

### Sveriges mest sålda kokerier för kokning av bl.a. potatis, grönsaker och pasta.



Kokeriet går också att använda för varmhållning av mat. Värmeelementen är placerade på undersidan av vattenbadet vilket ger en helt slät yta, som är lätt att rengöra. Vattenbadet är anpassade för gastronom kantiner GN 1/1-200. Toppskivan har vulst runt ytterkanten som underlättat god hygien vid överkokning etc. Underhyllan är placerad 200 mm ovan golvet vilket underlättar städning. Varmhållningen är effektlägesstyrd för optimal användning.

Alla reglage ligger infällda vilket underlättar användandet av lyfthjälpmedel.

Det finns ett flertal tillbehör: Förhöjningsram som underlättar i och urlifting av kantin med hjälp av lyfthjälpmedel samt vattenblandare, pistoldusch, fällbar brickbana, utlämningshylla och fronträcke m.m.

Kokerierna går att få höj och sänkbara vilket är en uppskattad arbetsmiljö förbättring, se separat produktblad.

Produkt	Bassängar st	Mått (B x D x H) mm	Effekt kW	Spänning V	Strömart	Säkring A	Vikt kg	Anm.
ETKD 1	1	400 x 650 x 900	4,5	400	3 N~50 Hz	10	33	
ETKD 2	2	800 x 650 x 900	9,0	400	3 N~50 Hz	16	48	*
ETKD 3	3	1200 x 650 x 900	13,5	400	3 N~50 Hz	25	65	*

\* Finns som höj & sänkbar, se separat produktblad.

**Teknisk specifikation**

Kokeriet är tillverkat helt i rostfritt material. Bottenhyllan och de fyra vertikala fyrkantssrören samt gavelplåtarna, bakstycket och hällen är sammanfogade till en mycket stabil konstruktion. Front pläten/panel och underplåten är skruvade till stommen, lätta att demontera för god åtkomlighet som underlättar service. I den rostfria hällen finns bassänger för GN I/I-200 kantiner. De ställbara fötterna förenklar justeringen.

El-anslutningsplinten är placerad i anslutning till kabelgenomföringen, placerad bakom el-lucka på vänster kortsida, 700mm ovan golv och 200mm från ryggplåten. Uppvärmningen av bassängerna sker med dolda element under bassängbotten. Temperaturreglering sker individuellt för varje bassäng. Huvudströmbrytare, strömställare, överhettningsskydd och signallampor är monterade på panelen.

Bassängerna töms individuellt. Det gemensamma avloppet med diameter 22mm är placerat 20mm innanför vänster sidoplåt och 450mm från ryggplåten och slutar 150mm ovan golvet. Anslutning sker till golvbrunn med lämplig slang eller dylikt.

När vatten ska anslutas används Ø10mm kopparrör.

Skyddsklass I, kapslingsklass IP43.

**Tillbehör**

Art.nr Benämning

**Fällbar brickbana i rostfritt inkl konsoler**

7620350 400x300 mm  
4620360 800x300 mm  
7620370 1200x300 mm

**Fällbar brickbana i vit laminat med konsoler**

7620400 400x300 mm  
7620410 800x300 mm  
7620420 1200x300 mm

**Fronträcke rostfritt**

7620561 400 mm  
7620570 800 mm  
7620580 1200 mm

**Diverse**

7621560 Förhöjningsram kokeri  
6621350 Täcklock för brunn GN I/I  
7620760 Rostfritt mellanstag bassäng 530 mm  
7620520 Rostfritt mellanstag bassäng 325 mm  
7620500 Mobilt utförande 4 svb hjul m broms Ø100 mm  
7521510 Fötter för fast montage/Marint

**EL**

7620511 Anslutningskabel med CCE-kontakt 400V

**VA**

7621150 Pistoldusch med engreppsblandare monterad  
7621350 Pistoldusch med termostatblandare  
7620550 Pistoldusch med blandningsbatteri monterat  
7620540 Pistoldusch med fästbeslag monterat  
7620530 Blandningsbatteri monterat  
6620530 Fästplåt blandare  
7621000 Svängbar pip för avlopp  
2350520 Svängbar pip lång. Längd 330 mm, höjd 180 mm

**Reservdelar**

Art. nr Benämning

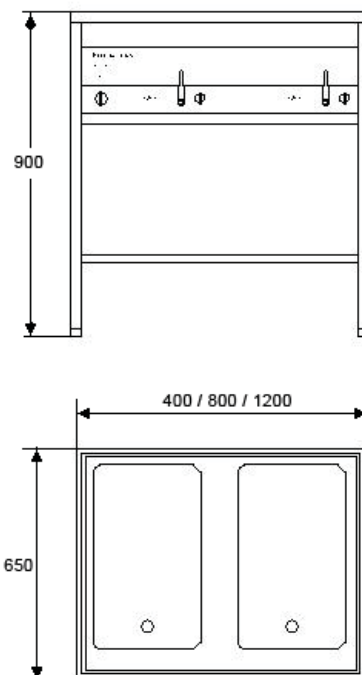
2260230 Insatsproppar 30x30x1,5  
2260240 Ställbara fötter M10 x 60 svart

