

# Multi • MultiMix • Opti • OptiMix



**JONIFOODLINE**



Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken

Driftssikkerhed,  
ergonomi, hygiejne



## Index

Symbolforklaring	4
Oversigt	5
Multi	6-7
MultiMix	8-9
Opti	10-11
OptiMix	12-13
Detaljer	14-17
Ekstraudstyr	18-21
Styringer	
AutoTemp 31	22
AutoTemp 35	22
AutoTemp 51	23
AutoTemp 55	23
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 optioner. 07-2010*

## Innovation og fleksibilitet



### Vores vision

Det er vores mål at være den foretrukne producent af kippgryder, kipstegere og kogeborde til storkøkkener. Vores produkter er konstrueret med særligt fokus på let og ergonomisk betjening, hygiejne, driftsikkerhed 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



477 Nm  
155 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

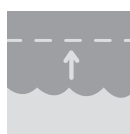
Dette giver nemmere og hurtigere service. Typiske brugerfejl indikeres ligeledes.



600 mm

## 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.



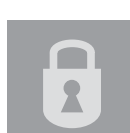
## Vandmængdemåler

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.

### Multi og MultiMix

Disse modeller er avancerede kipgryder med eller uden integreret røreværk. De udmærker sig ved mange størrelser, stor fleksibilitet og et omfattende program af tilbehør. Gryderne foretrækkes i køkkener med et stort behov for kogning og omrøring.

### Opti og OptiMix

Disse modeller forener de avancerede kipgryders store funktionalitet med den perfekte kiphøjde på 600 mm. Derudover giver OptiMix mulighed for tilslutning til et eksternt køleanlæg. Gryderne foretrækkes i køkkener med fokus på ergonomi og hvor der er et stort behov for kogning og omrøring.

Andre gryder findes i separat brochure.



Multi



MultiMix



Opti



OptiMix

# Multi

## Ergonomisk gryde med avanceret styring

- Elektrisk kip
- Let at betjene
- Digital styring og visning af indergrydens temperatur
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Elektronisk vandmængdemåler
- Uopvarmet top
- Justerbar betjeningsboks
- 400 mm kiphøjde
- 40-500 liter nettovolumen



Betjeningsboksen kan drejes ind mod gryden og er placeret i en god arbejds højde.





## Ekstraudstyr

- Styring AutoTemp 51
- Spulepistol
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Roterbart låg
- Manuel køling med vand fra vandforsyningen
- Forberedt til Power-Management-Systems

## Mange størrelser og meget tilbehør

Model Multi findes i mange varianter og opfylder alle krav til en moderne gryde uden røreværk. Gryder fra 40 til 500 liter og muligheden for at sammenbygge Multi med både MultiMix, Opti og OptiMix, gør Multi til et oplagt valg for køkkener, hvor der lægges vægt på arbejdslettende funktioner og brugertilpassede løsninger. En kiphøjde på minimum 400 mm gør udportioneringen enkel og Multi er dermed også velegnet til køkkener med stor produktion.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter.

Som standard leveres Multi med styringen AutoTemp 31, som indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarmfunktion og WaterLevelAutomatic.

Gryden kan leveres med AutoTemp 51 styringen som ekstraudstyr, som yderligere indeholder 6 forskellige

programmer og et kogespyd. For hvert program kan 10 sæt af parametre gemmes og kogespyddet kan bruges til at styre og vise madens temperatur.

Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

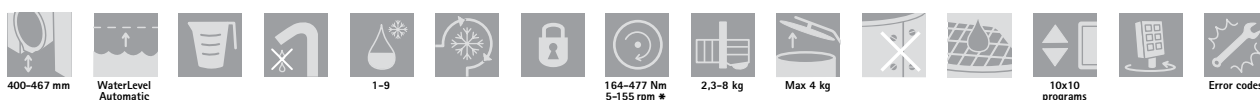
Multi leveres som standard med et let, tætsluttende låg af kunststof. Låget er hængslet på søjlen med betjeningen og en gasfjeder sikrer, at det åbnes med minimal kraft. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

De mange muligheder for kombination af størrelser og modeller med smalle eller brede søjler giver god mulighed for at tilpasse gryden til eksisterende installationer. Derved kan dyre ændringer i eksisterende bygninger minimeres.

