

steam *TEC* – sklopné varné kotle Electrolux



 **Electrolux**

- Ucelená řada sklopných kotlů => **hygiena/čištění, výkonné míchací zařízení, výkon, bezpečnost**
- řada varných kotlů steam *TEC* je určena pro široké použití, pro různé typy gastro-provozů
=> **vysoká kapacita, vysoký výkon, komfortní ovládání**

4 modelové řady kotlů

bez míchadla

- **Easy Line (EBE):** elektromechanické ovládání, od 40 do 100 litrů. Max. tlak v plášti 0.5 bar.
- **Standard Line (EBS):** elektromechanické ovládání, od 50 do 300 litrů. Max. tlak v plášti 1.0 bar.

s míchadlem

- **Variomix (EBV):** elektronické ovládání, od 50 do 300 litrů s míchacím zařízením. Max. tlak v plášti 1.0 bar.
- **Promix (EBP):** elektronické ovládání, od 100 do 300 litrů se speciálním míchacím zařízením. Max. tlak v plášti 1.0 bar.

Pro splnění veškerých požadavků zákazníků !

Easy Line (EBE) & Standard Line (EBS)

- **elektromechanické ovládání**
- kapacita: 40 - 300 litrů
- **bez míchacího zařízení**
- konstrukce z nerezů AISI304
- vložka z nerezů AISI316
(Standard Line)
- motorové sklápění

Variomix (EBV) & Promix (EBP)

- **elektronické ovládání**
- kapacita: 50 - 300 litrů
- **s míchadlem**
- **rychlost až 100/170, resp. 200 ot./min.**
- konstrukce z nerezů AISI304
- vložka z nerezů AISI316
- motorové sklápění

Modelová řada

 **Electrolux**

Nízká teplota na vrchním **lemu**
zlepšuje pracovní komfort



Kotel lze naplnit až po okraj.
(pokud nemícháme)

Vnitřní vložka **tažená**, svařená
s duplikátorem bez viditelných
svárů. (kromě Easy Line).



Scezovací síto

- **Extra příslušenství:** doporučeno pro všechny typy kotlů.

Standard Line, Promix & Variomix

 **Electrolux**



- **snadné spojování do řady**

(Easy Line EBE lze napojit na EBS, EBV a EBP pomocí upravené pravé nohy – nutno specifikovat při objednání)

- **Nejkompaktnější řada na trhu**

- Možnost provedení na **parní ohřev** – speciální objednávky

- **Osa sklápění:** posunuta dopředu pro umožnění snadného vyprázdnění

- **Nepřímý ohřev:** maximální tlak v plášti 1 bar

- Vnitřní vložka vyrobena z kyselinovzdorné ocele **AISI 316**

- Ovládací panel **ergonomicky umístěný**

Doba ohřevu na bod varu

- **kapacita 50 lit., příkon 15 kW**
 - studený kotel cca. za 30 min.
 - nahřátý kotel cca. za 20 min.
- **kapacity 100 lit., příkon 22,5 kW**
 - studený kotel cca. za 40 min.
 - nahřátý kotel cca. za 30 min.
- **kapacita 200 lit., příkon 37,5 kW**
 - studený kotel cca. za 42 min.
 - nahřátý kotel cca. za 35 min.



Standard Line (EBS), Promix (EBP) & Variomix (EBV)

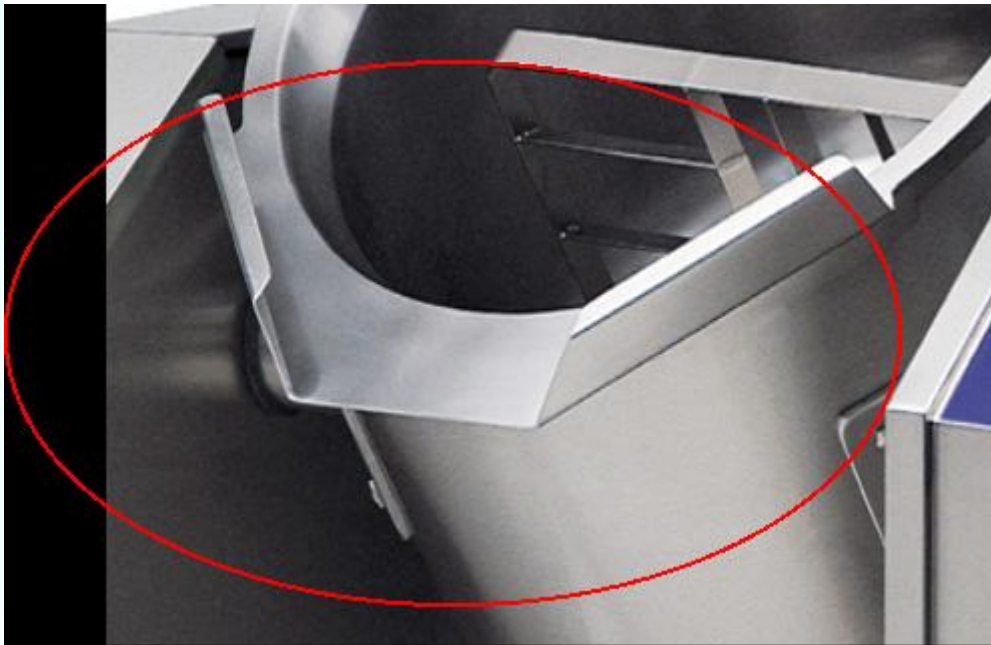
 **Electrolux**



PUR-izolace
(vypěňování) prostoru
mezi duplikátorem a
vnějším opláštěním
snižuje tepelnou zátěž v
kuchyni a zlepšuje
tepelné vlastnosti kotlů ->
snížení energetické
náročnosti!

