

MK • MKM • KE 800 • KE 700 • KSF • InFlex



JONIFOODLINE



Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken

Driftssikkerhed,
ergonomi, hygiejne



Index

InFlex	4-5
KE 800	6-7
KE 700	8-9
MK og MKM	10-11
KSF	12-13
Tekniske specifikationer	14

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 kjpgryder, kiptegere 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. 06-2010.

Innovation og fleksibilitet



Vores vision

Det er vores mål at være den foretrukne producent af kipgryder, kipstegere 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





Skråstillet betjeningspanel med let tilgængelige drejeknapper

- Stor effekt sikrer meget hurtig opvarmning
- Særdeles energibesparende
- Lav varmeudstråling
- Let at betjene
- Rengøringsvenlig glaskeramisk plade
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Solid konstruktion
- Fladedækkende induktion
- 850 mm eller 900 mm arbejds højde





Hurtig opvarmning og fleksibel udnyttelse

I InFlex er der anvendt den nyeste teknologi, så kogeboardet både kan leveres med runde induktionszoner og med fladedækkende induktionszoner.

Induktionsteknologien

Induktion er den mest energibesparende af de kendte teknologier og giver store besparelser i forhold til alle andre opvarmningsmetoder.

Induktion udvikler varmen direkte i kogegrejets bund og der bruges derfor ikke energi til opvarmning af kogepladerne, ligesom der heller ikke forbruges energi, når gryden er fjernet fra induktionszonen. Derved reduceres varmeudstrålingen og varmetabet til omgivelserne væsentligt. Dette medfører både et bedre arbejdsklima og økonomiske fordele, da behovet for ventilation i køkkenet mindskes tilsvarende.

Induktion har med optimale gryder en virkningsgrad på over 90 % og med InFlex opvarmes 1 liter vand til kogepunktet på under 1 minut. Varmetilførslen reguleres trinløst og justeringer påvirker omgående temperaturen på indholdet i gryden.

Runde induktionszoner

Traditionelle runde induktionszoner er konstrueret til brug af én gryde/pande per zone. Kogezonen har en effekt på 5 kW og en diameter på 27 cm. Den aktiveres af gryder med en diameter på over 12 cm og er derfor velegnet til langt de fleste grydestørrelser. Et 4 pladers kogeboard kan leveres med 2 runde zoner til venstre og 2 fladedækkende zoner til højre.

Fladedækkende induktion

Fladedækkende induktion gør det muligt enten at anvende få store eller flere mindre gryder/pander på kogeboardet. Dette gør fladedækkende induktion velegnet til både kogning af store portioner og til brug i f.eks. diætkøkkener eller á la carte, hvor mange små portioner skal tilberedes.

Varianterne med fladedækkende induktion giver en lang række fordele og kogeboardet forener således induktionens hurtige og økonomiske opvarmning med massekogepladens fleksible udnyttelse af kogefeltet. Derved opnås der med fladedækkende induktion en kogekapacitet, som både med traditionelle kogeplader og runde induktionszoner ville kræve langt flere kogeplader og tilsvarende mere plads.

En fladedækkende kogezone måler 300x290 mm og er opdelt i to felter. Hvert felt har sin egen grydesensor, så en lille gryde kun aktiverer den ene halvdel af zonen, mens en stor gryde vil aktivere hele zonen, som er på 7 kW.

Væsentlige fordele

Den glaskeramiske plade er monteret i plan med kogeboardets rustfrie overplade, der på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Dette betyder, at kogegrej let kan skubbes rundt på hele kogeboardet, samt at der er mulighed for frasætning af gryder og andet udstyr.

De elektroniske komponenter er placeret i bunden af apparatet, så belastning med varme fra den keramiske glasplade undgås. Et kraftigt ventilationsystem sikrer desuden tilstrækkelig køling af komponenterne og dermed stabil drift og en lang levetid. Både indsugning og udblæsning er placeret i bunden af apparatet, så kogeboardet kan placeres frit i lokalet. Indsugningsluften filtreres for at hindre fedt i at trænge ind og beskadige de elektroniske dele.