- Integreret røreværk med 6 røremønstre
- Trinløs rørehastighed
- PowerMix
- Digital styring og visning af indergrydens temperatur
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Elektronisk vandmængdemåler
- Justerbar betjeningsboks
- Inspektionshul
- Uopvarmet top
- 400 mm kiphøjde
- 40-500 liter nettovolumen



	Hastrighed (rpm)	Maksimal trækraft (Nm)	Effekt (kW)
40-120 liter	5-155	164	1,1
150-200 liter	5-155	358	2,2
250-300 liter	5-155	477	3,0
400-500 liter	5-140	477	3,0







## Ekstraudstyr

- AutoTemp 55
- Rengøringsværktøj
- Spulepistol
- Aftapningsshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Automatisk køling med vand fra vandforsyningen
- Føler for madtemperatur for tilslutning til dataopsamling (HACCP)
- SlowMix
- Forberedt til Power-Management-Systems
- Redskabsvogn
- Roterbart låg

## Avanceret løsning med røreværk og mulighed for styring af madtemperaturen

Med MultiMix opfyldes kravene om avancerede funktioner i en betjeningsvenlig gryde med kraftigt røreværk. Gryden fra 40 til 500 liter og muligheden for at sammenbygge MultiMix med både Multi, Opti og OptiMix, gør MultiMix til et oplagt valg for køkkener, hvor der lægges vægt på arbejdslettende funktioner og brugertilpassede løsninger. En kiphøjde på minimum 400 mm gør udportioneringen enkel og MultiMix er dermed også velegnet til køkkener med stor produktion.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter og integrationen af det kraftige røreværk er både betjeningsmæssigt, hygiejnisk og ergonomisk den optimale løsning, når der ønskes omrøring i gryden.

Som standard leveres MultiMix med styringen AutoTemp 35, som indeholder elektrisk kip med Tilt-Back, digital styring og visning af indergrydens temperatur, styring af røreværk, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarm-funktion og WaterLevelAutomatic.

Gryden kan leveres med AutoTemp 55 styringen som ekstraudstyr, som yderligere indeholder styring af madtemperaturen, 9 dynamiske varmetrin og 10 forskellige programmer, hvoraf de 5 kræver køling som er ekstraudstyr. For hvert program kan 10 sæt af parametre gemmes.

Gryden har med sin gennemgående røreværksaksel ingen uhygiejnske 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 140/155\* omdrejninger per minut. Den langsomme rotation fordeles varmen og skåner maden, mens den hurtige rotation blander effektivt og gør visse retter luftige.

Den kraftige røreværksmotor yder 164/358/477 Nm og kan derfor også røre særdeles tunge retter. F.eks. kan der røres fars og tilberedes kartoffelmos af friske kartofler i gryden. Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk når låget åbnes, men jævning, krydderier mv. kan tilsættes gennem inspektionshullet.

Med tilkøb af ekstraudstyret 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 og kræfter ved rengøring af gryden.

- 600 mm kiphøjde
- Elektrisk kip
- Let at betjene
- Digital styring og visning af indergrydens temperatur
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Elektronisk vandmængdemåler
- Uopvarmet top
- Justerbar betjeningsboks
- 40-300 liter nettovolumen





## Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/  
Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Styring AutoTemp 51
- Roterbart låg
- Forberedt for Power-  
Management-Systems
- Manuel vandkøling med vand  
fra vandforsyningen

## Højere kip giver bedre ergonomi

Hvis der lægges stor vægt på ergonomisk brug og der ikke ønskes røreværk er Opti det oplagte valg, da den har en kiphøjde på 600 mm.

Opti kan leveres fra 40 til 300 liter og kan udstyres med en lang række arbejdslettende tilbehør. Den kan sammenbygges både med Multi, MultiMix og OptiMix.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter.

