



Easy EasyMix EasyStand EasyMobile

Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken



DRIFTSSIKKERHED, ERGONOMI, HYGIEJNE

Index

Symbolforklaring	4
Oversigt	5
Easy	6-7
EasyMix	8-9
EasyStand	10-11
EasyMobile	12-13
Detaljer	14-17
Ekstraudstyr	18-21

Styringer

AutoTemp 02e	22
AutoTemp 32	22
AutoTemp 36	23
Tekniske data	24-25
Oversigt, gryder og styringer	27

Jøni A/S er en dansk produktionsvirksomhed, der siden 1973 har beskæftiget sig med fremstilling af storkøkkenudstyr. Vi har i dag 45 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.

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.

Lars U. Jørgensen
Administrerende direktør

SYMBOLFORKLARING



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.



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.



Røreværktøjets vægt

Et let røreværktøj giver færre tunge løft og bedre ergonomi.



Fejlkode

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



Ingen skruer/samlinger i madområdet

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



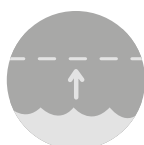
Kiphøjde

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



Inspektionshul

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



WaterLevelAutomatic

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



Programmer

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



Vandmængdemåler

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



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.



Drypstop

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



Køling med vand fra vandforsyningen

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



Adgangskode

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



Vandsparefunktion på køling

Økonomisk køling med en 9-trins vandsparefunktion.

EN VERDEN AF GRYDER

JØNIs produktprogram spænder fra den enkle kipgryde over de traditionelle multifunktionelle gryder til de avancerede gryder med røreværk. Som eksempler på det brede produktprogram kan fremhæves gryder på 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.



Easy



EasyMix

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



EasyStand

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 Den klassiske kipgryde

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



Uopvarmet overkant



400-467mm

WaterLevel
Automatic

Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningsshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Kantineholder
- Roterbart låg
- Manuel vandkøling med vand fra vandforsyningen

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 kipfunktion tømmes gryden nemt og hurtigt.

Easy-gryder er elopvarmede og leveres med styringen AutoTemp 02e, som indeholder elektrisk kip, trinløs regulering af energitilførslen med en drejeknap samt en koldtvandshane for vandpåfyldning i gryden. Den

korrekte mængde vand fyldes automatisk i dampgeneratoren, så varmeelementerne beskyttes mod overophedning og uventede driftsstop kan undgås.

Easy leveres som standard med et rustfrit stållåg, 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.

EASYMIX Den enkle gryde med røreværk

- Integreret røreværk med 7 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



*



152-358 Nm
5-140 omdr/
min



2,3-5,5 kg



Fejlkoder



400-467mm



WaterLevel
Automatic



Ekstraudstyr

- Rengøringsværktøj
- Vandmængdemåler
- Spulepistol
- Aftapningsshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Kantineholder
- Målepind
- SlowMix
- Redskabsvogn
- Manuel køling med vand fra vandforsyningen
- Roterbart låg
- Temperaturføler for dataopsamling

Økonomisk løsning med røreværk

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

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter og er udstyret med Auto-Temp 36. Denne styring indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, styring af røreværk, tidsbaseret vanddosering, ur med alarmfunktion, og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Som ekstra udstyr kan den tidsbaserede vanddosering erstattes med en mere præcis vandmængdemåler.

Røreværk

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

Røreværket har 7 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 kan 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 ekstraudstyret SlowMix kan røreværket rotere langsomt, mens en knap holdes. Hastigheden for SlowMix-funktionen kan i displayet indstilles mellem 5 og 20 omdr/min.

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.

EASYSTAND

Gryden på fire ben

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



*



Fejlkoder*



383-447mm



WaterLevel
Automatic*



*

Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Kantineholder
- Styring AutoTemp 32
- Roterbart låg
- Manuel vandkøling med vand fra vandforsyningen

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 rustfrit stållåg, der er hængslet på højre 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 32 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 højre 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.

