

# Sklopné kotle Electrolux modelová řada 2007



 **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

## 5 modelových řad

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.
- **SMART Line (EB):** elektronické ovládání, od 50 do 300 litrů

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.

## 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

## SMART Line - EB

- **elektronické ovládání**
- kapacita: 50 - 300 litrů
- **bez míchacího zařízení**
- konstrukce z nerezů AISI304
- vložka z nerezů AISI316
- 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

# Easy Line (EBE) – bez míchadla

# Easy Line (EBE) – bez míchadla

 **Electrolux**

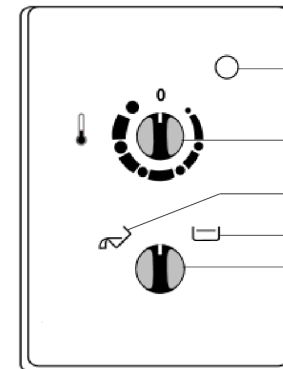


napouštění kotle – otočná  
směšovací baterie na pravé noze

Všechny nerezové díly splňují nové  
normy Evropské komise pro složení  
materiálů, platné od 1.6.2006  
EN 1.4301 a EN 1.4436

- **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°-108° C**
- Lze kombinovat do jedné řady i s kotli EBS, EBO, EBV a EBP

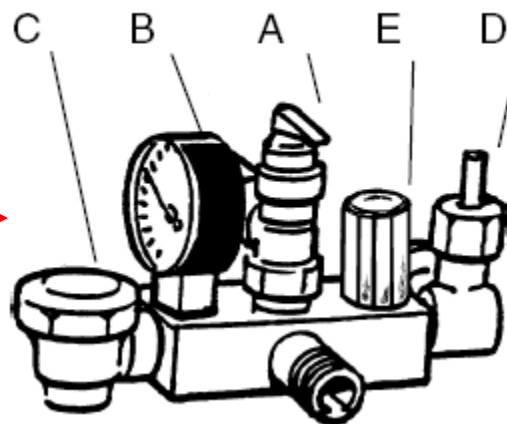
**Funkce:** teplota ohřevu  
sklápění kotle



**CE**

# Easy Line (EBE) – bez míchadla automatický odvzdušňovací systém

 Electrolux



- A – Bezpečnostní ventil
- B - Manometr – max. povolený přetlak 0.5bar
- C - Automatické **odpouštění studeného vzduchu** při zahřívání kotle
- D – Vývod na kontrolní manometr
- E – Vakuový ventil – **přisávání vzduchu** při chladnutí kotle

# Easy Line (EBE) – bez míchadla

 **Electrolux**



Objednací kód obsahuje pravou nohu s ovládáním, napouštěcí baterii a víko.

Pro kompletní instalaci je nutné objednat levou nohu a kotvicí příslušenství (podle typu kotvení).

Levá noha se objednává pouze jedna a to i v případě instalace více kotlů do jedné řady.

Příslušenství pro kotle EBE:

