Multi AutoTemp 32

Moderne kipgryde uden omrører

Volumen

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



Egenskaber



Styring af kappetemperaturen

Elektronisk temperaturstyring

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.



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.

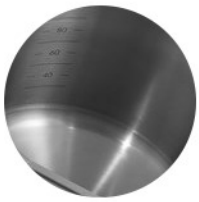


Uopvarmet overkant

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.

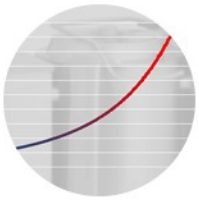


Høj effektivitet

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.



Justerbar betjeningsboks

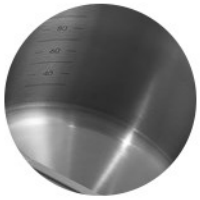
Robust og nem at betjene

Betjeningen er placeret i en god arbejdshøjde 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 unødvendigt strømforbrug i stand-by-mode.



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.



Adgangskode

Spærer 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 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.



Fejlkoder

Fejlkoder forenkler fejlfindingen

Fejlkoder hjælper med at afkode typen af fejl så brugerfejl kan afhjælpes på stedet og serviceteknikeren i tilfælde af service hurtig kan lokalisere fejlen.



Jævn belastning

En jævn strømbelastning

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

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



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.



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.



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.



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.



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.