**EL**

2150030 Signallampa Ø 6 mm orange  
2130080 Huvudströmbrytare 3-pol 16 A (ETKD I)  
2130082 Huvudströmbrytare 3-pol 32 A (ETKD 2/3)  
2130190 Vred omarkerat  
2130410 Vridomkopplare 5-läges  
2130390 V-ring 12 VS, tätning vred  
2130280 Överhettningsskydd I 110° 2-pol  
2130330 Tätning överhettningsskydd  
2150190 Kopplingsplint 5-pol 400 V / FV122  
2170400 Membrangenomföring 37 mm. Tätning kulventil  
4460500 Element 4500 W, 400 V Kokeri

**VA**

2350051 Kulventil DN 20 (3/4") förlängd  
6610010 Sil avlopp





### Höj och sänkbart kokeri ger bättre arbetsmiljö och mindre personalkostnader.



Kokerier är anpassade för kokning av bl.a. potatis, pasta, grönsaker men går också att använda för varmhållning av mat. Värmeelementen är placerade på undersidan av vattenbadet vilket ger en helt slät yta, som är lätt att rengöra. Vattenbadet är måttanpassade för gastronormkantiner GN 1/1-200. Toppskivan har vulst runt ytterkanten som underlättat god hygien vid överkokning etc. Varmhållningen är effektlägesstyrd för optimal användning.

Alla reglage ligger infällda vilket underlättar användandet av lyfthjälpmiddel.

Kokeriet kan ställas in på valfri höjd 800 mm till 1000 mm. Det finns också ett inbyggt klämskydd i styrsystemet.

Det finns ett flertal tillbehör: Förhöjningsram som underlättar i och urlifting av kantin med hjälp av lyfthjälpmiddel samt vattenblandare, pistoldusch, fällbar brickbana, utlämningshylla och fronträcke m.m.



Produkt	Bassänger st	Bredd x Djup mm	Höjd mm	Effekt kW	Spänning V	Strömart	Säkring A	Vikt kg
ETKD 2 HS	2	800 x 650	800 - 1100	9,0	400	3 N~50 Hz	16	-
ETKD 3 HS	3	1200 x 650	800 - 1100	13,5	400	3 N~50 Hz	25	-

## Teknisk specifikation

Kokeriet är tillverkat helt i rostfritt material. Överdelen består av ett fackverk av fyrkantrör till vilken gavelplåtar, bakstycke och hällen är sammanfogade, till en mycket stabil konstruktion. Front plåt/panel och underplåt är skruvade till överdelen, lätta att demontera för god åtkomlighet som underlättar service. I den rostfria hällen finns bassänger för GN 1/1-200 kantiner. Underdelen är ett fackverk av fyrkantströr. Två stabila lyftpelare förbinder över- och underdel. De två lyftmotorerna är kapslade och monterade så att vatten inte kan tränga in i elsystem eller gejdraz.

Höjjustering 200mm.

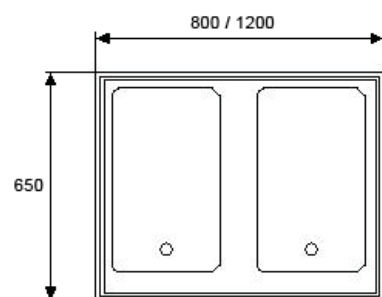
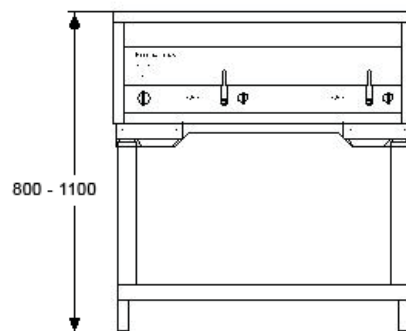
Ställbara fötter förenklar injustering.

El-anslutningsplinten är placerad i anslutning till kabelgenomföringen, placerad bakom el-lucka på vänster kortsida, 700mm ovan golvet och 200mm från ryggplåten. Uppvärmningen av bassängerna sker med dolda element under bassängbotten. Temperaturreglering sker individuellt för varje bassäng. Huvudströmbrytare, termostater, och signallampor är monterade på panelen.

Bassängerna töms individuellt. Det gemensamma avloppet med diameter 22mm är placerat 20mm innanför vänster sidoplåt och 450mm från ryggplåten och slutar 150mm ovan golvet. Anslutning sker till golvbrunn med lämplig slang eller dylikt.

När vatten ska anslutas används Ø10mm kopparrör.

Skyddsklass I, kapslingsklassen IP43.



