

Kwalitatief hoogwaardige en gebruiksvriendelijke producten voor professionele cateringbedrijven



JONIFOODLINE





Inhouds- opgave

Visie	3
Ketels	
Verklaring van de symbolen	4
Overzicht	5
Simco	6 - 7
SimcoStand	8 - 9
Easy	10 - 11
EasyMix	12 - 13
EasyOne	14 - 15
EasyMobile	16 - 17
EasyStand	18 - 19
Multi	20 - 21
MultiMix	22 - 23
Opti	24 - 25
OptiMix	26 - 27

Bediening	
S01e en S01s	28
AutoTemp 01	28
AutoTemp 11	28
AutoTemp 15	28
AutoTemp 31	29
AutoTemp 35	30
AutoTemp 51	31
AutoTemp 55	32
Details	34 - 37
Opties	38 - 41

Technische specificaties	42 - 46
Overzicht ketels en bedieningseenheden	47

Vernieuwing en flexibiliteit



Onze visie

Het is onze doelstelling om de bevoorrechte leverancier van kantelende ketels en kookpannen, en fornuizen te worden voor cateringbedrijven. Onze producten werden ontworpen met het oog op een eenvoudig, economisch en hygiënisch gebruik, en met een bijzondere focus op betrouwbaarheid en duurzaamheid. Een verdere doelstelling is dat ons productaanbod beschikt over een ingebouwde flexibiliteit waardoor de geleverde oplossingen

perfect kunnen beantwoorden aan de specifieke behoeften van individuele klanten.

Ik hoop dat onze producten ertoe kunnen bijdragen dat uw catering bedrijf een nog professionelere werkplek wordt waar kwalitatieve maaltijden op een doeltreffende manier kunnen worden bereid.

Mogens U. Jørgensen
Managing Director



Verklaring van de symbolen



477 Nm
155 rpm

Vermogen en snelheid van de roerstaaf

Een krachtige roerstaaf is van het grootste belang om viskeuze producten goed te kunnen roeren. Bij een lagere roersnelheid wordt het product voorzichtig gemengd, bij een hoge snelheid zal het licht en luchtig worden.



4 kg

Gewicht van de roerstaaf

Een lichte roerstaaf verlicht de tillast en verbetert zo de ergonomie.



Max 4 kg

Gewicht van het deksel

Een licht deksel zorgt ervoor dat de gebruiker dagelijks vele onnodige kilo's minder moet tillen, wat de ergonomie van de ketel ten goede komt.



Geen schroeven/lassen in contact met voedsel

Een ketel die gemaakt is van een sterk plaatmateriaal waarbij geen schroeven of lassen in contact komen met het voedsel, garandeert een optimale hygiëne en duurzaamheid.



Inspectieluik

Hierdoor moet het deksel veel minder vaak worden opgetild en kunnen ingrediënten worden toegevoegd terwijl de roerstaaf draait.



10x10
programma's

Programma's

Programma's met opgeslagen varianten besparen de gebruiker tijd en staan garant voor constante resultaten.



Verstelbaar, rechtopstaand bedieningspaneel

Hiermee kan de ketel op een meer ergonomische wijze worden bediend en kan het display ook van op een afstand worden afgelezen. Zo kunnen meerdere ketels tegelijk in de gaten worden gehouden en worden onaangename lichtreflecties vermeden.



Foutcodes

Foutcodes

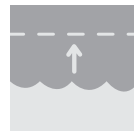
Vereenvoudigen en versnellen onderhoud en herstelling. Ook vaak voorkomende gebruikersfouten worden gesignaleerd.



600 mm

Kantelhoogte

Een grotere kantelhoogte verbetert de ergonomie en vereenvoudigt het serveren en schoonmaken.



WaterLevel
Automatic

WaterLevelAutomatic

Het besturingssysteem zorgt ervoor dat het waterpeil in de stoomgenerator van de ketel steeds correct is, zelfs na een afkoelproces.



Waterhoeveelheidsmeter

Elektronische meting van de hoeveelheid water die wordt toegevoegd aan de ketel. De hoeveelheid wordt gemeten in liters/gallons tot één cijfer achter de komma.