Kogeboardet findes som standard med to, fire eller seks induktionszoner. Mulighed for andre varianter på forespørgsel.

KE 800

Det moderne glaskeramiske kogeboard

- Solid konstruktion
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Rustfri underhylde
- Rengøringsvenligt
- Let at betjene
- Høj varmeeffekt sikrer hurtig opvarmning
- Mulighed for gryderegistrering
- Mulighed for højderegulering (KE 804 og KE806)
- Fra 2 til 6 kogezone
- 850 mm eller 900 mm arbejdshøjde



KE 806



KE 802



KE 804

Optioner

- Sidehylde
- Højderegulering
- Gryderegistrering
- Bordmodel
- Sider omkring understel (kun for KE 804)
- Låge til understel (kun for KE 804)
- El-kabel
- Stikprop
- Vægmonteret
- Underhylde 300 mm over gulv
- Marinehåndtag
- Fastgørelsesbeslag
- Slingregrej



Tilbagetrukket betjeningspanel

Rengøringsvenligt og i flot design

Kombinationen af rustfrit stål og den keramiske glasplade giver et flot og rengøringsvenligt kogeboard, der også er meget velegnet i åbne køkkener. Opvarmning og regulering sker hurtigt og giver både energibesparelser og mindre varme omkring kogeboardet. En yderligere energibesparelse kan opnås med gryderegistrering. Denne sikrer, at der kun varmes, når en gryde er placeret på kogezone.

Modeller med op til 6 kogezone giver mulighed for at vælge ét apparat, frem for flere mindre. Dette giver et pænere resultat og mindre rengøring

Stativet

Stativet er opbygget af rustfrit stål og har en underhylde, som giver god opbevaringsplads. Benene er forsynet med kraftige stilleskruer, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering. Varmetilførslen reguleres med en syv-trins omskifter. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer, om pladen er tændt. Betjeningspanelet er tilbagetrukket, så kontrollamper og drejeknapper er beskyttet mod stød.

Kogepladerne

Den glaskeramiske overplade er monteret i plan med kogeboardets rustfrie overplade, der således på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Dette betyder, at kogegrej let skubbes rundt på hele kogeboardets overplade, samt at der er mulighed for frasætning af gryder og andet udstyr.

KE 804 og KE 806 kan leveres med en elektrisk, trinløs højderegulering, som giver brugeren mulighed for på få sekunder at tilpasse arbejds højden. Ved denne option udgår underhylden. Ligeledes kan der leveres en praktisk sidehylde til frasætning af kogegrej og tilbehør.

Kogeboardet kan leveres til 3~230V, 3~400 V, 3~400 V+N og 3~440 V forsynings spænding samt andre spændinger på forespørgsel

KE 700

Et kompakt, glaskeramisk kogeboard

- Kompakt og solid konstruktion
- Pladsbesparende
- Mange kombinations muligheder af kogeplader
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Rustfri underhylde
- Rengøringsvenligt
- Let at betjene
- Høj varmeeffekt sikrer hurtig opvarmning
- Mulighed for gryderegistrering
- Mulighed for højderegulering (KE 704 og KE 706)
- Fra 2 til 6 kogezone
- 850 mm eller 900 mm arbejds højde



KE 706



KE 702



KE 704



Et glaskeramisk kogeboard også til det lille køkken

KE 700 forener ønskerne om et kompakt og kraftigt kogeboard. En dybde på kun 700 mm kombineret med kraftige kogezoneer gør KE 700 særdeles velegnet til mindre køkkener.

Kombinationen af rustfrit stål og den keramiske glasplade giver et flot og rengøringsvenligt kogeboard,

Kogeboardet kan udstyres med kombinationer af 3 forskellige størrelser kogezoneer og sammen med forskelligt ekstraudstyr tilpasses til køkkenets behov.

Kogezoneerne

Den glaskeramiske overplade er monteret i plan med kogeboardets rustfrie overplade, der således på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Dette betyder, at kogevejret let skubbes rundt på hele kogeboardets overplade, samt at der er mulighed for frasætning af gryder og andet udstyr.

