



Multi • MultiMix Opti • OptiMix

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 og tilbehør	18-21

Styringen

AutoTemp 32	22
AutoTemp 56	22-23
Techniske specifikationer	24-25
Oversigt af gryder og stylinger	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. 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 produkt-program 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.



Fejlkoder

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.



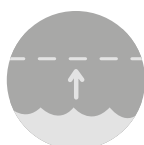
Kiphøjde

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.



Multi



MultiMix

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



OptiMix

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 separate brochurer.

MULTI Ergonomisk gryde med avanceret styring

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



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



Fejlkoders

400-467 mm

WaterLevel Automatic

Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Kantineholder
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Roterbart låg
- Varmt drikkevand
- Køling med vand fra vandforsyningen
- Forberedt til Power-Management-System

Mange størrelser og meget tilbehør

Model Multi findes i mange varianter og opfylder alle krav til en moderne gryde uden røreværk. Gryderne findes 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 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.

Multi leveres med styringen AutoTemp 32, som indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarm-funktion og WaterLevelAutomatic.

Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Multi leveres med et tætsluttende låg af rustfrit stål.

Låget er hængslet på søjlen med betjeningen, og en gasfjeder sikrer, at det åbnes og lukkes med minimal kraft. Som ekstraudstyr kan låget leveres drejeligt for at lette rengøringen.

Multi gryden kan som ekstraudstyr leveres med en ekstra vandtilslutning som gør det muligt at påfylde gryden med varmt drikkevand. Dette kan afkorte opkogningstiden og dermed hele kogeprocessen.

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.

MULTIMIX

Den avancerede gryde med integreret røreværk

- Integreret røreværk med 7 røremønstre
- Trinløs rørehastighed
- PowerMix
- Digital visning og styring af madtemperatur
- 9 dynamiske varmetrin
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Elektronisk vandmængdemåler
- Justerbar betjeningsboks
- Inspektionsrist
- Uopvarmet overkant
- 400 mm kiphøjde
- 40-500 liter nettovolumen



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



Ekstraudstyr

- Rengøringsværktøj
- Piskeværktøj
- Spulepistol
- Aftapningsshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kantineholder
- SlowMix med variabel hastighed
- Fodpedal for SlowMix, vandpåfyldning og kipfunktion
- Redskabsvogn
- Roterbart låg
- Varmt drikkevand i gryden
- Forberedt til Power-Management-Systems
- Automatisk køling med vand fra vandforsyningen
- Føler for madtemperatur for tilslutning til dataopsamling

Enestående kombination af ekstra kiphøjde og funktion

Med MultiMix opfyldes kravene om avancerede funktioner i en betjeningsvenlig gryde med kraftigt røreværk. Gryder 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 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.

Grydens AutoTemp 56 styring, indeholder elektrisk kip med TiltBack, styring af røreværk, elektronisk vandmængdemåler og WaterLevelAutomatic. Temperaturen styres via madtemperaturen og 9 dynamiske varmetrin. For hver af grydens 14 forskellige programmer kan der gemmes 10 sæt af parametre.

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 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 kan også røre særdeles tunge retter. F.eks. kan der røres fars og tilberedes kartoffelmos af friske kartofler. Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, når låget åbnes, men jævning, krydderier mv. kan tilsættes gennem inspektionsristen.

Med tilkøb af ekstraudstyret SlowMix kan røreværket rotere langsomt med åbent låg mens en knap holdes. Hastigheden for SlowMix-funktionen kan i displayet indstilles mellem 5 og 20 omdr./min.

For yderligere at forenkle brugen af SlowMix og give brugeren en håndfri betjening kan gryden med SlowMix udvides med en fodpedal der valgfrit kan styre SlowMix, kipfunktionen eller vandpåfyldningen.

Røreværket gør det muligt også at montere rengøringsværktøjet MultiClean, der sparer både vand, tid og kræfter ved rengøring af gryden.