Druppelstop

Water toevoegen met een druppelstop maakt het reinigen eenvoudiger en resulteert in minder gemorst water op de vloer.



Koelen met ijswater uit een extern koelsysteem

Koelen met ijswater dat wordt gerecirculeerd via een extern koelsysteem. Zo wordt het product in de ketel op een snelle en eenvoudige manier gekoeld.



Koelen met water uit de waterleiding

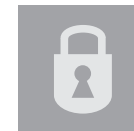
Zo wordt het product in de ketel op een snelle manier gekoeld. Het koelwater wordt niet gerecycleerd.



1-9

Waterbesparende functie bij het koelen

Voordelig koelen met een waterbesparende functie met 9 niveaus.



Gebruikerscode

De ketel kan zodanig worden ingesteld dat er een code moet worden ingevoerd voordat de ketel kan worden gebruikt.

- een wereld van ketels

Het productaanbod van Jøni Foodline gaat van gewone kantelbare ketels die met de hand worden gekanteld en traditionele multifunctionele ketels tot geavanceerde modellen met een roerstaaf. Voorbeelden uit het uitgebreide gamma zijn ketels op een vast onderstel met 4 poten, mobiele toestellen en ketels met een kantelhoogte van 600 mm en een efficiënt koelsysteem.

Al onze ketels werden gemaakt volgens dezelfde hoogkwalitatieve vereisten, zodat de diverse modellen dus enkel verschillen in wat betreft hun gebruik. De ketels werken met een stoomdruk van 1 bar, wat 120°C oplevert. Ze kunnen worden geleverd voor elektrische verwarming of voor aansluiting op een extern stoomsysteem.

Alle ketels kunnen standaard worden geleverd voor 3~230 V, 3~400 V, 3~400 V+N of 3~440 V. Andere voltages op aanvraag.

Simco

Deze robuuste ketel is een voordelig alternatief wanneer een roerstaaf niet nodig is en handmatig kantelen volstaat.

Easy en EasyMix

Deze modellen zijn eenvoudige kantelbare ketels met of zonder geïntegreerde roerstaaf. Ze zijn ideaal voor keukens met gemiddelde behoeften op het vlak van koken en roeren.

EasyOne

Deze ketel met slechts één steunkolom is voor keukens met beperkte ruimte.

EasyMobile

Deze ketel op wieltjes is ideaal wanneer mobiliteit belangrijk is voor het vlotte verloop van de werkzaamheden in de keuken.

SimcoStand en EasyStand

Deze modellen op vier poten zijn de oplossing voor wie zijn materiaal wil installeren zonder daarbij grote werken aan de vloer uit te voeren.

Multi en MultiMix

Deze modellen zijn geavanceerde kantelbare ketels die verkrijgbaar zijn met of zonder geïntegreerde roerstaaf. Ze bestaan in diverse afmetingen en zijn uiterst flexibel. Verder kunnen ze worden uitgerust met een uitgebreid gamma accessoires.

Deze ketels zijn ideaal voor keukens met intensieve kook- en roerbehoefden.

Opti en OptiMix

Deze modellen combineren de buitengewone functionaliteit van de geavanceerde kantelbare ketels met een perfecte kantelhoogte van 600 mm. De OptiMix kan bovendien ook worden aangesloten op een extern koelsysteem.

Deze ketels zijn perfect geschikt voor keukens waar ergonomie belangrijk is en voor keukens met intensieve kook- en roerbehoefden.

Zie ook overzicht

47



Simco

SimcoStand

Easy

EasyMix

EasyOne

EasyMobile

EasyStand

Multi

Multimix

Opti

OptiMix



- Betaalbare oplossing
- Vrijlopende kantelregeling (wormtype)
- Eenvoudig te gebruiken
- Eenvoudig en op een veilige manier leeg te maken
- Niet verwarmde bovenkant
- Eenvoudig schoon te maken
- Netto volume van 30 – 150 liter



Max 2,5 kg

252-317 mm

*



Opties

- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

Eenvoudig en functioneel

De Simco is een duurzaam, kwalitatief hoogstand model dat beschikt over de basisfuncties van een kantelbare ketel. De gebruiker krijgt alle voordelen van een kantelbare ketel aan een lage prijs.

