CONVOTHERM®

flexx pro



Multifunktionellt tillagningssystem i premiumklassen

Lyfter dina ambitioner



Multifunktionell teknik för kokning, stekning, grillning...

Sparar

Energi

Plats

Vatten

Resurser

Tid

Mångsidig

Variabel tillagningsprocess

Brett modellprogram

ENG
DE...

Flerpråksfunktion

Skapa och redigera egna recept

Flexibel

Ersätter traditionell teknologi

Simultan tillagning av flera rätter i samma enhet

Enkelt och smidigt underhåll

Användarvänlig och intuitiv 12" display

Kontroll panel

- Digital support
- Recepthantering
- Konsekventa resultat

- 12" touchskärm i färg
- Snabb responstid
- Display med härdat glas
- Flerspråksstöd
- Förinställda tillagningsprocesser
- Intuitivt användargränssnitt
- HACCP-loggning direkt på displayen
- Visualisering av tillagningsprocessen

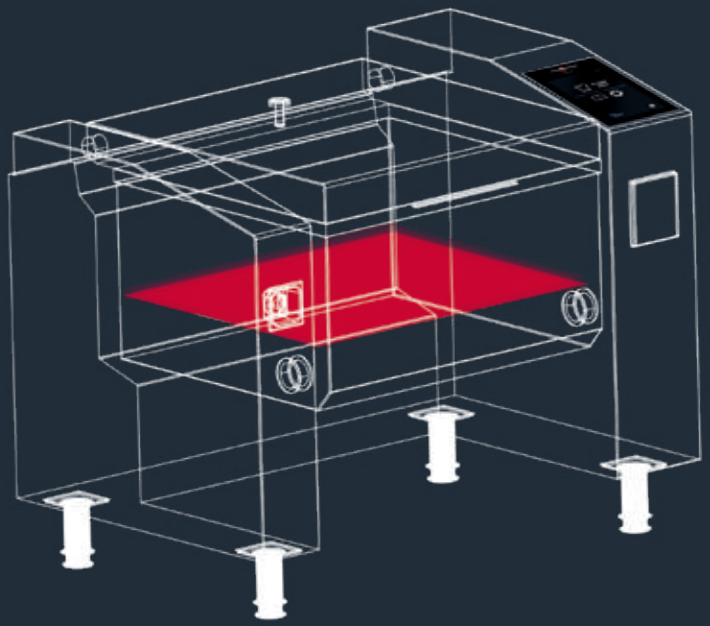


Design

- Central anslutning för vatten, avlopp och el (vägg- eller golvanslutning)
- Specialbotten med dubbelsidig svets
- Kontrollpanel med placering på vänster eller höger sida
- 12" touchskärm
- Evakuering av överskottsånga via anslutning i lockets centrum
- Hygienisk hållare för flerpunktsgivare, CTC
- Konstruerad för montering på murad sockel eller rostfri sockel (CN)
- Nivågradering för vätska
- Eluttag och USB-port placerade i stativbenet
- Material: Rostfritt stål AISI 304
- Material i panna: Syrafast rostfritt stål AISI 316

Standard

- Automatisk korglyft med separat motor – möjliggör drift med stängt lock
- Givare för detektering av korgarm
- Säkerhetsspärrat lock för att förebygga olyckor
- JPX 17 – Uppvärmning med tjockfilmselement
- Isolerad bassäng för minimal energiförbrukning
- Automatiskt vattenpåfyllningssystem
- Elektromekanisk stjälpning i två hastigheter
- Flerpunktsgivare, CTC
- Integrerad återfjädrande duschpistol
- HACCP
- Internetanslutning
- Serviceåtkomst via enhetens front och ovansida
- Tryckavlastningssystem utan vattenförbrukning



JPX 17 – Tjockfilmselement

- Säkrar jämn temperatur över hela ytan
- Maximal prestanda med hög precision
- Specialutformad pannbotten
- Reptålig yta
- Garanterar exakt temperaturstyrning
- Ingen vidbränning eller överkokning - enkel rengöring

