stjälpning, omrörare och vattenpåfyllning alltid är möjlig i ett kontrollsegment av skärmen oavsett vilken funktionsmeny som visas på skärmen i övrigt.

Ljudsystem med polyfona signaler.
Timer med ljudsignal.

Ergonomiskt korrekt placerad kontrollpanel.

STJÄLPNING, Mini, Bas, Bas+, Midi, Maxi

Elektrisk stjälpning av grytkärlet med variabel hastighet.

KOKNING, Mini, Bas, Bas+, Midi, Maxi

Elektroniskt styrd kokningsfunktion med dubbla effektsteg och avancerad temperaturmätning med mycket hög noggrannhet.

Kokningsfunktionen kan programmeras för automatisk aktivering av varmhållningsfunktion efter inställd tid samt för fördröjd start vid ett visst klockslag.

95% verkningsgrad uppmätt enligt EFCEM standard.

Energimätning via e-log. Energiförbrukningen summeras lokalt i kokgrytans elektronik och kan visas på pekskärmen. Data kan skickas via epost för backup.

KOKNING MED ECOLÄGE, Bas+, Maxi

Energisparfunktion som förhindrar kokning över 96°C i mattemperatur.

VATTENPÅFYLLNING, GRYTKÄRL, Mini, Bas, Bas+, Midi, Maxi

Helautomatisk vattenpåfyllning med flödesmätning i deciliterupplösning.

Vatten-pip placerad på grytkärlet, under locket för bästa hygien.

VATTENPÅFYLLNING MED TEMPVAKT, GRYTKÄRL, Bas+, Maxi

När funktionen är aktiverad pausas vattenpåfyllningen då mattemperaturen har sjunkit med 10°C.

OMRÖRARE, Bas, Bas+, Midi, Maxi

Bottenomrörare som kan göra potatismos av 100 % fylld gryta och blanda 50 % rå köttfärs.

Varvtal 5-155 varv/minut.

6 förinställda program med olika rörmönster och accelerationstider möjliggör allt från mycket skonsam omrörning av känsliga produkter till kraftig omrörning och vispning. Allt med ett omrörarverktyg.

Omröraren kan programmeras att stoppa efter viss tid samt programmeras för fördröjd start ett visst klockslag.

Kort omröraraxel som underlättar vid manuell blandning samt vid rengöring av grytkärlet.

Omrörarverktyg med låg vikt för god ergonomi.

Tyst omrörare. <60dB (A) vid normal drift.

Kontinuerlig oberoende övervakning av omrörarens varvtal medför hög säkerhet som standard.

KYLNING, Midi, Maxi

Jäsningsfunktion för degar via kokgrytans kylningssystem.

Helautomatisk vattenkylning med vattenledningsvatten och automatisk avtappning av kylningsvattnet efter kylning.

Elektroniskt styrd vattenkylning med avancerad temperaturmätning och upp till 30% vattenbesparing i förhållande till traditionella, manuella system.

MATTEMPERATURSTYRNING, Bas+, Maxi

Mattemperaturstyrning som styr kokningsfunktionen på Bas+ och Maxi och kylningsfunktionen på Maxi med hjälp av produktens temperatur. Perfekt för känsliga råvaror och produkter som lätt kokar över.

gs-doc för loggning av HACCP data lokalt i grytan ingår. Data finns tillgänglig för visning på pekskärmen. Data kan skickas med epost för backup.