Som standard leveres Opti med styringen AutoTemp 31, som indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarmfunktion og WaterLevelAutomatic.

Gryden kan leveres med AutoTemp 51 styringen som ekstraudstyr, som yderligere indeholder 6 forskellige programmer og kogespyd. For hvert program kan 10 sæt af parametre

gemmes og et kogespyd kan bruges til at styre og vise madens temperatur. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Opti leveres som standard med et let, tætsluttende låg af kunststof. Låget er hængslet på søjlen med betjeningen og en gasfjeder sikrer at det åbnes med minimal kraft. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

De mange muligheder for kombination af størrelser og modeller med smalle eller brede søjler giver god mulighed for at tilpasse gryden til eksisterende installationer. Derved kan dyre ændringer i eksisterende bygninger minimeres.

# OptiMix

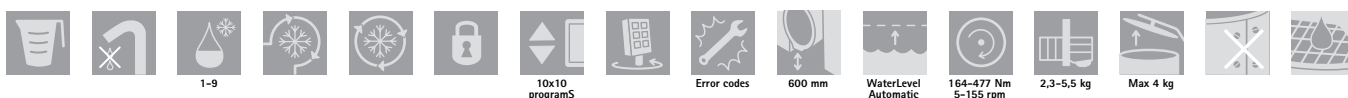
## Den avancerede gryde med ergonomisk kiphøjde og integreret røreværk

- 600 mm kiphøjde
- Integreret røreværk med 6 røremønstre
- Trinløs rørehastighed
- PowerMix
- Digital styring og visning af indergrydens temperatur
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Elektronisk vandmængdemåler
- Justerbar betjeningsboks
- Inspektionshul
- Uopvarmet top
- 40-300 liter nettovolumen
- Mulighed for køling med is-vand fra eksternt køleanlæg



En frihøjde på 600 mm gør tømnning til beholdere let.

	Hastighed (rpm)	Maksimal trækraft (Nm)	Effekt (kW)
40-120 liter	5-155	164	1,1
150-200 liter	5-155	358	2,2
250-300 liter	5-155	477	3,0



1-9

10x10 programS

Error codes

600 mm

WaterLevel Automatic

164-477 Nm 5-155 rpm

2,3-5,5 kg

Max 4 kg



## Ekstraudstyr

- AutoTemp 55
- Rengøringsværktøj
- Spulepistol
- Aftapningsshane/  
Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Automatisk køling med vand  
fra vandforsyningen
- Automatisk køling med is  
vand fra eksternt køleanlæg
- Føler for madtemperatur for  
tilslutning til dataopsamling  
(HACCP)
- Forberedt till Power-  
Management-Systems
- SlowMix
- Redskabsvogn
- Roterbart låg

## Enestående kombination af ekstra kiphøjde og funktion

I OptiMix er alle kipydernes funktioner optimeret til et enestående produkt. Med denne gryde kan den komplette tilberedningsproces gennemføres i et og samme apparat, da gryden både kan varme, røre og køle. Med en frihøjde på 600 mm mellem gulv og gryde, kan grydens indhold tømmes over i beholdere, som står på løftevogne.

Kombinationen af røreværk, ekstra kiphøjde og et låg, der åbnes meget let, gør OptiMix til den mest ergonomiske løsning på markedet. Rengøringen foregår ligeledes i en bedre arbejds højde end på traditionelle gryder.

Størrelser fra 40 til 300 liter og muligheden for at tilslutte gryden til et eksternt køleanlæg, gør også Opti-Mix til et oplagt valg for køkkener med cook-and-chill produktion. Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter og integrationen af det kraftige røreværk er både betjeningsmæssigt, hygiejnisk og ergonomisk den optimale løsning, når der ønskes omrøring i gryden.

