

Easy · EasyMix · EasyStand · EasyMobile



JONIFOODLINE



Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken

Driftssikkerhed,  
ergonomi, hygiejne



## Index

Symbolforklaring	4
Oversigt	5
Easy	6-7
EasyMix	8-9
EasyMobile	10-11
EasyStand	12-13
Styringer	
AutoTemp 02e	15
AutoTemp 03s	15
AutoTemp 11	15
AutoTemp 15	15
AutoTemp 31	16
AutoTemp 35	16
Detaljer	18-21
Ekstraudstyr	22-24
Tekniske data	25-26
Oversigt, gryder og styringer	27

Jøni Foodline A/S er en dansk produktionsvirksomhed, der siden 1973 har beskæftiget sig med fremstilling af storkøkkenudstyr. Vi har i dag 40 medarbejdere og leverer kipgryder, kipstegere og kogeborde til det europæiske marked. Derudover leverer vi til skibsværfter over hele kloden. Salget foregår gennem kompetente, lokale forhandlere, som yder brugerne den nødvendige service både før, under og efter købet.

*Der tages forbehold for trykfejl. Ret til ændring uden varsel forbeholdes. Produkterne kan være vist med ekstraudstyr. 08-2010*

## Innovation og fleksibilitet



### Vores vision

Det er vores mål at være den foretrukne producent af kipgryder, kippstegere og kogeborde til storkøkkener.

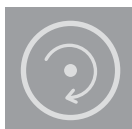
Vores produkter er konstrueret med særligt fokus på let og ergonomisk betjening, hygiejne, driftssikkerhed samt en lang levetid. Det er ligeledes målet at vores produktprogram har en indbygget fleksibilitet, der gør det muligt at levere netop de løsninger, der opfylder den enkelte kundes specifikke behov.

Jeg håber vores produkter vil bidrage til at gøre Deres storkøkken til en bedre arbejdsplads med mulighed for at tilberede gode kvalitetsmåltider.

Mogens U. Jørgensen  
*Administrerende direktør*



# Symbolforklaring



358 Nm  
140 rpm

## Røreværkets trækraft og hastighed

Et røreværk med stor trækraft er en forudsætning for effektiv omrøring i tunge produkter. En lav rørehastighed skåner produktet og en høj hastighed gør det luftigt.



4 kg

## Røreværktøjets vægt

Et let røreværktøj giver færre tunge løft og bedre ergonomi.



Max 4 kg

## Lågets vægt

Et let låg sparer løft af mange kilo hver dag og giver dermed bedre ergonomi.



## Ingen skruer/samlinger i madområdet

Grydekrop i kraftig plade uden samlinger og skruer i madområdet giver optimal hygiejne og lang levetid.



## Inspektionshul

Dette sparer mange løft af låget og ingredienser kan tilsættes, mens røreværket roterer.



## Programmer

Programmer med lagring af varianter sparer tid ved gryden og sikrer ensartede resultater.



## Køling med isvand fra eksternt køleanlæg

Køling med isvand der recirkuleres gennem et eksternt køleanlæg. Dette giver en hurtig og nem nedkøling af produktet i gryden.



## Køling med vand fra vandforsyningen

Dette giver en nem nedkøling af produktet i gryden. Kølevandet genbruges ikke.



1-9

## Vandsparefunktion på køling

Økonomisk køling med en 9-trins vandsparefunktion.



## Indstilleligt, opretstående betjeningspanel

Betjeningen af gryden bliver mere ergonomisk og displayet kan aflæses på afstand. Dette giver bedre overblik over flere gryder og generende lysrefleksioner kan undgås.



Error codes

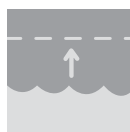
## Fejlkoder

Dette giver nemmere og hurtigere service. Typiske brugerfejl indikeres ligeledes.



## Kiphøjde

Større kiphøjde giver bedre ergonomi og mulighed for lettere udportionering og rengøring.



WaterLevel  
Automatic

## WaterLevelAutomatic

Styringen sikrer, at der altid er korrekt vandstand i grydens dampgenerator, også efter et eventuelt køleforløb.



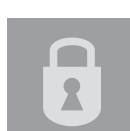
## Vandmængdemåler

Elektronisk afmåling af den vandmængde der fyldes i gryden. Mængden måles i liter/gallon med en decimal.



## Drypstop

Vandpåfyldning med drypstop giver nemmere rengøring og mindre vand på gulvet.



## Adgangskode

Det er muligt at kræve indtastning af adgangskode før gryden kan betjenes.

## - en verden af gryder



Jøni Foodlines produktprogram spænder fra den enkle kipgryde med manuelt kip, over de traditionelle multifunktionelle gryder, til de avancerede gryder med røreværk. Som eksempler på det brede produktprogram kan fremhæves gryder på fire ben, mobile varianter og gryder med 600 mm kiphøjde og effektiv nedkøling.

For alle gryder gælder at der ikke er gået på kompromis med kvaliteten, og de forskellige modeller afspejler derfor kun forskelle i funktioner.

Gryderne arbejder med 1 bar damptryk, hvilket giver 120° C. Gryderne kan leveres til opvarmning med el eller for tilslutning til eksternt dampanlæg.

Alle gryder kan leveres til 3~230 V, 3~400 V, 3~400 V+N og 3~440 V, samt andre spændinger på forespørgsel.

### Easy og EasyMix

Disse modeller er enkle kipgryder med eller uden integreret røreværk. De foretrækkes i køkkener med et moderat behov for kogning og omrøring.

### EasyMobile

Denne gryde på hjul anvendes, hvor mobiliteten er vigtig for køkkenets arbejdsgang.

### EasyStand

Denne model på fire ben foretrækkes, hvor der ønskes en enkel installation uden større indgreb i gulvet.

Andre gryder findes i separat brochure.