OPTIONER

Fotpedal för Hold-To-Run av omrörare, stjälpning och manuell vattenpåfyllning. Låter användaren ha båda händerna fria vid körning av omröraren i 20 Varv/ minut med öppet lock. Kan levereras med Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Kantinvagga för enkel och ergonomisk tömning av grytkärlet till kantiner. Vaggan roterar tillsammans med grytkärlet i stjälpningsrörelsen både under stjälpning och återstjälpning vilket reducerar antalet tunga lyft till ett minimum. Vaggan kan även vridas ett halvt varv och låsas i en position som gör att den fungerar som en avställningsyta i direkt anslutning till grytkärlet. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Duschpistol inklusive engreppsblendare för varmt och kallt vatten. Möjlighet till justering av strålens koncentration och flöde. Upphållningsanordning för duschpistol finns på kokgrytans teknikpelare. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Silplåt för tömning av exempelvis potatisvatten. Bred och i robust utförande med ergonomiska handtag. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Tömningsplåt för underlättande av tömning i mindre kärl. Tömningsplåten skapar en koncentrerad stråle vid tömning av flytande produkter. Bred och i robust utförande med ergonomiska handtag. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Mätsticka för enkel kontroll av mängden innehåll i grytkärlet. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Diskverktyg typ ACT. Getinge Storkök har det mest kompletta disksystemet på marknaden. Ett mycket robust och effektivt diskverktyg med en roterande sidoborste som minskar risken för att smuts fastnar i borsten och gör den mindre effektiv. 3st diskprogram integrerade i kokgrytans elektronikstyrning som automatiskt ställer in korrekt vattenmängd, temperatur och omrörarprogrammering. Kan levereras med Bas, Bas+, Midi och Maxi.

ACTab diskmedelstabletter speciellt utvecklade för användning i kokgrytor. En tablett per diskning oavsett storlek på kokgrytan. Enkel dosering. Skonsam för miljön och för medarbetarna i köket.

Industriutförande, skräddarsydd för att möta de höga kraven vid kontinuerlig och långvarig användning i krävande industriella miljöer. Den är utrustad med en kraftfull motor, förstärkt lagerhus och ett robust omrörarverktyg, vilket gör den till det optimala valet för dem som strävar efter hög prestanda och pålitlighet i sitt industriella kök. Kan levereras med Bas, Bas+, Midi och Maxi. 150, 200, 300 och 400 liters kokgrytor.

Beredskapsläge. Kokgryta anpassad för drift även utan inkommande vattentryck. Med möjlighet till manuell vattenpåfyllning av kokgrytans ångmantel.

Sous vide korgar. Korgar som hängs på kokgrytans omrörarverktyg för tillagning av vakuumpförpackade livsmedel med sous vide. Finns i två olika storlekar, 25 liter för 100, 200, 300 och 400 liters kokgrytor samt 13 liter för 50, 75 och 150 liters kokgrytor. Program för tillagning med sous vide ingår i Maxi. Sous vide programmet utnyttjar kokgrytans omrörare, kylningsfunktion och mattemperaturstyrning för att åstadkomma en låg och jämn temperatur i hela kärlet. Kan levereras med Maxi.

Eluttag. 230V, max 10A placerat i teknikpelarens front. För anslutning av apparat, exempelvis stavmixer. Observera att en särskild 1-fasgrupp krävs vid installation för försörjning av eluttaget. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