OPTI Gryden med ekstra kiphøjde

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



Fejlkode

400-467mm

WaterLevel
Automatic

Ekstraudstyr

- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kogeindsats
- Kantineholder
- Roterbart låg
- Varmt drikkevand
- Forberedt for Power-Management-Systems
- 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.

Opti er udstyret med styringen AutoTemp 32, som indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarmfunktion og Water-LevelAutomatic.

Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Opti leveres som standard med et tætsluttende låg af rustfrit stål. Låget er hængslet på søjlen med betjeningen, og en gasfjeder sikrer, at det åbnes med minimal kraft.

Som ekstraudstyr kan låget leveres roterbart for at lette rengøringen.

Opti-gryden kan som ekstraudstyr leveres med en ekstra vandtilslutning som gør det muligt at påfylde gryden med varmt drikkevand. Dette kan afkorte opkogningstiden og dermed hele kogeprocessen.

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.

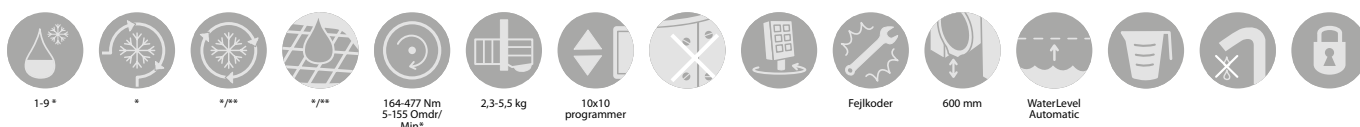
OPTIMIX

Den avancerede gryde med ergonomisk kiphøjde og integreret røreværk

- 600 mm kiphøjde
- Integreret røreværk med 7 røremønstre
- Trinløs rørehastighed
- PowerMix
- Digital styring og visning af madtemperatur
- 9 dynamiske varmetrin
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Elektronisk vandmængdemåler
- Justerbar betjeningsboks
- Inspektionshul
- Uopvarmet overkant
- 40-300 liter nettovolumen



En frihøjde på 600 mm gør tømning til beholdere let



Ekstraudstyr

- Rengøringsværktøj
- Piskeværktøj
- Spulepistol
- Aftapningsshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- Kantineholder
- SlowMix med variabel hastighed
- Fodpedal for SlowMix, vandpåfyldning og kipfunktion
- Redskabsvogn
- Roterbart låg
- Varmt drikkevand i gryden
- Føler for madtemperatur for tilslutning til dataopsamling
- Forberedt til Power-Management-Systems
- Automatisk køling med vand fra vandforsyningen

Enestående kombination af ekstra kiphøjde og funktion

I OptiMix er alle kipgrydens 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 gør OptiMix til et oplagt valg for køkkener hvor ergonomi i produktionen sættes højt. 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.

Grydens AutoTemp 56 styring indeholder elektrisk kip med Tilt-Back, styring af røreværk, elektronisk vandmængdemåler og WaterLevelAutomatic. Temperaturen styres via madtemperaturen og 9 dynamiske varmetrin. For hver af grydens 14 forskellige programmer kan der gemmes 10 sæt af parametre. 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 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 kan røre særdeles tunge retter. F.eks. kan der røres fars og tilberedes kartoffelmos af friske kartofler.

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 med åbent låg mens en knap holdes. Hastigheden for SlowMix-funktionen kan i displayet indstilles mellem 5 og 20 omdr./min.

For yderligere at forenkle brugen af SlowMix og give brugeren en håndfri betjening kan gryden med Slowmix udvides med en fodpedal der valgfrit kan styre SlowMix, kipfunktionen eller vandpåfyldningen.

Røreværket gør det også muligt at montere rengøringsværktøjet MultiClean, der sparer både vand, tid og kræfter ved rengøring af gryden.

DETALJER



Uopvarmet og isoleret top



Drypfri tud



Bundplade

Bundplade

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..

Litermarkeringer

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 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 ville stå og 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.

