

— EST. 1967 —

**GETINGE**

— STORKÖK —

*KVALITET OCH ERGONOMI  
- UTAN KOMPROMISSER*





# M6 – INNOVATIVA KOKGRYTOR FÖR DEN MODERNA KOCKEN

Att arbeta i storkök är både intensivt och krävande. Tunga lyft, stora volymer och stressiga dagar är vardag för många. Med M6 kokgryta underlättar vi er arbetsdag. Vår avancerade teknik och genomtänkta design minskar den manuella insatsen och förbättrar ergonomin, så att ni kan fokusera på det som verkligen räknas – maten. M6 kombinerar användarvänlighet med hållbarhet, och tack vare sitt smarta diskprogram är köket redo för nästa utmaning direkt efter servering.

## **GETINGE STORKÖK – LEDANDE SEDAN 1967**

Med över 50 års erfarenhet i branschen har Getinge Storkök blivit synonymt med kvalitet och innovation. Våra kokgrytor är uppskattade av professionella kockar världen över för sin hållbarhet och genomtänkta funktioner. Varje ny generation kokgrytor är ett resultat av noggrann utveckling och lyhördhet för kökspersonalens behov.

## **EN KOKGRYTA SOM KLARAR ALLT**

M6 är mer än bara en kokgryta. Den kan både koka, mosa, vispa och kyla – och dessutom rengöra sig själv. Med M6 får ni en mångsidig och pålitlig hjälprea i köket som spar tid, kraft och energi. Robust, lättskött och säker – en investering i effektivitet och hållbarhet.

## **HÖGSTA KVALITET OCH ERGONOMI – MADE IN SWEDEN**

Vi arbetar tätt tillsammans med våra kunder och låter deras behov leda vår utveckling. Resultatet är kokgrytor som är ergonomiskt utformade, extremt hållbara och enkla att hantera. Med fokus på kvalitet och funktionalitet levererar vi produkter som presterar på topp, år efter år.

## **SKRÄDDARSYDDA LÖSNINGAR FÖR ERT STORKÖK**

Inget storkök är det andra likt. Därför erbjuder vi omfattande anpassningsmöjligheter så att M6 passar perfekt in i just ert kök. Vi delar gärna med oss av vår expertis för att hitta den bästa lösningen för era specifika behov.

## **TRYGG SERVICE OCH SUPPORT NÄRA ER**

Med regelbunden underhållsservice från Getinge Storkök maximeras livslängden på kokgrytan samtidigt som driftskostnaderna minskar. Vårt globala nätverk av kvalificerade servicetekniker står alltid redo att erbjuda snabb och pålitlig hjälp.

## **INTERNATIONELL KOMPETENS – GLOBAL LEVERANS**

Getinge Storkök levererar M6 till storkök världen över, med programmering på alla språk och anpassningar för den globala marknaden. Var ni än befinner er kan ni räkna med vår expertis, kvalitet och support.

GETINGE STORKÖK  
INNOVATION I VARJE DETALJ!

# M6 – NYA FUNKTIONER SOM UNDERLÄTTAR ARBETET

## **M6 - KOKGRYTAN SOM GÖR ALLT**

Från vår populära M5-serie presenterar vi stolt vår nya och förbättrade modell M6. Med M6 har vi fokuserat på att optimera funktionalitet, ergonomi, användarvänlighet och energibesparing genom att integrera modern teknik. M6 erbjuder större kapacitet, bättre överblick och en rad nya funktioner som spar tid, arbete och energi. M6 är verkligen en revolution inom kokgrytor!

## **ER DIGITALA VÄN I STORKÖKET**

M6 fungerar som en digital assistent som gör precis det ni ber den om. Skapa egna program, klicka enkelt in på kökets kostdatasystem, HACCP loggning och loggning av energiförbrukningen - allt i ett och samma system. Mätdata kan sparas som PDF och skickas vidare via mail. Med M6 har ni full kontroll på er driftdata och matlagning.

## **EFFEKTIV OCH SMART TEKNIK**

Våra kokgrytor har alltid varit kända för sin användarvänlighet och M6 tar detta till nästa nivå. Med sin moderna design och avancerade elektronik styrs allt via en intuitiv pekskärm, vilket gör hanteringen både effektiv och säker. Oavsett om ni arbetar i ett skolkök, restaurang eller annat storkök, hjälper M6 er att arbeta smartare. De tydliga ikonerna på skärmen gör att ni snabbt kommer igång så att ni kan fokusera på matlagningen istället för tekniken.

## **VÅRA KOCKAR LÄR ER ALLT PÅ PLATS**

Kokgrytor från Getinge Storkök är enkla att använda och vi erbjuder alltid utbildning i hur ni utnyttjar grytans fulla potential. Våra kockar besöker er och går igenom alla funktioner samt lär er att använda kokgrytan på ett mer energieffektivt

sätt. Med vårt e-log™ system som standard ökar medvetenheten och energiförbrukningen minskar.