Het model is verkrijgbaar met een netto volume van 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 of 150 liter en is dus ideaal voor de bereiding van voedsel in grote hoeveelheden. Soep, groenten, saus, vlees en stoofschotels kunnen op een snelle en veilige manier worden klaargemaakt en eenvoudig geserveerd zonder dat gebruikers zich verbranden.

Dit maakt de Simco tot het ideale antwoord voor wie voedsel bereidt in grote hoeveelheden maar niet wenst te investeren in geavanceerde kantelbare ketels.

Het bedieningspaneel zit op de rechte steunkolom en is eenvoudig te gebruiken. De ketel kan makkelijk worden gekanteld met het handwiel en de energietoevoer wordt traploos geregeld met een draaiknop. Via een koudwaterkraan kan er water worden toegevoegd aan de ketel.

De Simco kan elektrische of rechtstreeks met stoom worden verwarmd. Elektrisch verwarmde ketels worden geleverd met S01e besturing, terwijl ketels die rechtstreeks met stoom worden verwarmd, worden geleverd met S01s besturing. Bij elektrisch verwarmde ketels wordt water aan de stoomgenerator toegevoegd via een ventiel aan de achterkant van de steunkolom.

De Simco wordt standaard geleverd met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal dat via een scharnier is vastgemaakt op de rechte steunkolom. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

Er kunnen meerdere ketels met elkaar worden verbonden en door de keuze uit twee verschillende steunkolommen is de Simco een praktisch, plaatsbesparend en betaalbaar alternatief.



- Eenvoudig op te stellen
- Betaalbare oplossing
- Vrijlopende kantelregeling (wormtype)
- Eenvoudig te gebruiken
- Eenvoudig en op een veilige manier leeg te maken
- Niet verwarmde bovenkant
- Eenvoudig schoon te maken
- Nominaal volume van 30 – 150 liter



Max 2,5 kg



352-317 mm



*

Opties

- Sproeier
- Afvoerklep/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- Instrumentenwagentje
- Draaibaar deksel
- Manuele koeling met water uit de waterleiding

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

Betaalbare en eenvoudig op te stellen oplossing

Het SimcoStand model is een duurzame, kwalitatief hoogstaande ketel op vier poten die beschikt over dezelfde basisfuncties als andere kantelbare modellen.

Hij biedt een oplossing voor wie geen vloerinstallatie wil, maar toch wil genieten van alle voordelen van een kantelbare ketel aan een gunstige prijs.

Het model is verkrijgbaar met een nominaal volume van 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 en 150 liter en is dus ideaal voor de bereiding van voedsel in grote hoeveelheden. Soep, groenten, saus, vlees en stoofschotels kunnen op een snelle en veilige manier worden klaargemaakt en eenvoudig geserveerd zonder dat gebruikers zich verbranden. Dit maakt de Simco tot

het ideale antwoord voor wie voedsel bereidt in grote hoeveelheden maar niet wenst te investeren in geavanceerde kantelbare ketels.

Het bedieningspaneel zit op de steunkolom en is eenvoudig te gebruiken. De ketel kan makkelijk worden gekanteld met het handwiel en de verwarming kan uiterst nauwkeurig worden geregeld met een draaiknop. Via een koudwaterkraan kan er water worden toegevoegd aan de ketel.

Het lichte, nauwsluitende deksel is gemaakt van synthetisch materiaal en via een scharnier vastgemaakt op de steunkolom. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

De SimcoStand is gemonteerd op een stevig en stabiel onderstel met vier poten, waardoor wordt gewaarborgd dat de ketel veilig kan worden gekanteld. Hij kan worden verkregen als een elektrisch verwarmd of met stoom verwarmd model. Elektrisch verwarmde ketels hebben een S01 bediening, en een watertoevoer naar de stoomgenerator via een ventiel aan de achterkant van de steunkolom. De met stoom verwarmde ketels worden geleverd met S01s bediening. Energie/stoom- en wateraansluitingen bevinden zich aan de onderkant van de steunkolom.



