

OptiMix AutoChef 86

Integreret omrører, høj kiphøjde og den mest avancerede styring

Volume

Tilgængelig i 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 l

Egenskaber



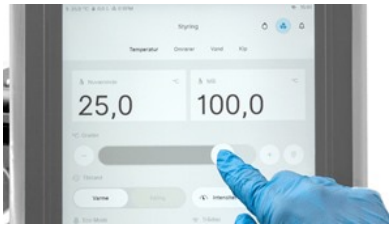
Opskrifter

Opskrifterne styrer selv gryden og guider brugeren i de manuelle processer. Dette sikrer en god, ensartet kvalitet med minimalt energiforbrug.

Gem køkkenets opskrifter i JØNI Cloud og brug dem direkte på gryden.
Alle køkkenets gryder har adgang til de samme kogebøger og ingredienserne skaleres automatisk.

Selv urutinerede brugere kan lave mad i en høj kvalitet og med minimalt energiforbrug.
Gryden styrer selv forløbet og giver anvisninger om tilsætning af ingredienser, tilsmagning og andre relevante opgaver undervejs i forløbet.

Hvis en opskrift er anvendt vil det fremgå på batch-rapporten der også viser om og hvornår der er kvitteret for tilsætning af ingredienserne og om der er brugt unødvendig energi.



12,1" Touchskærm

Robust ogselvforklarende skærmbilleder

Touchskærmen er en ægte industriløsning der kan tåle at stå i et produktionsmiljø, kan betjenes med handsker og registrerer ikke f.eks. dråber på skærmen.

Den store størrelse, gode kontrast og brede betragtingsvinkel på 170° gør det nemt at se og betjene styringen uanset personens højde.
Skærmen reagerer på tryk og forstyrres derfor heller ikke af skidt eller beskidte fingre.

Læs mere om de mange funktioner i AutoChef 86.



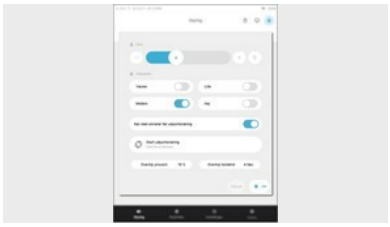
Batch Log

Automatisk rapportering om tilberedningen og energiforbrug. Nem opsamling af data til egenkontrollen.

Der genereres en rapport med en graf, der viser hvordan temperaturforløbet har været under en given tilberedning.

Derudover vises data om energiforbrug, energispild, vandforbrug, ingredienser og id-nummer.

Rapporten downloades som PDF fra JØNI Cloud.



EasyDos

Tøm nemt maden over i mindre beholdere.

Ved at indtaste den ønskede mængde, f.eks. 8 liter, og holde en knap inde, kipper gryden indtil den ønskede mængde er hældt ud.
Herefter aktives TiltBack for at forhindre efterløb.



JØNI Online Portal

Giver adgang til alle grydens data og en nem måde at lave opskrifter på.

Online adgang giver et nemt overblik over gryderne.
Herfra administeres bl.a. Opskrifter, BatchLog, EnergyAnalytics, QuickSets og service på gryden.



Energy Analytics

Et fantastisk værktøj til at sætte ind mod energispild og opnå en billigere og mere grøn produktion.

Analyseværktøjet 'Energy Analytics' viser på JØNI Portal time for time hvor meget energi, der er brugt på den enkelte gryde, og hvor meget der er spildt ift. anvisningerne fra EcoMode.



EcoMode

Hjælper brugeren med at spare energi

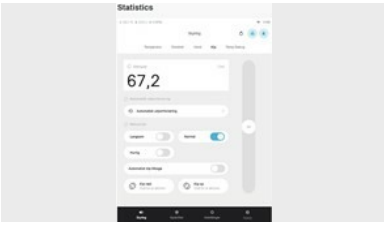
EcoMode hjælper brugeren med at undgå unødvendigt energiforbrug. Med beskeder om at lukke låget eller sænke temperatureren, kan der opnås store besparelser uden at have indvirkning på hverken process eller resultat.