Easy



EasyMix



EasyMobile



EasyStand

Easy

## Den klassiske kipgryde



AutoTemp 11 (ekstraustyr)



- Elektrisk kip
- Let at betjene
- Uopvarmet top
- Rengøringsvenlig
- 40-300 liter nettovolumen





## Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Gasfjeder på låget
- Styring AutoTemp 11
- Styring AutoTemp 31
- Roterbart låg
- Manuel vandkøling med vand fra vandforsyningen
- Forberedt for Power-Management-Systems

## Den enkle gryde med elektrisk kip

Model Easy er en enkel gryde med elektrisk kip. Dermed kombineres kipgrydens fordele med en bekvem og enkel betjening.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter og med den elektriske kip-funktion tømmes gryden nemt og hurtigt.

Elovarmede Easy-gryder leveres som standard med styringen AutoTemp 02e, som indeholder elektrisk kip, trinløs regulering af energitilførslen med en drejeknap samt en koldt vandshane for vandpåfyldning i gryden. Den korrekte mængde vand fyldes automatisk i dampgeneratoren, så varmelementerne beskyttes mod overophedning og uventede driftsstop kan undgås.

Dampopvarmede Easy-gryder leveres som standard med styringen AutoTemp 03s, som indeholder elektrisk kip, trinløs regulering af energitilførslen med en drejeknap samt en koldt vandshane for vandpåfyldning i gryden.

Elovarmede gryder kan leveres med styringen AutoTemp 11 som ekstraudstyr: Styringen indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, trykknabetjent vandpåfyldning og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Elovarmede gryder kan også leveres med styringen AutoTemp 31 som ekstraudstyr. Styringen indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarm-funktion og Water-LevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Easy leveres som standard med et let, tætsluttende låg af kunststof, der er hængslet på søjlen med betjeningen. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

Flere gryder kan sammenbygges og betjeningen kan valgfrit placeres i højre eller venstre søjle. Easy gryden kan sammenbygges med model EasyMix.

- Integreret røreværk med 6 røremønstre
- Trinløs rørehastighed
- PowerMix
- Digital styring og visning af indergrydens temperatur
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Justerbar betjeningsboks
- Inspektionshul
- Uopvarmet top
- 40 -300 liter nettovolumen



	Hastighed (rpm)	Maksimal trækraft (Nm)	Effekt (kW)
40 -120 liter	5-140	152	0,75
150-200 liter	5-140	243	1,5
250-300 liter	5-140	358	2,2







## Ekstraudstyr

- Rengøringsværktøj
- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Gasfjeder
- Målepind
- SlowMix
- Styling AutoTemp 35
- Redskabsvogn
- Manuel køling med vand fra vandforsyningen
- Roterbart låg
- Forberedt for Power-Management-Systems

## Økonomisk løsning med røreværk

EasyMix er en enkel gryde med integreret røreværk. En mekanisering af omrøringen i gryden forenkler tilberedningen og sparer arbejdskraft ved gryderne. Samtidigt opnås et bedre resultat, da varmepåvirkningen sker mere jævnt på hele grydens indhold og påbrændning kan undgås.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter og er som standard udstyret med AutoTemp 15. Denne styling indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styling og visning af indergrydens temperatur, styling af røreværk, trykknabetjent vandpåfyldning og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

EasyMix kan leveres med ekstraudstyr AutoTemp 35, som indeholder elektrisk kip med Tilt-Back, digital styling og visning af indergrydens temperatur, styling af røreværk, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarmfunktion og WaterLevelAutomatic.

### Røreværk

Gryden har med sin gennemgående røreværksaksel ingen uhygiejniske samlinger i madområdet og løftegrebet på røreværktøjet er altid rent og let tilgængeligt.

Røreværket har 6 dynamiske røremønstre, som automatisk tilpasser sig den valgte hastighed og dermed altid arbejder optimalt. Hastigheden kan frit indstilles fra 5 til 140 omdrejninger per minut. Den langsomme rotation fordeler varmen og skåner maden, mens den hurtige rotation blander effektivt og gør visse retter luftige.

Den kraftige røreværksmotor yder 152/243/358 Nm og kan derfor også røre tunge retter. F.eks. kan kartoffelmos af friske kartofler tilberedes i gryden.

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, når låget åbnes, men jævning, krydderier mv. kan tilsættes gennem inspektionshullet.

### Fleksibilitet

Med tilkøb af SlowMix kan røreværket rotere langsomt, når gryden er kippet. Dette blander grydens indhold ved udportionering. Røreværket gør det også muligt at montere rengøringsværktøjet MultiClean, der sparer både tid, kræfter og vand ved rengøring af gryden.

Flere gryder kan sammenbygges eller kombineres med Easy og betjeningen kan valgfrit placeres i højre eller venstre søjle.

- Mobil gryde på fire hjul
- Elektrisk kip
- Let at betjene
- Uopvarmet top
- Rengøringsvenlig
- 40-100 liter nettovolumen



Alle fire hjul er drejelige.  
To hjul har rotationsbremse og to hjul har retningsbremse.





## Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Styring AutoTemp 11
- Styring AutoTemp 31
- Roterbart låg
- Gasfjeder på låget
- Manuel vandkøling med vand fra vandforsyningen
- Forberedt for Power-Management-Systems

## Gryden der kan flyttes efter behov

Model EasyMobile er en gryde på fire hjul, der med sin mobilitet åbner nye muligheder for anvendelse af kipgryder. Den kan f.eks. anvendes som midlertidig, ekstra kapacitet, deles af flere køkkener/afdelinger eller anvendes til transport af tilberedt mad.

I køkkener med begrænset plads kan gryden hentes fra lageret til køkkenet, når behovet opstår. Derfra kan den flyttes ud til serveringen og efterfølgende tilbage til køkkenet for rengøring. Dette sparer plads i køkkenet og gør anvendelsen mere fleksibel, uden at gå på kompromis med grydens funktionalitet.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80 og 100 liter og leveres med et let, tætsluttende låg af kunststof, der er hængslet på søjlen. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

Som standard leveres EasyMobile med styringen AutoTemp 02e, som indeholder elektrisk kip, trinløs regulering af energitilførslen med en drejeknap samt en koldt vandshane for vandpåfyldning i gryden. Dampgeneratoren fyldes automatisk med den korrekte vandmængde og sikrer dermed varmelegemerne mod overophedning så uønskede driftsstop undgås.