falešné dno

koše na zeleninu a těstoviny

koš na rýži

měrka

scezovací síto



**STANDARD *Line* – EBS**

**SMART *Line* - EB**

**VARIOMIX - EBV**

**PROMIX – EBP**

**modelová řada 2007**

 **Electrolux**

# Standard, SMART, Promix & Variomix

EBS                  EB                  EBP                  EBV

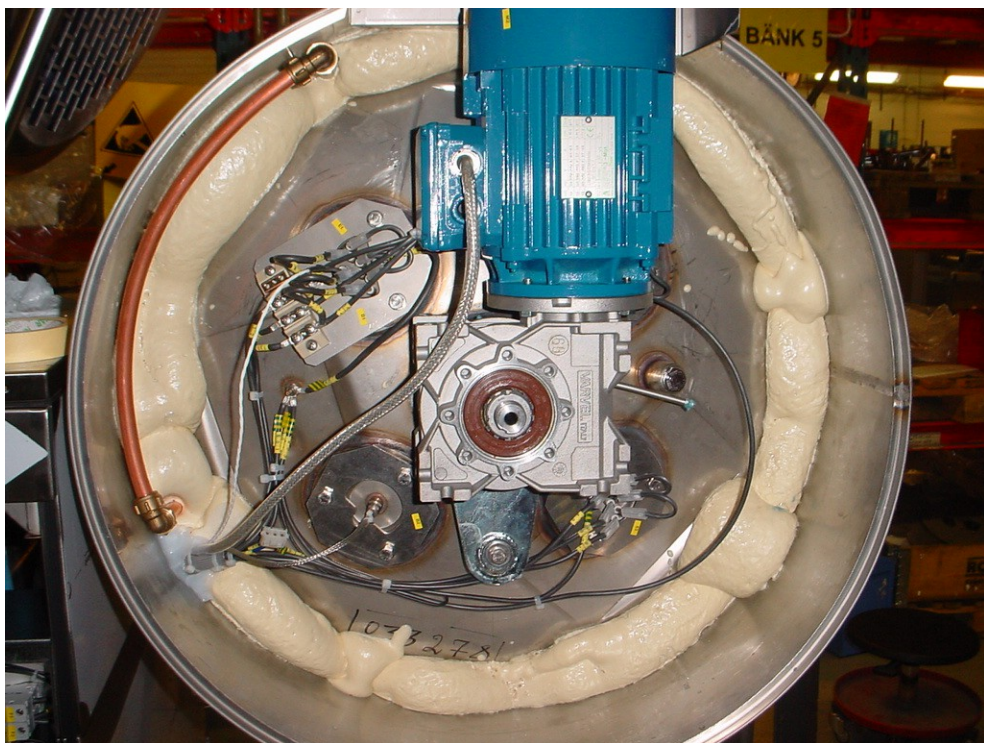
 Electrolux



- **snadné spojování do řady**  
(Easy Line EBE lze napojit na EBS, EBO, EBV a EBP pomocí upravené pravé nohy – nutno specifikovat při objednání)
- **Nejkompaktnější řada na trhu**
- Možnost provedení na **parní ohřev** – na vyžádání
- **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**

Standard, SMART, Promix & Variomix  
EBS EB EBP EBV

 Electrolux



**Izolace PUR vypěňováním**  
mezi duplikátorem a  
vnějším opláštěním

- snižuje tepelnou zátěž v kuchyni
- zlepšuje tepelné vlastnosti kotlů
- snížení energetické náročnosti!

**MAXIMÁLNÍ** teplota na  
vnějším plášti při plném  