## **KVALITET OCH ERGONOMI UTAN KOMPROMISSER**

Våra kokgrytor gör arbetet roligare och minskar påfrestningarna på kroppen. Den ergonomiska placeringen av pekskärmen på 900 mm innebär att ni alltid arbetar i rätt arbetsställning. Med 600 mm tipphöjd, vridbart lock, rena och släta ytor, automatiska rengöringsprogram och smarta tillbehör arbetar ni hygieniskt, enkelt, säkert och ergonomiskt på samma gång.

## **SÄKERHET OCH PRESTANDA**

M6 är utrustad med ett säkert ångsystem som är skyddat mot övertryck. För extra trygghet finns säkerhetskomponenter som en manometer och en högkvalitativ säkerhetsventil. Värmelementen är monterade i en unik konstruktion som säkerställer att de alltid är placerade under vatten, och de är även försedda med överhettningsskydd för att förhindra driftstopp eller skador. Grytans stjälpningssystem har ett rassydd som garanterar att grytkärlet står säkert i alla positioner under användning. För ytterligare säkerhet övervakas omrörarens varvtal kontinuerligt av ett övervarvsskydd, vilket garanterar att det inställda varvtalet aldrig överskrids. Dessutom erbjuder M6 en behaglig arbetsmiljö med en låg ljudnivå på 60 dB(A) vid normal drift och en yttemperatur på endast cirka 30°C, vilket bidrar till både säkerhet och komfort under arbetsdagen.

## **RÖDA LOCK**

Våra innovativa röda lock i isolerande plast är inte bara en färgklick i köket, de har också flera egenskaper som förbättrar arbetsmiljön. Med våra röda lock minskar risken för bränn-



skador då materialet håller mer än 20 % lägre temperatur än ett lock i rostfritt stål. Bullernivån för våra plastlock ligger väl under arbetsmiljöverkets gränsvärden, med mer än 20 % lägre dB-nivå än rostfria lock i stål. LED-belysning integrerat i locket ger perfekt överblick genom inspektionsgallret när

locket ligger på. Det gör det inte bara enkelt att se matprocessen utan bidrar också till att locket inte behöver öppnas lika ofta. Locket bidrar alltså inte bara till en bättre arbetsmiljö för kökspersonalen, utan sänker även energiförbrukningen för kokgrattan.

# FRAMTIDENS KOKGRYTA REDAN NU!

## **M6 - KLARAR ÄNNU MER**

Vår nya M6 kokgryta har en helt nytvecklade elektronik med en intuitiv grafisk pekskärm, nu ännu bättre och ännu större. Peksärmen har ett användargränssnitt med tydliga och lättförståeliga ikoner, vilket gör hanteringen enkel och hygienisk – inga knappar som behöver rengöras. Precis som tidigare kan den självklart styra flera funktioner samtidigt och ni kan även välja språk.

Kokgrytans täthet, pelarkonstruktion och förbättrade servicetillgänglighet höjer kvaliteten och säkerheten för användaren. Dessutom är M6 utrustad med det populära och unika vridbara locket. Med ett enkelt handgrepp vrider ni locket på högkant och sänker det i kokgrytan. Därefter kan ni enkelt spola rent med duschpistolen – allt i en ergonomisk arbetsställning.





# M6 –PASSAR ALLA TYPER AV STORKÖK

## **KRAFTIGARE OCH TÅLIGARE**

M6 är byggd för alla typer av storkök. Den robusta konstruktionen säkerställer lång livslängd och tillförlitlighet, även under intensiv användning. Detta gör den till en pålitlig partner i storkök som ställer höga krav på utrustningen.

## **SMART UPPVÄRMNING**

Med M6 mattemperaturstyrning och smarta uppvärmning får ni ett perfekt resultat varje gång. Den avancerade teknologin säkerställer att maten uppnår exakt rätt temperatur, vilket garanterar bästa möjliga smak och kvalitet. Med precision i matlagningen minskar även risken för matsvinn.

## **TEMPERATURVAKT**

Med vår innovativa vattenpåfyllning med temperaturvakt får ni full kontroll över matlagningen. När funktionen är aktiverad pausas vattenpåfyllningen automatiskt om mattemperaturen sjunker med 10°C. Detta minskar effektoppar och optimerar energiförbrukningen, vilket leder till lägre kostnader och en mer hållbar drift.

## **MILJÖVÄNLIGT OCH ENERGIEFFEKTIVT**

M6 gör det möjligt att koka stora mängder mat på ett

energieffektivt sätt. Med en energieffektivitet på ca 95 % enligt EFCEM standard innebär det att i stort sett all energi man tillför kokgrytan omvandlas till uppvärmning. Därför har M6 flera nya funktioner som till exempel en rad olika eco-lägen och mätdata på hur mycket locket varit öppet under kokprocessen.