Tæt konstruktion

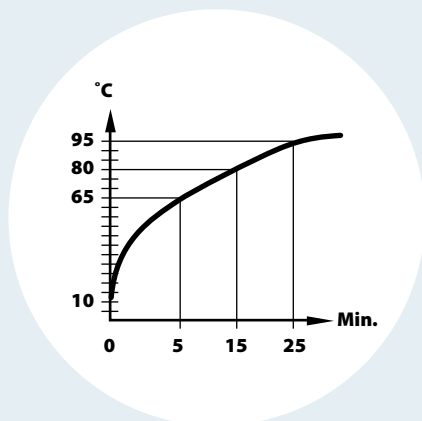
Placering af grydens bundplade og dens tætning lidt oppe i yderkappen giver en naturlig drypkant, hvor spild og rengøringsvand løber af. Derved kan det ikke trænge ind under bundpladen og gøre skade. Desuden er gryden også tættere mod vand og damp fra gulv og gulvbrønde.

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 uisolerede gryder.



Opvarmningsforløb for 100 l gryde



Ergonomisk udformet lågbøjle



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 tørkognings-termostat.

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 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 lågbøjle. Under åbning bevæges låget bagud og er dermed i åben tilstand ikke i vejen for brugeren.

Låget drejer i kuglelejer, og en gasfjeder hjælper med at løfte låget, så kraftforbruget reduceres til et minimum.

Advanceret 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



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.

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

The body of the kettle itself is fully welded, so that even on kettles with an integrated stirrer there are no unhygienic joints in the food area or around the kettle's upper rim and exterior.

Hygiejnisk gryde

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

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.

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 varmholdning eller nedkøling, er dette vigtigt da maden ellers let kan slås i stykker.

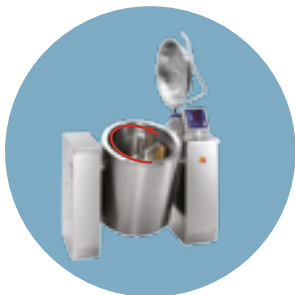
Ergonomisk montering

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 skråstillede vinger, hvilket sikrer en effektiv blanding, også ved lave hastigheder.

EKSTRAUDSTYR



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 hånd fribetjening 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 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 og er størrelse delt op i flere lag og i halve eller kvarte



Siplade

Si- og hældeplader

Si- og hældeplader er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. De monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor de bliver sidende, når gryden tømmes. Sipladen anvendes typisk, når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende, men hældepladen benyttes som hjælp til en koncentreret tømning af gryden.



Fodpedal

Fodpedal

Fodpedalen giver brugeren mulighed for at have hænderne fri mens gryden kippes, SlowMix aktiveres eller vand påfyldes manuelt. Funktionen vælges i displayet hvorefter den kan aktiveres med en fodpedal.



Redskabsvogn

Redskabsvogn

Redskabsvognen anvendes til at opbevare løst tilbehør til gryden, som f.eks. røreværktøj, rengøringsværktøj og siplade.

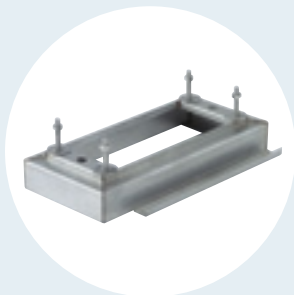
For stationær opbevaring anvendes et vægbeslag for opbevaring af værktøj til to gryder.



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. Fixturerne leveres komplet med afstandsstykker



Målepind

Målepind

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



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

Rørrenseren 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.



Spulepistol på gryden

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

Kantineholder

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



Piskeværktøj

Piskeværktøj

Piskeværktøjet anvendes til f.eks. æggehvinder 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 installering og vedligeholdelse af yderligere software undgås

MultiClean

Det effektive rengøringsværktøj

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

MultiCleans børster renser hurtigt grydens madområder for selv kraftigt snavs, og brugeren sparer således rengøringstid, som kan anvendes til

andre formål. Montagen foregår på samme måde som ved røreværktøjet.

