Opti

Kipgryden med høj kiphøjde og multifunktionel styring



Egenskaber



12,1" Touchskærm

Robust og selvforklarende 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 betragtningsvinkel 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.



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.



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 aktiveres TiltBack for at forhindre efterløb.



Variabel kiphastighed

Præcis styret tømning af gryden

En slider i grydens display gør det nemt at justere kiphastigheden så udtømningen kan foregå hurtig eller meget præcis.





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.

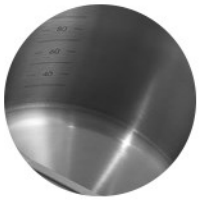
Vandpåfyldning med flowmåler

Nem dosering af vand i gryden

Vandet påfyldes gennem en stor, drypfri tud på søjlen. En integreret vandmængdemåler fylder vand i gryden ved at der indstilles en ønskede mængde og starte påfyldningen. Påfyldningen stopper automatisk, når den ønskede mængde er påfyldt. Den ønskede mængde kan indstilles med én decimal.

Mængden der mangler at blive påfyldt vises i displayet under påfyldningen. Brugeren 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.





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.

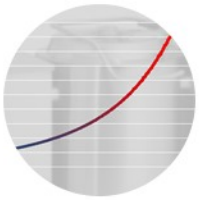


Høj effektivitet

Lav varmeudståling sparer energi og forbedrer arbejdsforholdene

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

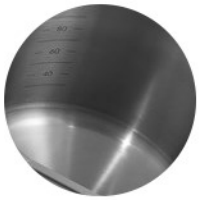
Dette giver et bedre klima i køkkenet, samt sparer ressourcer og omkostninger ved brug af gryden.



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.



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.



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.



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.



Jævn belastning

En jævn strømbelastning

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



Fejlmeddelelser

Udførlige fejlmeddelelser i tekst

Beskrivelser af bruger og apparatfejl gør det nemt af afhjælpe fejlen.



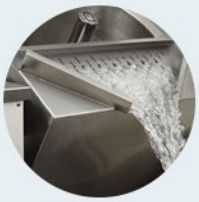
Intelligent Servicetæller

Forbrugsbaseret servicetæller der minimerer levetidsomkostningerne

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.

Ekstraudstyr



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.



Lys i gryden

LED-lampen lyser ned i gryden når låget er lukket

Maden belyses for at man bedre kan se den gennem inspektionshullet.
Den kraftige lampe sidder på gryden udenfor madområdet og giver med sin gode RA-værdi er naturlig farvegengivelse.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.



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.

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