## **KOKNING MED ECO-LÄGE**

M6 erbjuder ett energisparläge som förhindrar att maten kokar över 96°C, vilket spar energi och ger bättre kontroll över matlagningsprocessen. Genom att övervaka energiförbrukning och effektivisera matlagningen kan ni minska ert ekologiska fotavtryck och bidra till en mer hållbar framtid.


## **ECO-PROGRAM FÖR DISK**

M6 kokgryta är utrustad med ett eco-program för disk, vilket minskar energiförbrukning och vattenanvändning vid rengöring. Detta program är perfekt för att minska miljöpåverkan utan att kompromissa med rengöringsresultatet.

## **WIFI**

Med WiFi som standard på kokgrytan finns möjlighet att





alltid vara uppkopplad. Detta gör det möjligt att skicka HACCP och energilogg-data vidare via mail, eller koppla upp mot kökets kostdatasystem för att enkelt kunna ha dagens recept framme på displayen i matlagingsprocessen.

### **INDIVIDUELLA LJUDINSTÄLLNINGAR**

Om ni har flera grytor igång samtidigt kan ni ställa in olika ljud för olika grytor och situationer, vilket hjälper till att hålla arbetsflödet organiserat.

### **JUSTERBAR STJÄLPHASTIGHET**

När ni arbetar med större volymer mat kan det vara svårt att tömma ut det i kantiner. Därför har M6 justerbar stjälpshastighet som hjälper er att tömma ut maten på ett mer kontrollerat sätt. Har ni en för grund eller för liten golvbrunn kan ni justera stjälpshastigheten för att anpassa flödet och därmed undvika att få vatten på golvet.

### **KOSTDATASYSTEM**

M6 kokgryta har en inbyggd webbläsare, vilket innebär att ni kan hämta recept direkt från kökets kostdatasystem. Med en knapptryckning kommer ni direkt till kostdatasystemet och får tillgång till kökets meny och recept. Enkelt, snabbt, smidigt

och ni slipper lösa papper runt kokgrytan.

### **E-LOG™ - UTVECKLAD OCH NU SOM STANDARD**

För att hjälpa användaren att minska energiförbrukningen vid matlagning har Getinge Storkök utvecklat e-log™, ett system som loggar energiförbrukningen både per process och i stand-by-läge. e-log™ summerar energiförbrukningen över hela kokgrytans livstid och ger användbar information direkt på displayen. Vill ni analysera eller spara ner data kan ni med en enkel knapptryckning skicka den vidare via mail.

### **GS-DOC™**

gs-doc™ är ett system framtaget för att förenkla dokumentationen inom HACCP. Systemet registrerar temperaturer, tider och hur länge man kokat med locket öppet för varje enskild kokprocess. Samtliga driftslarm hanteras också av systemet, och all data sparas lokalt i kokgrytan. Vill ni analysera eller spara ner data kan ni med en enkel knapptryckning skicka den vidare via mail.



# POPULÄRA TILLBEHÖR FÖR EN ENKLARE VARDAG

## **MÄTSTICKA**

Mätstickan används för att få kontinuerlig kontroll på utnyttjad volym i grytkärlet. Perfekt anpassad för att hängas på grytkärlets kant.

## **SILPLÅT**

Silplåten är ett ovärderligt tillbehör vid tömning av till exempel potatis eller pastavatten. Den stabila silplåten monteras med ett enkelt handgrepp i grytkärlets utlopp.

## **DUSCHPISTOL**

Gör det enkelt att rengöra grytan. Duschpistolen är slagtålig och tillåter att justera både stråls koncentration och tryck. Duschpistolen kan enkelt hängas på grytans pelare och levereras med blandningsbatteri för varmt och kallt vatten.

## **FOTPEDAL**

Låter er ha båda händerna fria när ni arbetar med grytan. Så länge fotpedalen hålls nedtryckt tillåts omröraren att rotera 20 varv/min med locket öppet. Fotpedalen kan även likt knappen användas till manuell vattenpåfyllning och till stjälpning av kärlet. Samtliga funktioner kan användas samtidigt vilket underlättar vid till exempel kylning av pasta.

## **ACT DISKVERKTYG**

Diskverktøyet ACT (Advanced Cleaning Tool) är ett verktyg



som snabbt och effektivt rengör grytkärlet och minskar arbetsbelastningen. Diskverkyget styrs av ett enkelt och komplett disksystem med tre förinställda program. Välj program, tillsätt en tablett ACTab diskmedel och diskningen startar och sköts automatiskt. Bara att skölja ur innan den är klar att användas igen.

ACT klarar att rengöra en gryta utan föregående blötläggning vilket reducerar vatten och energiförbrukning. Detta medför bättre driftsekonomi och mindre miljöpåverkan.