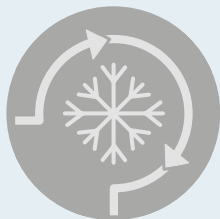
Det patenterede rengøringsværktøj MultiClean er også vandbesparende, da iblødsætning oftest kan undgås. De dobbelte, stive børster er fjederbelastede og følger grydens form, hvilket giver en effektiv rengøring.

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



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

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

AutoTemp 32

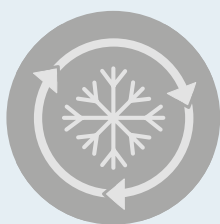
enne styring har den mest enkle køling, som betjenes ved manuelt at

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

AutoTemp 56

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. Køletrinnet indstilles

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 isbank.

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.

STYRINGER



AutoTemp 32



AutoTemp 56

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 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-funk-

tionen 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 56

Varme

I displayet vises 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, samtidig med at brugeren kun behøver tildele gryden et minimum af opmærksomhed.

For at undgå påbrænding og muliggøre skånsom opvarmning kan varmetilførslens intensitet justeres i dynamiske trin fra 1 til 9. Disse trin styrer indergrydens temperatur i forhold til madens temperatur. Ved en lav værdi er opkoget skånsomt, men langsomt. 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 7 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 rengøringsværktøj samt et røremønster programmeret så det optimerer bevægelsen af maden under køleprocessen.

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 knap holdes. Dette forenkler tømningen og giver et mere ensartet resultat, hvis maden skal fordeles ud i flere beholdere.

Omrøringshastigheden indstilles mellem 5 og 20 omdr./min i displayet.

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 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 ud gennem en stor, drypfritud på søjlen.

Fodpedal

Til gryder der vælges med SlowMix kan yderligere vælges en fodpedal der udover SlowMix også kan styre vandpåfyldningen eller kipfunktionen. Funktionen vælges i displayet hvorefter den kan aktiveres med en fodpedal.

Programmer

Styringen har 15 programmer med hver 10 varianter. De 7 af programmerne 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 men er kun mulig for gryder mellem 80 og 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 hurtigere, 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

- Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter
- Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix
- Armatur søjlen kan placeres i højre eller venstre side
- Indergryden er fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejset, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg.
- Effekt: I henhold til datablad*
- Opkogningstid: I henhold til datablad*
- Arbejdsstryk: 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
- Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant udløbstud
- Uopvarmet topkant
- Elektronisk vandmængdemåler med drypfritud
- Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende låg i rustfrit stål
- 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° C
- Arbejdshøjde: 900 mm

Styring AutoTemp 321

- Elektronisk styring af kappetemperaturen
- Timer for kogetid/klokkeslæt
- Ur
- WaterLevelAutomatic
- Adgangskode kan vælges
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
- Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit
- Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

* Datablad, se www.joeni.dk

Køling

- Køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraustyr)

MultiMix

- Nettoindhold: 40, 50, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter
- Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix
- Armatur søjlen kan placeres i højre eller venstre side
- Indergryden er fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejset, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg
- Effekt: I henhold til datablad*
- Opkogningstid: I henhold til datablad*
- Arbejdsstryk: 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
- Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant af udløbstud*
- Uopvarmet topkant
- Elektronisk vandmængdemåler med drypfritud
- Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende låg i rustfrit stål og med inspektionshul 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° C
- Arbejdshøjde: 900 mm

Røreværk

- Integreret røreværk uden samlinger i madområdet
- Solidt, let røreværktøj opbygget af rustfrit stål
- Skrabere i fødevaregodkendt og varmebestandigt kunststof
- Røreværktøjets vægt: 2,3 -8 kg*
- Omd./min: 5-155 Omd./min 5-140 for 400 og 500 l
- 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

AutoTemp 56

- Elektronisk styring af madtemperaturen
- 9 dynamiske varmetrin for skånsom opvarmning
- 7 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder
- 14 programmer med lagring af 10 sæt data. 7 af programmerne kræver tilvalg af kølefunktion.
- Mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver
- Ur
- PowerMix
- SlowMix med variabel hastighed (Ekstraustyr)
- 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 (Ekstraustyr)

