

Tekniske data

Easy

Netto indhold 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter

Kan frit sammenbygges med EasyMix og Easy

Armaturøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryde fremsrillet i syrefast stål

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål

Opvarmning: Elektrisk eller damp fra ekstern dampgenerator

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120°C

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

Manometer

Uopvarmet topkant

Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle

Tætssluttende rustfrit stållåg

Elektrisk kip

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³

Arbejdshøjde: 900 mm.

Standard: Styring AutoTemp 02e

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren

Kontrollampe for gryde i drift

Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne.

Standard (damp): Styring AutoTemp 03s

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Kontrollampe for gryde i drift

Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne.

Ekstraudstyr: Styring AutoTemp 11

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPX6

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Spærre mod kip med lukket låg

24 V styrespænding

Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl.

Ekstraudstyr: Styring AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

EasyMix

Netto indhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter

Kan frit sammenbygges med Easy og EasyMix

Armaturøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryde fremsrillet i syrefast stål

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra ekstern dampgenerator

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120°C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPX6

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

24 V styrespænding

Manometer

Uopvarmet topkant

Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle

Tætssluttende rustfrit stål låg med inspektionshul og tilhørende låg

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³

Arbejdshøjde: 900 mm.

Røreværk

Integreret røreværk uden samlinger i madområdet

Solidt, let røreværktøj opbygget af rustfrit stål

Skrabere i fødevarerodkendt og varmebestandig kunststof

Røreværktøjets vægt: 2,3 -5,6 kg*

Omd./min: 5-140

Min. periferihastighed: 0,12-0,18 m/s*

Max. periferihastighed: 3,2-7,7 m/s*

Maximal trækraft: 152-358 Nm*

Langsom acceleration/deacceleration for øget sikkerhed

Hurtigt stop af røreværket når låget åbnes

Røreværket er beskyttet mod overbelastning

Støjniveau i drift: Under 55 dB.

Standard Styring AutoTemp 35

Elektronisk styring af kappetemperaturen

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

Tidsbaseret vanddosering

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

Præcis vandmængdemåler (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraudstyr).

Tekniske data

EasyStand

Netto indhold 40, 60, 80 og 100 liter
Armatursojlen er i højre side
Indergryde fremsrillet i syrefast stål
Fuldsvejst, isoleret grydekrop
Litermarkering i gryden
Søjler opbygget i rustfrit stål
Opvarmning: Elektrisk
Effekt: I henhold til datablad*
Opkogningstid: I henhold til datablad*
Arbejdsstryk: 1,0 bar
Max. damptemperatur: 120° C
Lille vandmængde i dampgeneratoren
Varmelegemer forrest i gryden
Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden
Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe
Integreret forsyningsadskiller
Manometer
Uopvarmet topkant
Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle
Tætssluttende rustfrit stål låg
Elektrisk kip
Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³
Arbejdshøjde: 900 mm.

Standard: Styling AutoTemp 02e

Elektronisk varmeregulering med drejeknap
Vandpåfyldning i gryden med koldt vandshane
Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren
Kontrollampe for gryde i drift
Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/ overophedning af varmelegemerne.

Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 11

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tæthedsklasse IPX6
Elektronisk styring af kappetemperaturen
Spærre mod kip med lukket låg
24 V styrespænding
Elektrisk kip med justerbar TiltBack
Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud
WaterLevelAutomatic
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon
Fejlkodere for brugerfejl og apparatfejl.

Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen
Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver
Realtidsur
WaterLevelAutomatic
Adgangskode kan vælges
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

EasyMobil

Netto indhold 40, 60, 80 og 100 liter
Armatursojlen er i højre side
Indergryde fremstillet i syrefast stål
Fuldsvejst, isoleret grydekrop
Litermarkering i gryden
Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301
Opvarmning: Elektrisk
Effekt: I henhold til datablad*
Opkogningstid: I henhold til datablad*
Arbejdsstryk: 1,0 bar
Max. damptemperatur: 120°C
Lille vandmængde i dampgeneratoren
Varmelegemer forrest i gryden
Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden
Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe
Eltilslutning med CE-stik bag på søjlen
Vandtilslutning med lynkobling på bagsiden af gryden
Integreret forsyningsadskiller
Manometer
Mobilt understel med fire hjul. To med retningsbremse og to med rotationsbremse
Hjul: Ø160 mm i softgummi med drejelig gaffel og rustfast kugleleje
Uopvarmet topkant
Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle
Tætssluttende rustfrit stål låg
Elektrisk kip
Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40°C³
Arbejdshøjde: 950 mm.

Standard: Styling AutoTemp 02e

Elektronisk varmeregulering med drejeknap
Vandpåfyldning i gryden med koldt vandshane
Automatisk vandpåfyldning i dampgeneratoren
Kontrollampe for gryde i drift

Kontrollampe for, for højt tryk i gryden/overophedning af varmelegemerne.

Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 11

Elektronisk styring af kappetemperaturen
Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver
Realtidsur
WaterLevelAutomatic
Adgangskode kan vælges
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen
Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af ekstern alarmgiver
Realtidsur
WaterLevelAutomatic
Adgangskode kan vælges
To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

³ Undtaget konstruktionsbetinget ledevarme i enkelte randområder

* Se datablad på joeni.dk

Tekniske data

Multi

Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet i syrefast stål

Fuldsvejset, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg.

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klasser IPX6.

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

24 V styrespænding

Manometer

Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant udløbstud

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle

Tætsluttende låg i rustfrit stål

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdshøjde: 900 mm

Standard: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 51

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Kogespyd for styring af kerntemperaturen

6 programmer med lagring af 10 sæt af data

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraudstyr)

MultiMix

Nettoindhold: 40, 50, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet i syrefast stål

Fuldsvejset, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klasser IPX6

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

24 V styrespænding

Manometer

Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant af udløbstud*

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle

Tætsluttende låg i rustfrit stål med inspektionshul og tilhørende låg

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen

efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdshøjde: 900 mm.

Røreværk

Integreret røreværk uden samlinger i madområdet

Solidt, let røreværktøj opbygget af rustfrit stål

Skrabere i fødevaregodkendt og varmebestandigt kunststof

Røreværktøjets vægt: 2,3 -8 kg*

Omd./min: 40-300 l, 5-155 rpm (400 l, 5-140 rpm)

Min. periferihastighed: 0,12-0,27 m/s*

Max. periferihastighed: 3,7-7,7 m/s*

Maximal trækraft: 164-477 Nm*

Langsom acceleration/deceleration for øget sikkerhed

Hurtigt stop af røreværket, når låget åbnes

Røreværket er beskyttet mod overbelastning

Støjniveau i drift: Under 55 dB

Standard: Styling AutoTemp 55

Elektronisk styring af madtemperaturen

9 dynamiske varmetrin for skånsom opvarmning

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

10 programmer med lagring af 10 sæt data. 5 af programmerne kræver tilvalg af kølefunktion.

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Køling

Automatisk køling med vand fra vandforsyningen med vandsparefunktion (Ekstraudstyr)

Tekniske data

Opti

Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet i syrefast stål

Fuldsvejset, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg.

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120°C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klassen IPX6

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

24 V styrespænding

Manometer

Kiphøjde: 600 mm fra gulv til underkant udløbstud

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle

Tætsluttende låg i rustfrit stål

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdshøjde: 900 mm.

Standard: Styling AutoTemp 31

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Timer for kogetid/klokkeslæt med mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

Ekstraudstyr: Styling AutoTemp 51

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Kogespyd for styring på kerntemperaturen

6 programmer med lagring af 10 sæt af data

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Ekstraudstyr)

OptiMix

Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armatursøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Indergryden er fremstillet i syrefast stål

Fuldsvejset, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt damp-anlæg.

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-klassen IPX6

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

24 V styrespænding

Manometer

Kiphøjde: 600 mm fra gulv til underkant udløbstud

Uopvarmet topkant

Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle

Tætsluttende låg i rustfrit stål med inspektionshul og tilhørende låg

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdshøjde: 900 mm.

Røreværk

Integreret røreværk uden samlinger i madområdet

Solidt, let røreværktøj opbygget i rustfrit stål

Skrabere i fødevarergodkendt og varmebestandigt kunststof

Røreværktøjets vægt: 2,3 -5,5 kg*

Omd./min: 5-155

Min. periferihastighed: 0,12-0,25 m/s*

Max. periferihastighed: 3,7-7,7 m/s*

Maximal trækraft: 164-477 Nm*

Langsom acceleration/deceleration for øget sikkerhed

Hurtigt stop af røreværket, når låget åbnes

Røreværket er beskyttet mod overbelastning

Støjniveau i drift: Under 55 dB

Standard: Styling AutoTemp 55

Elektronisk styring af madtemperaturen

9 dynamiske varmetrin for skånsom opvarmning

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

10 programmer med lagring af 10 sæt data. 5 af programmerne kræver tilvalg af kølefunktion.

Mulighed for tilslutning af eksternt alarmgiver

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Ekstraudstyr)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

Køling

Automatisk køling med vand fra vandforsyningen med vandsparefunktion (Ekstraudstyr)

Automatisk køling med isvand fra eksternt køleanlæg (Muligt som ekstraudstyr ved 100-300 liter)

³ Undtagen konstruktionsbetinget ledevarme i enkelte randområder

* Datablad, se www.joeni.dk