AutoTemp 11 (Optie)

- Elektrisch kantelsysteem
- Eenvoudig te gebruiken
- Niet verwarmde bovenkant
- Eenvoudig schoon te maken
- Netto volume van 20 – 150 liter



Max 2,5 kg

*

Foutcodes *

324-447 mm

WaterLevel Automatic *

*

WaterLevel Automatic *



Opties

- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- AutoTemp 11 besturing
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

De eenvoudige ketel met elektrisch kantelsysteem

Het Easy-model is een eenvoudige ketel met elektrisch kantelsysteem die de voordelen van een kantelende ketel combineert met een handig en makkelijk gebruik.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 20, 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 of 150 liter en dankzij de elektrische kantelfunctie kan hij snel en eenvoudig worden leegge maakt.

De Easy-ketels worden standaard geleverd met AutoTemp 01 besturing, die een elektrische kantelfunctie, een traploze regeling van de energietoevoer via een draaiknop en een koudwaterkraan voor het vullen van de ketel met water omvat. De watertoevoer naar de stoomgenerator gebeurt via een klep aan de achterkant van de steunkolom.

De Easy kan optioneel worden uitgerust met AutoTemp 11 besturing, die de elektrische kantelfunctie met TiltBack, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, watertoevoer met druktoetsregeling en WaterLevelAutomatic omvat. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

Het Easy-model wordt standaard geleverd met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal dat via een scharnier is vastgemaakt op de steunkolom waarop zich ook het bedieningspaneel bevindt. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

Er kunnen meerdere ketels met elkaar worden verbonden en het bedieningspaneel kan optioneel op de rechtse of de linkse steunkolom worden geplaatst. De Easy-ketels zijn enkel met elektrische verwarming verkrijgbaar en kunnen worden gecombineerd met het EasyMix-model.



- Geïntegreerde roerstaaf met 6 roerpatronen
- Traploze roersnelheid
- PowerMix
- Digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisch kantelsysteem met TiltBack
- Verstelbaar bedieningsscherm
- Inspectieluik
- Niet verwarmde bovenkant
- Netto volume van 40 – 150 liter



152-243 Nm
5-140 rpm



2,3-3,9 kg



Max 2,6 kg



Foutcodes *



324-447 mm



WaterLevel
Automatic





Opties

- Schoonmaakinstrument
- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- SlowMix
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :	
Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47
Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com	

Ketel grootte	Snelheid [TPM]	Maximum roerkoppel [Nm]	Vermogen (kW)
40-120 litres	5-140	152	0,75
150 litres	5-140	243	1,5

Betaalbare oplossing met roerstaaf

De EasyMix is een eenvoudige ketel met een geïntegreerde roerstaaf. Doordat het roeren in de ketel mechanisch gebeurt, wordt het klaarmaken van het voedsel vereenvoudigd en wordt een zwaar werk aanzienlijk verlicht. Verder wordt er zo een beter resultaat gewaarborgd, aangezien de warmte gelijkmatiger wordt verdeeld over de volledige inhoud van de ketel en er wordt vermeden dat de inhoud aanbrandt.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 40, 60, 80, 100, 120 of 150 liter en is standaard uitgerust met de AutoTemp 15 besturing. Dit besturingssysteem omvat een elektrische kantelfunctie met TiltBack, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, watertoevoer met druktoetsregeling en WaterLevelAutomatic. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

De roerstaaf

Dankzij de volledig doordringende schacht van de roerstaaf zijn er in de ketel geen onhygiënische pakketten die in contact komen met het voedsel en is de handgreep van de roerstaaf altijd schoon en makkelijk te bereiken.

De roerstaaf beschikt over zes dynamische roerpatronen die automatisch worden aangepast aan de geselecteerde snelheid en daardoor altijd optimaal functioneren. De snelheid kan worden ingesteld op elke mogelijke waarde tussen 5 en 140 TPM. Bij een trage roersnelheid wordt de warmte langzamer verdeeld en het voedsel voorzichtig gemengd, terwijl een hogere roersnelheid snel mixt en bepaalde gerechten lichter maakt.