ACT diskar med samma effektivitet gång efter gång (noggrannheten ökar i och med att diskprocessen likriktas i högre grad med mindre inverkan från yttre faktorer).

ACT har en ny unik rund diskborste som även roterar runt egen axel. Det betyder att den sköljs av under tiden och håller sig fri från matrester under hela diskningen.

ACT ökar effektiviteten avsevärt eftersom diskprocessen går snabbare och blir ännu mer verkningsfull med våra egenutvecklade disktabletter ACTab.

### **KANTINVAGGA**

En revolutionerande kombinerad vagg och hylla för grytkärlet. Vaggan roterar tillsammans med grytkärlet i stjälpningsrörelsen vilket medger portionering i kantiner utan skopor, slevor

och kladd. Fyll enkelt upp en kantin i taget med vilken produkt som helst. Vrid vaggan ett halvt varv och den låser sig i ett läge som ger en optimal avställningsyta för mjölkpaket i direkt anslutning till grytkärlet. Placera ett 20 liters mjölkpaket på hyllan och låt mjölken rinna genom lockets galler samtidigt som omröraren arbetar. Enkelt, säkert och ergonomiskt.

### **SOUS VIDE KORGAR**

Korgar som hängs på kokgrytans omrörarverkyg för tillagning av vakuumpförpackade livsmedel med sous vide. Finns i två olika storlekar, 25 liter för 100, 200, 300 och 400 liters kokgrytor samt 13 liter för 50, 75 och 150 liters kokgrytor.

### **VERKTYGSVAGN**

Verktögsvagnen underlättar vid förflyttning och förvaring av till exempel silplåtar och tömningsplåtar. Vagnen är konstruerad i rostfritt stål och finns i utförande för två eller fyra uppsättningar verktyg.

### **VÄGGFÄSTE FÖR VERKTYG**

Verktögsvagnen underlättar vid förflyttning och förvaring av till exempel silplåtar och tömningsplåtar. Vagnen är konstruerad i rostfritt stål och finns i utförande för två eller fyra uppsättningar verktyg.

# VI ANPASSAR KOKGRYTAN EFTER ERA BEHOV

## **FABRIKSANPASSNINGAR**

Nedanstående utföranden är exempel på möjligheter till specialanpassning som finns att tillgå. Kontakta oss på Getinge Storkök eller någon av våra återförsäljare så kan vi tillsammans hitta den optimala lösningen för just ert kök!

## **AVTAPPNINGSVENTIL**

Fjärilsventil i hygieniskt utförande för avtappning av grytkärlet eller anslutning av pump. Utförd helt i rostfritt stål med packning av EPDM. Kan levereras i storlekarna 2" och 3" och i ISO- eller SMS-utförande.

## **ELANSLUTNING**

Grytans elektriska utrustning kan anpassas för andra nätspänningar.

## **BEREDSKAPSLÄGE**

Vid krissituationer kan M6 aktivera ett beredskapsläge som säkerställer fortsatt matlagning även om vatten- eller elförsörjningen är avbruten. Ställ in om ni har tillgång till vatten eller inte, reducera effekten om det behövs, sen är ni igång med matlagningen igen.

## **PELARE**

Grytans teknik och stödpelare kan specialtillverkas i flera olika bredder för att göra det möjligt att montera nya grytor vid befintliga golvbrunnar där det tidigare funnits grytor av andra fabrikat. Möjlighet finns också att anpassa placeringen av el och vattenanslutning samt om teknikpelaren ska sitta på höger eller vänster sida.

## **ELUTTAG 230V 10A**

Eluttag. 230V, max 10A placerat i teknikpelarens front. För anslutning av apparat, exempelvis stavmixer.