Standard Line (EBS), Promix (EBP)
& Variomix (EBV)

 Electrolux

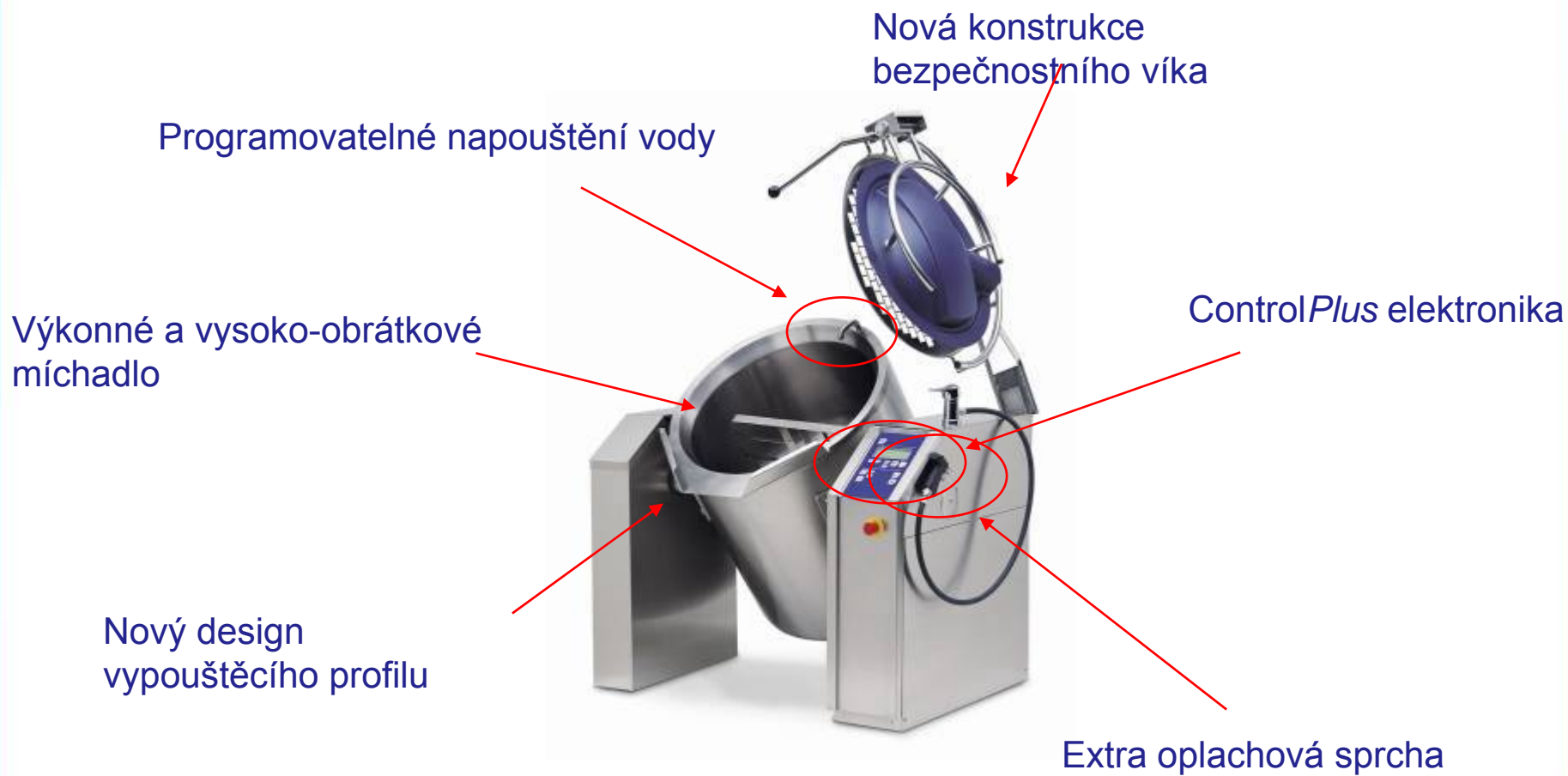


Tvar vypouštěcího profilu

- nový design
- snadné plnění nádob

Promix (EBP) & Variomix (EBV)

 **Electrolux**



System napouštění vody

- **Integrované napouštění:** umožňuje pohodlně dopouštět vody i při sklápění (těstoviny, čištění)
- Umístění - **bezpečnost**
- **Programovatelné plnění** (verze comfort)
- **Manuální plnění**