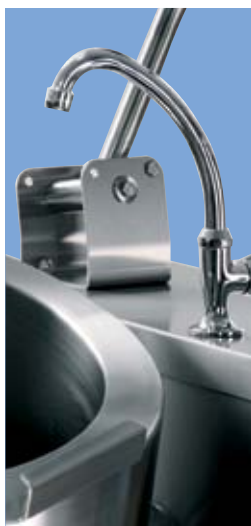
Gryden kan leveres med styringen AutoTemp 11 som ekstraudstyr. Styringen indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, trykknappbetjent vandpåfyldning og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Ligeledes kan gryder også leveres med styringen AutoTemp 31 som ekstraudstyr. Styringen indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarm-funktion og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

EasyMobile er monteret på et solidt understel, så gryden kan flyttes og kippes sikkert. Et kørehåndtag og drejelig hjul sikrer nem håndtering af gryden.

Gryden leveres kun el-opvarmet og tilslutning af el og vand sker på bagsiden af søjlen.

Arbejdshøjden er 950 mm.



- Nem montage
- Elektrisk kip
- Let at betjene
- Uopvarmet top
- Rengøringsvenlig
- 40-100 liter nettovolumen





## Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Styring AutoTemp 11
- Styring AutoTemp 31
- Roterbart låg
- Gasfjeder på låget
- Manuel vandkøling med vand fra vandforsyningen
- Forberedt for Power-Management-Systems

## Stabilt stativ og nem opstilling

Model EasyStand er en gryde på fire ben. Den kan anvendes, når der ikke ønskes installationer i gulvet, f.eks. i lejede lokaler eller ved en midlertidig placering.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80 og 100 liter og leveres med et let, tætsluttende låg af kunststof, der er hængslet på søjlen. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

Som standard leveres EasyStand med styringen AutoTemp 02e, som indeholder elektrisk kip, trinløs regulering af energitilførslen med en drejeknap samt en koldtvandshane for vandpåfyldning i gryden.

Dampgeneratoren fyldes automatisk med den korrekte vandmængde og sikrer dermed varmelegemerne mod overophedning så uønskede driftsstop undgås.

Gryden kan leveres med styringen AutoTemp 11 som ekstraudstyr. Styringen indeholder elektrisk kip

med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, trykknappbetjent vandpåfyldning og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Gryder kan også leveres med styringen AutoTemp 31 som ekstraudstyr. Styringen indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarm-funktion og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

EasyStand er monteret på et solidt, stabilt understel med fire ben, så gryden kan kippes sikkert. Gryden leveres kun el-opvarmet og tilslutning af el og vand sker på undersiden af søjlen.

Brugervenlig og med tydelige indstillinger



# Styringer



AutoTemp 02e/AutoTemp 03s

## AutoTemp 02e

Varmetilførslen justeres trinløst med en drejeknap og med en hane på søjlen fyldes vand i gryden.

Grydens kip-funktion betjenes med taster i betjeningspanelet og vandpåfyldning i dampgeneratoren foretages automatisk.

Hvis der opstår for højt tryk i gryden eller varmelegemerne overophedes indikeres dette af en rød kontrollampe.

## AutoTemp 03s

Varmetilførslen justeres trinløst med en drejeknap og med en hane på søjlen fyldes vand i gryden.

Grydens kip-funktion betjenes med taster i betjeningspanelet.

Hvis der opstår for højt tryk i gryden eller varmelegemerne overophedes indikeres dette af en rød kontrollampe.

## AutoTemp 11

I displayet vises normalt den faktiske temperatur på indergryden, men et tastetryk giver adgang til visning og ændring af den ønskede temperatur. Denne indstilles hurtigt og præcist mellem 1-120°C. De store pile ændrer indstillingen med 10°C og de små pile med 1°C. Varmetilførslen styres automatisk, så den ønskede temperatur opnås.

Ved tryk på tasterne i displayets anden linie fyldes vand i gryden. Der er en funktion for påfyldning mens tasten holdes og en funktion for påfyldning indtil tasten trykkes igen. Vandet kommer gennem en stor, drypfri tud på søjlen.

Grydens kip-funktion betjenes med taster i betjeningspanelet og TiltBack-funktionen gør, at gryden automatisk returnerer en smule efter stop af kip. Derved minimeres efterløb ved tømning og udportioneringen lettes. WaterLevelAutomatic sikrer det korrekte vandniveau i grydens dampgenerator. Dermed kan tørkogning og unødvendige driftstop undgås.

## AutoTemp 15

I øverste display vises normalt den faktiske temperatur på indergryden, men et tastetryk giver adgang til visning og ændring af den ønskede temperatur. Denne indstilles hurtigt og præcist fra 1 til 120°C. De store pile ændrer indstillingen med 10°C og de små pile med 1°C. Varmetilførslen styres automatisk, så den ønskede temperatur opnås.

Røreværkets hastighed og røremønster styres let i betjeningspanelets anden linie. Der kan vælges mellem 6 dynamiske røremønstre og hastigheden kan justeres fra 5 til 140 omdrejninger per minut. Visse røremønstre har en begrænset hastighed, betinget af røremønstrets funktion.

Røremønstrene dækker over kontinuerlig omrøring i begge retninger, samt flere røremønstre med varierende reverseringer og pauser. Disse røremønstre er hver især rettet mod normal omrøring, skånsom omrøring og kraftig omrøring/mosning. Desuden er et røremønster optimeret til rengøring med rengøringsværktøjet.

