EasyStand AutoTemp 02e

Traditionel kipgryde på fire ben

Volumen

Tilgængelig i 40, 60, 80 og 100 l



Egenskaber

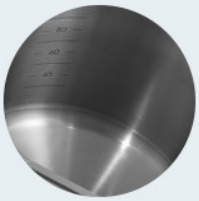


Uopvarmet overkant

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

En grydekrop af tykt material og med fuldsvejste samlinger i og omkring madområdet sikrer hygiejnisk rengøring og øger grydens holdbarhed.



Ergonomisk lågbøjle

Let, ergonomisk og sikker åbning, 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.

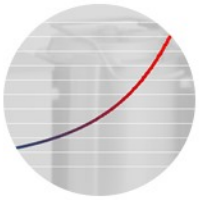


Høj effektivitet

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 reaktionstider og mindre energitab

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.



Koldtvandshane

Nem og sikker betjening

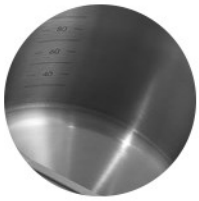
Vandhanen for enkel påfyldning af vand i gryden til madlavning og rengøring.



Varmestyring med drejeknap

Nem styring af varmetilførslen

Varmetilførslen styres nemt med en drejeknap.



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.



Hængslet låg i rustfrit stål

Solidt og rengøringsvenligt

Gryderne har et hængslet låg i rustfrit stål. 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 og er uundværligt i næsten alle køkkener.

Ekstraudstyr



Kantineholder

Holder til kantine under udløbstuden

Kantinen sættes på hylden og når gryden kippes følger kantineholderen med så sprøjt og løft kan undgås.
Armen til kantineholderen placeres i udløbstuden og den bevægelige hylde hænges i.

Vendes hylden om kan den anvendes som frasætningshylde eller som støtte til påfyldning



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 øger holdbarheden. Strålen kan let indstilles fra koncentreret til spredt.

Spulepistolen monteres på en slange, som forsynes fra et separat blandingsbatteri.



Si-plade

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.

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

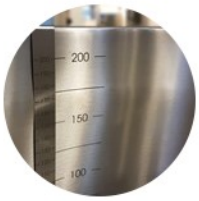


Hældeplade

Styrer strålen ved tømning

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

Hældepladen benyttes som hjælp til en koncentreret tømning af flydende retter.



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.



Redskabsvogn

Opbevaring og transport af tilbehør

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

Vognen er fremstillet i rustfrit stål og har tre hjul for nem håndtering.



Vægbeslag for tilbehør

For ophæng af røreværktøj og tilbehør

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



Inspektionshul i låget

Se til indholdet eller tilføj ingredienser uden at låbne låget

Inspektionshullet anvendes, når der skal tilsættes ingredienser, med lukket låg. Med inspektionshullet følger et lille låg så gryden kan lukkes og energitab undgås.



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.

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