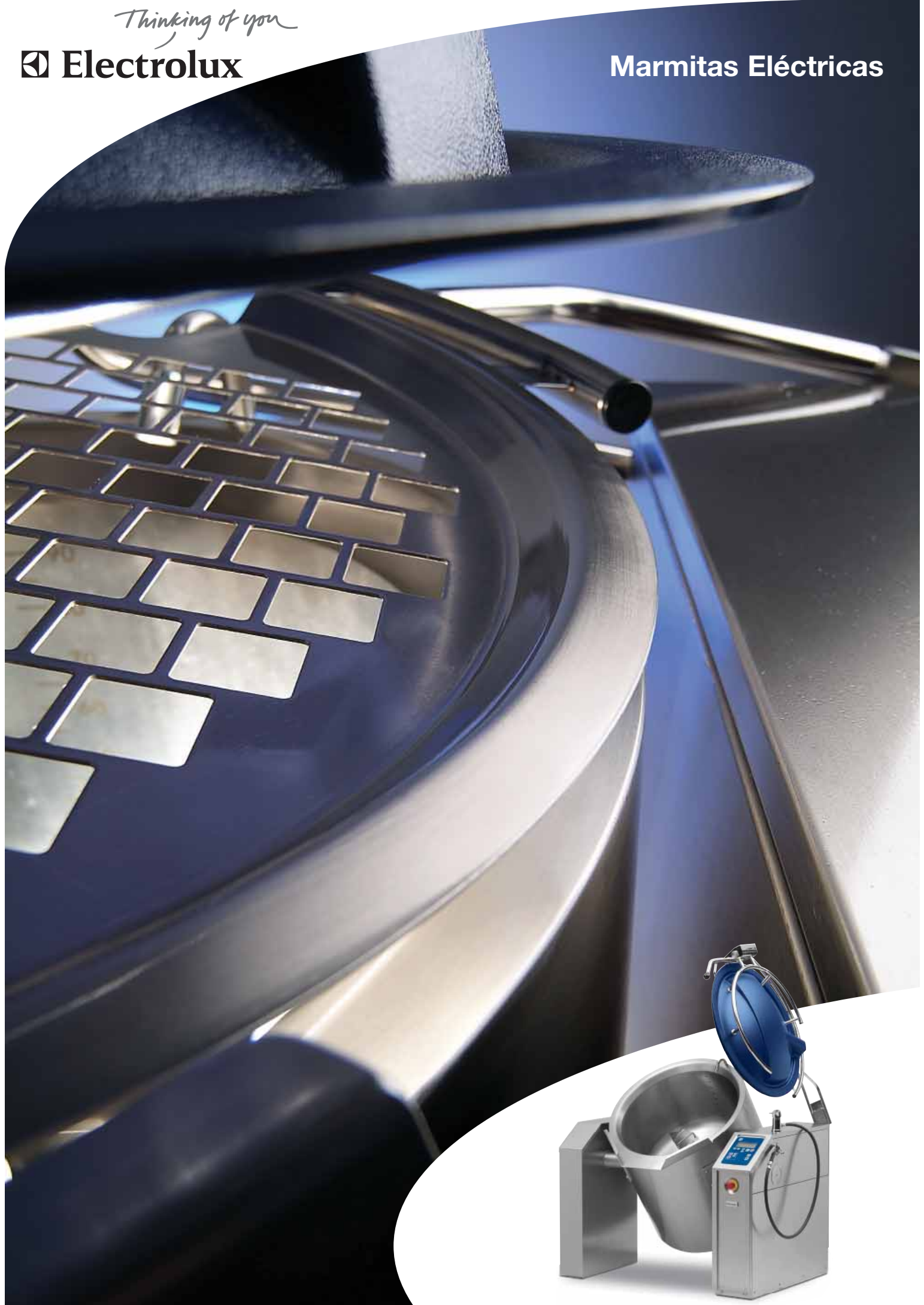


Thinking of you

 **Electrolux**

Marmitas Eléctricas



SMART: a marmita ideal para todas as suas necessidades



Tampa ultra leve

Fácil de levantar e manusear devido ao seu peso leve.