Som standard leveres OptiMix med styringen AutoTemp 35, som indeholder elektrisk kip med Tilt-Back, digital styring og visning af indergrydens temperatur, styring af røreværk, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarm-funktion og WaterLevelAutomatic. Gryden kan leveres med AutoTemp

55 styringen som ekstraudstyr, som yderligere indeholder styring af madtemperaturen, 9 dynamiske varmetrin og 10 forskellige programmer, hvoraf de 5 kræver køling som er ekstraudstyr. For hvert program kan 10 sæt af parametre gemmes. 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 140/155 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 164/358/477 Nm og kan derfor også røre særdeles tunge retter. F.eks. kan der røres fars og tilberedes kartoffelmos af friske kartofler i gryden. Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, når låget åbnes, men jævning, krydderier mv. kan tilsættes gennem inspektionshullet.

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



# Detaljer - gryder



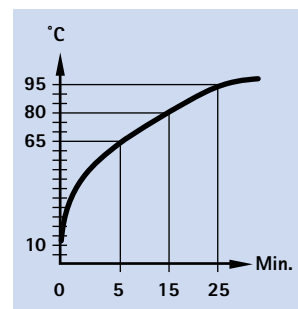
Uopvarmet og isoleret top



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 hældeplade 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

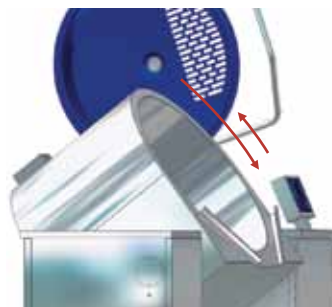
Alle varmelegemer er monteret forrest i gryden, så de ikke risikerer overophedning når gryden kippes. Derudover er de beskyttet af en tørkogningstermostat.



Låg i specialkunststof



Ergonomisk udformet lågbøjle



Ergonomisk udformet lågbøjle

## 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 fødevarerogkendt.

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 31, AutoTemp 35, AutoTemp 51 og AutoTemp 55 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.

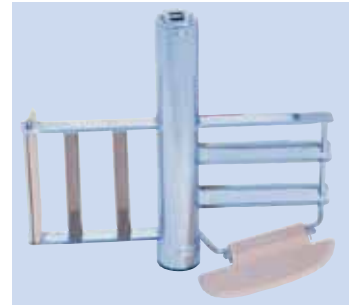
Det integrerede røreværk letter ikke alene tilberedningen af maden, men også rengøringen, da skraberne reducerer risikoen for, at maden brænder fast.



Hygiejnisk gryde



Praktisk inspektionshul



Røreværktøj

## Gennemgående aksel

Røreværksakslens 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 rørværk så snart låget åbnes. Med Slow-Mix kan rørværket 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 størrelserne 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 sidende når gryden tømmes. Sipladen anvendes typisk når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende.



Hældeplade

## Hældeplade

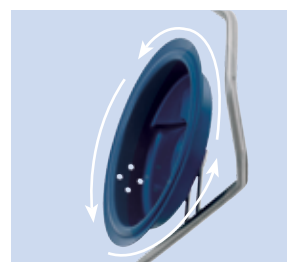
Hældepladen monteres enkelt i grydens udløbstud og benyttes som hjælp til en kontrolleret tømning af gryden.



Redskabsvogn

## Redskabsvogn

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



Roterbart låg

## Roterbart låg

Det roterbare 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. Fixtureerne 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 kogevaskes, 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 35 og AutoTemp 55 udstyres med en ekstra føler. Temperaturen måles på stålappen umiddelbart på den anden side af maden. Føleren er isoleret fra andre direkte varme/ kulde påvirkninger.

Målinger fra denne føler kan registreres med gængse programmer. Typisk kan man anvende programmer, som allerede findes i køkkenet og unødvendig installation og vedligeholdelse af software undgås. Målingerne anvendes typisk til dokumentation iht. HACCP.

# Ekstraudstyr til gryder

## 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.

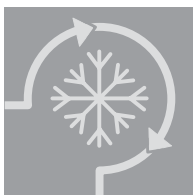
Børsterne er monteret i specielle skinner, så de hurtigt kan fjernes for rengøring eller udskiftes med børster i andre hårdhedsgrader. På siderne renser 4 børster hele overfladen, og bunden rengøres af to børster i konturnorm.