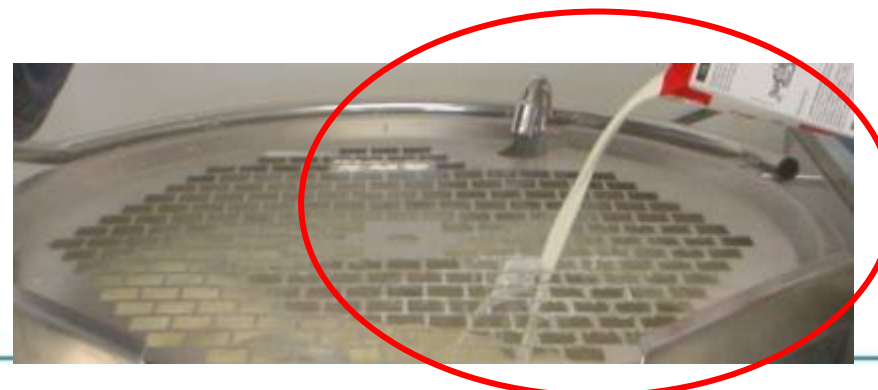
VRCHNÍ KRYCÍ VÍKO



- Vyrobeno z **tepelně odolného** plastu
- Nízká váha – **snadná manipulace**;
- Lisované – **snadné čištění**;

BEZPEČNOSTNÍ VÍKO

- výborná **kontrola** obsahu kotle i **během míchání**. V případě zvednutí víka dojde k okamžitému zastavení míchadla - **BEZPEČNOST**;
- **materiál** nerez AISI304 – **pevnost, odolnost**
- snadné **přidávání ingrediencí** během přípravy / míchání, bez nutnosti zastavení míchání – **BEZPEČNOST, KOMFORT**





Integrovaná oplachová sprcha

- snadné manipulace, vždy „po ruce“
- teplá a studená voda
- usnadňuje čištění kotle – IPX5

Control*plus* elektronika: SRDCE A MOZEK kotle



velký displej

ochranná
tastatura,
přehledné
uspořádání

Control*plus* elektronika

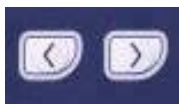


Ovládání
míchadla

Pohyb v menu,
nastavení
varného procesu,
programování

Ovládání
sklápění

Control*plus* elektronika



tláčítka pro pohyb v menu



tláčítka pro změnu hodnot



Start & stop



nastavení směru otáčení
míchadla (Variomix)

Controlplus elektronika – 2 ovládací úrovně



- úroveň Standard:

funkce:

**teplota a doba vaření
napouštění vody manuální, pouhým
stisknutím tlačítka.**

**5°C před dosažení nastavené teploty se
přepne kotel na poloviční výkon ->
úspora energie, přesnější dosažení
nastavené teploty.**

