MultiMix AutoTemp 56

Kipgryde med kraftigt integreret røreværk og styring på madtemperaturen

Volumen

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



Egenskaber





Temperaturstyring via madtemperaturen og varmetrin

Temperaturstyring der forhindrer overkog, påbrænding og sparer energi

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.

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 i gryden. Dette sparer store mængder energi samtidig med at damp og varme i køkkenet reduceres.

Røreværktøjet er altid let tilgængeligt og man kan åbne låget og kontrollere grydens indhold eller tilføre ingredienser.
Skraber på røreværktøjet reducerer risikoen for, at maden brænder fast og letter dermed også rengøringen.





6 røreprogrammer

Forskellige røreprogrammer til forskellige retter

Røreværket har 6 dynamiske røreprogrammer, som automatisk tilpasser retningsskift og pauser til den valgte hastighed og dermed altid arbejder optimalt.

Røreprogrammerne bestemmer om røreværket roterer med eller mod uret samt længden af pausen mellem retningsskift.

Skånsom omrøring

Meget lavt omdrejningstal skåner maden

Muligheden for at reducere røreværkets omdrejningshastighed ned til 5 omdr./min gør det muligt at røre forsigtigt i f.eks. sammenkogte retter.
Dette kan være en stor fordel ved lange tilberedningstider som f.eks. under varme eller køleprocesser, hvor maden ellers ville blive ødelagt.



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.

Røreværket kræver kun meget lidt vedligeholdelse og værktøjets løftegreb er nemt tilgængeligt selv ved en fuld gryde.
Det fuldsvejste røreværktøj er nemt at rengøre manuelt eller i opvaskemaskinen.



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 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 i strakt arm 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 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.

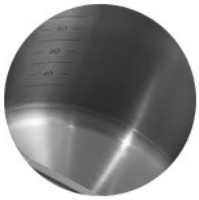


Uopvarmet overkant

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.



Inspektionshul i låget

Se til indholdet eller tilføj ingredienser uden at låbne låget

Inspektionshullet anvendes, når maden skal til ses eller der skal tilsættes ingredienser, med lukket låg. Med inspektionshullet følger et lille låg så hullet kan lukkes og energitab undgås.

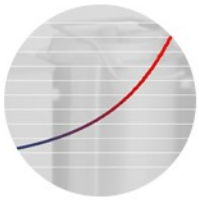


Høj effektivitet

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

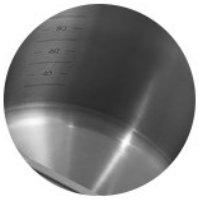
Robust og nem at betjene

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.

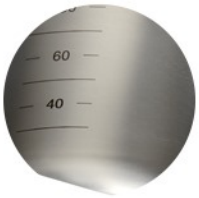
Grydens tænd-og-sluk-knapper er let tilgængelige, så gryden nemt kan slukkes efter brug. Ved at slukke gryden helt undgås unødvendigt strømforbrug i stand-by-mode.



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.



Programmer

15 fordefinerede programmer med hver 10 varianter

Styringen har 15 programmer med hver 10 varianter. De 8 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.



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



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 rengøring 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.



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.



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



Fodpedal

Håndfri betjening

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.



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.

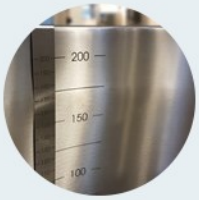


Hældeplade

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.



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.



Strømbegrænsning

Tilpasning der gør at gyden også passer ind i køkkener med begrænset strøm

Hvis strømmen der er tilgængelig i køkkenet er begrænset, kan de fleste af vores gryder fra fabrikken af leveres med begrænset effekt. Konktakt os eller vores forhandler for at høre om løsningen til den gryde der passer til dit køkken.

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