výkonu: **40°C**

# Standard, SMART, Promix & Variomix

EBS                  EB                  EBP                  EBV

 **Electrolux**



Nízká teplota na vrchním lemu  
zlepšuje pracovní komfort  
PUR vypěňování až po horní lem.

Kotel lze naplnit až po okraj.  
(pokud nemícháme)

Vnitřní vložka **tažená**

- svařená s duplikátorem bez viditelných svárů
- **AISI 316 – DIN1.4404 - síla 3mm**

Všechny nerezové díly splňují nové  
normy Evropské komise pro složení  
materiálů, platné od 1.6.2006  
EN 1.4301 a EN 1.4436

## Extrémně krátká doba ohřevu na bod varu

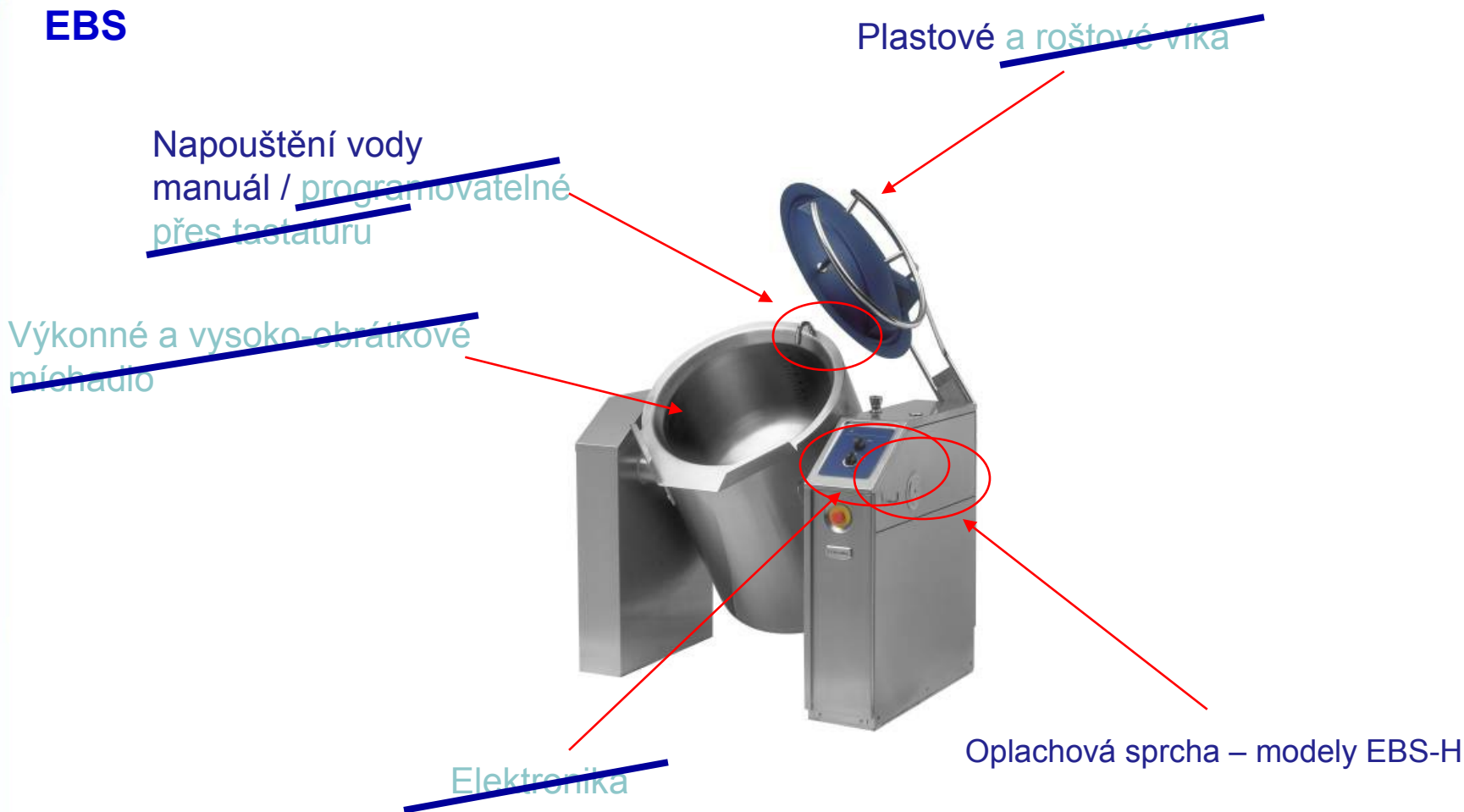
- **kapacita 50 lit., příkon 15 kW**
  - studený kotel cca. za 30 min.
  - nahřátý kotel cca. za 20 min.
- **kapacity 100 lit., příkon 22,5 kW**
  - studený kotel cca. za 40 min.
  - nahřátý kotel cca. za 30 min.
- **kapacita 200 lit., příkon 37,5 kW**
  - studený kotel cca. za 42 min.
  - nahřátý kotel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