Røremønstrene er opbygget så de automatisk tilpasser sig den indstillede rørehastighed og derved altid virker optimalt. Langsom omrøring giver færre reverseringer og længere pauser, mens hurtig omrøring giver flere reverseringer og kortere pauser. Kombineret med muligheden for at indstille hastigheden fra 5 til 140 omdrejninger per minut, giver denne enestående funktion et godt resultat, uanset om der er behov for effektiv, hurtig og kraftfuld omrøring eller skånsom,

# Styringer



AutoTemp 11

langsom omrøring. Af sikkerhedsmæssige årsager stopper røreværket, når låget åbnes. Ved tilvalg af SlowMix kan røreværket dog rotere langsomt med åbent låg, mens en tast holdes og gryden er kippet. Dette forenkler tømningsen og giver et mere ensartet resultat, hvis maden skal fordeles ud i flere beholdere.

Ved tryk på tasterne i displayets tredje linie fyldes vand i gryden. Der er en funktion for påfyldning, mens tasten holdes og en funktion for påfyldning indtil tasten trykkes igen. Vandet kommer gennem en stor, drypfri tud på søjlen.

Grydens kip-funktion betjenes med taster i betjeningspanelet og TiltBack-funktionen gør, at gryden automatisk returnerer en smule efter stop af kip. Derved minimeres efterløb ved tømningsen og udportioneringen lettes.

WaterLevelAutomatic sikrer det korrekte vandniveau i grydens dampgenerator. Dermed kan tørkogning og unødvendige driftstop undgås. Denne styring kan udstyres med den mest enkle køling som ikke har mulighed for at regulere mængden af kølevand.

Når kølingen er afsluttet aftappes det overskydende vand fra dampkappen, ved at åbne for en manuel ventil.

## AutoTemp 31

I displayet vises normalt den faktiske temperatur på indergryden, men et tastetryk giver adgang til visning og ændring af den ønskede temperatur. Denne indstilles hurtigt og præcist mellem 1-120°C. De store pile ændrer indstillingen med 10°C og de små pile med 1°C. Varmetilførslen styres automatisk, så den ønskede temperatur opnås.

Styringen har en integreret vandmængdemåler og vand fyldes i gryden ved at indstille den ønskede mængde og starte påfyldningen. Påfyldningen stopper automatisk, når den ønskede mængde er påfyldt. Den ønskede mængde kan indstilles med 1 decimal og mens vandet fyldes på vises restmængden. Man kan let stoppe påfyldningen og justere den ønskede mængde.

Små mængder kan med fordel påfyldes med manuel fyldning. Mens tasten holdes fyldes der vand i gryden og den påfyldte mængde kan aflæses i displayet med én decimal. Vandet kommer gennem en stor, drypfri tud på søjlen.

Timer-funktionen stopper varmetilførslen og giver alarm på et ønsket klokkeslæt eller efter et valgt stykke tid. Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet og efter ønske kan der tilkobles en ekstern visuel eller akustisk alarm.

Grydens kip-funktion betjenes med taster i betjeningspanelet og TiltBack-funktionen gør, at gryden automatisk returnerer en smule efter stop af kip. Derved minimeres efterløb ved tømningsen og udportioneringen lettes.

WaterLevelAutomatic sikrer det korrekte vandniveau i grydens dampgenerator. Dermed kan tørkogning og unødvendige driftstop undgås.

## AutoTemp 35

I displayet vises normalt den faktiske temperatur på indergryden, men et tastetryk giver adgang til visning og ændring af den ønskede temperatur. Denne indstilles hurtigt og præcist mellem 1-120°C. De store pile ændrer indstillingen med 10°C og de små pile med 1°C. Varmetilførslen styres automatisk, så den ønskede temperatur opnås.

Røreværkets hastighed og røremønstre styres let i betjeningspanelets anden linje. Der kan vælges mellem 6 dynamiske røremønstre og hastigheden kan justeres fra 5 til 140 omdrejninger per minut. Visse røremønstre har en begrænset hastighed, betinget af røremønstrets funktion.

Røremønstrene dækker over kontinuerlig omrøring i begge retninger, samt flere røremønstre med varierende reverseringer og pauser. Disse røremønstre er hver især rettet mod normal omrøring, skånsom omrøring og kraftig omrøring/mosning. Desuden er et røremønster optimeret til rengøring med rengøringsværktøjet.

Røremønstrene er opbygget så de automatisk tilpasser sig den indstillede rørehastighed og derved altid virker optimalt. Langsom omrøring giver færre reverseringer og længere pauser, mens hurtig omrøring giver flere reverseringer og kortere pauser. Kombi-





AutoTemp 15



AutoTemp 31



AutoTemp 35

neret med muligheden for at indstille hastigheden fra 5 til 140 omdrejninger per minut, giver denne enestående funktion et godt resultat, uanset om der er behov for effektiv, hurtig og kraftfuld omrøring eller skånsom, langsom omrøring.

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper røreværket, når låget åbnes. Ved tilvalg af SlowMix kan røreværket dog rotere langsomt med åbent låg, mens en tast holdes og gryden er kippet. Dette forenkler tømningen og giver et mere ensartet resultat, hvis maden skal fordeles ud i flere beholdere.

Styringen har en integreret vandmængdemåler og vand fyldes i gryden ved at indstille den ønskede mængde og starte påfyldningen. Påfyldningen stopper automatisk, når den ønskede mængde er påfyldt. Den ønskede mængde kan indstilles med 1 decimal og mens vandet fyldes på vises restmængden. Man kan let stoppe påfyldningen og justere den ønskede mængde.

Små mængder kan med fordel påfyldes med manuel fyldning. Mens tasten holdes fyldes der vand i gryden og den påfyldte mængde kan aflæses i displayet med én decimal. Vandet kommer gennem en stor, drypfri tud på søjlen.

Timer-funktionen stopper varmetilførslen og giver alarm på et ønsket klokkeslæt eller efter et valgt stykke tid. Det aktuelle klokkeslæt vises i displayet og efter ønske kan der tilkobles en ekstern visuel eller akustisk alarm.

Grydens kip-funktion betjenes med taster i betjeningspanelet og TiltBack-funktionen gør, at gryden automatisk returnerer en smule efter stop af kip. Derved minimeres efterløb ved tømning og udportioneringen lettes.

WaterLevelAutomatic sikrer det korrekte vandniveau i grydens dampgenerator. Dermed kan tørkogning og unødvendige driftstop undgås.