Förvärmning från rumstemeperatur till 180 °C på 3 minuter

Temperaturområde 30–250°C



Convotherm flexx pro modellöversikt



flexx pro 101 DS



flexx pro 101 DM



flexx pro 101 DL



flexx pro 101

Convotherm flexx pro	101 DS	101 DM	101 DL	101
Bas information				
Kapacitet	2 × 29 l	2 × 49 l	2 × 79 l	100 l
Tryckkokning	-	-	-	-
Tryck	-	-	-	-
GN-kapacitet	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1	2 x GN 1/1
Panndjup	170 mm	220 mm	280 mm	280 mm
Effektiv stekyta	2 x 20 dm^2	2 x 25 dm^2	2 x 30 dm^2	43 dm^2
Mått				
Längd	1290 mm	1580 mm	1756 mm	1293 mm
Bredd	850 mm	850 mm	850 mm	850 mm
Höjd	500 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Anslutning				
Nominell anslutningseffekt i kW (El) (3N~ 400V 50Hz)	22,5 kW	27,5 kW	36,9 kW	24,6 kW
Säkring	32 A	40 A	50 A	32 A
Skyddsklass	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5
Kallvattenanslutning	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
Avloppsanslutning	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50





flexx pro 101 P



flexx pro 151



flexx pro 151 P



flexx pro 201



flexx pro 251

101 P	**151**	**151 P**	**201**	**251**
100 l	150 l	150 l	200 l	250 l
✓	-	✓	-	-
0,48 bar	-	0,48 bar	-	-
2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1	4 x GN 1/1
280 mm	280 mm	280 mm	280 mm	340 mm
43 dm^2	63 dm^2	63 dm^2	83 dm^2	83 dm^2
1293 mm	1651 mm	1651 mm	2009 mm	2009 mm
950 mm	850 mm	950 mm	850 mm	850 mm
1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm	1050 mm
24,6 kW	36,9 kW	36,9 kW	49,2 kW	49,2 kW
32 A	50 A	50 A	63 A	63 A
IPx5	IPx5	IPx5	IPx5	IPx5
R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4
DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50	DN - 50



Tillbehör



Batteridriven lyftvagn

Mobil användning utan fast elanslutning

- Enkel hantering vid tömning av pannan
- Säkerhetshandtag
- Dragsäkrad anslutningskabel
- Enkel urplockning av GN-kantiner
- Låsbara hjul
- Mått: 600 × 780 × 990 mm
- Vikt: 55 kg



Oljefiltervagn

Säker oljefiltrering

- Löstagbart och tvättbart filter
- Dragsäkrad anslutningskabel
- Säkerhetshandtag
- Låsbara hjul
- Vridbar påfyllningsarm
- Mått: 625 × 625 × 1 150 mm
- Vikt: 65 kg
- Kapacitet: 50 l



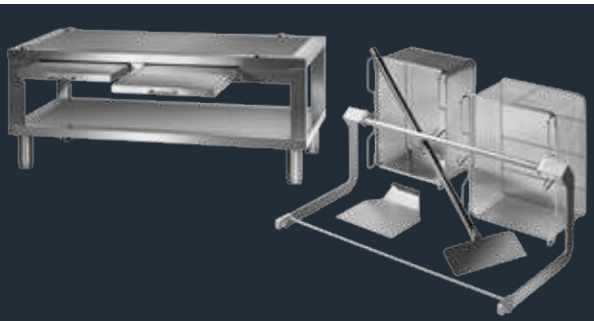
Transportvagn för kok- och frityrkorgar

Enkel och säker förvaring, transport och avrinning av kantiner

- Uttagbar droppskål för enkelt underhåll
- Låsbara hjul
- Säker hantering
- Mått: 600 × 860 × 1 600 mm
- Vikt: 25 kg
- Kapacitet för 6 korgar

Fler tillbehör

- Rostfritt stativ med låda
- Kokkorg
- Stekkorg
- Galler 1/1 för LT-tillagning
- Stekspade – liten
- Stekspade – stor
- Arm för automatisk korglyft
- Botten- / Avloppssil
- Pastakorg
- Set med à la carte-korgar







- 12" touchskärm i färg
- Nivågradering för vätska
- Elektrisk tippfunktion
- Automatisk vattenpåfyllning
- Bottenavtappning
- Självupprullande duschpistol
- Flerpunktstermometer
- Lock med ångevakuering
- 230 V/16 A-uttag samt USB-port







CONVOTHERM®

WWW.CONVOTHERM.COM

mkab Storkök
Maskinkonstruktioner AB | info@mkab.eu
mkab.eu | 031 - 29 92 20

202603 SE-11/27