Standard, SMART, Promix & Variomix  
EBS EB EBP EBV

 Electrolux

**EBS**





## EBO, EBP, EBV

Napouštění vody  
manuál / programovatelné  
přes tastaturu

Výkonné a vysoko-otáčkové  
míchadlo

*pouze EBP a EBV*

Plastové a roštové víka  
*pouze EBP a EBV*

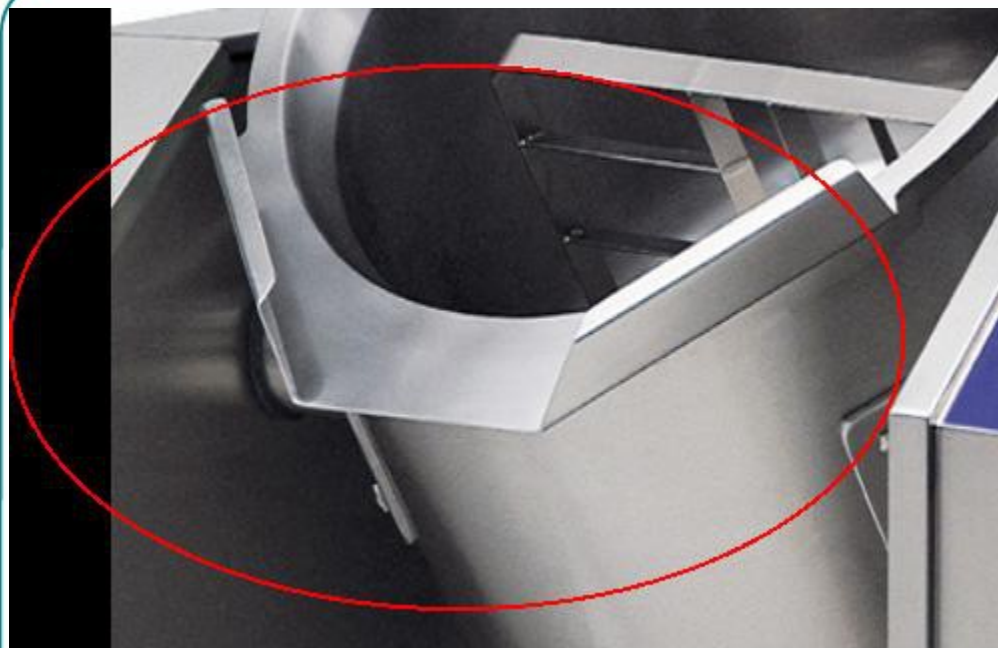


Elektronika

Oplachová sprcha

Standard, SMART, Promix & Variomix  
EBS EB EBP EBV

 Electrolux



Tvar vypouštěcího profilu  
a pozice  
osy sklápění  
umožňuje  
snadné  
plnění nádob