Controlplus elektronika – 2 ovládací úrovně

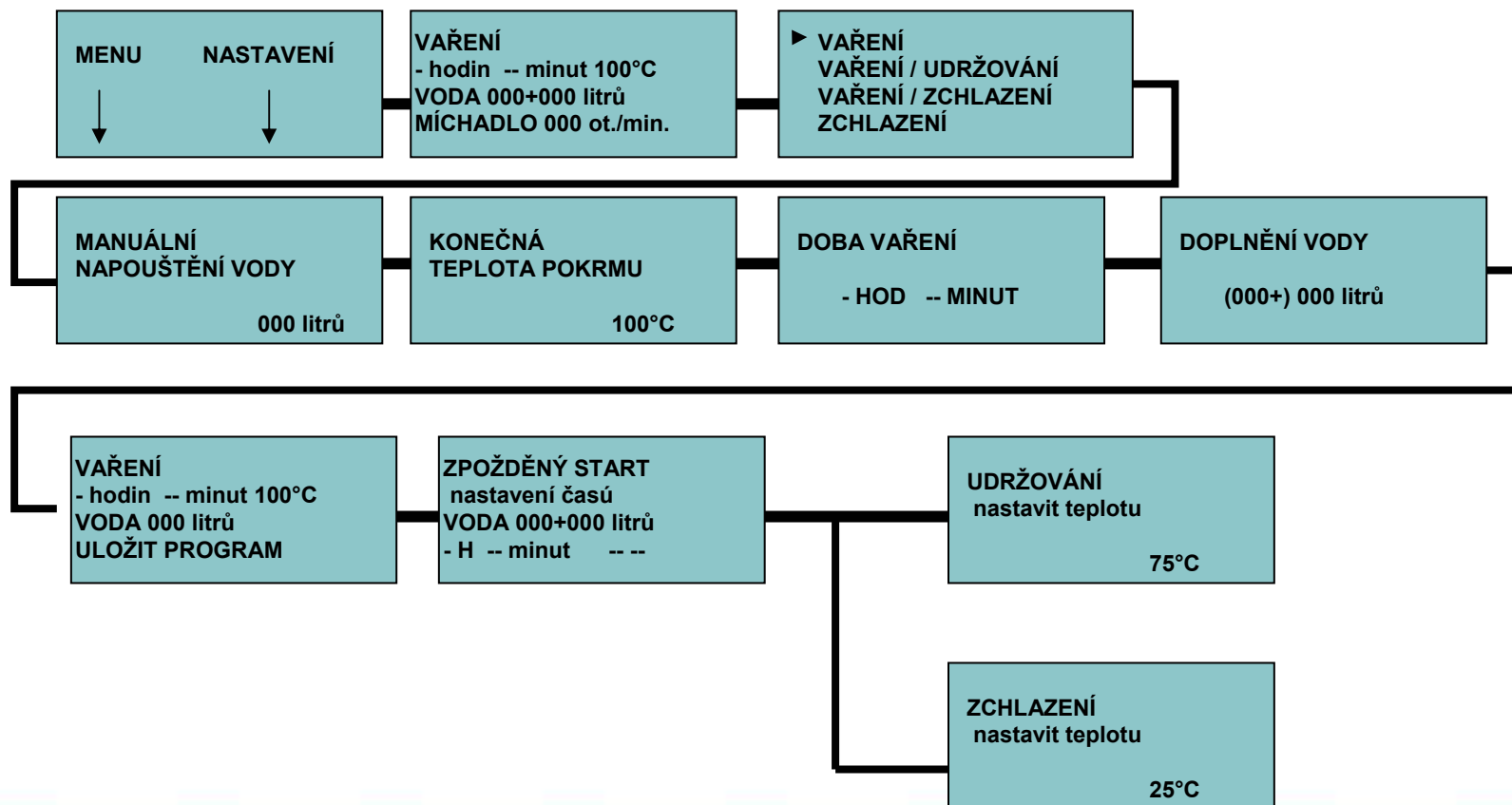


▪ úroveň Comfort:

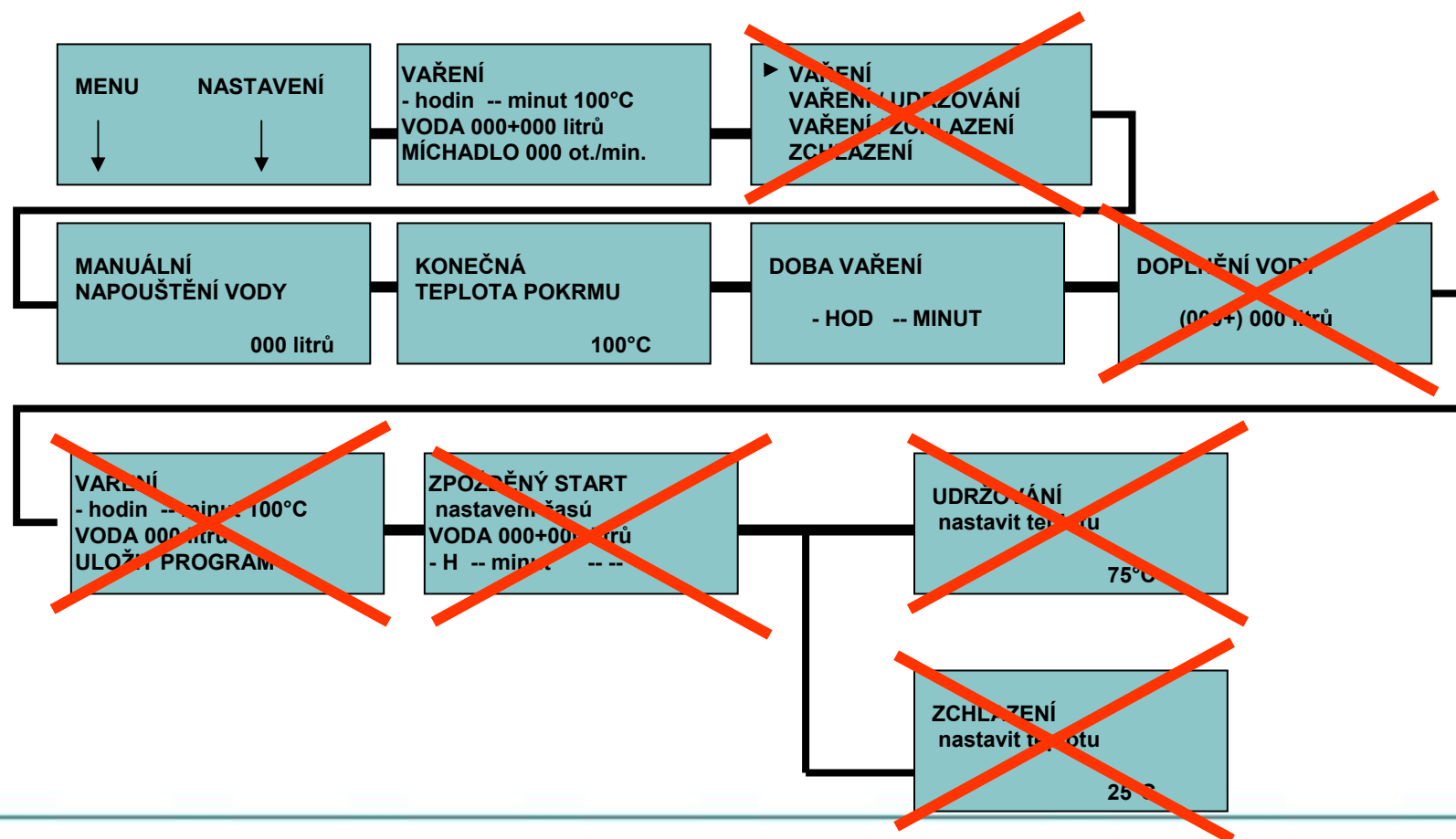
funkce:

- Vaření
- Vaření s následným udržováním na předem nastavené teplotě
- Zchlazování na nastavenou teplotu (modely v provedení se zchlazováním pomocí vody)
- Zpožděný start
- Programovatelné napouštění vody
- Ukládání programů do paměti (vč. názvů)