Med ekstraudstyret 'køling' kan gryden opbygges så maden kan nedkøles i gryden efter endt tilberedning. Der kan køles med vand fra vandforsyningen eller med isvand, der recirkuleres gennem et eksternt køleanlæg. Løsningen med et eksternt køleanlæg er kun mulig for OptiMix på 100 til 300 liter. Hvis der køles med vand fra vandforsyningen, kan der opnås betydelige vandbesparelser med de statiske køletrin fra 1 til 9, som vælges i opsætningsmenuen.

Ved en lav værdi er kølingen vandbesparende men langsommere. Betjening af kølefunktionen er integreret i betjeningspanelet og efter endt køling tømmes grydens dampkammer for overskydende vand og gryden bliver automatisk klar til at varme igen. Brugeren skal således ikke betjene håndtag eller ventiler ved start/stop af køling.

# Detaljer – gryder



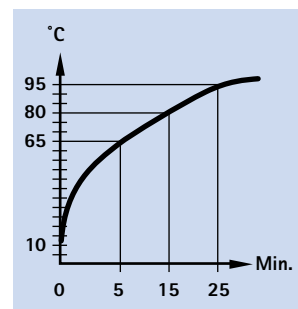
Uopvarmet og isoleret top



Drypfri tud



Bundplade



Opvarmningsforløb for 100 l gryde

## Uopvarmet top

Den øverste kant på gryden er uopvarmet og isoleret fra dampkappen. Herved mindskes varmeudstrålingen og der spares energi, samtidig med at risikoen for forbrændinger på underarmene minimeres.

Yderligere sikrer denne konstruktion at maden ikke brænder på i grydens udløbstud når gryden tømmes, hvilket ville reducere kvaliteten og øge rengøringstiden.

## Stor hældetud

Alle gryder er udstyret med en stor hældetud, så gryden altid kan tømmes sikkert. Evt. kan en si-plade eller en hæleplade anvendes som yderligere hjælp.

## Litermarkeringer

Grydekroppen har tydelige litermarkeringer, der er ætset ind i grydens overflade.

## Frisk vand fra drypfri tud

Vandpåfyldning i gryden foretages fra den drypfri tud, der er monteret på søjlen.

Derved sikres kortest mulig afstand fra tilslutning til tapning, så vandet altid er friskt og koldt. Vandet føres således ikke gennem grydekroppen, hvor det utilsigtet ville blive varmet op.

## Solid opbygning

De kraftige plader anvendt i grydekroppen samt forstærkninger i grydens bund og omkring akslerne, gør gryden stabil i alle situationer. Både gryde og søjler er opbygget helt i rustfrit stål og yderligere er indergryden fremstillet af syrefast stål, der beskytter mod korrosion fra aggressiv bundfald som f.eks. saltrester. Selve dampgeneratorens bund er fremstillet i ekstra kraftig plade, der beskytter mod påvirkninger fra aflejringer og derved sikrer lang levetid.

## Tæt konstruktion

Placering af grydens bundplade og dens tætning lidt oppe i yderkappen giver en naturlig drypkant, hvor overkog og rengøringsvand løber af. Derved kan det ikke trænge ind under bundpladen og gøre skade. Desuden er gryden også tættere mod vand og damp fra gulv og gulvbrønde.

## Hurtig opvarming

En patenteret konstruktion af dampgeneratoren gør det muligt at arbejde med en lille vandmængde omkring varmelegemerne. Dette giver hurtigere opvarmnings- og reaktionstider samt mindsker energispildet.

## Sikring af varmelegemer

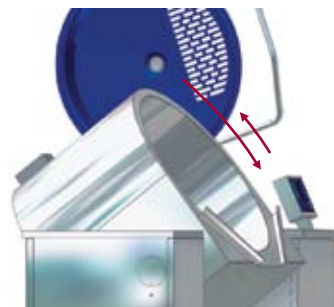
Alle varmelegemer er monteret forrest i gryden, så de ikke risikerer overophedning når gryden kippes. Derudover er de beskyttet af en tørkognings-termostat.



Låg i specialkunststof



Ergonomisk udformet lågbøjle



TiltBack funktion

## Sikkerhed mod overtryk

Alle gryder er udstyret med et omfattende sikkerhedssystem mod overtryk i gryden. Dette omfatter udover driftsystemerne, sikkerhedspressostat, manometer, sikkerhedsventil og dobbelte kontaktorer.

## Låg i specialkunststof

Specialkunststof der anvendes til fremstilling af låget, sikrer et særdeles let og stabilt låg, der både er varme-fast, formstabilt, hydrolysebestandigt og fødevarerodkendt.

Ingen skruer i madområdet og afrundede hjørner gør låget nemt at rengøre og meget hygiejnisk.

Låget har en god isoleringsevne og slutter godt til hele vejen rundt på kanten af gryden. Dette mindsker både forbrændingsfare og energiforbrug væsentligt.

## Ergonomisk lågkonstruktion

Låget åbnes let ved hjælp af den ergonomisk udformede lågbøjle. Under åbning bevæges låget bagud og er dermed i åben tilstand ikke i vejen for brugeren.

På Multi, MultiMix, Opti og OptiMix drejer låget i kuglelejer og en gasfjeder hjælper med at løfte låget, så kraftforbruget reduceres til et minimum.

## WaterLevelAutomatic

WaterLevelAutomatic sikrer det korrekte vandniveau i grydens dampgenerator. Dermed kan tørkogning og unødvendige driftstop undgås. WaterLevelAutomatic fungerer uanset vandkvaliteten.

På gryder med automatisk køling reetableres det korrekte vandniveau i dampgeneratoren automatisk efter endt køling.

## TiltBack

Alle gryder med AutoTemp 11, AutoTemp 15, AutoTemp 31 og AutoTemp 35 har en valgfri TiltBack funktion, der gør det muligt at indstille om/hvor meget gryden skal kippe tilbage efter et kip. Dette reducerer efterløb og letter udportioneringen.