- Brugervenligt
- Tidsbesparende
- Vandbesparende



# Køling

## 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 31 og AutoTemp 51

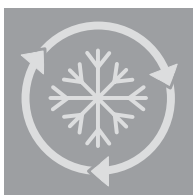
Disse styringer har den mest enkle køling, som betjenes ved manuel at åbne og lukke for ventiler. Når kølingen er afsluttet, tappes det overskydende

vand fra dampkappen, ved at åbne for en ventil.

### AutoTemp 55

På disse styringer 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 køletrinnet i opsætningsmenuen. På AutoTemp 55 indstilles køletrinnet direkte i betjeningspanelet og funktionen optimerer automatisk mængden af vand i forhold til valgt køletrin og madtemperatur. Når kølingen afsluttes genoprettes automatisk det korrekte vandniveau i dampgeneratoren.

## Køling med isvand fra eksternt køleanlæg



For nedkøling i gryden kan man anvende kappekøling med isvand fra eksternt køleanlæg.

Vandet ledes gennem dampkappen, hvor det køler grydens indhold, og tilbage til isbanken. Det er en enkel og ukritisk måde at køle på. Vandforbruget er lavt og køleeffekten er høj, da isvandets temperatur typisk er 0,5°C. Da kølevandet ikke er under frysepunktet undgås randfrysning. Derfor kan røreværket rotere langsomt, hvilket skåner maden.

Når kølingen afsluttes genoprettes automatisk det korrekte vandniveau i dampgeneratoren.

Dimensioneringen af køleanlægget og isbanken er afhængig af antallet og størrelsen på gryderne, samt det forventede antal nedkølinger per dag. Dette skal derfor udføres af et kølefirma, der også kan vurdere om eksisterende køleudstyr kan genanvendes, om der med fordel kan opbygges is om natten når strømmen er billig etc.

# Styringer



AutoTemp 31



AutoTemp 35

## 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 tømning 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 røremønster styres let i betjeningspanelets anden linie. Der kan vælges mellem 6 dynamiske røremønstre og hastigheden kan justeres fra 5 til 155<sup>1</sup> omdrejninger per minut. Visse røremønstre har en begrænset hastighed, betinget af røremønstrrets 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 155<sup>1</sup> 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 ekstraudstyr 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 kø-



AutoTemp 51

lefunktionen 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.

## AutoTemp 51

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 et kogespyd, som kan anvendes til enten at vise eller begrænse temperaturen i maden. F.eks. kan man se temperaturen i større stykker kød eller begrænse temperaturen i flydende retter/vand, så indholdet ikke koger over. Indstilling og visning foregår på samme måde som indergrydens temperatur.

Styringen har en integreret vandmængdemåler, og vand fyldes i gryden ved at indstille den ønskede mængde og starte påfyldningen. Påfyldningen stopper så 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 fyldes på med manuel fyldning. Mens tasten holdes, fyldes der vand i gryden og den påfyldte mængde kan aflæses i displayet med en decimal. Vandet kommer gennem en stor, drypfri tud på søjlen.

Styringen har 6 programmer med hver 10 varianter. Programmerne udfører hver især en række funktioner automatisk og kan således lette brugen af gryden betydeligt, idet både opvarmning, kogespyd og vand-



AutoTemp 55

påfyldning kan styres. For hvert program kan brugeren gemme 10 sæt af tilhørende værdier, til brug ved forskellige opgaver. Programmerne dækker over timer-funktioner, cook-and-hold og forsinket start. Ligeledes findes programmer til skånsomme opkog baseret på indergrydens og kogespydets temperatur. 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.

## AutoTemp 55

### Varme

I displayet vises normalt den faktiske madtemperatur, men et tastetryk giver adgang til visning og ændring af den ønskede temperatur. Denne indstilles hurtigt og præcist mellem 1-120°C. Varmetilførslen styres automatisk, så den ønskede madtemperatur opnås.