Menu ovládací úrovně COMFORT



Menu ovládací úrovně **STANDARD** Rozdíly oproti verzi Comfort



Controlplus elektronika



- **Nastavitelná rychlost** od 20 do 100 ot./min.
- **Jednosměrné míchání,**
- **Střídavé míchání**
(15 vt. jedním směrem,
5 vt. pauza, 15 vt. opačným směrem)
- **Možnost změny délky pauzy** (5 vt. a více)
- **Přednastavené programy**
 - **Pomalé míchání** při otevřeném bezp. víku
 - **Míchací program pro lehké pokrmy:** oboustranné míchání (5 vt./2 vt. pauza/5vt. opačně)
 - **Šlehací program** (200 ot/min. jedním směrem)
 - **Míchací program pro snadné vyprázdnění** kotle ve sklopeném stavu
 - **Program nastavení** míchacího nástavce do polohy pro snadné vyjmutí.

Controlplus elektronika



- **Nastavitelná rychlost**
20 - 170 ot./min. (100&150 litrů),
20 - 140 ot.min (200&300 litrů)
- **Otáčení pouze jedním směrem**, proti směru hodinových ručiček!
- **Přednastavené programy**
 - **Pomalé míchání** při otevřeném bezpečnostním víku
 - **Míchací program pro snadné vyprázdnění** kotle ve sklopeném stavu
 - **Program nastavení míchacího nástavce** do polohy **pro snadné vyjmutí**.

Zchlazování duplikátoru

Variomix 50 litrů

40 L vody o teplotě 100° C, průtok vody v plášti 10 L/min.

Zchlazení na 40° C za 20 min.

Zchlazení na 20° C za 40 min.

Variomix & Promix 100 lit

85 L vody o teplotě 100° C průtok vody v plášti 11 L/min.

Zchlazení na 40° C za 27 min.

Zchlazení na 20° C za 60 min.

Variomix & Promix 300 lit

250 L vody o teplotě 100° C, průtok vody v plášti 12 L/min.

Zchlazení na 40° C za 50 min.

Zchlazení na 20° C za 105 min.

* hodnoty závisí na teplotě vody v řádu



Promix - EBP

 Electrolux



- **Elektrický** nebo parní ohřev (na zvl. objednávku)
- **Nepřímý ohřev** > max. 1.0 bar
- Proměnlivá rychlost **multifunkčního nástavce - impeller**
- Unikátní konstrukce **bezpečnostního víka**
- **Objem:** 100-150-200-300 lit.
Příkon: 22.5-30-37.5-50 kW
- **Oplachová sprcha** - extra příslušenství
- **Teplotní rozsah:** 30 ° -121° C

Multifunkční nástavec PROMIX

 **Electrolux**

- Nejvýkonnější na trhu
- **Electrolux patent**
- Max. rychlost **170 ot./min** nebo **140 ot./min.**
- **Doba míchání** je díky konstrukci zkrácena na polovinu
- Zároveň **šetrné** k pokrmům
- Extra nástavec pro krémové pokrmy k promíchání dna při zpracovávání malých dávek

Vhodný i pro nejnáročnější zatížení



Extra nástavec pro promíchání dna



Zvláštní nástavce pro Variomix & Promix

 Electrolux



Čistící nástavec

umožňuje snadné čištění nejen vnitřku kotle, ale také i nerezového bezpečnostního víka.

Snadno omývatelný v myčkách nádobí.

Výměnné kartáče.

Zvláštní nástavce pro Promix (EBP) & Variomix (EBV)

 **Electrolux**



Kartáče pro manuální
čištění

Variomix - EBV

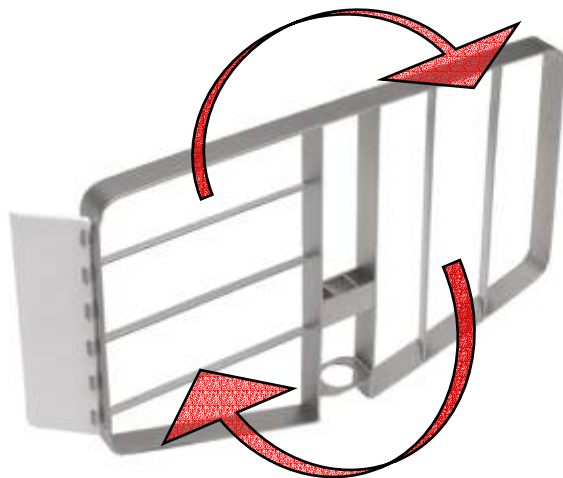
 Electrolux

- **Elektrický** nebo parní ohřev (na zvl. objednávku)
- **Nepřímý ohřev** > max. 1.0 bar
- Proměnlivá rychlost **multifunkčního nástavce - impeller**
- Unikátní konstrukce **bezpečnostního víka**
- **Objem:** 50-100-150-200-300 L
Příkon: 15-22.5-30-37.5-50 kW
- **Oplachová sprcha** - extra příslušenství
- **Teplotní rozsah:** 30 ° -121° C