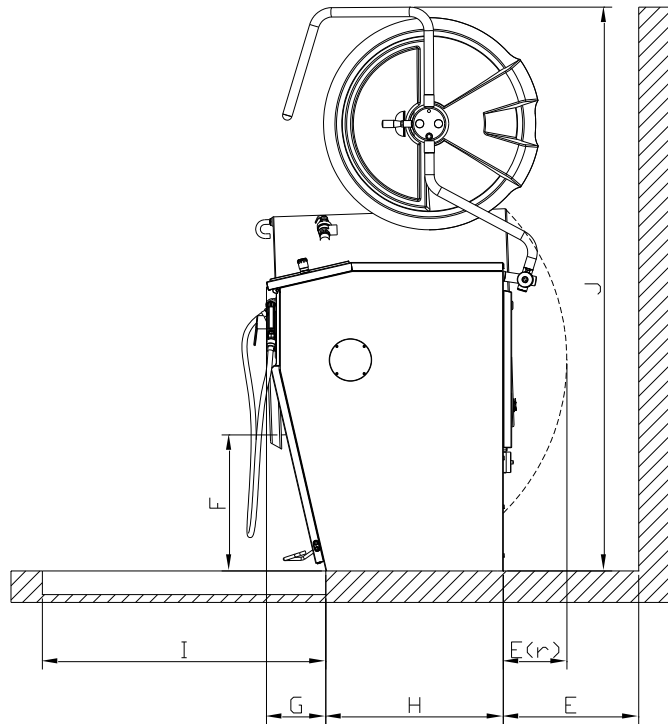
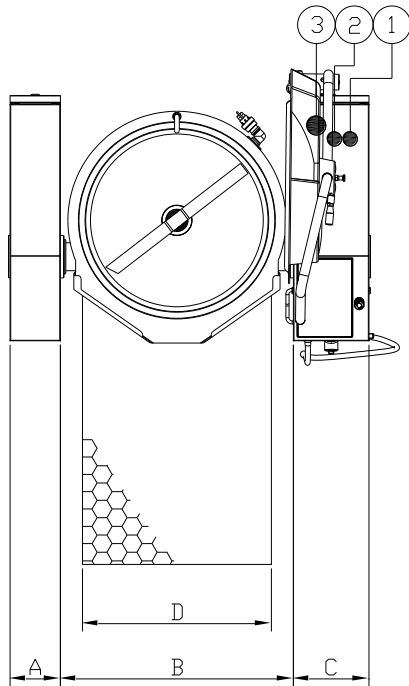
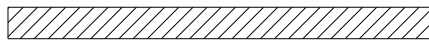
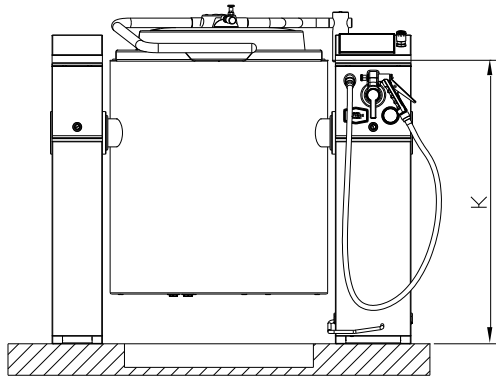
Redskapsvagn. Praktisk vid förvaring och förflyttning av exempelvis silplåtar, omrörarverktyg eller diskverktyg. Utförd helt i rostfritt stål och finns i utförande för två eller fyra uppsättningar verktyg. Kan levereras med Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

Ingjutningsfixtur för optimal installation av kokgrytor. Levereras ihopsatt för singel, par, trippelställ o.s.v. för att minimera risken för problem på byggarbetsplatsen. För bästa installation på kortast tid. Kan levereras med M6 och M6Hi. Mini, Bas, Bas+, Midi och Maxi.

SPECIFIKATIONER

KOKGRYTA M6

TIPPHÖJD 400 MM



1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
 REK. FLÖDE 25L/MIN

2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
 REK. FLÖDE 11L/MIN
 TEMPERATUR (MAX) 65°C