600 mm kiphøjde

Nemt at tømme og rengøre

Med en frihøjde på 600 mm mellem gulv og gryde, kan grydens indhold tømmes over i beholdere, som står på løftevogne.



Display for kapacitet

Automatisk visning af den kippede grydes maksimal kapacitet

Kapacitetsdiplayet viser i enhver position det maksimale indhold der kan være i gryden. Dermed kan der ved kipning altid aflæses det resterende indhold i gryden.



Integreret røreværk

Den nemmeste måde at spare energi på

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 tilføre ingredienser.



Skånsom omrøring

Meget lavt omdrejningstal skåner maden

Røreværktes omdrejningshastighed kan indstilles i omdrejninger pr. minut og kan tilpasses grydens indhold. Langsom omrøring ned til 5 omdr./min kan være en stor fordel når der skal røres i gryden i lang tid, således at kød og grøntsager ikke ødelægges.



Hygiejnisk røreværk

Ingen pakninger i madområdet

Røreværksakslens roterende del befinder sig over madområdet, så der ikke findes uhygiejniske samlinger eller pakdåser, der kan bliver utætte eller lække.

Røreværktøjets løftegreb er selv ved en fuld gryde rent og let tilgængeligt.



Skrabere på røreværktøjet

Skraberne der holder formen

Let-aftagelige og formbestandige skrabere der ligger til i hele det opvarmede område sikrer at varmen kan overføres til maden uden at den brænder på. Dette forøger madkvaliteten og forenkler rengøringen.



Let røreværktøj

Ergomomisk i enhver anvendelse

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.

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.



SlowMix

Omrøring med åbent låg

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 håndfribetjening af bl.a. SlowMix.



Omrøring med høj hastighed

Op til 155 omdr./min omrøringshastighed

Hurtig omrøring kan anvendes til at gøre retter i gryden luftige. Denne funktion er især vigtig i forbindelse piskevæktøjet.



Vandpåfyldning med flowmåler

Nem dossering af vand i gryden

Den integreret vandmængdemåler fylder den ønskede vandmængde i gryden. 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.



Uopvarmet overkant

Energibesparende og brugervenlig

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.



Ingen samlinger i madområdet

Ingen samlinger for maksimal hygiejne og nem rengøring

For at sikre højst mulig hygiejne og stabilitet er gryden fuldsvejst i og omkring madområdet. Sammen med anvendelsen af ekstra kraftige stålplader øger dette også grydens holdbarhed og driftssikkerhed.



Ergonomisk lågbøjle

Let at åbne, væk fra opstigende damp

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.

En gasfjeder hjælper brugeren med at løfte låget, så kraftforbruget reduceres til et minimum.

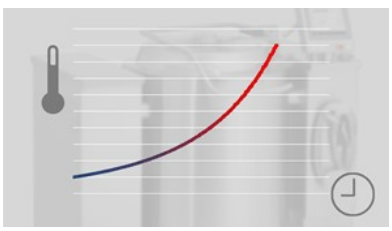


Høj effektivitet

Lav varmeudståling sparer energi og forbedrer arbejdsforholdene

En effektiv isolering af grydens dampkammer gør gryden meget energieffektiv med virkningsgrader op til 97%.

Dette giver et bedre klima i køkkenet, samt sparer ressourcer og omkostninger ved brug af gryden.



Hurtig opvarming

Korte reaktion tider og minder energi tab

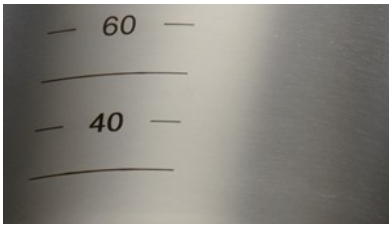
En særlig konstruktion af dampgeneratoren gør det muligt at arbejde med en lille vandmængde omkring varmelegemerne. Dette giver hurtigere opvarmnings- og reaktionstider samt mindsker energispildet.



Robust indergryde i syrefast stål

Modstandsdygtig indergryde af kvalitets stål

Alle gryder har en indergryde af syrefast stål for at give bedre modstandsdygtighed over for syreholdige fødevarer.