## Avanceret software

Den specialdesignede software omfatter alle grydens funktioner og kan i vid udstrækning tilpasses brugerens behov. Der er mulighed for at indstille temperaturen i celsius eller fahrenheit samt vandmængden i liter, UK gallon eller US gallon.

Styringen overvåger løbende grydens funktion og i tilfælde af fejl vises dette med en fejlkode i displayet. Dette gælder både betjeningsfejl og komponentfejl. På denne måde løses eventuelle problemer hurtigt.

## Detaljer – gryder



Justerbar betjeningsboks



Miljørigtige konstruktioner



Integreret røreværk

### Betjeningsboks

Betjeningen er placeret i en god arbejds højde og kan let aflæses. Betjeningsboksen kan indstilles så den vender ind mod gryden. Brugeren er således ikke i tvivl om, hvilken betjening der hører til gryden, og eventuelle refleksioner kan også minimeres. Dette sikrer en let og hurtig betjening, og brugeren kan hurtigt få et overblik over de enkelte gryders tilstand, også på afstand. Betjeningsboksen er IPX6 og beskytter derfor elektronikken på bedste vis.

### Miljøvenlig

Under udvikling af produktet fokuseres der på miljørigtige konstruktioner, så forbruget af el og vand minimeres når gryden anvendes.

Produktionen foregår under stor hensyntagen til miljøet og en lang levetid på produktet sikrer at de anvendte naturressourcer udnyttes optimalt.

Da gryden primært er fremstillet af genanvendelige materialer er den dog også miljøvenlig efter endt levetid.

### Integreret røreværk

Røreværket i gryden sparer kræfter og tid, dels fordi omrøring kan foregå automatisk, men også fordi øget omrøring letter tilberedning af mange retter.

I forhold til et røreværk monteret på søjle undgås besværlige til- og frakoblinger af røreværktøjet og man kan let åbne låget og kontrollere grydens indhold eller tilføje ingredienser.

Røreværksfunktionen er altid tilgængelig, da den ikke deles mellem to gryder.

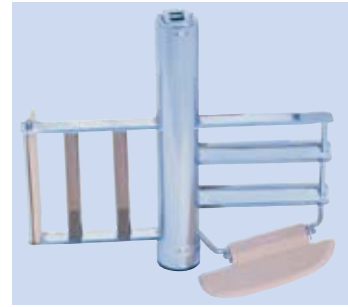
Det integrerede røreværk letter ikke alene tilberedningen af maden, men også rengøringen, da skraberne reducerer risikoen for, at maden brænder fast.



Hygiejnisk gryde



Praktisk inspektionshul



Røreværktøj

## Gennemgående aksel

Røreværksaksens roterende del befinder sig over madområdet, så der ikke findes uhygiejniske samlinger eller pakdåser, der kan blive utætte eller lække. Røreværket kræver ikke smøring eller lignende vedligeholdelse og røreværktøjets løftegreb er selv ved en fuld gryde rent og let tilgængeligt.

## Hygiejnisk gryde

Selve grydekroppen er fuldsvejst, så der selv ved gryder med integreret røreværk ikke findes uhygiejniske samlinger i madområdet eller ved grydens overkant og ydersider.

## Inspektionshul

Alle gryder med røreværk er som standard udstyret med et praktisk inspektionshul med tilhørende låg.

Dette anvendes når der skal tilsættes ingredienser mens røreværket kører, f.eks. jævning. I næsten alle køkkener er dette uundværligt og bør ikke vælges fra.

## Langsom omrøring

Muligheden for at sænke røreværkets fart helt ned til 5 omdrejninger per minut gør det muligt også at røre skånsomt i f.eks. sammenkogte retter. Især når maden er længe i gryden, f.eks. ved varmeholdning eller nedkøling, er dette vigtigt da maden ellers let kan slås i stykker.

## Ergonomisk montering

Monteringen af røreværktøjet foregår ergonomiskrigtigt. Den gennemgående aksel gør det muligt og naturligt at montere røreværktøjet i vandret stilling, hvorved løft langt ude fra kroppen undgås.

## Let røreværktøj

En særlig konstruktion gør røreværktøjet både let og yderst stabilt. Det store moment på røreværksmotoren tillader, at værktøjet er forsynet med mange, brede skråstillede vinger, hvilket sikrer en effektiv blanding, også ved lave hastigheder.

# Ekstraudstyr til gryder



SlowMix

## SlowMix

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk så snart låget åbnes. Med Slow-Mix kan røreværket dog rotere langsomt mens en tast holdes og gryden er kippet. Dette giver et mere ensartet resultat af udportioneringen.



Aftapningshane

## Aftapningshane

Den traditionelle aftapningshane monteres i fronten af gryden og giver mulighed for at tømme gryden for flydende produkter. Aftapningshanen kan leveres i størrelsen 2".



Butterflyventil

## Butterflyventil

Den sanitære butterflyventil monteres i fronten af gryden og gennem denne kan flydende produkter pumpes ud af gryden. Dette sikrer en hurtig og let udportionering. Ventilen kan ved montage af et vinkelstykke ligeledes benyttes som aftapningshane. For rengøring kan ventilen adskilles og renses. Butterflyventilen kan leveres i 2" eller 3" og med ISO Clamp, DS eller SMS kobling.



Kogeindsats

## Kogeindsats

Kogeindsatse anvendes til at koge produkter, man ikke ønsker skal ligge løst i vandet. Dette kan f.eks. være skrøbelige fødevarer eller fødevarer man ønsker at løfte ud af gryden for at beholde vandet i gryden. Alt efter størrelse er kogeindsatsen delt op i flere lag og i halve eller kvarte.



Siplade

## Siplade

Sipladen er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. Den monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor den bliver siddende når gryden tømmes. Sipladen anvendes typisk når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende.



Hældeplade

## Hældeplade

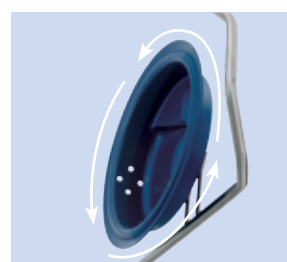
Hældepladen monteres enkelt i grydens udløbstud og benyttes som hjælp til en kontrolleret tømning af gryden.