Hver sektion består af to kogezoneer. Den mindste er Ø210 mm og den

største er Ø270 mm eller 270x270 mm. Der kan for hver sektion vælges om den store zone skal ligge forrest eller bagerst.

Ved valg og kombination af disse kogezoneer skaber hvert køkken det kogeboard der passer til lige netop deres arbejdsform.

De runde kogezoneer er opbygget af ringe på Ø270/Ø210/Ø140 mm (2,7/1,1/0,9 kW) henholdsvis Ø210/Ø175 mm (2,0/1,4 kW) som kan aktiveres efter behov. Således kan energiforbruget reduceres og varmeudstrålingen i køkkenet mindskes. En restvarmeindikator viser om de runde kogezoneer er varme.

Den kraftige, firkantede kogezone på 4 kW (400 V) henholdsvis 3,5 kW (230 V) kan udstyres med gryderegistrering. Denne sikrer, at der kun varmes, når en gryde er placeret på kogezoneen.

Opvarmning og regulering sker hurtigt og giver både energibesparelser og mindre varme omkring kogeboardet.

Stativet

Stativet er opbygget af rustfrit stål og har en underhylde, som giver god opbevaringsplads. Benene er forsynet med kraftige stilleskruer, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering. Varmetilførslen reguleres med en drejeknap. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer, om pladen er tændt. Betjeningspanelet er tilbagetrækket, så kontrollamper og drejeknapper er beskyttet mod stød.

Kogeboardene KE 704 og KE 706 kan leveres med en elektrisk, trinløs højderegulering, som giver brugeren mulighed for på få sekunder at tilpasse arbejdshøjden. Ved denne option udgår underhylden. Ligeledes kan der leveres en praktisk sidehylde til frasætning af kogevejret og tilbehør.

Kogeboardet kan leveres til 3~230V og 3~400 V.

Optioner

- Sidehylde
- Højderegulering
- Gryderegistrering
- Bordmodel
- Sider om understel (kun KE 704)
- Låge til understel (kun KE 704)
- Tilledning
- Stikprop
- Vægmonteret
- Underhylde 300 mm over gulv
- Marinehåndtag
- Fastspændingsbeslag
- Slingeregjret

- Meget robust kogebord
- Stor og fleksibel kapacitet på grund af stort, glat kogeareal
- Lang levetid
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Underhylde
- Høj varmeeffekt
- Højderegulering (option for MK2 og MK3)
- 2, 4 eller 6 kogeplader
- Mange kombinationer af kogeplader
- 600 mm eller 800 mm dybde
- 850 mm eller 900 mm arbejdshøjde



MKM 2 med side hylde



Kogebordet kan leveres som bordmodel



Tilbagetrukket betjeningspanel



Optioner

- Sidehylde
- Højderegulering
- Bordmodel
- Marinehåndtag
- Fastspændingsbeslag
- Slingregrej

Det brede sortiment giver mange muligheder

MK og MKM er serier af kogeborde, som gennem mange år er blevet værdsat i de skandinaviske storkøkkener. Dette skyldes primært den solide konstruktion samt valget af kraftige kvalitetskogepletter.

Stativet

Alle typer og modeller er opbygget af rustfrit stål og har en rustfri underhylde, som giver en god opbevaringsplads. Endvidere er benene forsynet med kraftige stilleskruer, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering.

Kogepletterne er massekogepletter og varmetilførslen reguleres med en syv-trins omskifter. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer om pladen er tændt. Betjeningspanelet er tilbagetrukket så kontrollamper og drejeknapper er beskyttet mod stød.

Kogepletterne

Kogepletterne er særdeles robuste og derfor velegnede til hårdt brug. Pletterne tåler at stå tændt uden at der er gryder eller lignende på dem, hvilket dels skyldes deres kraftige konstruktion, dels at de er forsynet med en beskyttelsesfunktion som forhindrer overophedning. Kogepletter er som standard forsynet med fire beskyttelsesgelændere, men kan efter ønske også leveres med færre gelændere.

Varianter

MK med fire og seks kogepletter kan leveres med en elektrisk, trinløs højderegulering, som giver brugeren mulighed for på få sekunder at tilpasse arbejdshøjden. Ved denne option udgår underhylden. Ligeledes kan der leveres en praktisk sidehylde til frasætning af kogegrej og tilbehør.