Litermarkeringer

Måleskala i gryden

Grydekroppen har litermarkeringer, der er ætset ind i grydens overflade og gør det nemt af aflæse indholdet.



Intelligent Servicetæller

Forbrugsbaseret service minimerer TOC

Servicetællerne registrerer den faktiske brug af grydens enkelte funktioner og laver anbefalinger om service og udskiftning af sliddele baseret på dette.

Dermed undgår man at udskifte dele som ikke er slidt og man sparer dyre nedbrud fordi sliddele ikke blev skiftet i tide.



Justerbart TiltBack

Nem udportionering uden efterløb

TiltBack funktion gør det muligt at indstille, om/hvor meget gryden skal kippe tilbage efter et kip. Dette reducerer efterløb og letter udportioneringen.



Adgangskode

Spær adgang til grydens styring

Gryden kan spærres med en firecifret adgangskode, hvis adgangen skal begrænses.

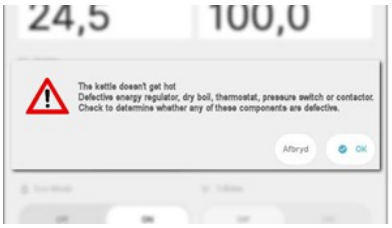


Hængslet låg i rustfrit stål

Solidt og rengøringsvenligt

Gryderne har hængslet låg i rustfrit stå. 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 som i næsten alle køkkener er uundværligt.



Fejlmeddelelser

Udførlige fejlmeddelelser i tekst



Jævn belastning

En jævn strøm belastning

Med en jævn belastning af apparatets 3 faser kan unødvendig store for-sikringer undgås og tilslutnings-omkostningerne reduceres.

Ekstraudstyr



Piskeværktøj

Udvider grydens anvendelsesmuligheder

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



Rengøringsværktøj

Automatisk remgøring i gryden

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.



Vandkøling

Enkel nedkøling med hanevand

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 gulvristen.

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



Fodpedal

Håndfribetjening

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.



Butterflyventil

Hygiejnisk tilslutning til pumpesystemer

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.



Spulepistol

Nem rengøring af gryden

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.



Siplade

Sikker frasining af vand

Si-plader er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. De monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor de bliver siddende, når gryden tømmes.

Sipladen anvendes typisk, når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende.

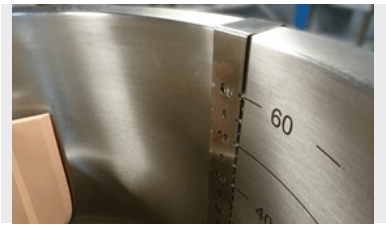


Hældeplade

Styrer strålen ved tømning

Hældepladen er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. De monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor de bliver siddende, når gryden tømmes.

Hældepladen benyttes som hjælp til en koncentreret tømning af gryden.



Målepind

Måler inholdet i gryden

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.



Redskabvogn

Opbevaring og transport af tilbehør

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.



Vægbeslag for tilbehør

For ophæng af røreværktøj og tilbehør

For opbevaring af røreværktøj og tilbehør til en gryde kan vægbeslaget anvendes.



Roterbart låg

Forenkler rengøring af låget

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.



Rørbørste

Nem rengøring af røreværktøjet

Rørrenseren gør det nemt at rengøre røreværktøjets midterrør.

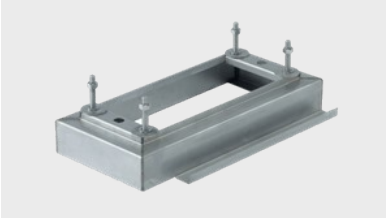
Børsten har et 60 cm langt skaft og kan dermed benyttes til alle grydestørrelser. Børstens hoved kan skilles fra skaftet og kogevaskes, hvorved der opnås optimal hygiejne.



Opvarming med direkte damp

Tilslut gryden til husets damp forsyningen

Tilslutning af gryden in husets dampforsyning sparer på strømmen og giver meget hurtige opkogningstider.



Nedstøbningsfixture

Solid montage i gulvet

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

Fixturerne leveres komplet med afstandsstykker.



Løst leje

Pladsbesparende montage

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.

Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer. Betingelser for udskrivningsfejl.