Redskabsvogn

## Redskabsvogn

Redskabsvognen anvendes til at opbevare løst tilbehør til gryden, som f.eks. røreværktøj, rengøringsværktøj og siplade. Placering af vognens tyngdepunkt gør den let at løfte og køre med.



Drejeligt låg

## Drejeligt låg

Drejeligt låg letter arbejdsgangen i forbindelse med rengøringen af låget. Mindre personer som kunne have svært ved at nå toppen og den bagerste del af grydelåget, har nu mulighed for at dreje låget og derved rengøre det uden besvær.



Nedstøbningsfixturer

## Nedstøbningsfixturer

Fixturen støbes ned i gulvet og søjlerne fastgøres så direkte herpå. Nedstøbningsfixturer er et alternativ til fastspænding med bolte. Fixturerne leveres komplet med afstandsstykker.



Målepind

## Målepind

Målepinden hænges over grydens kant og er et praktisk hjælpeværktøj til afmåling af grydens indhold.



Løst leje

## Løst leje

Dette er et beslag for ophæng af grydens støtteaksel og erstatter en støttesøjle. Et løst leje monteres på noget der kan bære grydens vægt, f.eks. en bestående søjle, andet udstyr eller en væg. Løsningen er velegnet ved udskiftning af dele af et grydebatteri.



Rørrensers

## Rørrensers

Rørrenserseren gør det nemt at rengøre røreværktøjets midter-rør. Børsten har et 60 cm langt skaft og kan dermed benyttes til alle grydestørrelser. Børstens hoved kan skilles fra skaftet og kogevaske, hvorved der opnås optimal hygiejne.



Frontmonteret slangeoprul og udtag på toppen af søjlen



Slangeoprul og udtag på siden af søjlen

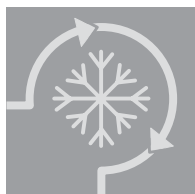
## Spulepistol

Denne solide spulepistol er beregnet til rengøring af gryden. Spulepistolens robuste opbygning gør, at den tåler stød og fald. Strålen kan let indstilles fra koncentreret til spredt. Spulepistolen monteres på en slange, som forsynes fra et separat blandingsbatteri.

## Føler for dataopsamling af madtemperaturen

Ønskes der dataopsamling af madtemperaturen kan gryder med AutoTemp 15 og AutoTemp 35 udstyres med en ekstra føler. Temperaturen måles på stålappen umiddelbart på den anden side af maden. Føleren er isoleret fra andre direkte varme/kuldepåvirkninger. Målinger fra denne føler kan registreres med gængse programmer. Typisk kan man anvende programmer, som allerede findes i køkkenet og unødvendig installering og vedligeholdelse af software undgås. Målingerne anvendes typisk til dokumentation iht. HACCP.

## Ekstraudstyr til gryder



### Køling med vand fra vandforsyningen

For nedkøling i gryden kan der leveres kappekøling med brug af vand fra vandforsyningen. Vandet ledes gennem dampkappen, hvor det køler

grydens indhold og videre ud i gulvrøsten. Det er en simpel måde at køle på, men vandforbruget er relativt stort og køleeffekten er afhængig af vandets temperatur.

### AutoTemp 02e, AutoTemp 03s, AutoTemp 11, AutoTemp 15 og AutoTemp 31

Disse styringer har den mest enkle køling, som betjenes ved manuelt at åbne og lukker for ventiler. Når kølingen er afsluttet, tappes det overskydende vand fra dampkappen, ved at åbne for en ventil.

### AutoTemp 35

På denne styring kan vandforbruget mindskes ved at vælge mellem 9 køletrin, som bestemmer intensiteten på kølingen. Jo lavere værdi man vælger, jo mindre vand passerer gennem dampkappen og jo længere tid vil nedkølingen tage.

På AutoTemp 35 indstilles køletrinet i opsætningsmenuen. Når kølingen afsluttes genoprettes automatisk det korrekte vandniveau i dampgeneratoren.



### MultiClean – Det effektive rengøringsværktøj

MultiClean er et særdeles effektivt og meget brugervenligt rengøringsværktøj, der let monteres i alle gryder med integreret røreværk.

MultiCleans børster renser hurtigt grydens madområder for selv kraftigt snavs og brugeren sparer således rengøringstid, som kan anvendes til andre formål. Montagen foregår på samme måde som ved røreværktøjet.

Det patenterede rengøringsværktøj MultiClean er også vandbesparende, da iblødsætning oftest kan undgås. De dobbelte, stive børster er fjederbelastede og følger grydens form, hvilket giver en effektiv rengøring.

Børsterne er monteret i specielle skinner, så de hurtigt kan fjernes for rengøring eller udskiftes med børster i andre hårdhedsgrader. På siderne renser 4 børster hele overfladen, og bunden rengøres af to børster i konturform

- Brugervenligt
- Tidsbesparende
- Vandbesparende



# Tekniske data

## Easy

Netto indhold 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter

Kan frit sammenbygges med EasyMix og Easy

Armatursojlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryde fremsrillet i syrefast stål

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller damp fra ekstern dampgenerator

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120°C

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

Manometer

Uopvarmet topkant

Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle

Tætsluttende kunststoflåg

Elektrisk kip

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C<sup>3</sup>

Arbejdshøjde: 900 mm.

### Standard: Styling AutoTemp 02e

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren

Kontrollampe for gryde i drift

Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne.

### Standard (damp): Styling AutoTemp 03s

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Kontrollampe for gryde i drift

Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne.

### Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 11

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPX6

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Spærre mod kip med lukket låg

24 V styrespænding

Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl.

### Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

## EasyMix

Netto indhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter

Kan frit sammenbygges med Easy og EasyMix

Armatursojlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryde fremsrillet i syrefast stål

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra ekstern dampgenerator

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120°C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPX6

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

24 V styrespænding

Manometer

Uopvarmet topkant

Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle

Tætsluttende kunststoflåg med inspektionshul og tilhørende låg

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C<sup>3</sup>

Arbejdshøjde: 900 mm.

### Røreværk

Integreret røreværk uden samlinger i madområdet

Solidt, let røreværk opbygget af rustfrit stål

Skrabere i fødevarerogkendt og varmebestandig kunststof

Røreværktøjets vægt: 2,3 -5,6 kg\*

Omd./min: 5-140

Min. periferihastighed: 0,12-0,18 m/s\*

Max. periferihastighed: 3,2-7,7 m/s\*

Maximal trækraft: 152-358 Nm\*

Langsom acceleration/deacceleration for øget sikkerhed

Hurtigt stop af røreværket når låget åbnes

Røreværket er beskyttet mod overbelastning

Støjniveau i drift: Under 55 dB.

### Standard: Styling AutoTemp 15

Elektronisk styring af kappetemperaturen

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling.

### Alternativ: Styling AutoTemp 35

Elektronisk styring af kappetemperaturen

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

### Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraudstyr).

## EasyStand

Netto indhold 40, 60, 80 og 100 liter

Armatursojlen er i højre side

Indergryde fremsrillet i syrefast stål

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120°C

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

# Tekniske data

Manometer  
Uopvarmet topkant  
Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle  
Tætssluttende kunststofflåg  
Elektrisk kip  
Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <math>40^{\circ}\text{C}</math><sup>3</sup>  
Arbejdshøjde: 900 mm.

## Standard: Styling AutoTemp 02e

Elektronisk varmeregulering med drejeknap  
Vandpåfyldning i gryden med koldt vandshane  
Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren  
Kontrollampe for gryde i drift  
Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/ overophedning af varmelegemerne.

## Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 11

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPX6  
Elektronisk styring af kappetemperaturen  
Spærre mod kip med lukket låg  
24 V styrespænding  
Elektrisk kip med justerbar TiltBack  
Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud  
WaterLevelAutomatic  
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling  
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit  
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon  
Fejlkode for brugerfejl og apparatfejl.

## Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen  
Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver  
Realtidsur  
WaterLevelAutomatic  
Adgangskode kan vælges  
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling  
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit  
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

## EasyMobil

Netto indhold 40, 60, 80 og 100 liter  
Armatursojlen er i højre side  
Indergryde fremstillet i syrefast stål  
Fuldsvejt, isoleret grydekrop  
Litermarkering i gryden  
Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk  
Effekt: I henhold til datablad\*  
Opkogningstid: I henhold til datablad\*  
Arbejdsdruk: 1,0 bar  
Max. damptemperatur: 120°C  
Lille vandmængde i dampgeneratoren  
Varmelegemer forrest i gryden  
Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden  
Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe  
Eltilslutning med CE-stik bag på søjlen  
Vandtilslutning med lynkobling på bagsiden af gryden  
Integreret forsyningsadskiller  
Manometer  
Mobilt understel med fire hjul. To med retningsbremse og to med rotationsbremse  
Hjul: Ø160 mm i softgummi med drejelig gaffel og rustfast kugleleje  
Uopvarmet topkant  
Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle  
Tætssluttende kunststofflåg  
Elektrisk kip  
Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <math>40^{\circ}\text{C}</math><sup>3</sup>  
Arbejdshøjde: 950 mm.

## Standard: Styling AutoTemp 02e

Elektronisk varmeregulering med drejeknap  
Vandpåfyldning i gryden med koldt vandshane  
Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren  
Kontrollampe for gryde i drift  
Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne.

## Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 11

Elektronisk styring af kappetemperaturen  
Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver  
Realtidsur  
WaterLevelAutomatic  
Adgangskode kan vælges  
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling  
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit  
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

## Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen  
Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver  
Realtidsur  
WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges  
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling  
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit  
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

<sup>3</sup> Undtaget konstruktionsbetinget ledevarme i enkelte randområder

\* Se datablad

## Oversigt – Gryder

Volumen	Easy	EasyMix	EasyMobile	EasyStand
Standardstyring	40-300 liter	40-300 liter	40-100 liter	40-100 liter
Styring	AutoTemp 02e/03s	AutoTemp 15	AutoTemp 02e	AutoTemp 02e
Elektrisk kip	AutoTemp 11/AutoTemp 31	AutoTemp 35	AutoTemp 11/ AutoTemp 31	AutoTemp 11 /AutoTemp 31
Kiphøjde	+	+	+	+
Placering af styring	400-467 mm*	400-467 mm*	433-497 mm*	438-447 mm*
Røreværk	Højre side eller venstre side	Højre side eller venstre side	Højre side	Højre side
Omdrejninger per minut	-	+	-	-
Max. trækraft for røreværk	-	5-140	-	-
Hængslet plastlåg	-	152-358 Nm*	-	-
Gasfjeder på låget for let åbning	+	+	+	+
Inspektionshul	o	o	o	o
Køling med vand fra vandforsyningen	-	+	-	-
Køling med vand fra isbank	o	o	o	o
Forsyningsadskiller	-	-	-	-
Mulighed for føler for dataopsamling af madtemperaturen	+	+	+	+
Opvarmingsmetode	o	o	o	o
Opvarmingsmetode	El/damp	El/damp	El	El

## Oversigt – Styringer

	AutoTemp 02e/03s	AutoTemp 11	AutoTemp 15	AutoTemp 31	AutoTemp 35
Justerbar, oprejst betjeningsboks	-	+	+	+	+
TiltBack	-	+	+	+	+
WaterLevelAutomatic	-	+	+	+	+
Vandmængdemåler	-	-	-	+	+
Styring på kappetemperaturen	-	+	+	+	+
Ur/timer	-	-	-	+	+

+ Standard

o Ekstraudstyr

- Ikke muligt

\* Afhængig af grydestørrelse



*Du finder flere gryder, kipstegere og kogeborde i vores brochurer på [www.joni-foodline.dk](http://www.joni-foodline.dk)*