Når varmetilførslen reguleres efter madtemperaturen sikres det, at den ønskede madtemperatur opnås og opretholdes, samtidigt med at brugeren kun behøver tildele gryden mindst mulig opmærksomhed.

For at undgå påbrændning og muliggøre skånsom opvarmning kan varmetilførselsintensitet justeres i dynamiske trin fra 1 til 9. Disse trin styrer indergrydens temperatur i forhold til madens temperatur. Ved en lav værdi er opkogt skånsomt men langsommere. Ved en høj værdi er det mindre skånsomt men hurtigt. Dette giver en nem og sikker opvarmning af f.eks. mælkeprodukter.

### Røreværk

Røreværkets hastighed og røremønster styres let i betjeningspanelets anden linie. Der kan vælges mellem 6 dynamiske røremønstre og hastigheden kan justeres fra 5 til 155' 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 155' 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.



# Styringer

## Vandpåfyldning

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, drypfritud på søjlen.

## Programmer

Styringen har 10 programmer med hver 10 varianter. De 5 programmer indeholder kølefunktioner.

Programmerne udfører hver især en række funktioner automatisk og kan således lette brugen af gryden betydeligt, idet både opvarmning, nedkøling, omrøring og vandpåfyldning kan styres. For hvert program kan brugeren gemme 10 sæt af tilhørende værdier, til brug ved forskellige opgaver.

Programmerne dækker over timer-funktioner, cook-and-hold, røreprogrammer og forsinket start. Der er også mulighed for automatisk at gennemføre hele processer med opkog, kogning og efterfølgende nedkøling. 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.

## Driftssikkerhed

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

## Køling

Med ekstraudstyr 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.

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.

Kombinationen af styring på madtemperaturen og omrøring giver de bedste forudsætninger for effektiv og kontrolleret køling i gryden. Den ønskede madtemperatur indstilles som ved opvarmning, og der køles til den ønskede madtemperatur er nået. Hvis der køles med vand fra vandforsyningen, kan der opnås betydelige vandbesparelser med de dynamiske køletrin fra 1 til 9. Ved en lav værdi er kølingen vandbesparende men langsommere.

Ved en høj værdi er kølingen hurtig, men ikke vandbesparende. Hvilket køletrin man vælger kan afhænge af maden, men også af den øjeblikkelige situation i køkkenet. Uanset situationen sikres det, at vandet bruges optimalt når vandforbruget styres af madens temperatur og det valgte køletrin.

# Tekniske data

## Multi

Netto indhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter:

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursojlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet af syrefast stål

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klasser 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

Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant udløbstud

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle.

Tætsluttende kunststofflag

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.

### Standard: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen

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

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

### Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 51

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Kogespyd for styring på kernetemperaturen

6 programmer med lagring af 10 sæt af data

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

### Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraudstyr)

## MultiMix

Netto indhold: 40, 50, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursojlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet af syrefast stål

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klasser 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

Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant udløbstud\*

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle.

Tætsluttende kunststofflag 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 røreværktøj opbygget af rustfrit stål

Skrabere i fødevarerodkendt og varmebestandig kunststof

Røreværktøjets vægt: 2,3 -8 kg\*

Omd./min: 40-300 l, 5-155 rpm (400 l, 5-140 rpm)

Min. periferihastighed: 0,12-0,27 m/s\*

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

Maximal trækraft: 164-477 Nm\*

Langsom acceleration/deceleration for øget sikkerhed

Hurtigt stop af røreværket når låget åbnes

Røreværket er beskyttet mod overbelastning

Støjniveau i drift: Under 55 dB.

### Standard: Styling AutoTemp 35

Elektronisk styring af kappetemperaturen

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

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

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

### Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 55

Elektronisk styring af madtemperaturen

9 dynamiske varmetrin for skånsom opvarmning

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

10 programmer med lagring af 10 sæt data.

5 af programmerne kræver tilvalg af kølefunktion.