Roštový míchací nástavec se stěrkami

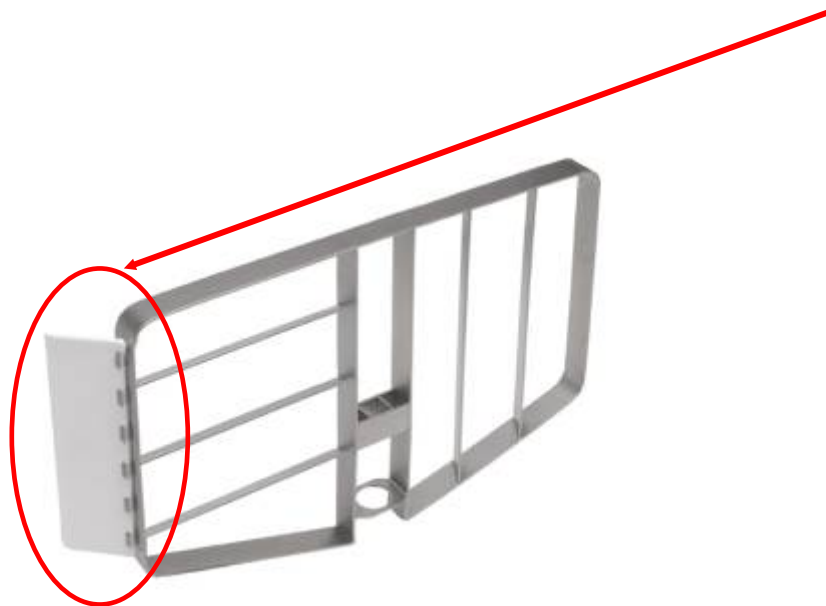
 Electrolux



- Proměnlivá rychlost
20 - 100 ot. min.
- Programovatelné otáčení oběma
směry
- Silné a rychlé i pro vaření bramborové
kaše

Roštový míchací nástavec se stěrkami

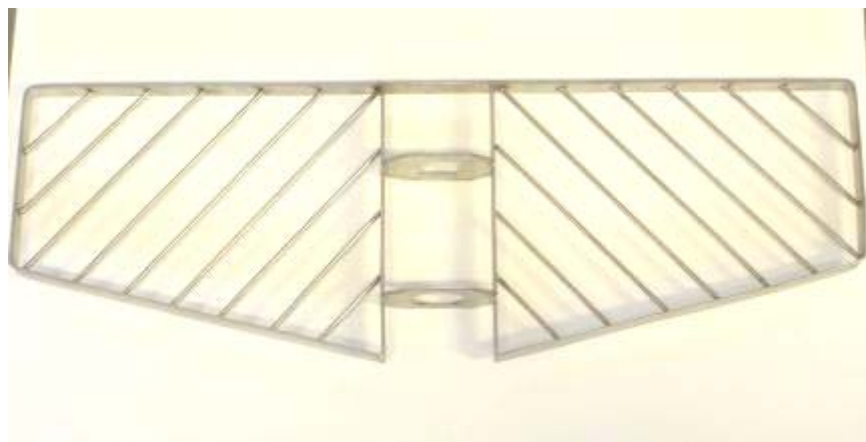
 Electrolux



- Stěrky: boční a spodní, snadno odnímatelné
- **Bez stěrek** (pro tuhé pokrmy, např. omáčka Bolognes)
- **Se spodními stěrkami** (pro studené omáčky)
- **S oběma** (teplé omáčky nebo obsahující mléko)

Šlehací nástavec

Při využití šlehacího programu (**max. 200 ot./min.!**) lze velice snadno šlehat lehké krémy, majonézy apod.



Plný míchací nástavec:

Vhodný pro promíchání
např. přílohových omáček.



Řada Standard - EBS

 **Electrolux**

- **Elektrický** nebo parní ohřev (na zvl. objednávku)
- **Nepřímý ohřev** > max. 1.0 bar
- **Elektromechanické ovládání**
- **Objem:** 50-100-150-200-300 lit.
- **Příkon:** 15-22.5-30-37.5-50 kW
- **Teplotní rozsah.:** 30 ° -121° C



řada Easy Line - EBE

 **Electrolux**



- **Elektrický** nebo parní ohřev (na zvl. objednávku)
- **Nepřímý ohřev** > max. 0.5 bar
- **Elektromechanické ovládání**
- **Objem:** 40-60-80-100 lit.
- **Příkon:** 12-12-15-15 kW
- **Teplotní rozsah:** 30°-112° C
- Lze kombinovat do jedné řady i s kotli EBS, EBV a EBP

Promix (EBP), Variomix (EBV), Standard (EBS) Jak a co objednat ?

