

Tekniske specifikationer

Gryder

Simco

Netto indhold 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 og 150 liter

Kan frit sammenbygges med andre Simco gryder

Armaturøjlen findes i højre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg

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 i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Integreret forsyningsadskiller

Manometer

Uopvarmet topkant

Hængslet låg med ergonomisk lågbøjle

Tætssluttende kunststoflåg

Manuelt kip

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

Arbejdshøjde: 900 mm

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Vandpåfyldning i dampgeneratoren med manuelt betjente ventiler

Kontrollampe for gryde i drift

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

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Option for el-opvarmede gryder).

SimcoStand

Netto indhold 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 og 150 liter

Armaturøjlen er i højre side

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Grydekrop opbygget i rustfrit stål EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Uopvarmet zone på grydens top og øvre kant

Effekt i henhold til datablad*

Opkogningstid i henhold til datablad*

Arbejdstryk: 1,0 bar

Max. damptemperatur: 120° C

Manuelt kip

Hængslet, letgående og tætsluttende kunststoflåg med ergonomisk lågbøjle

950 mm arbejdshøjde

Integreret forsyningsadskiller (Reparationsafbryder)

Elektronisk trinløs varmeregulering med drejeknap

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe

Manometer

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

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Vandpåfyldning i dampgeneratoren med manuelt betjente ventiler

Kontrollampe for gryde i drift

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

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Option for el-opvarmede gryder).

Easy

Netto indhold 20, 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 og 150 liter

Kan frit sammenbygges med EasyMix og Easy

Armaturøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål EN1.4301/EN1.4436

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*

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

Sikkerhedsmøtrik forhindrer farligt tilbagekip ved evt. defekt

Manometer

Uopvarmet topkant

Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle.

Tætssluttende kunststoflåg

Elektrisk kip

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

Arbejdshøjde: 900 mm.

Standard: Styring AutoTemp 01

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane

Vandpåfyldning i dampgeneratoren med manuelt betjente ventiler

Kontrollampe for gryde i drift

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

Option: 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.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Option).

EasyMix

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

Kan frit sammenbygges med Easy og EasyMix

Armaturøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål EN1.4301/EN1.4436

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*

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

Sikkerhedsmøtrik forhindrer farligt tilbagekip ved evt. defekt

24 V styrespænding

Manometer

Uopvarmet topkant

Trykknapsbetjent vandpåfyldning med drypfri tud

Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle.

Tætsluttende kunststoflåg 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 -3,9 kg*

Omd./min: 5-140

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

Max. periferihastighed: 3,2-5,4 m/s*

Maximal trækraft: 152-243 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.

Styring AutoTemp 15

Elektronisk styring af kappetemperaturen

6 dynamiske røremønstre med reversering og variable hastigheder

PowerMix

SlowMix (Option)

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrehed: Celcius eller Fahrenheit
Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsynin-
gen (Option).

EasyOne

Netto indhold 20, 30, 40, 50 og 60 liter

Armaturøjlen kan valgfrit placeres i højre
eller venstre side

Søjle opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Grydekrop opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Opvarmning: Elektrisk

Uopvarmet zone på grydens top og øvre kant

Effekt i henhold til datablad*

Opkogningstid i henhold til datablad*

Arbejdsdruk 1,0 bar

Max. damptemperatur 120° C

Elektrisk kip

Hængslet, letgående og tætsluttende kunst-
stoflåg med ergonomisk lågbøjle

900 mm arbejdsøjde

Lille vandmængde i dampgeneratoren

Varmelegemer forrest i gryden

Korte slanger i kolde omgivelser for vand-
tilførslen op i gryden

Bundplade med tætninger indenfor grydens
yderkappe

Integreret forsyningsadskiller (Reparations-
afbryder)

Sikkerhedsmøtrik forhindrer farligt tilbage-
kip ved evt. defekt

Manometer

Maksimal temperatur på ydersiden af gryde-
kroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Standard styring: AutoTemp 01

Elektronisk trinløs varmeregulering med
drejeknap

Vandpåfyldning op i gryden med koldt-
vandshane

Vandpåfyldning i dampgeneratoren med
manuelt betjente ventiler

Kontrollampe for gryde i drift

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

Option styring: AutoTemp 11

Indstilleligt, stående betjeningspanel med
tæthedsklasse IPX6

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

24 V styrespænding

Trykknapsbetjent vandpåfyldning med
drypfri tud

WaterLevelAutomatic

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrehed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller
US gallon

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsynin-
gen (Option).