## **M6 VARIANTER**

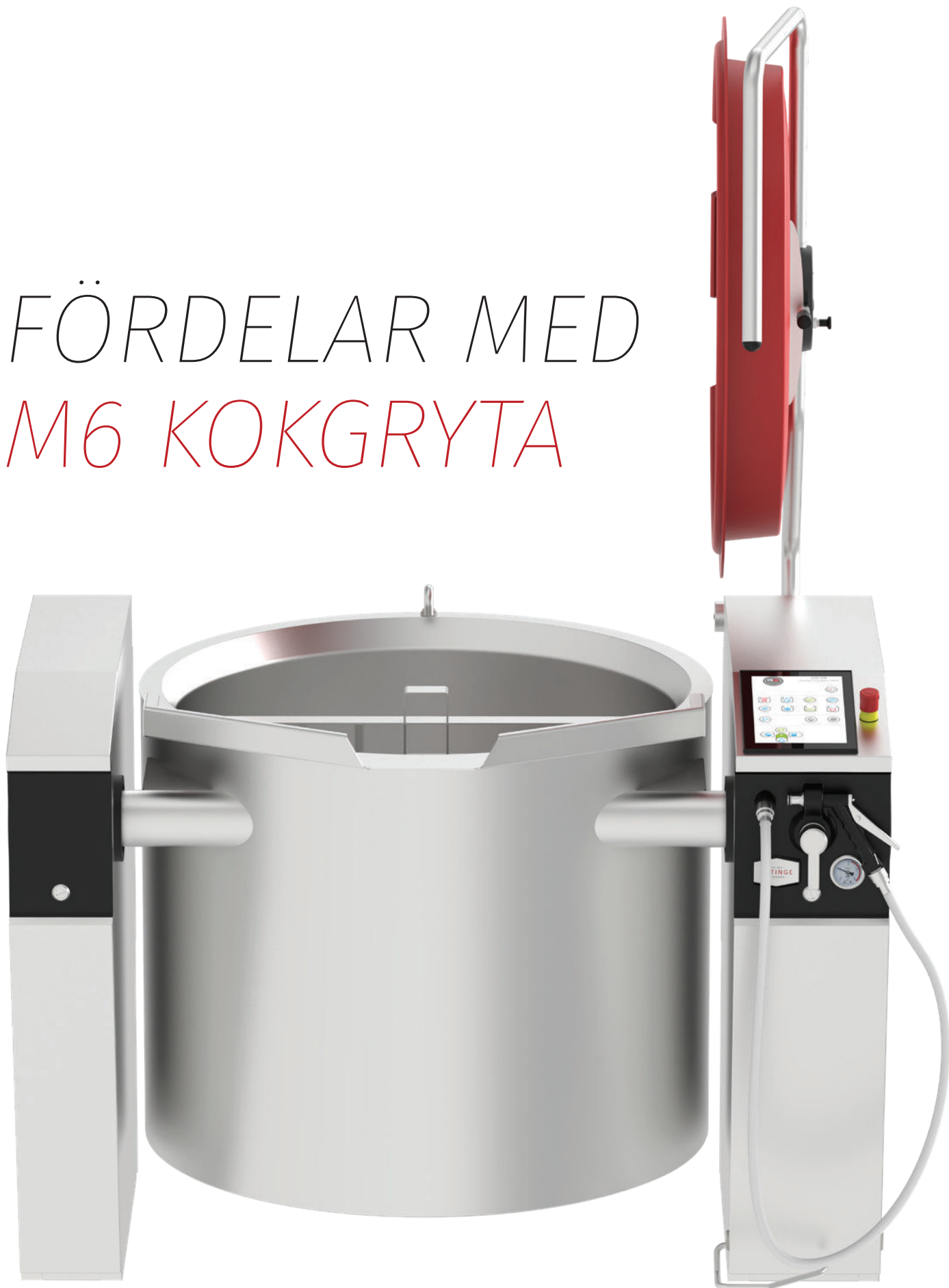
**M6:** Traditionell tipp höjd på 400 mm.

**M6 Hi:** Har en högre tipp höjd på 600 mm, vilket ger bättre ergonomi och enklare utportionering.

**M6 BL:** Bolt-Less installation, helt fristående på ben och behöver inte bultas i golvet. Ingen borrning som kan skada golvetts tätskikt krävs. Tipp höjd 600 mm



# FÖRDELAR MED M6 KOKGRYTA



### **HÖG HÅLLBARHET OCH TILLFÖRLITLIGHET**

Robust konstruktion som säkerställer lång livslängd, även under intensiv användning. M6 är byggd för att klara alla typer av storkök med höga krav på prestanda.

### **SMART UPPVÄRMNING OCH ECO-LÄGE**

Avancerad mattemperaturstyrning som säkerställer perfekt resultat varje gång. Med energieffektiva eco-lägen minskar energiförbrukningen genom att undvika överkokning över 96°C.

### **MILJÖVÄNLIG OCH ENERGIEFFEKTIV**

M6 minskar energiförbrukningen med cirka 20% genom sina energibesparingsfunktioner och eco-program för disk. Ni kan enkelt övervaka energiförbrukningen och minska matsvinn.

### **ERGONOMISK OCH SÄKER**

Den ergonomiska utformningen med en 600 mm tipp höjd, vridbart lock och lättanvända pekskärmar gör arbetet säkert och bekvämt. Inbyggt övertrycksskydd, övervarvsskydd och rasskydd ökar säkerheten ytterligare.

### **ANVÄNDARVÄNLIG PEKSKÄRM OCH DIGITAL ASSISTENT**

M6 styrs via en intuitiv pekskärm med tydliga ikoner. Den erbjuder funktioner som programhantering, energiloggning och integration med kostdatasystem. Pekskrämen kan ställas in på flera språk, vilket gör den idealisk för internationella kök.

### **SJÄLVRENGÖRING OCH SMARTA TILLBEHÖR**

Utrustad med automatiska rengöringsprogram och smarta tillbehör som fotpedal och diskstillbehöret ACT, vilket spar tid och underlättar det dagliga arbetet.