EASYMOBILE

Det mobile alternativ

- 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.



*



Fejlkoder*



433-447 mm



WaterLevel
Automatic*



*

Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Kantineholder
- Styring AutoTemp 32
- Roterbart låg
- Manuel vandkøling med vand fra vandforsyningen

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 rustfrit stållåg, der er hængslet på højre søjlen. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

Som standard leveres EasyMobile med styringen AutoTemp 02e, som indeholder elektrisk kip, trинløs 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.

EasyMobile kan også leveres med styringen AutoTemp 32 som ekstraudstyr. Styringen indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarmfunktion 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 drejelige 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.

DETALJER – GRYDER



Uopvarmet overkant



Drypfri tud



Bundplade

Uopvarmet overkant

Den øverste kant på gryden er uopvarmet og isoleret fra dampkappen. Herved mindses 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 en ekstra kraftig plade, der beskytter mod påvirkninger fra aflejringer og derved sikrer lang levetid.

Tæt konstruktion

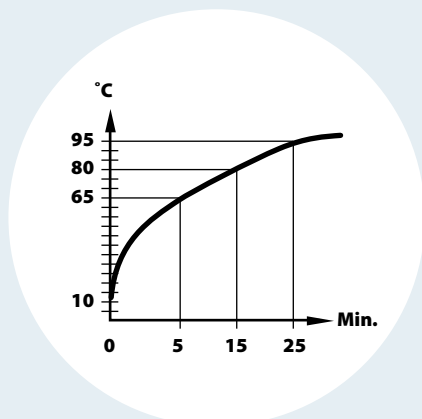
Placering af grydens bundplade og dens tætning lidt oppe i yderkappen giver en naturlig drypkant, hvor overkog og rengøringsvand løber af. Derved kan det ikke trænge ind under bundpladen og gøre skade. Desuden er gryden også tættere mod vand og damp fra gulv og gulvbrønde.

Hurtig opvarming

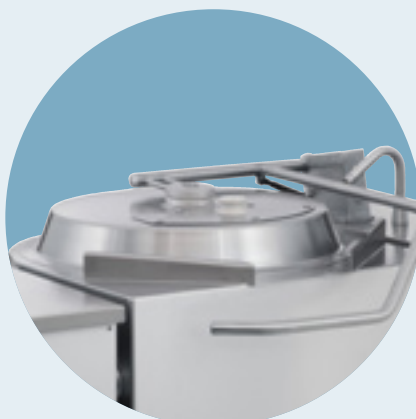
En patenteret konstruktion af dampgeneratoren gør det muligt at arbejde med en lille vandmængde omkring varmelegemerne. Dette giver hurtigere opvarmnings- og reaktionstider samt mindsker energispildet.

Lav overfladetemperatur

Alle grydekroppe er godt isolerede på hele ydersiden, hvilket gør dem endnu sikrere i brug og giver et bedre arbejdsmiljø rundt om gryden. Samtidig er de energibesparende sammenlignet med isolerede gryder.



Opvarmningsforløb for 100 l gryde



Ergonomisk udformet lågbojle



TiltBack funktion

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.

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.

TiltBack

Alle gryder med AutoTemp 32 og AutoTemp 36 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.

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.

Ergonomisk lågkonstruktion

Låget åbnes let ved hjælp af den ergonomisk udformede lågbojle. Under åbning bevæges låget bagud og er dermed i åben tilstand ikke i vejen for brugeren. En gasfjeder hjælper med at løfte og lukke låget, så kraftforbruget reduceres til et minimum.

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

Gryder med styringerne AutoTemp 32 og AutoTemp 36 har en betjeningsboks, der er placeret i en god arbejds højde og let kan 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. Grydens tænd-og-sluk-knapper er let tilgængelige, så gryden nemt kan slukkes efter brug. Ved at slukke gryden helt undgås unødvendig strømforbrug i stand-by-mode.