De krachtige roermotor levert 152/243 Nm en is zo ook geschikt voor dikkere gerechten. Zo kan er bijvoorbeeld aardappelpuree van verse aardappelen worden bereid in

de ketel. Omwille van veiligheidsredenen zal de roerstaaf automatisch stoppen wanneer het deksel wordt geopend, maar bindmiddelen, kruiden, enz. kunnen worden toegevoegd via het inspectieluik.

Flexibiliteit

Met het SlowMix-accessoire kan de roerstaaf langzaam draaien terwijl de ketel wordt gekanteld. De functie kan ook worden gebruikt om de inhoud van de ketel te mixen tijdens het serveren. Via de roerstaaf kan ook het MultiClean schoonmaakinstrument worden gemonteerd, wat tijd, energie en water bespaart bij het schoonmaken van de ketel.

Er kunnen meerdere ketels met elkaar worden verbonden en het bedieningspaneel kan op de rechte of de linkse steunkolom worden geplaatst. Het EasyMix-model kan ook worden gecombineerd met het Easy-model.



- Vereist een minimum aan ruimte
- Elektrisch kantelsysteem
- Eenvoudig te gebruiken
- Niet verwarmde bovenkant
- Eenvoudig schoon te maken
- Nominaal volume van 20 – 60 liter



Max 2,5 kg



*



Foutcodes *



324-447 mm



WaterLevel Automatic *



*



Opties

- AutoTemp 11 regeling
- Sproeier
- Afvoerlep/Vlinderlep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- Instrumentenwagentje
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Vastzetstructuur
- Draaibaar deksel
- Vormplaat

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

De eenvoudige ketel die genoeg heeft aan een minimum aan ruimte

Het EasyOne-model is een eenvoudige ketel met slechts één steunkolom, wat hem tot een uitstekende oplossing maakt wanneer er maar heel weinig ruimte beschikbaar is. Hij kan bijvoorbeeld worden gekozen wanneer men in de keuken ruimte voor andere dingen wil besparen, of in keukens waar er geen plaats is voor ketels met twee steunkolommen.

De EasyOne is verkrijgbaar met een nominaal volume van 20, 30, 40, 50 en 60 liter, en dankzij de elektrische kantelfunctie kan de ketel snel en makkelijk worden leeggemaakt.

De EasyOne-ketels worden standaard geleverd met AutoTemp 01 besturing, die een elektrische kantelfunctie omvat en waarbij de verwarming uiterst nauwkeurig kan worden geregeld met een draaiknop. Via een koudwaterkraan kan er water worden toegevoegd aan de ketel, en de watertoevoer naar de stoomgenerator gebeurt via een klep aan de achterkant van de steunkolom.

De ketel kan optioneel worden geleverd met AutoTemp 11 besturing, die de elektrische kantelfunctie met TiltBack, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, watertoevoer met druktoetsregeling en WaterLevelAutomatic omvat. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

De EasyOne wordt standaard geleverd met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal dat via een scharnier is vastgemaakt op de steunkolom. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

De ketel is enkel verkrijgbaar met elektrische verwarming en de steunkolom kan naargelang gewenst rechts of links worden gemonteerd.



De vier wielen zijn allemaal draaibaar. Twee wielen zijn uitgerust met een draairem en twee wielen hebben een richtingsrem.

- Mobile ketel op vier wielen
- Elektrisch kantelsysteem
- Eenvoudig te gebruiken
- Niet verwarmde bovenkant
- Eenvoudig schoon te maken
- Netto volume van 20 – 100 liter



Max 2,2 kg



*



Foutcodes *



433-538 mm



WaterLevel Automatic *



*



Opties

- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- AutoTemp 11 regeling
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

De mobiele ketel

Het EasyMobile-model is gemonteerd op vier wielen, waardoor de ketel een mobiliteit krijgt die heel wat nieuwe gebruiksmogelijkheden biedt. Zo kan de ketel bijvoorbeeld worden ingezet wanneer er tijdelijk een grotere capaciteit nodig is en kan hij worden gebruikt in meerdere keukens/afdelingen of om bereid voedsel in te transporteren