EasyStand

Netto indhold 20, 30, 40, 50, 60, 80
og 100 liter

Armaturøjlen er i højre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvest, 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*

Arbejdsdruk: 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

Sikkerhedsmøtrik forhindrer farligt tilbagekip
ved evt. defekt

Manometer

Uopvarmet topkant

Hængslet, letgående låg med ergonomisk
lågbøjle.

Tætsluttende kunststoflåg

Elektrisk kip

Maksimal temperatur på ydersiden af gryde-
kroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdsøjde: 900 mm.

Standard: Styring AutoTemp 01

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning i gryden med koldt vands-
hane

Vandpåfyldning i dampgeneratoren
med manuelt betjente ventiler

Kontrollampe for gryde i drift

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

Option: Styring 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

Temperaturrehed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller
US gallon.

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsynin-
gen (Option).

EasyMobile

Netto indhold 20, 30, 40, 50, 60, 80
og 100 liter

Armaturøjlen er i højre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvest, 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*

Arbejdsdruk: 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

Sikkerhedsmøtrik forhindrer farligt tilbagekip
ved evt. defekt

Manometer

Mobilt understel med fire hjul. To med ret-
ningsbremse og to med rotationsbremse

Hjul: Ø160 mm i softgummi med drejelig
gaffel og rustfast kugleleje

Uopvarmet topkant

Hængslet, letgående låg med ergonomisk
lågbøjle.

Tætsluttende kunststoflåg

Elektrisk kip

Maksimal temperatur på ydersiden af gryde-
kroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdsøjde: 950 mm.

Standard: Styring AutoTemp 01

Elektronisk varmeregulering med drejeknap

Vandpåfyldning i gryden med koldt vands-
hane

Vandpåfyldning i dampgeneratoren med
manuelt betjente ventiler

Kontrollampe for gryde i drift

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

Option: Styring 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

Temperaturrehed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US
gallon.

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsynin-
gen (Option).

Tekniske specifikationer

Multi

Netto indhold: 20, 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter:

Smalle gryder i størrelserne: 30, 40, 50, 60, 80 og 100 liter.

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armaturøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdsstryk: 1,0 bar

Max. dampetemperatur: 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

Sikkerhedsmøtrik/slangebrudsventil forhindrer farligt tilbagekip ved evt. defekt

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.

Tætssluttende kunststofflåg

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: 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.

Option: Styring AutoTemp 51

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Kogespyd for styring på kernetemperaturen

6 programmer med lagring af 10 sæt af data

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.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Option for el-opvarmede gryder).

MultiMix

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

Kan frit sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og OptiMix

Armaturøjlen kan placeres i højre eller venstre side

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvejst, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

Effekt: I henhold til datablad*

Opkogningstid: I henhold til datablad*

Arbejdsstryk: 1,0 bar

Max. dampetemperatur: 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

Sikkerhedsmøtrik/slangebrudsventil forhindrer farligt tilbagekip ved evt. defekt

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.

Tætssluttende kunststofflåg 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 varme-

bestandig 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/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

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

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Option)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturrenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Option: Styring 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 ekstern alarmgiver

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Option)

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 (Option).

Opti

Netto indhold: 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

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

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

Sikkerhedsmøtrik/slangebrudsventil forhindrer farligt tilbagekip ved evt. defekt

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.

Tætssluttende kunststoflåg

Spærre mod kip med lukket låg

Elektrisk kip med justerbar TiltBack

Fejlkoder for brugerfejl og apparatfejl

Maksimal temperatur på ydersiden af gryde-

kroppen efter 3 timers kogning <40° C³

Arbejdshøjde: 900 mm.

Standard: Styring 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

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Option: Styring AutoTemp 51

Elektronisk styring af kappetemperaturen

Kogespyd for styring på kernetemperaturen

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

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Køling

Manuel køling med vand fra vandforsyningen (Option for el-opvarmede gryder.).

OptiMix

Netto indhold: 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

Grydekrop: Opbygget i rustfrit stål
EN1.4301/EN1.4436

Fuldsvest, isoleret grydekrop

Litermarkering i gryden

Søjler opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opvarmning: Elektrisk eller med damp fra eksternt dampanlæg.

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

Sikkerhedsmøtrik/slangebrudsventil forhindrer farligt tilbagekip ved evt. defekt

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.