### Scezovací síto

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



## Napouštění vody

- **Integrované napouštění:** umožňuje pohodlně dopouštět vody i při sklápění (těstoviny, čištění)
- **Umístění** – bezpečnost
- Jednoduché **ovládání přes tastaturu** řídicí elektroniky
- **Programovatelné plnění** – extra příslušenství, funkce kumulovaného měření průtoku



## VRCHNÍ KRYCÍ VÍKO

- Vyrobeno z tepelně odolného polykarbonátu o síle 4mm
- Nízká váha – snadná manipulace
- Lisované – snadné čištění



## BEZPEČNOSTNÍ ROŠTOVÉ 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
- volitelné příslušenství
- 1 sprcha i pro 2 kotle
- usnadňuje čištění kotle – IPX5

## SMART elektronika: SRDCE A MOZEK kotle



velký displej

ochranná  
tastatura,  
přehledné  
uspořádání

## SMART elektronika



Pohyb v menu,  
nastavení  
varného procesu,  
programování

Ovládání  
míchadla  
EBP & EBV

Ovládání  
sklápění

## SMART elektronika



### ▪ úroveň Standard:

#### funkce:

- *teplota a doba vaření*
- *napouštění vody manuální, pouhým*
- *stisknutím tlačítka.*
- *50 programů se základním nastavením*

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

## SMART elektronika



### FUNKCE podle Extra Příslušenství

- **Autofilling**  
systém automatické dávkování vody na předem nastavený objem, možnost uložení do paměti v rámci programu
  - **aktivované funkce: zpožděný start**
- **Pokrmová sonda + HACCP modul**  
senzor zakomponovaný do dna kotle, umožňuje přesné měření teploty pokrmu i u menších objemů.
  - **aktivované funkce: vaření & udržování zpožděný start HACCP data**



## SMART elektronika



### FUNKCE podle Extra Příslušenství

- **AutoCooling**  
systém automatického zchlazování duplikátoru pomocí proudící studené vody  
průtok 10-12 litrů/min.
  - **aktivované funkce: zchlazování vaření a zchlazování (\*)**

**(\*) – pouze v kombinaci s Pokrmovým senzorem**

## AutoCooling - 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.

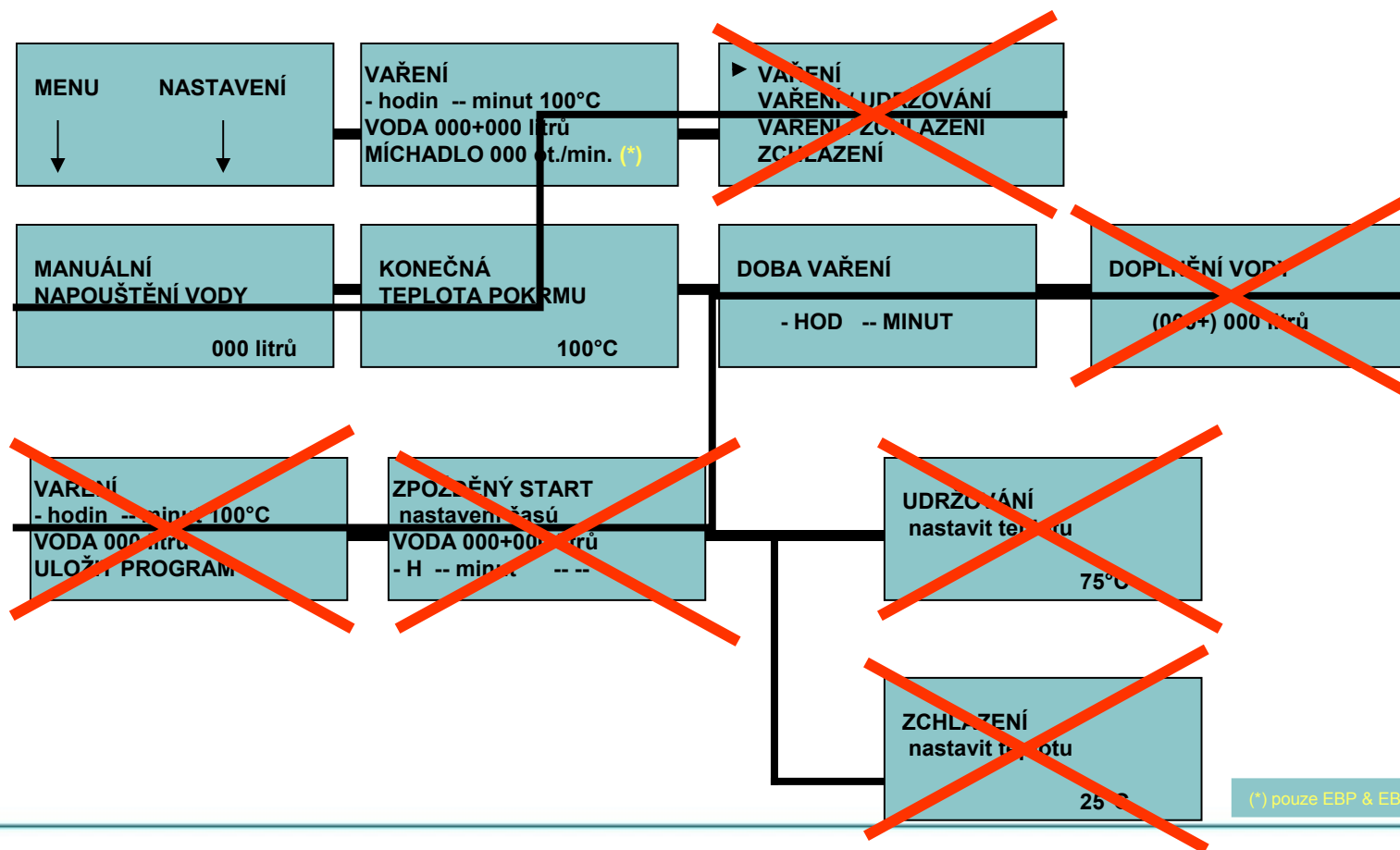
Zchlazení na 40° C za 50 min.