Fácil de levantar e manusear devido ao seu peso leve

Os alimentos são aquecidos de forma uniforme através da base e paredes laterais. Uma tecnologia de aquecimento com elevados desempenhos garante que o calor não escapa da marmita.



Controlo electrónico inteligente

Possibilidade de armazenar 50 programas com controlo completo do tempo de confecção, temperatura e enchimento de água. O painel de controlo incorpora um visor amplo e botões à prova de água.



Botão para paragem de emergência

Segurança melhorada devido ao botão para paragem de emergência claramente visível e facilmente activado.

Basculação elevada: o recipiente pode ser inclinado para além dos 90°, permitindo escoar completamente os alimentos devido ao eixo basculante localizado na parte frontal do recipiente que mantém a extremidade superior elevada permitindo que os recipientes altos sejam enchidos.

Capacidade (litros)	50	100	150	200	300
Dimensões externas – mm					
Profundidade	1170	1345	1410	1480	1530
Largura com coluna esquerda (inst. apenas 1 recipiente)	990	1165	1305	1350	1495
Largura sem coluna esquerda (ligar a uma marmita)	820	995	1135	1180	1325
Potência eléctrica instalada – kW	15	22,5	30	37,5	50
Tensão	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz	400 V 3N 50 Hz
Temperatura de funcionamento – min/máx °C	30/121 °C	30/121 °C	30/121 °C	30/121 °C	30/121 °C
Basculação automática	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim
Botão para paragem de emergência	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim

Uma vasta escolha de opções

Personalize a nossa gama de marmitas com todas as funções que prefere.



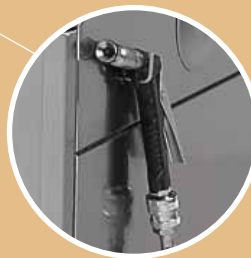
Grelha de protecção completamente visível

- cobre totalmente a abertura da marmita e fornece total visibilidade para o interior do recipiente durante o processo de confecção. Isto significa condições de trabalho com segurança
- Torna mais fácil a adição de ingredientes durante a confecção



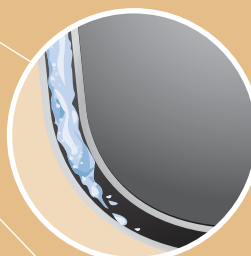
Enchimento automático

- Possibilidade de definir quantidade desejada de água: para o conforto do Chefe



Pistola pulverizadora

- Unidade pulverizadora integrada.
- Manuseamento fácil para limpeza melhorada
 - Protecção IPX5



Arrefecimento automático

- A função de "arrefecimento" reduz a temperatura dos alimentos através da conexão ao ante ferro com duplo revestimento à torneira de água. Este ciclo, quando realizado regularmente, também permite a manutenção estável do nível de água no ante ferro de revestimento duplo



Agitador Variomix também disponível

- Agitador com grelha e raspadores para uso múltiplo, velocidade máxima 100 rpm
- Ideal para misturar produtos com uma consistência espessa: duas direcções de rotação com pausa
- Bater a velocidades variáveis até 200 rpm numa direcção



Agitador Promixer disponível

- Mistura gentil para resultados perfeitos, velocidade variável desde 20 a 170 rpm (100&150lt.) a 140 rpm (200&300lt.)
- Ideal para misturar alimentos densos como purés de batata devido à sua concepção para usos intensos
- Economize tempo e esforço: reduza o tempo de mistura em 50%



Sensor alimentar

- Colocado no fundo do recipiente, proporciona um controlo de temperatura eficiente e fornece valores exactos mesmo para pequenas quantidades de alimentos. A marmita é pré-concebida para ligação a um sistema integrado HACCP