Tætssluttende kunststoflåg 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 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/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

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

Realtidsur

PowerMix

SlowMix (Option)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Option: Styring 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 (Option)

WaterLevelAutomatic

Adgangskode kan vælges

To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling

Temperaturenhed: Celcius eller Fahrenheit

Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon.

Køling

Automatisk køling med vand fra vandforsyningen med vandsparefunktion (Option)

Automatisk køling med isvand fra eksternt køleanlæg (Option ved 60-300 liter).

Tekniske specifikationer

Kipsteger

J

Pandestørrelser: 520x470x65 mm (17 l), 520x470x120 mm (31 l), 705x520x65 mm (25 l), 705x520x120 mm (47 l), 940x520x65 mm (34 l), 940x520x120 mm (62 l)

På søjle eller stativ

Mulighed for elektrisk højderegulering

Sarg, låg, søjle og stativ: Opbygget i rustfrit stål EN1.4301

Pande: Sandwichkonstruktion i stål eller rustfrit stål

Elektrisk kip

Temperaturstyring med termostat

To separate varmezoner på J-425 og J-675

Max. temperatur på stegepladen: 230° C
Bredt låggreb, der kan betjenes med begge hænder.

Kip-kontakt på siden af panden for sikker betjening

Justeringsbolte i bund af søjler

Stilleskruer på alle 4 ben ved modeller på stativ

Arbejdshøjde: 900 mm.

Kogeborde

MK og MKM

2, 4, 6 eller 8 kogeplader

Stativ opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Kogeplader: 400x400 mm, 300x300 mm, Ø 300 mm, Ø 220 mm, Ø 180 mm

Protektor mod overophedning

Støbejernskogeplader

7-trins regulering for optimal varmeregulering

Tilbagetrukket betjeningspanel

Rustfri underhylde

Beskyttelsesgelænder eller spildkant efter modelvalg

Fravalg af gelændere på ønskede sider
Marineudførsel (Option)

Stilleskruer på alle 4 ben

Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm.

MKK

2, 4, eller 6 kogeplader

Stativ opbygget i rustfrit stål EN 1.4301

Opklappelige kogeplader: 300x300 mm

Protektor mod overophedning

Støbejernskogeplader

7-trins regulering for optimal varmeregulering

Afskærmet betjeningspanel

Spildbakke

Rustfri underhylde

Stilleskruer på alle 4 ben

Rustfri kant om kogepladerne

Arbejdshøjde: 900 mm.

Kogetaburetter

KSF og KSR

1 eller 2 kogeplader

Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301

Tilbagetrukket betjeningspanel

Protektor mod overophedning

Kogeplader: 400x400 mm eller Ø 300 mm

Støbejernskogeplader

7-trins regulering for optimal varmeregulering

Beskyttelsesgelænder eller spildkant efter modelvalg.

Stilleskruer på alle 4 ben

Arbejdshøjde: 450 mm.

Keramiske kogeborde

KE

2, 4, 6 eller 8 kogeplader

Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301

Ceran-glasplade 6x360x660 mm

Kogeplader: 300x300 mm

Grydesensor (option)

Tilbagetrukket betjeningspanel

Trinløs termostatregulering for optimal varmeregulering

Protektor mod overophedning

Ceran-plader monteret i rustfri overramme

Rustfri underhylde

Aftagelig top for let service

Stilleskruer på alle 4 ben

Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm.

Induktionskogeborde

InFlex

2, 4 eller 6 induktionszoner

Stativ opbygget i rustfrit stål EN1.4301

Skråttille betjeningspanel

Elektronik skærmet mod varme fra kogefeltet

Induktionszoner:

Fladedækkende, 300x290 mm,

7 kW per zone

Runde, Ø 270 mm, 5 kW per

zone

Glasplade: Ceran-plade 6x720x720 mm

Trinløs varmeregulering for optimal justering

Sikkerhedssensor for aktivisering af kogepladerne

Stilleskruer på alle 4 ben

Arbejdshøjde: 850 mm eller 900 mm

Kombinationsmuligheder:

2 stk. Ø 270 mm

4 stk. Ø 270 mm

2 stk. 300x290 mm

4 stk. 300x290 mm

6 stk. 300x290 mm

2 stk. Ø 270 mm og 2 stk. 300x290 mm

Andre kombinationsmuligheder på forespørgsel