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 tilberedningen af mange retter. Det integrerede røreværk gør det også muligt at holde grydens låg lukket, hvilket holder på varme og damp og sparer store mængder energi, samtidig med at damp og varme i køkkenet reduceres. Røreværktøjets skraber reducerer også risikoen for, at maden brænder fast og letter dermed også rengøringen. Røreværket er altid let tilgængeligt og man kan åbne låget og kontrollere grydens indhold eller tilføje ingredienser.



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.

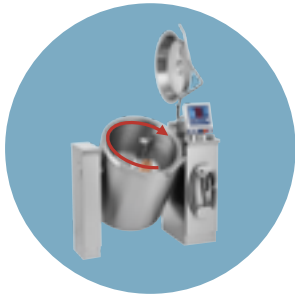
Ergonomisk montering

Monteringen af røreværktøjet foregår ergonomisk rigtigt. 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 skråtstillede 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 SlowMix kan røreværket dog rotere langsomt, mens en knap holdes. Omrøringshastigheden indstilles mellem 5 og 20 omd./min i displayet. En fodpedal kan give håndfri betjening af SlowMix.



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

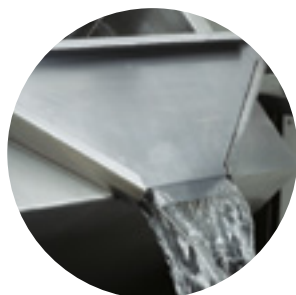
Kogeindsatsen anvendes til at koge produkter, man ikke ønsker skal ligge løst i vandet. Dette kan f.eks. være skrøbelige fødevarer eller fødevarer, man ønsker at løfte ud af gryden for at beholde vandet i gryden. Kogeindsatse laves til gryder uden røreværk fra 40-200 l og er i størrelse delt op i flere 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.

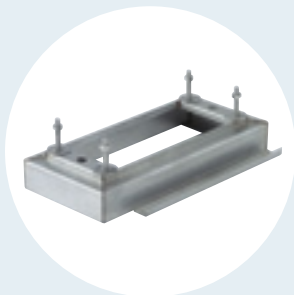
For stationær opbevaring kan der anvendes et vægbeslag der har plads til værktøj fra to gryder.



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



Målepind



Løst leje



Rørrensers

Nedstøbningsfixturer

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

Målepind

Målepinden hænges over grydens kant og er et praktisk hjælperværktøj til afmåling af grydens indhold. En fin inddelingen gør det nemmere at afmåle præcist og reducere madspild.

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

Rørrenserseren gør det nemt at rengøre røreværktøjets midterør. 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.



Slangeoprul på fronten og udtag på toppen af søjlen



Kantineholder



Piskeværktøj

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.

Kantineholder

Armen til kantineholderen placeres i udløbstudien og den bevægelige hylde hænges i. GN-kantiner kan sættes på hylde, og når gryden kippes følger kantineholderen med, så sprøjt og løft kan undgås. Vendes hylde om, kan den anvendes som frasætningshylde eller som støtte til påfyldning.

Piskeværktøj

Piskeværktøjet anvendes til f.eks. æggeghvider eller fløde. Det er nemt at montere og rengøre og giver endnu flere anvendelsesmuligheder for gryden.

Føler for dataopsamling af madtemperaturen

Ønskes der dataopsamling af madtemperaturen, kan gryder med røreværk udstyres med en ekstra føler. Temperaturen måles på stålappen umiddelbart på den anden side af maden.

Målinger fra føleren samt signaler for start og stop af varme eller kølefunktion kan registreres med gængse programmer. Typisk kan programmer, som allerede findes i køkkenet anvendes, og installation og vedligeholdelse af yderligere software undgås.