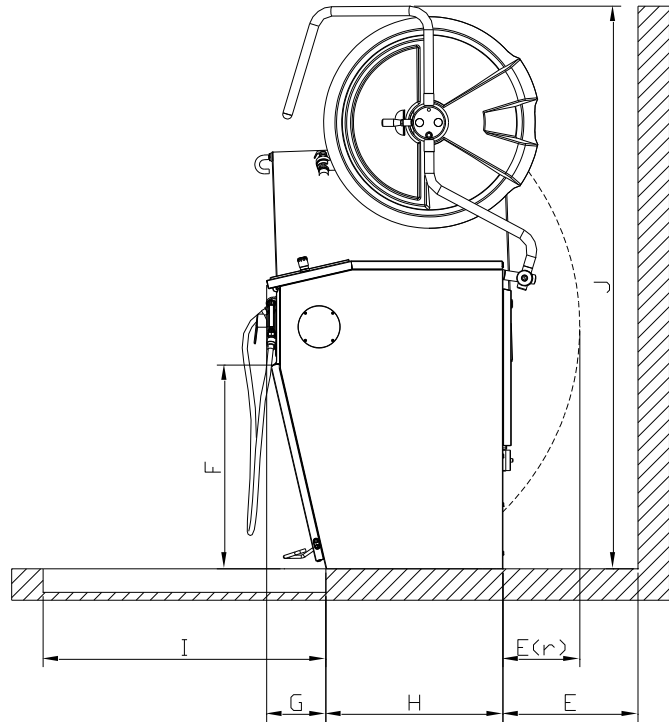
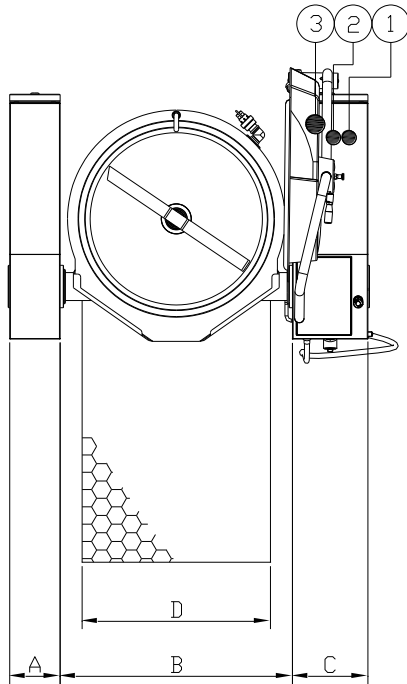
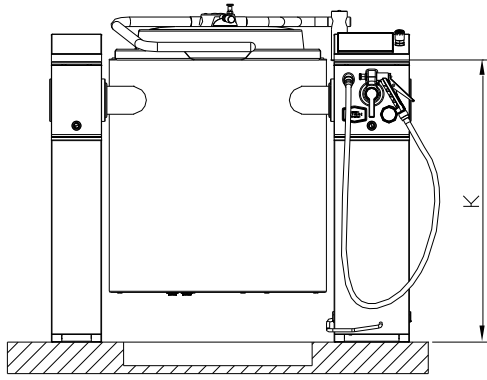
3. ELANSLUTNING, 3N 50HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)
 3b. ELANSLUTNING, 1N 50HZ 230V. PE max 10A för eluttag (option).

Volym	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	160	655	240	500	63	330	410	186	564	800	1720	900	15,0	0,55	25	25
75	160	655	240	500	152	330	410	186	564	800	1720	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	600	206	430	410	186	564	900	1790	900	22,5	0,75	35	30
150	160	960	240	600	369	430	410	186	564	900	1975	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	600	369	430	410	186	564	900	1975	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	600	503	530	410	186	564	900	2080	900	45,0	2,2	80	35
400	160	1085	240	600	596	630	560	186	564	900	2230	1050	50,0	3,0	80	35

SPECIFIKATIONER

KOKGRYTA M6 HI

TIPPHÖJD 600 MM



1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
 REK. FLÖDE 25L/MIN

2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
 REK. FLÖDE 11L/MIN
 TEMPERATUR (MAX) 65°C