 **Electrolux**

Levá noha
(1ks pro každou sestavu/řadu kotlů)

Kotvicí rámy
1x pro levou nohu, další pro pravou
nohu podle počtu kotlů

Další příslušenství:

- Scezovací síto
- Čistící nástavce pro EBP & EBV
- Úchyty pro čistící nástavec (928066)



Oplachová sprcha
ano / ne

Kotvicí rámy:
• pro zalití do betonu
• pro uchycení šrouby na
podlahu

Instalační sada pro správné
nastavení rozteče
(doporučeno 2 pro každý kotel)

**Promix (EBP), Variomix (EBV), Standard (EBS),
Easy (EBE)**

 Electrolux

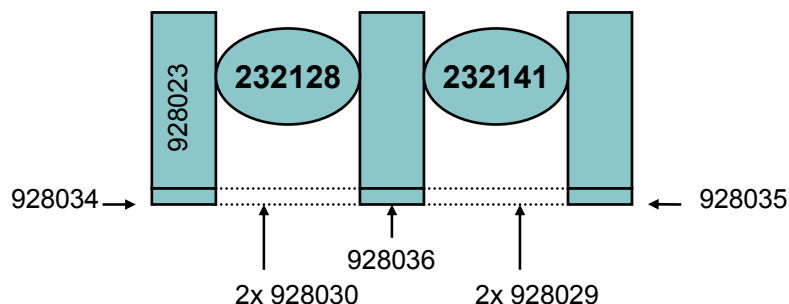


Nezapomeňte na správnou instalaci roštů dle návodu k instalaci!!!

Příklad při použití kotvících ráků na podlahu



Obj. číslo	Popis SCALA CZ	Popis SCALA UK	PCS
928023	Levá noha s ložiskem	EBS,EBV,EBP line	1
928034	Kotvící rám(podlaha)-levý	EBS,EBV,EBP line	1
232128	Kotel,EL,150L, míchadlo	EBV - comfort + sprcha	1
928036	Kotvící rám 150-300L	EBS,EBV,EBP line	1
928030	Instalační sada 150-300L	EBS,EBV,EBP line	2
232141	Kotel,EL,100L, míchadlo	EBP - comfort	1
928035	Kotvící rám 50-100L	EBS,EBV,EBP line	1
928029	Instalační sada 50-100L	EBS,EBV,EBP line	2



Instalační sady, v tomto případě 928030 a 928029, slouží pro snadné zaměření správné pozice nohy. Po ukončení instalace jsou odebrány a lze je využít při dalších montážích.

Easy Line (EBE) Jak a co objednat ?

 **Electrolux**

Levá noha
(1ks pro každou sestavu/řadu kotlů)

Kotvící rámy
1x pro levou nohu, další pro pravou
nohu podle počtu kotlů

Kotle řady EBE lze bez problémů
spojovat do jedné řady i dodatečně.
V případě kombinace s řadami
EBS, EBV a EBP,
nutno specifikovat při objednávce!



Kotvící rámy:
• pro zalití do betonu
• pro uchycení šrouby na podlahu

Instalační sada pro správné
nastavení rozteče

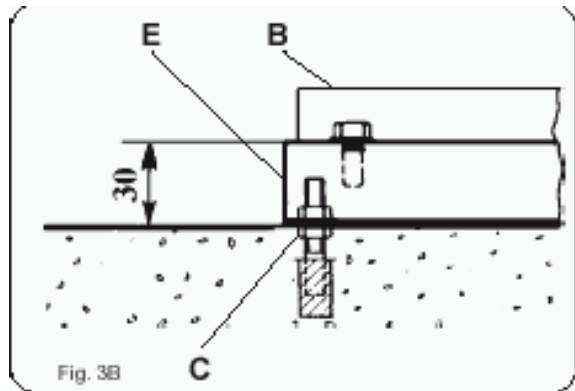


Fig. 3B

Mounting frames (see Fig. 3B)

The mounting frames (E) are secured:

- With expander bolt (C), chemical anchor or equivalent M 10, (not supplied)
Min. extraction force 500 kp = 4900 N
- NOTE! that the frames are at the same level
- Horizontal in all directions

na podlahu

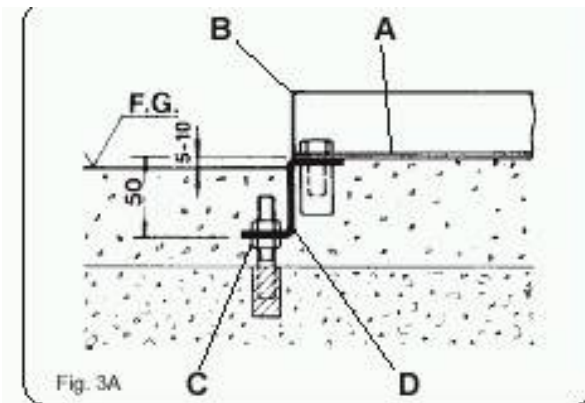


Fig. 3A

Wall frames (see Fig. 3A)

The wall frames (D) are cast:

- So that level A is 5-10 mm above the highest point of the finished floor
- Horizontal in all directions
- The last part of the frame is filled with compound or similar up to Level A

Expander bolt (C), chemical anchor or equivalent M 10, (not supplied)
Min. extraction force 500 kp = 4900 N

do betonu

Doporučení a typy pro sklopné kotle řady VARIOMIX



 **Electrolux**

Čištění

- údržbu a čištění zařízení provádět denně
 - Používejte neutrální detergenty a vodu
 - Použijte čistící nástavec: 10-30 minut, rychlost otáček 20-50 ot./minutu (v závislosti na množství vody).
 - Vyprázdněte kotel a důkladně vypláchněte tekoucí vodou.
 - Čištění provádějte obzvláště pečlivě, pokud pokrm, který jste vařili, obsahoval sůl. Zasychající zbytky soli mohou narušovat nerezové povrchy.
 - Vnější panely kotle čistěte vlhkým hadrem a následně ošetřete k tomu určenými prostředky.
 - Ovládací panel čistěte pouze vlhkým hadrem.
 - K čištění nikdy nepoužívejte drsných či brusných látek
 - Nepoužívejte chemické čistící prostředky obsahující chlor, který narušuje nerezové povrchy.