EKSTRAUDSTYR TIL GRYDER

MultiClean

Det effektive rengøringsværktøj

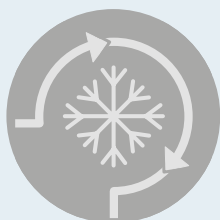
MultiClean er et særdeles effektivt og meget brugervenligt rengøringsværktøj, der let monteres i alle gryder med integreret røreværk. MultiCleans børster renser hurtigt grydens madområder for selv kraftigt snavs og brugeren sparer således rengøringstid, som kan anvendes til andre formål.

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 fire børster hele overfladen, og bunden rengøres af to børster i konturform



- **Brugervenligt**
- **Tidsbesparende**
- **Vandbesparende**



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 gulvrysten.

Dette er en simpel måde at køle på, men uden genanvendelse af vandet og med køleeffekten afhængig af vandets temperatur.

AutoTemp 02e og AutoTemp 32

Disse styringer har den mest enkle køling, som betjenes ved manuelt at

åbne og lukke for ventiler. Når kølingen er afsluttet, tappes det overskydende vand fra dampkappen ved at åbne for en ventil.

AutoTemp 36

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 36 indstilles køletrinnet i opsætningsme-

nuen. Når kølingen afsluttes genoprettes automatisk det korrekte vandniveau i dampgeneratoren.

STYRINGER



AutoTemp 02e



AutoTemp 32

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 32

I displayet vises 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, drypfritud 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 36

AutoTemp 36

I displayet vises 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 linje. Der kan vælges mellem 7 dynamiske røremønstre og hastigheden kan justeres fra 5 til 140 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 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 tidsbaseret vanddosering og vand fyldes i gryden ved at indstille tiden og starte påfyldningen. Påfyldningen stopper automatisk, når den ønskede tid er gået. Er vandtrykket konstant kan tiden regnes om til en estimeret mængde i styringens brugermenu.

Ønskes en mere præcis og trykafhængig dosering kan gryden som ekstraudstyr forsynes med en vandmængdemåler. Den ønskede vandmængde indstilles og påfyldningen startes. Påfyldningen stopper automatisk, når den ønskede mængde er påfyldt. Den ønskede mængde kan indstilles med én 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.

Gryden kan udstyres med ekstraudstyret 'køling' så maden kan nedkøles i gryden efter endt tilberedning. Der køles med vand fra vandforsyningen. Der kan 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.

TEKNISKE DATA

Easy

- Netto indhold 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter
- Kan frit sammenbygges med EasyMix
- Armatursøjlen kan placeres i højre eller venstre side
- Indergryde fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejst, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- 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
- Manometer
- Uopvarmet topkant
- Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende rustfrit stållåg
- Elektrisk kip
- Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³
- Arbejdshøjde: 900 mm

Styring AutoTemp 02e

- Elektronisk varmeregulering med drejeknap
- Vandpåfyldning op i gryden med koldtvands-hane
- Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren
- Kontrollampe for gryde i drift
- Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne

EasyMix

- Netto indhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter
- Kan frit sammenbygges med Easy
- Armatursøjlen kan placeres i højre eller venstre side
- Indergryde fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejst, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit
- Opvarmning: Elektrisk
- Effekt: I henhold til datablad*
- Opkogningstid: I henhold til datablad*
- Arbejdstryk: 1,0 bar
- Max. damptemperatur: 120°C
- Indstilleligt, stående betjeningspanel
- 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
- Tætssluttende rustfrit stål låg med inspektions-hul og tilhørende låg
- Spærre mod kip med lukket låg
- Elektrisk kip med justerbar TiltBack
- Fejlkode for brugerfejl og apparatfejl
- Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³
- Arbejdshøjde: 900 mm

Røreværk

- Integreret røreværk uden samlinger i madområdet
- Solidt, let røreværktøj opbygget af rustfrit stål
- Skrabere i fødevaregodkendt 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