## Tillbehör

Art.nr Benämning

### Fällbar brickbana i rostfritt Inkl konsoler

7620350 400x300 mm  
4620360 800x300 mm  
7620370 1200x300 mm

### Fällbar brickbana i vit laminat m. glidlistor o konsoler

7620400 400x300 mm  
7620410 800x300 mm  
7620420 1200x300 mm

### Fronträcke rostfritt

7620561 400 mm  
7620570 800 mm  
7620580 1200 mm

### Diverse

7621560 Förhöjningsram kokeri  
6621350 Täcklock för brunn GN 1/1  
7620760 Rostfritt mellanstag bassäng 530 mm  
7620520 Rostfritt mellanstag bassäng 325 mm  
7620500 Mobilt utförande 4 svb hjul m. broms Ø 100 mm  
7521510 Fötter för fast montage/Marint

### EL

7620511 Anslutningskabel med CCE-kontakt 400 V

### VA

7621150 Pistodusch med engreppsblandare monterad  
7621350 Pistodusch med termostatblandare monterad  
7620550 Pistodusch med blandningsbatteri monterad  
7620540 Pistodusch med fästbeslag monterad  
7620530 Blandningsbatteri monterad  
6620530 Fästplåt blandare  
7621000 Svängbar pip för avlopp  
2350520 Svängbar pip lång Längd 230 mm höjd 100 mm

## Reservdelar

Art. nr Benämning  
2260230 Insatsproppar 30x30x1,5  
2260240 Ställbara fötter M10 x 60 svart

### EL

2150030 Signallampa Ø 6 mm orange  
2130080 Huvudströmbrytare 3-pol 16 A (ETDK 1)  
2130082 Huvudströmbrytare 3-pol 32 A (ETDK 2/3)  
2130190 Vred o markerat  
2130410 Vridomkopplare 5-läges  
2130390 V-ring 12 VS, tätning vred  
2130280 Överhettningsskydd 110° 2-pol  
2130330 Tätning överhettningsskydd  
2150190 Kopplingsplint 5-pol 400 V / FV122  
2170400 Membran genomföring 37 mm. Tätning kulventil  
4460500 Element 4500 W, 400 V Kokeri

### VA

2350051 Kulventil DN 20 (3/4") förlängd  
6610010 Sil avlopp

### HÖJ & SÄNK

2320660 Lyftpelare  
2320670 Styrbox  
2320690 Manöverdon



## ErgoArm

ErgoArm är ett hjälpmedel vid hantering av kantiner. Den är anpassad till kokerier och kan monteras på ett befintligt eller fås monterat vid nyinstallation .



Den har tre ergonomiska funktioner. Den lyfter och sänker ner kanten med mat i en kokeribassäng, den hjälper till att med ett enkelt handtag tippa kanten så det blir lätt att flytta över maten till upplägningsfat och den har ett plastlock vilket förhindrar olägenhet för användaren med den ånga som bildas vid tillagningen.

Kantinlyften finns i utförande att passa till kokerier med 1 , 2 eller 3 brunnar. Vid användning på 2 eller 3 brunnars kokeri så kan varje kantin lyftas, sänkas eller tippas var för sig.

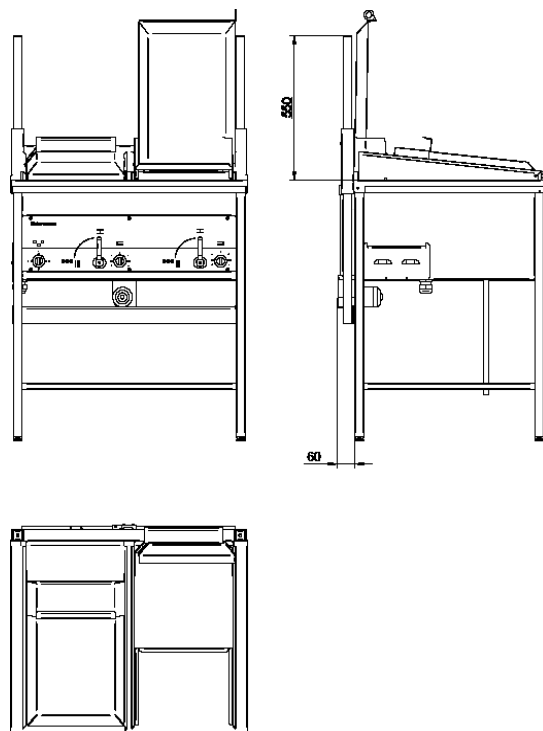


Produkt	Bassäng st	Spänning V
EA 1	1	230
EA 2	2	230
EA 3	3	230

### Teknisk specifikation

ErgoArm är tillverkat helt i rostfritt material. Elanslutning se kokeri.

ErgoArm har skyddsklass I, kapslingsklass IP43.



### Reservdelar

Art.nr	Benämning
--------	-----------

### EL

	Lyftpelare
	Styrbox
	Manöverdon