Čištění a údržba - VarioMix

 **Electrolux**

Čištění víka

Umělohmotné víko čistěte pouze měkkým a vlhkým hadrem, popřípadě čistícími prostředky, které ale nesmí obsahovat amoniakové nebo kyselinové přísady.

Následně omyjte netlakovou vodou.

Pokud se plánuje odstávka kotle delší než jeden měsíc, postupujte podle detailních instrukcí uvedených v návodě k obsluze.



Možné problémy a jejich odstranění



... nehledáme důvody, proč je uživatel spokojený,
ale hledáme řešení, když má zákazník problémy.

Problém	Důvod	Řešení
hrudkovitost bramborové kaše	a) nesprávná odrůda b) nedostatečné promíchání	Zvolte odrůdu určenou pro přípravu kaše. Brambory důkladně promíchejte ještě před tím, než přidáte máslo a mléko. Nebojte se zvýšit otáčky.
Pokrmy obsahující mléko se přichytávají na stěny kotle	příliš vysoká teplota ohřevu	Začněte vařit na teplotách pod 100°C. Zahustěte a teprve pak zvyšujte teplotu.

Možné problémy a jejich odstranění

 **Electrolux**

Problém	Důvod	Řešení
Problémy s mletým masem	Maso není dostatečně rozmražené Použití nesprávného programu.	Vždy zpracovávejte důkladně rozmražené maso. Využívejte mixovací program. (vyšší otáčky)

Příprava jíšky

- Použijte míchací nástavec se spodními i bočními stěrkami
- nastavte teplotu na 95°C
- vložte do kotle máslo / margarín a nechte rozpustit.
- Nastavte míchadlo na rychlosti cca. 35 rpm
- Přidejte mouku a nechte důkladně promíchat
- Následně můžete nastavit také oboustranné / střídavé otáčení
- Pokud následně přidáváte mléko, nastavte vyšší rychlost míchání a přidávejte postupně, nikoliv najednou. Míchejte pouze v jednom směru.
- Mějte na paměti, že hrudky se rozmíchají mnohem lépe dokud je hmota hustá, než když je řídká.

Bramborová kaše připravována z prášku

- Použijte míchací nástavec se spodními i bočními stěrkami
- Uvedte potřebné množství vody do varu a následně snižte teplotu na 80°C.
- Nastavte otáčky míchání na nejvýše množné, tzn. dokud nedochází k přetékání vody přes okraj kotle.
- Přidávejte prášek a postupně ještě zvyšujte otáčky.
- Jakmile hmota zhoustne nastavte maximální otáčky.

Bramborová kaše připravována z brambor

- Použít žebrový nástavec se stěrkami
- Uvařit brambory.
- Přes scezovací síto vylít vodu
- Nechat cca. 2 minuty brambory odstát
- Rozmíchat dokonale brambory, otáčení v jednom směru.
- Přepnout otáčení na druhou stranu a nechat promíchávat několik minut.
- Jakmile jsou brambory rozmíchané, začít přidávat mléko a máslo/margarín, příp. koření.
- Otáčky je možné nastavit na vyšší rychlosti

Ovesná kaše

- Použít žebrový nástavec se stěrkami
- Nalít $\frac{1}{4}$ mléka do kotle.
- Spustit míchání a přidat ovesné vločky, dokonale promíchat
- Spustit ohřev a jakmile je základ zahřátý přidat zbylé $\frac{3}{4}$ mléka.
- Nechat provařit dokud není kaše hotová.

Rýžová kaše

- Použít žebrový nástavec se stěrkami (boční i spodní)
- Uvařit rýži jen s nutným množstvím vody.
- Míchadlo je možné během varu použít a to na velice pomalé otáčky tak, aby nedošlo k poškození rýžových zrněk.
- Přidat mléka a snížit teplotu. Výsledek je lepší pokud není mléko příliš studené.
- Míchejte s nastavení nejdelší možné pauzy, aby nedošlo k rozmělnění zrněk rýže.
- Jakmile má kaše správnou konzistenci, nechte důkladně promíchat a přiveďte do varu.

Příprava a promíchávání mletého masa

- Použít žebrový nástavec bez stěrek.
- Přesvědčete se, že kotel není nahřátý. Pokud je Váš kotel vybaven zrychleným ochlazováním je dobré ochlazování spustit, aby maso zůstalo chladné.
- Vložte maso do kotle
- Přidejte cibuli, vejce, strouhánku a koření
- Nastavte rychlost na promíchání na 30-35 ot./minutu. Nechte důkladně promíchat.
- Po promíchání zvyšujte otáčky (pouze v jednom směru).

Příprava masové směsi např. pro milánské špagety

- Použít žebrový nástavec bez stěrek.
- Nahřát kotel
- Na dně kotle zpěnit cibuli.
- Postupně přidávat mleté maso
- Přidat koření
- Přidat rajčata nebo rajčatové pyré a vodu.
- Přivést do varu a případně zahustit