Styring AutoTemp 36

- Elektronisk styring af kappetemperaturen
- 6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder
- Tidsbaseret vanddosering
- Vandmængdemåler (Ekstraustyr)
- PowerMix
- SlowMix med variabel hastighed (Ekstraustyr)
- Nøjagtig vandmængdemåler (Ekstraustyr)
- WaterLevelAutomatic
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Køling

- Automatisk køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraustyr)

TEKNISKE DATA

EasyStand

- Netto indhold 40, 60, 80 og 100 liter
- Armatusøjlen er i højre side
- Indergryde fremsstillet i syrefast stål
- Fuldsvejst, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- 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
- Manometer
- Uopvarmet topkant
- Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende rustfrit stål låg
- Elektrisk kip
- Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³
- Arbejdshøjde: 900 mm

Standard: Styring AutoTemp 02e

- Elektronisk varmeregulering med drejeknap
- Vandpåfyldning i gryden med koldtvands-hane
- Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren
- Kontrollampe for gryde i drift
- Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne

Ekstraudstyr: Styring AutoTemp 32

- Elektronisk styring af kappetemperaturen
- Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver
- Ur
- WaterLevelAutomatic
- Adgangskode kan vælges
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

EasyMobile

- Netto indhold 40, 60, 80 og 100 liter
- Armatusøjlen er i højre side
- Indergryde fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejst, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- 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
- Eltilslutning med CE-stik bag på søjlen
- Vandtilslutning 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 rustfrit stål låg
- Elektrisk kip
- Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³
- Arbejdshøjde: 950 mm

Standard: Styring AutoTemp 02e

- Elektronisk varmeregulering med drejeknap
- Vandpåfyldning i gryden med koldtvands-hane
- Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren
- Kontrollampe for gryde i drift
- Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne

Ekstraudstyr: Styring AutoTemp 32

- Elektronisk styring af kappetemperaturen
- Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver
- Ur
- WaterLevelAutomatic
- Adgangskode kan vælges
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

³ Undtaget konstruktionsbetinget ledevarme i enkelte randområder



Oversigt – Gryder

	Easy	EasyMix	EasyMobile	EasyStand
Volumen	40-300 liter	40-300 liter	40-100 liter	40-100 liter
Standardstyring	AutoTemp 02e	AutoTemp 36	AutoTemp 02e	AutoTemp 02e
Styring som ekstraudstyr	-	-	AutoTemp 32	AutoTemp 32
Elektrisk kip	+	+	+	+
Kiphøjde	400-467 mm*	400-467 mm*	433-497 mm*	438-447 mm*
Placering af styring	Højre side eller venstre side	Højre side eller venstre side	Højre side	Højre side
Røreværk	-	+	-	-
Omdrejninger per minut	-	5-140	-	-
Hængslet stållåg	+	+	+	+
Gasfjeder på låget for let åbning	+	+	+	+
Inspektionshul	-	+	-	-
Køling med vand fra vandforsyningen	o	o	o	o
Køling med vand fra isbank	-	-	-	-
Forsyningsadskiller	+	+	+	+
Mulighed for føler for dataopsamling af madtemperaturen	-	o	-	-
Opvarmningsmetode	El	El	El	El

+ Standard o Ekstraudstyr - Ikke muligt

*Afhængig af grydestørrelse

Oversigt – Styringer

	AutoTemp 02e	AutoTemp 32	AutoTemp 36
Justerbar, oprejst betjeningsboks	-	+	+
TiltBack	-	+	+
WaterLevelAutomatic	-	+	+
Tidsbaseret vanddosering	-	-	+
Vandmængdemåler	-	+	o
Styring på kappetemperaturen	-	+	+
Ur/timer	-	+	+

+ Standard o Ekstraudstyr - Ikke muligt

*Afhængig af grydestørrelse

Lige midt i Danmark og lige til at tage fat i



Du finder gryder, kogeborde og flere kipstegere i vores brochurer på
www.joeni.dk