### **INNOVATIVA SÄKERHETSFUNCTIONER**

Säkerhetskomponenter som överhettningsskydd, manometer och säkerhetsventil säkerställer säker drift. Dessutom har M6 en låg ljudnivå (60 dB(A)) och en yttemperatur på endast cirka 30°C.

### **WIFI-ANSLUTNING OCH E-LOG™**

M6 kan anslutas till WiFi för att hantera HACCP och energiförbrukningsdata direkt från kokgrytan. Med e-log™ kan energianvändningen spåras och analyseras i realtid.

### **MÅNGSIDIGA TILLBEHÖR**

M6 erbjuder ett brett utbud av tillbehör som sous videkorgar, silplåt och kantinvagga för att förbättra kökets effektivitet.

### **ANPASSNINGSBAR DESIGN**

M6 kan skräddarsys efter kökets specifika behov, med olika tipp höjder och anpassade installationer som Bolt- Less alternativet för enkel montering utan att skada golvet tåtskikt.

*GETINGE STORKÖK  
INNOVATION I VARJE DETALJ!*

# VILKEN VERSION AV M6 BEHÖVER NI?

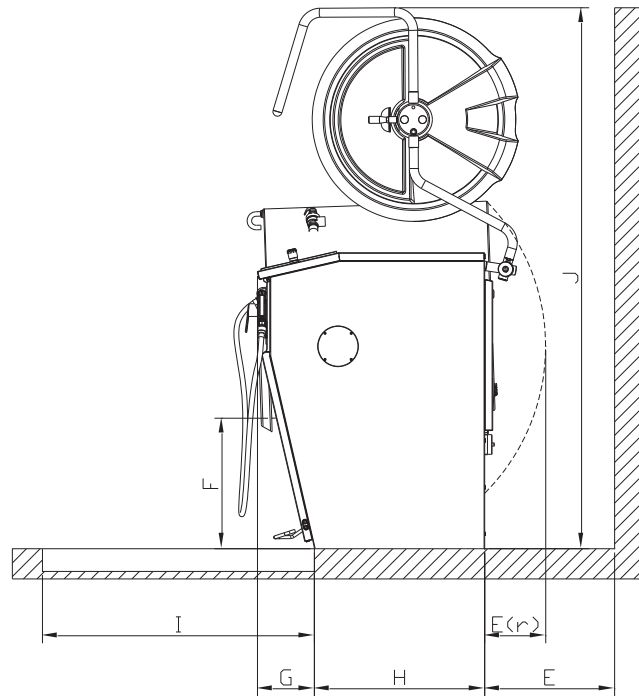
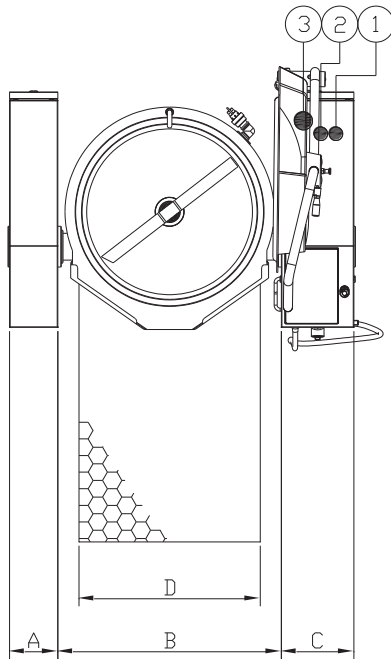
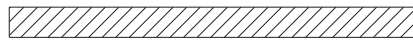
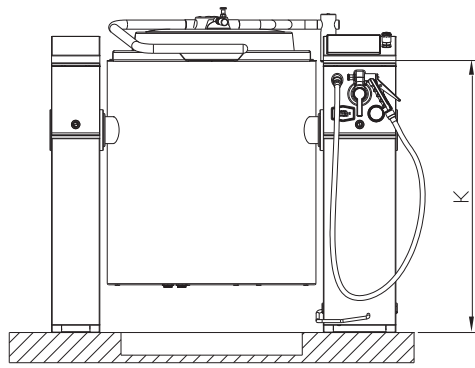
	Mini	Bas	Bas+	Midi	Maxi	Maxi/IWC
Flödesmätning	•	•	•	•	•	•
Kokning	•	•	•	•	•	•
Tidsstyrning	•	•	•	•	•	•
Omrörning		•	•	•	•	•
Diskprogram		•	•	•	•	•
Kylning				•	•	•
Jäsning				•	•	•
Programmering	•	•	•	•	•	•
Sous vide					•	•
Mattemperatur			•		•	•
Cook & Chill						•
e-log™	•	•	•	•	•	•
gs-doc™			•		•	•
LED-belysning i lock		•	•	•	•	•
Eco mode			•		•	•
Tempvakt			•		•	•
Beredskapsläge	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval
Eluttag 230V 10A	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval
Fotpedal Hold to Run	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval



## SPECIFIKATIONER

## KOKGRYTA M6

TIPPHÖJD 400 MM



1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.  
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar  
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH  
 REK. FLÖDE 25L/MIN

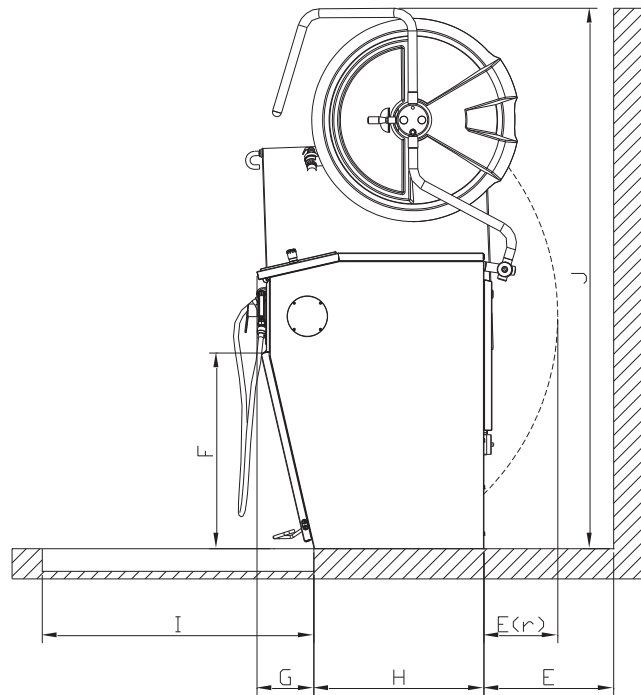
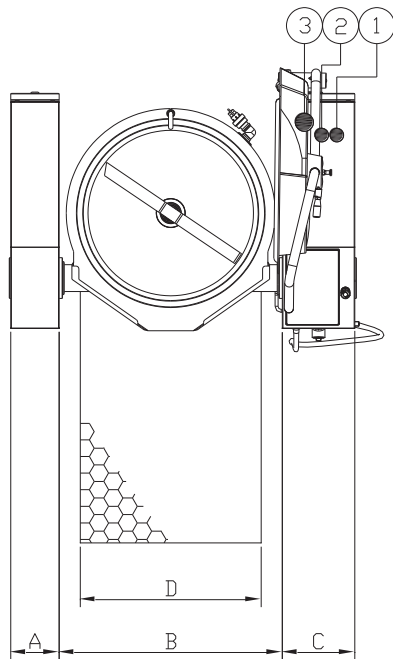
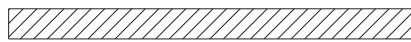
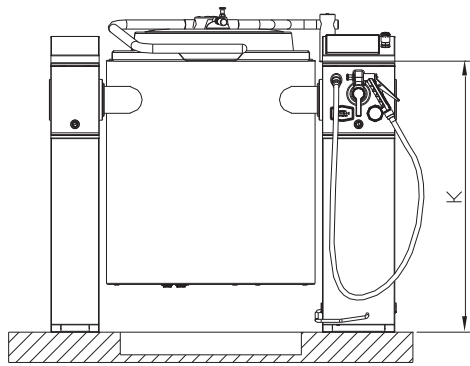
2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.  
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar  
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH  
 REK. FLÖDE 11L/MIN  
 TEMPERATUR (MAX) 65°C

3. ELANSLUTNING, 3N 50HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)  
 3b. ELANSLUTNING, 1N 50Hz 230V. PE max 10A för eluttag (option).

Volym	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	160	655	240	500	63	330	410	186	564	800	1720	900	15,0	0,55	25	25
75	160	655	240	500	152	330	410	186	564	800	1720	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	600	206	430	410	186	564	900	1790	900	22,5	0,75	35	30
150	160	960	240	600	369	430	410	186	564	900	1975	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	600	369	430	410	186	564	900	1975	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	600	503	530	410	186	564	900	2080	900	45,0	2,2	80	35
400	160	1085	240	600	596	630	560	186	564	900	2230	1050	50,0	3,0	80	35

## KOKGRYTA M6 HI

TIPPHÖJD 600 MM



1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.  
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar  
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH  
 REK. FLÖDE 25L/MIN