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

KSF

Solide kogetaburetter



KSF 40-2



KSF 40



- Robust konstruktion
- Lang levetid
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Høj varmeeffekt
- Beskyttelsesgelænder

Praktiske kogetaburetter til mange formål

KSF er gennem mange år blevet solgt til alle typer køkkener. Dette skyldes primært den solide konstruktion samt valget af kraftige kvalitetskogeplader. Kogetaburetter anvendes typisk, når der i kortere perioder er behov for ekstra kapacitet i køkkenet eller til store gryder, som ikke kan benyttes på almindelige kogeborde.

Stativet

Alle modeller er opbygget af rustfrit stål, og benene er forsynet med kraftige stilleskruer, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering.

Kogepladerne er massekogeplader og varmetilførslen reguleres med en syv-trins omskifter. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer om pladen er tændt. Betjeningspanelet er tilbagetrukket, så kontrollamper og drejeknapper er beskyttet mod stød.

Kogepladerne

Massekogeplader er særdeles robuste og derfor velegnede til hårdt brug. Pladerne tåler at stå tændt, uden at der er gryder eller lignende på dem, hvilket dels skyldes deres kraftige konstruktion, dels at de er forsynet med en beskyttelsesfunktion, som forhindrer overophedning. Kogeplader er forsynet med beskyttelsesgelænder.

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

Tekniske specifikationer

Kogeborde

MK and MKM

2, 4 eller 6 kogeplader
Stativ opbygget i rustfrit stål EN 1.4301
Kogeplader: 400x400 mm, 300x300 mm,
Protektor mod overophedning
Støbejernskogeplader
7-trins regulering for optimal varmeregulering
Tilbagetrukket betjeningspanel
Rustfri underhylde
Beskyttelsesgelænder
Fravalg af gelændere på ønskede sider
Marineudførsel (Option)
Stilleskruer på alle 4 ben
Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm.

Kogetaburetter

KSF

1 eller 2 kogeplader
Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301
Tilbagetrukket betjeningspanel
Protektor mod overophedning
Kogeplader: 400x400 mm
Støbejernskogeplader
7-trins regulering for optimal varmeregulering
Beskyttelsesgelænder
Stilleskruer på alle 4 ben
Arbejdshøjde: 450 mm. m.

Keramiske kogeborde

KE 800

2, 4 eller 6 kogezone
Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301
Ceran-glasplade 6x360x660 mm
Kogezone: 270x270 mm
Grydesensor (option)
Tilbagetrukket betjeningspanel
Trinløs termostatregulering for optimal varmeregulering
Protektor mod overophedning
Ceran-plader monteret i rustfri overramme
Rustfri underhylde
Aftagelig top for let service
Stilleskruer på alle 4 ben
Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm

KE 700

2, 4 eller 6 kogezone
Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301
Ceran-glasplade 6x350x608 mm
Kogezone: 270 x 270 mm (4kW ved 400V, 3,5 ved 230V)
Ø270/Ø210/Ø140 mm (2,7/1,1/0,9kW)
Ø210/Ø175 mm (2,0/1,4kW)
Grydesensor (option)
Tilbagetrukket betjeningspanel
Trinløs termostatregulering for optimal varmeregulering
Protektor mod overophedning
Ceran-plader monteret i rustfri overramme
Rustfri underhylde
Aftagelig top for let service
Stilleskruer på alle 4 ben
Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm

Induktionskogeborde

InFlex

2, 4 eller 6 induktionszoner
Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301
Skråstillet betjeningspanel
Elektronik skjæret mod varme fra kogefeltet
Induktionszoner:
Fladedækkende, 300x290 mm, 7 kW per zone
Runde, Ø 270 mm, 5 kW per zone
Glasplade: Ceran-plade 6x720x720 mm eller 6x360x720 mm
Trinløs varmeregulering for optimal justering
Sikkerhedssensor for aktivering af kogezone
Stilleskruer på alle 4 ben
Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm





Find kipgryder og kipsstegere i vores andre brochurer på www.joni-foodline.dk