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

### Køling

Automatisk køling med vand fra vandforsyningen med vandsparefunktion (Ekstraudstyr)

# Tekniske data

## Opti

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

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursojlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet af syrefast stål

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klasser 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

Kiphøjde: 600 mm fra gulv til underkant udløbstud

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle

Tætssluttende kunststofflåg

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.

### Standard: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af eksternt 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 51

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Kogespyd for styring på kernetemperaturen

6 programmer med lagring af 10 sæt af data

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

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)

## OptiMix

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

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursojlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet af syrefast stål

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Effekt: I henhold til datablad\*

Opkogningstid: I henhold til datablad\*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klasser 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

Kiphøjde: 600 mm fra gulv til underkant udløbstud

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle.

Tætssluttende kunststofflåg 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 røreværktøj opbygget af rustfrit stål

Skrabere i fødevarerodkendt og varmebestandig kunststof

Røreværktøjets vægt: 2,3 -5,5 kg\*

Omd./min: 5-155

Min. periferihastighed: 0,12-0,25 m/s\*

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

Maximal trækraft: 164-477 Nm\*

Langsom acceleration/deceleration for øget sikkerhed

Hurtigt stop af røreværket når låget åbnes

Røreværket er beskyttet mod overbelastning

Støjniveau i drift: Under 55 dB.

### Standard: Styling AutoTemp 35

Elektronisk styring af kappetemperaturen

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

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

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

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 55

Elektronisk styring af madtemperaturen

9 dynamiske varmetrin for skånsom opvarmning

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

10 programmer med lagring af 10 sæt data.

5 af programmerne kræver tilvalg af kølefunktion.

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

### Køling

Automatisk køling med vand fra vandforsyningen med vandsparefunktion (Ekstraudstyr)

Automatisk køling med isvand fra eksternt køleanlæg (Muligt som ekstraudstyr ved 100-300 liter)

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

\* Datablad, se [www.joni-foodline.dk](http://www.joni-foodline.dk)

## Oversigt – gryder

	Multi	MultiMix	Opti	OptiMix
Volumen	40-500 liter	40-500 liter	40-300 liter	40-300 liter
Standardstyring	AutoTemp 31	AutoTemp 35	AutoTemp 31	AutoTemp 35
Udvidet styring (ekstraudstyr)	AutoTemp 51	AutoTemp 55	AutoTemp 51	AutoTemp 55
Elektrisk kip	+	+	+	+
Kiphøjde	400-467 mm*	400-467 mm*	600	600
Placering af styring	Højre side eller venstre side	Højre side eller venstre side	Højre side eller venstre side	Højre side eller venstre side
Røreværk	-	+	-	+
Omdrejninger per minut	-	5-155 (40-300 l) 5-140 (400 og 500l)	-	5-155
Max. trækraft for røreværk	-	164-477 Nm*	-	164-477 Nm*
Hængslet plastlæg	+	+	+	+
Gasfjeder på låget for let åbning	+	+	+	+
Inspektionshul	-	+	-	+
Køling med vand fra vandforsyningen	o	o	o	o
Køling med vand fra isbank	-	-	-	o kun 100-300 liter
Forsyningsadskiller	+	+	+	+
Mulighed for føler for dataopsamling af madtemperaturen	o	o	o	o
Opvarmingsmetode	El/damp	El/damp	El/damp	El/damp

## Oversigt – styringer

	AutoTemp 31	AutoTemp 35	AutoTemp 51	AutoTemp 55
Justerbar, oprejst betjeningsboks	+	+	+	+
TiltBack	+	+	+	+
WaterLevelAutomatic	+	+	+	+
Vandmængdemåler	+	+	+	+
Styring på kappetemperaturen	+	+	+	-
Styring på madtemperaturen	-	-	-	+
Varmetrin for skånsom opvarmning	-	-	-	+
Kogespyd	-	-	+	-
Ur/timer	+	+	+	+
Programmerbar	-	-	+	+

+ Standard

o Ekstraudstyr

- Ikke muligt

\* Afhængig af grydestørrelse



Se brochurer på flere gryder, kiptegere og kogeborde på [www.joni-foodline.dk](http://www.joni-foodline.dk)