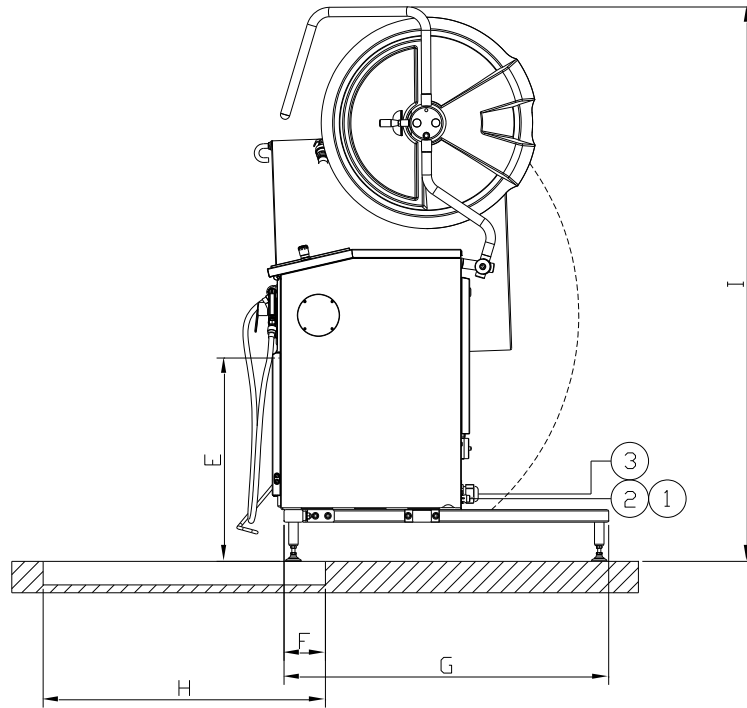
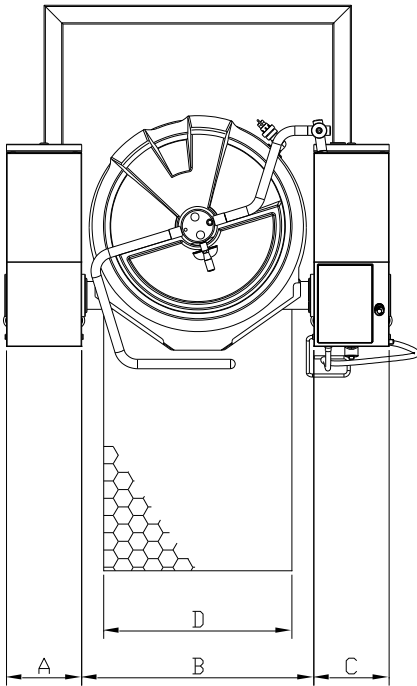
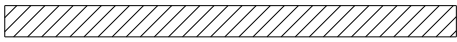
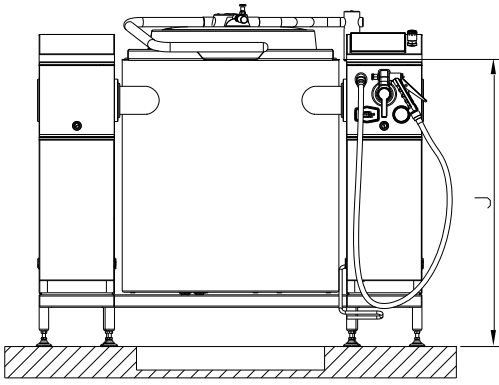
3. ELANSLUTNING, 3N 50HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)
 3b. ELANSLUTNING, 1N 50Hz 230V. PE max 10A för eluttag (option).

Volym	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	160	655	240	500	104	330	610	186	564	800	1720	900	15,0	0,55	25	25
75	160	655	240	500	193	330	610	186	564	800	1720	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	600	247	430	610	186	564	900	1790	900	22,5	0,75	35	30
150	160	960	240	600	409	430	610	186	564	900	1975	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	600	409	430	610	186	564	900	1975	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	600	543	580	610	186	564	900	2080	900	45,0	2,2	80	35

SPECIFIKATIONER

KOKGRYTA M6 BL

TIPPHÖJD 600 MM



1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
 REK. FLÖDE 25L/MIN

2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
 REK. FLÖDE 11L/MIN
 TEMPERATUR (MAX) 65°C

3. ELANSLUTNING, 3N 50HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)
 3b. ELANSLUTNING, 1N 50Hz 230V. PE max 10A för eluttag (option).

Volym	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	240	655	240	500	610	132	1035	800	1720	900	15,0	0,55	25	25
75	240	655	240	500	610	132	1035	800	1720	900	15,0	0,7	25	35
100	240	740	240	600	610	132	1035	900	1790	900	22,5	0,75	35	30
150	240	960	240	600	610	132	1253	900	1975	900	30,0	1,1	45	35
200	240	960	240	600	610	132	1253	900	1975	900	35,0	1,5	63	35
300	240	1085	240	600	610	132	1378	900	2080	900	45,0	2,2	80	35