Zchlazení na 20° C za 105 min.

\* hodnoty závisí na teplotě vody v řádu

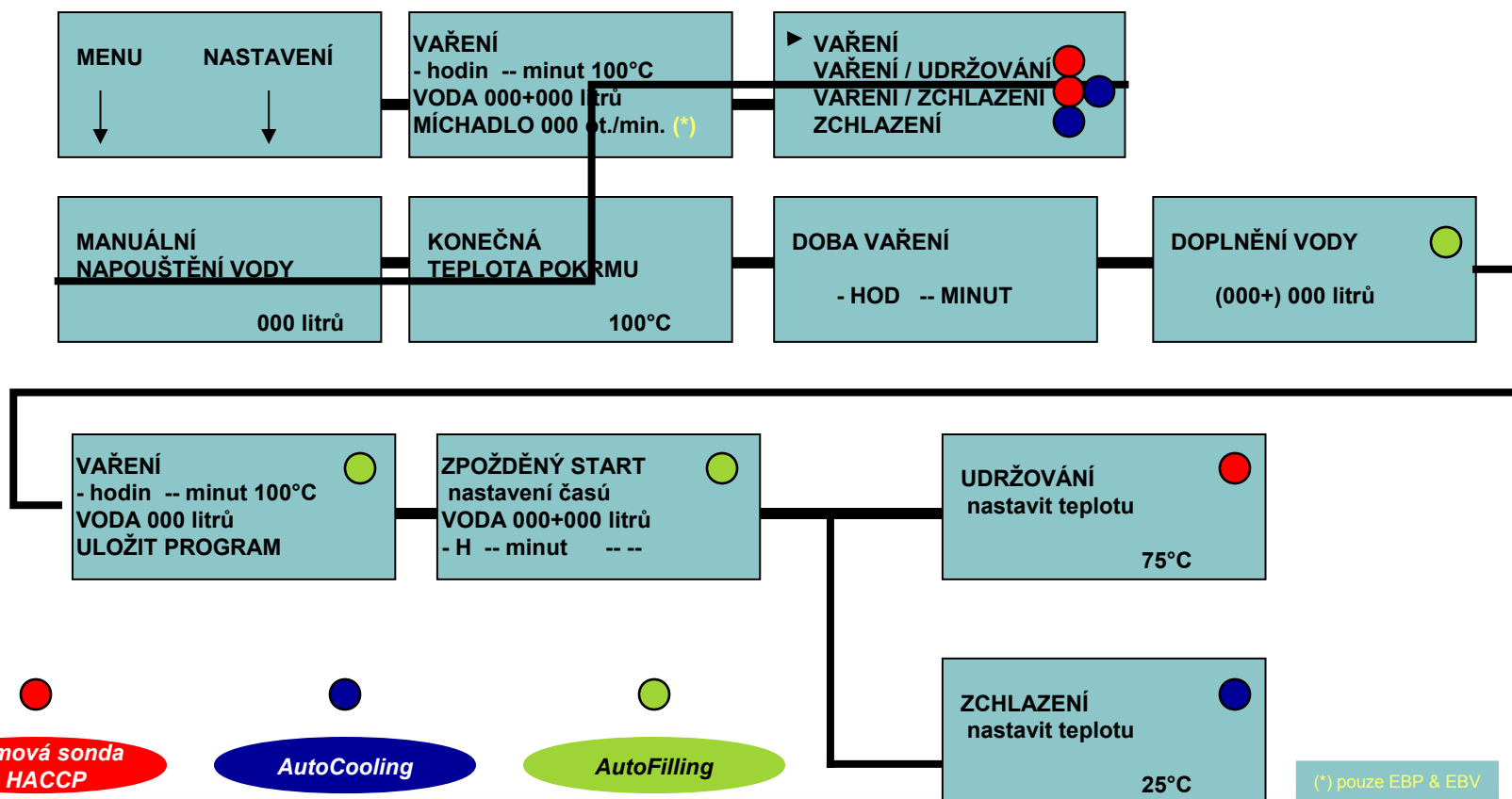


## Menu ovládací úrovně STANDARD



(\*) pouze EBP & EBV

## Menu ovládací úrovně podle příslušenství



## Míchadlo PROMIX



- **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
  - **Program pro snadné vyprázdnění** kotle ve sklopeném stavu
  - **Program** nastavení míchacího nástavce do polohy **pro snadné vyjmutí**.
- **Patentovaný tvar míchacího nástavce PROMIX**



# Multifunkční nástavec PROMIX

 Electrolux

- Nejvýkonnější na trhu
- **Electrolux patent**
- **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



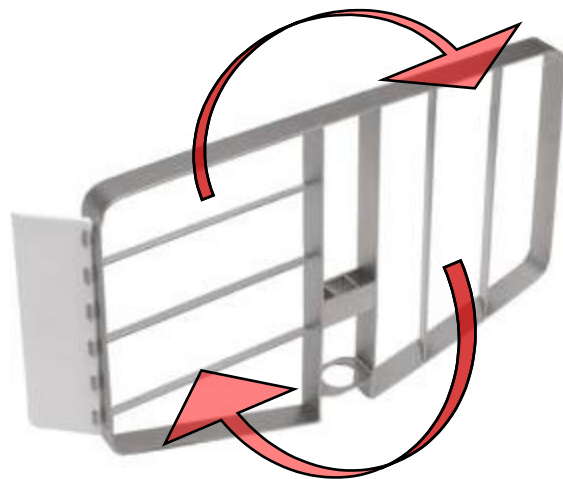
## Míchadlo VARIOMIX



- Základní **rychlosti** od **20 do 100** ot./min. (200ot./min.)
- **Taktování** míchadla
  - Jednosměrné míchání,
  - Střídavé míchání (15 vt. jedním směrem, 5 vt. pauza, 15 vt. opačným směrem)
- **Možnost změny** délky pauzy ( 5 vt. a více)
- **4 přednastavené** míchací programy
  - **Pomalé** míchání při otevřeném bezp. víku
  - Míchací program pro **lehké pokrmy**: oboustranné míchání (5 vt./2 vt. pauza/5vt. opačně)
  - Míchací **program pro** snadné **vyprázdnění** kotle ve sklopeném stavu
  - **Program** nastavení míchacího nástavce do polohy **pro** snadné **vyjmutí**.
- **1 speciální šlehací** program (**200 ot/min.** jedním směrem)
- Možnost **uložení 5ti vlastních** míchacích programů