* Undtagen konstruktionsbetinget ledevarme i enkelte randområder

TEKNISKE DATA

Opti

- Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter
- Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix
- Armatur søjlen kan placeres i højre eller venstre side •
- Indergryden er fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejset, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg.
- 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
- Kiphøjde: 600 mm fra gulv til underkant udløbstud
- Uopvarmet topkant
- Elektronisk vandmængdemåler med drypfritud
- Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende låg i rustfrit stål
- 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
- Arbejdshøjde: 900 mm

Styring AutoTemp 32

- Elektronisk styring af indergrydens temperatur
- Timer for kogetid/klokkeslæt
- Ur
- WaterLevelAutomatic
- Adgangskode kan vælges
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
- Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit
- Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

Køling

- Køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraustyr)

OptiMix

- Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter
- Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix
- Armatur søjlen kan placeres i højre eller venstre side
- Indergryden er fremstillet i syrefast stål
- Fuldsvejset, isoleret grydekrop
- Litermarkering i gryden
- Søjler opbygget i rustfrit stål
- Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg.
- 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
- Kiphøjde: 600 mm fra gulv til underkant udløbstud
- Uopvarmet topkant
- Elektronisk vandmængdemåler med drypfritud
- Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende låg i rustfrit stål og 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
- Arbejdshøjde: 900 mm

Røreværk

- Integreret røreværk uden samlinger i madområdet

- Solidt, let røreværktøj opbygget i rustfrit stål
- Skrabere i fødevaregodkendt og varmebestandigt 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

AutoTemp 56

- Elektronisk styring af madtemperaturen
- 9 dynamiske varmetrin for skånsom opvarmning
- 7 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder
- 14 programmer med lagring af 10 sæt data. 7 af programmerne kræver tilvalg af kølefunktion.
- Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver
- Ur
- PowerMix
- SlowMix med variabelhastighed (Ekstraustyr)
- 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 (Ekstraustyr)
- Automatisk køling med isvand fra eksternt køleanlæg (Muligt som ekstraustyr ved 80-300 liter)



Oversigt - gryder

	Multi	MultiMix	Opti	OptiMix
Volume	40-500 liter	40-500 liter	40-300 liter	40-300 liter
Standardstyring	AutoTemp 32	AutoTemp 56	AutoTemp 32	AutoTemp 56
Elektrisk kip	+	+	+	+
Kiphøjde	400-467 mm*	400-467 mm*	600 mm	600 mm
Placering af styringen	Højre eller venstre	Højre eller venstre	Højre eller venstre	Højre eller venstre
Røreværk	-	+	-	+
Omdrejninger per minut	-	5-155 (40-300 L) 5-140 (400 og 500 L)	-	5-155
Max. trækraft for røreværk	-	164-477 Nm*	-	164-477 Nm*
Hængslet stållåg	+	+	+	+
Gasfjeder på låget for let åbning	+	+	+	+
Inspektionshul	-	+	-	+
Køling med vand fra vandforsyningen	o 80-300 liter	o 80-300 liter	o 80-300 liter	o 80-300 liter
Køling med vand fra isbank	-	-	-	o 80-300 liter
Forsyningsadskiller	+	+	+	+
Mulighed for føler for dataopsamling af madtemperaturen	-	o	-	o
Opvarmningsmetode	Elektrisk/damp	Elektrisk/damp	Elektrisk/damp	Elektrisk/damp

+ Standard

o Ekstarudstyr

- Ikke muligt

*afhængig af grydestørrelse

Oversigt – Styringer

	AutoTemp 32	AutoTemp 56
Justerbar, oprejt betjeningsboks	+	+
TiltBack	+	+
WaterLevelAutomatic	+	+
Vandmængdemåler	+	+
Styring på kappetemperaturen	+	-
Styring på madtemperaturen	-	+
Dynamiske varmetrin for skånsom opkogning	-	+
Ur/ timer	+	-
Programerbar	-	+

+ Standard

- Ikke muligt

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