In keukens waar er een gebrek is aan plaats, kan de ketel worden weggezet in een opbergruimte wanneer hij niet gebruikt wordt. Of hij kan uit de keuken worden gereden naar de plaats waar het voedsel wordt geserveerd, en daarna weer naar de keuken om te worden schoongemaakt. Hierdoor wordt er plaats bespaard in de keuken en kan de ketel veel flexibeler worden gebruikt zonder dat hij daarbij aan functionaliteit inboet.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 20, 30, 40, 50, 60, 80 of 100 liter en wordt geleverd met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal dat met een scharnier is vastgemaakt aan de steunkolom. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

Het EasyMobile-model wordt standaard geleverd met AutoTemp 01 besturing, die een elektrische kantelfunctie, een traploze regeling van de energietoevoer via een draaiknop en een koudwaterkraan voor het vullen van de ketel met water omvat. De watertoevoer naar de stoomgenerator gebeurt via een klep aan de achterkant van de steunkolom.

De ketel kan optioneel worden uitgerust met AutoTemp 11 besturing, die de elektrische kantelfunctie met TiltBack, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, watertoevoer met druktoetsregeling en WaterLevelAutomatic omvat. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

De EasyMobile is gemonteerd op een stevig onderstel waardoor hij veilig kan worden getransporteerd en gekanteld. Dankzij de handgreep en het draaiwiel wordt het hanteren van de ketel uiterst eenvoudig. Deze ketel is enkel verkrijgbaar met elektrische verwarming. De energie- en wateraansluitingen bevinden zich aan de achterkant van de steunkolom.

De werkhoogte is 950 mm.



- Eenvoudig op te stellen
- Elektrisch kantelsysteem
- Eenvoudig te gebruiken
- Niet verwarmde bovenkant
- Eenvoudig schoon te maken
- Netto volume van 20 – 100 liter



Max 2,2 kg



*



Foutcodes *



383-488 mm



WaterLevel Automatic *



*



Opties

- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- AutoTemp 11 regeling
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

Stabiel en eenvoudig op te stellen

Het EasyStand-model is een ketel op vier poten. Hij is de oplossing voor wie de ketel niet kan of wil vastmaken in de grond, bijv. in gehuurde ruimten of bij tijdelijk gebruik.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 20, 30, 40, 50, 60, 80 of 100 liter en wordt geleverd met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal dat met een scharnier is vastgemaakt aan de steunkolom. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

Het EasyStand-model wordt standaard geleverd met AutoTemp 01 besturing, die een elektrische kantelfunctie, een traploze regeling van de energietoevoer via een draaiknop en een koudwaterkraan om water toe te voegen aan de ketel omvat. De watertoevoer naar de stoomgenerator gebeurt via een klep aan de achterkant van de steunkolom.

De ketel kan optioneel worden uitgerust met AutoTemp 11 besturing, die de elektrische kantelfunctie met TiltBack, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, watertoevoer met druktoetsregeling en WaterLevelAutomatic

omvat. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

De EasyStand is gemonteerd op een stevig en stabiel onderstel met vier poten, waardoor wordt gewaarborgd dat de ketel veilig kan worden gekanteld. De ketel is enkel verkrijgbaar met elektrische verwarming en de energie- en wateraansluitingen bevinden zich aan de onderkant van de steunkolom.



Het bedieningsscherm kan naar de ketel toe worden gedraaid en is op een goede werkhoogte geplaatst.