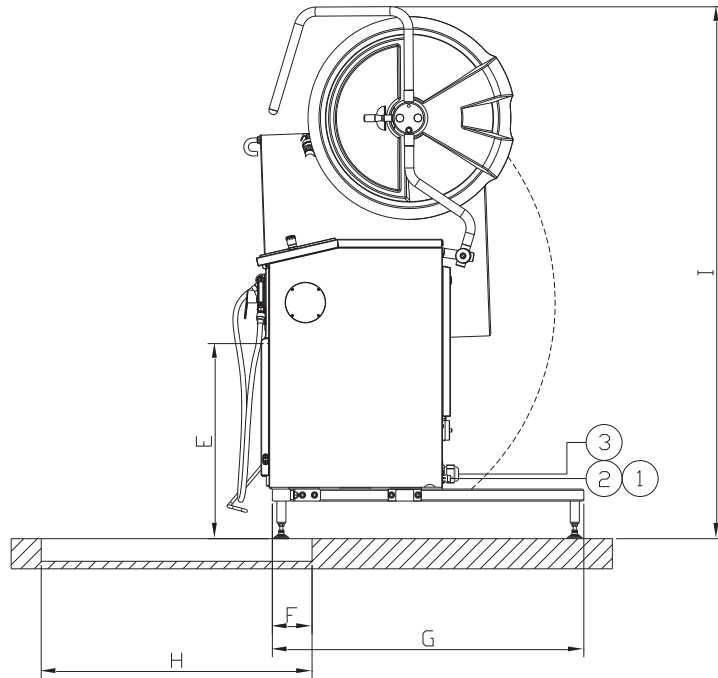
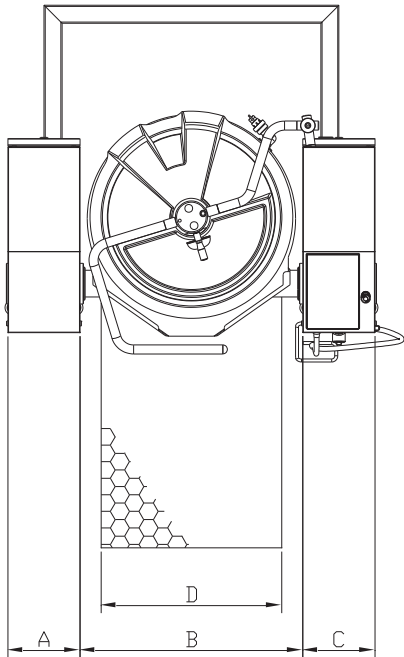
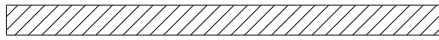
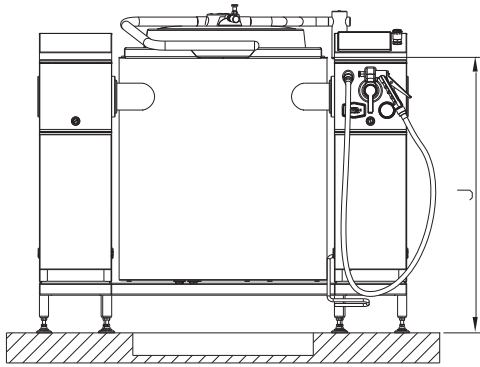
2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.  
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar  
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH  
 REK. FLÖDE 11L/MIN  
 TEMPERATUR (MAX) 65°C

3. ELANSLUTNING, 3N 50HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)  
 3b. ELANSLUTNING, 1N 50Hz 230V. PE max 10A för eluttag (option).

Volym	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	160	655	240	500	104	330	610	186	564	800	1720	900	15,0	0,55	25	25
75	160	655	240	500	193	330	610	186	564	800	1720	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	600	247	430	610	186	564	900	1790	900	22,5	0,75	35	30
150	160	960	240	600	409	430	610	186	564	900	1975	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	600	409	430	610	186	564	900	1975	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	600	543	580	610	186	564	900	2080	900	45,0	2,2	80	35

## KOKGRYTA M6 BL

TIPPHÖJD 600 MM



1. KALLVATTEN, GÅNGA R15 UTV.  
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar  
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH  
 REK. FLÖDE 25L/MIN

2. VARMVATTEN, GÅNGA R15 UTV.  
 TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar  
 HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH  
 REK. FLÖDE 11L/MIN  
 TEMPERATUR (MAX) 65°C

3. ELANSLUTNING, 3N 50HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSRYTARE)  
 3b. ELANSLUTNING, 1N 50Hz 230V. PE max 10A för eluttag (option).

Volym	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	240	655	240	500	610	132	1035	800	1720	900	15,0	0,55	25	25
75	240	655	240	500	610	132	1035	800	1720	900	15,0	0,7	25	35
100	240	740	240	600	610	132	1035	900	1790	900	22,5	0,75	35	30
150	240	960	240	600	610	132	1253	900	1975	900	30,0	1,1	45	35
200	240	960	240	600	610	132	1253	900	1975	900	35,0	1,5	63	35
300	240	1085	240	600	610	132	1378	900	2080	900	45,0	2,2	80	35



*INNOVATION I  
VARJE DETALJ!*

**GETINGE STORKÖK AB**

EKEBERGSVÄGEN 11 • 305 75 GETINGE SVERIGE

TELEFON +46 35 - 17 99 90

INFO@GSAB.NU • WWW.GSAB.NU