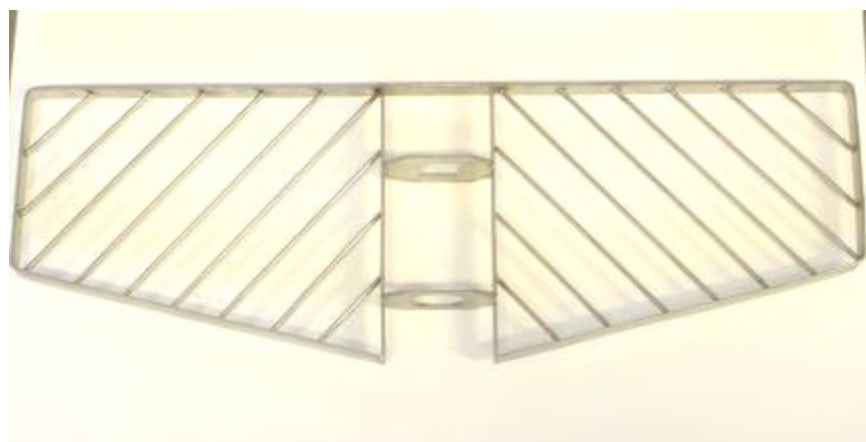
## Roštový míchací nástavec se stěrkami



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

Standard, SMART, Promix & Variomix  
EBS EB EBP EBV

 **Electrolux**

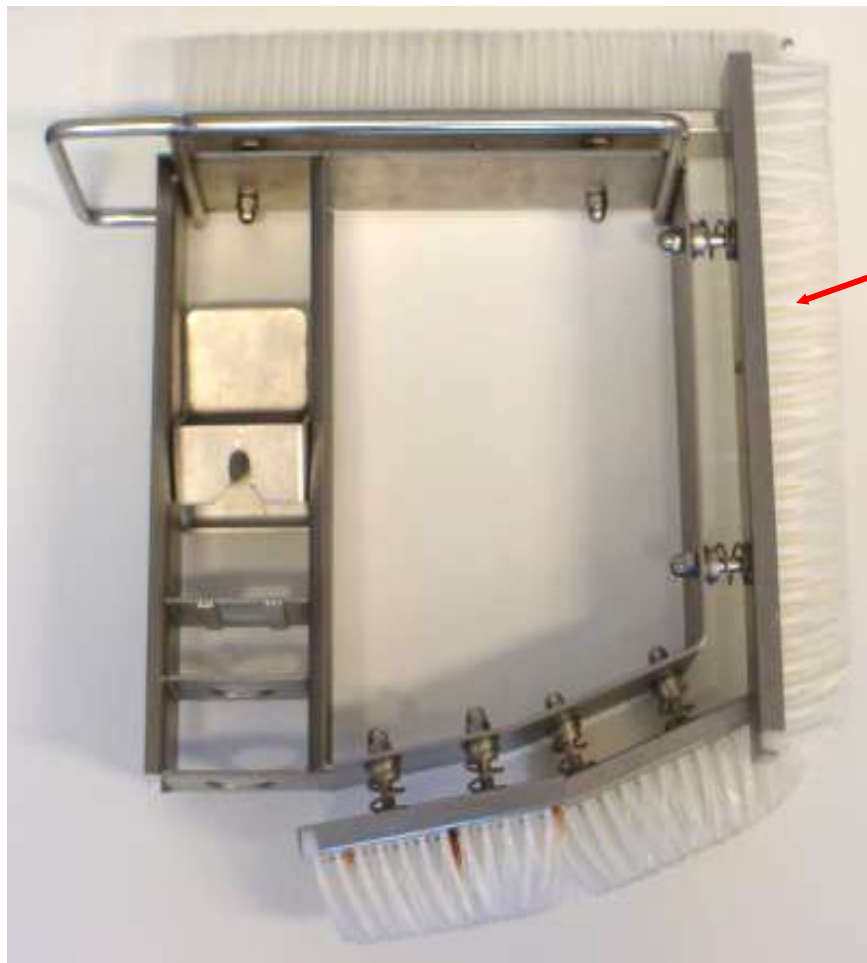
## Plný míchací nástavec

Vhodný pro promíchání např.  
přílohových omáček.



Standard, SMART, Promix & Variomix  
EBS EB EBP EBV

 Electrolux



### Čistící nástavec

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

Snadno omývatelný v myčkách nádobí.

Výměnné kartáče.

Standard, SMART, Promix & Variomix  
EBS EB EBP EBV

 Electrolux



Kartáčové nástavce na  
oplachovou sprchu

# **Easy Line (EBE) – bez míchadla**

postup sestavení objednávky

# 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!

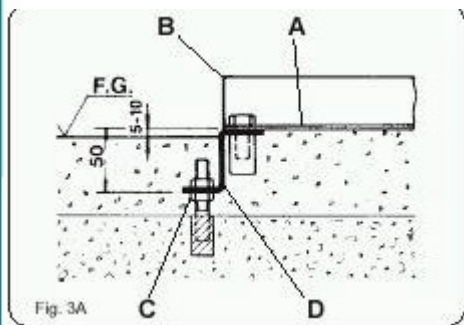


Kotvící rámy:  
• pro zalití do betonu  
• pro uchycení šrouby na podlahu

Instalační sada pro správné  
nastavení rozteče

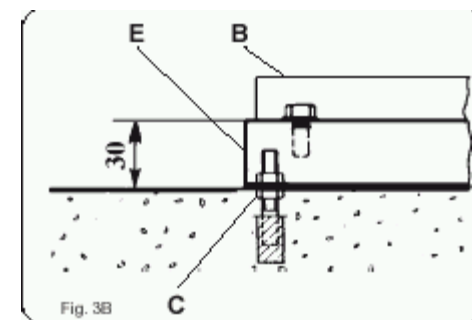
# Kotvící rámy

 Electrolux



do betonu

na podlahu



CE

# Easy Line (EBE)

## Jak a co objednat ?

 Electrolux

**2x kotel, sklopný, 40 litrů  
stojící vedle sebe, kotvení na hotovou podlahu**

2x 232089 (EBE 040)  
1x 928002 (instalační sada)  
2x 928003 (kotvící rámy)  
1x 928000 (levá noha)  
1x 928009 (scezovací síto)



Instalační sady, v tomto případě 928002, slouží pro snadné zaměření správné pozice nohy. Po ukončení instalace jsou odebrány a lze je využít při dalších montážích.

EXTRA PŘÍSLUŠENSTVÍ	
FALEŠNÉ DNO - 100L	
FALEŠNÉ DNO - 40L	928013
FALEŠNÉ DNO - 60L	
FALEŠNÉ DNO - 80L	
INSTALAČNÍ SADA NA UKOTVENÍ-1 PRO KOTEL	928002
KOŠ 100L, OBJEDNAT 3 PRO KAŽDÝ KOTEL	
KOŠ 40L, OBJEDNAT 2 PRO KAŽDÝ KOTEL	928017
KOŠ 60L, OBJEDNAT 2 PRO KAŽDÝ KOTEL	
KOŠ 80L, OBJEDNAT 3 PRO KAŽDÝ KOTEL	
KOŠ NA VÁŘENÍ RÝŽE (40L)	928022
KOTVÍCÍ RÁM DO BETONU (PRO 1 KOTEL-2KS)	928001
KOTVÍCÍ RÁM NA PODLAHU (PRO 1 KOTEL-2KS)	928003
LEVÁ NOHA PRO SKLOPNÉ KOTLE	928000
MÉRKA - 100L	
MÉRKA - 40L	928005
MÉRKA - 60L	
MÉRKA - 80L	
SCEZOVAČÍ SÍTO - 100L, OTVORY 8MM	
SCEZOVAČÍ SÍTO - 40L, OTVORY 8MM	928009
SCEZOVAČÍ SÍTO - 60L, OTVORY 8MM	
SCEZOVAČÍ SÍTO - 80L, OTVORY 8MM	
ZVEDACÍ HÁK NA KOŠE (NUTNÉ OBJEDNAT 2X)	928021





# Promix (EBP), Variomix (EBV), Standard (EBS), SMART (EB) 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

## Další příslušenství:

- Scezovací síto
- AutoCooling, AutoFilling, Food Senzor
- Čistící nástavce pro EBP & EBV
- Úchyty pro čistící nástavec (928066)

Oplachová sprcha  
ano / ne

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

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

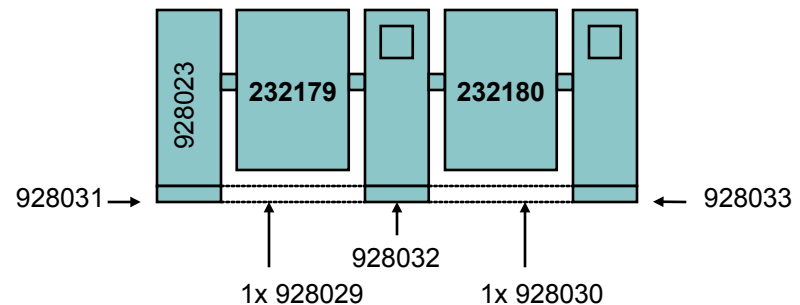


## Promix (EBP), Variomix (EBV), Standard (EBS), SMART (EB) Jak a co objednat ?



**2x kotel, sklopný, míchadlo,  
150 a 200 litrů  
stojící vedle sebe, kotvení do podlahy  
čistící nástavec na sprchu, programovatelné plnění, napojení na HACCP**

- 1x 232179 (EBV 100)
- 1x 928096 (roštové víko)
- 1x 928100 (sprcha)
- 1x 232180 (EBV 150)
- 1x 928097 (roštové víko)
- 1x 928023 (levá noha)
- 1x 928031 (kotvící rám levý)
- 1x 928032 (kotvící rám pravý)
- 1x 928033 (kotvící rám pravý)
- 1x 928029 (instalační sada do 100L)
- 1x 928030 (instalační sada nad 100L)
- 1x 928083 (nástavec na sprchu dlouhý)
- 1x 928009 (scezovací síto)
- 2x 928102 (autofilling)
- 2x 928100 (HACCP + senzor)



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

 **Electrolux**



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

**CE**

# 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 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.



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

<b>Problém</b>	<b>Důvod</b>	<b>Řešení</b>
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.
Pokrmly obsahující mléko se přichytávají na stěny kotle	příliš vysoká teplota ohřevu	Začněte vařit na teplotách pod 100°C. Zahustěte a teprve pak zvyšujte teplotu.

<b>Problém</b>	<b>Důvod</b>	<b>Řešení</b>
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
- Uved'te 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