- Elektrisch kantelsysteem
- Eenvoudig te gebruiken
- Digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisch kantelsysteem met TiltBack
- Elektronische waterhoeveelheidsmeter
- Niet verwarmde bovenkant
- Verstelbaar bedieningsscherm
- Kantelhoogte 400 mm
- Netto volume van 20 – 500 liter
- Smalle versies



Max 4 kg



6x10
programs *



Foutcodes



400-525 mm



WaterLevel
Automatic



**



Opties

- AutoTemp 51 regeling
- Sproeier
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

Ruim gamma afmetingen en accessoires

Het Multi-model is verkrijgbaar in diverse versies en beantwoordt aan alle vereisten van een moderne ketel zonder roerstaaf. Een volume van 20 tot 500 liter en de mogelijkheid om de Multi te combineren met de MultiMix, Opti en OptiMix maken van de Multi een logische keuze voor keukens die op zoek zijn naar werkbesparende functies en gebruiksvriendelijke oplossingen. Een minimale kantelhoogte van 400 mm maakt serveren erg eenvoudig en maakt de Multi ook ideaal voor keukens met een hoge output.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 20, 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 of 500 liter. De ketels met een volume van 30, 40, 50, 60, 80 en 100 liter zijn ook verkrijgbaar in een smalle, ruimtebesparende versie met een kleinere keteldiameter.

De Multi wordt standaard geleverd met AutoTemp 31 besturing, die een elektrische kantelfunctie met Tilt-Back, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, een elektronische waterhoeveelheidsmeter, een klok met alarmfunctie en WaterLevelAutomatic omvat.

Optioneel kan de ketel worden geleverd met AutoTemp 51 besturing, die verder nog zes programma's en een kooksonde omvat. Voor elk programma kunnen er 10 parametersets worden opgeslagen en de kooksonde kan worden gebruikt om de temperatuur van het voedsel te controleren en weer te geven. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

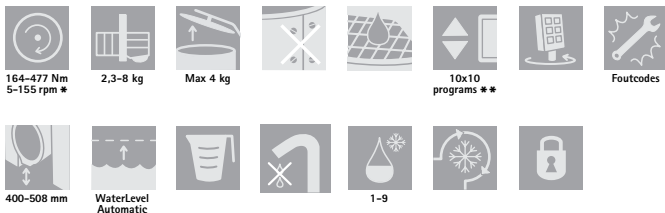
De Multi is standaard uitgerust met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal. Het deksel is via een scharnier vastgemaakt op de steunkolom met het bedieningspaneel en dankzij een gasveer is er voor het openen van het deksel slechts een minimale inspanning nodig. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

Dankzij de vele opties om afmetingen en modellen met smalle of brede steunkolommen te combineren, kan de ketel worden ingepast in bestaande installaties, waardoor er geen dure aanpassingen aan bestaande ruimten dienen te gebeuren.

Geavanceerde ketel met een geïntegreerde roerstaaf



- Geïntegreerde roerstaaf met 6 roerpatronen
- Traploze roersnelheid
- PowerMix
- Digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisch kantelsysteem met TiltBack
- Elektronische waterhoeveelheidsmeter
- Verstelbaar bedieningsscherm
- Inspectieluik
- Niet verwarmde bovenkant
- Kantelhoogte 400 mm
- Netto volume van 40 – 500 liter



Opties

- AutoTemp 55
- Schoonmaakinstrument
- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Automatisch koelen met water uit de waterleiding
- Sensor die de voedseltemperatuur meet en die kan worden aangesloten op een dataverzamelsysteem (HACCP)
- SlowMix
- Draaibaar deksel

Zie ook :	
Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47
Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com	

Ketel grootte	Vitesse [TPM]	Puissance de brassage maximale	Alimentation (kW)
40 à 120 litres	5-155	164	1,1
150 à 200 litres	5-155	358	2,2
250 à 300 litres	5-155	477	3,0
400 à 500 litres	5-140	477	3,0

Geavanceerde oplossing met roerstaaf en optie voor controle van de voedseltemperatuur

De MultiMix is een gebruiksvriendelijke ketel die is uitgerust met alle nodige geavanceerde functies en met een krachtige roerstaaf. Een volume van 40 tot 500 liter en de mogelijkheid om de MultiMix te combineren met de Multi, Opti en OptiMix maken van de MultiMix een logische keuze voor keukens die op zoek zijn naar werkbesparende functies en gebruiksvriendelijke oplossingen. Een minimale kantelhoogte van 400 mm maakt serveren erg eenvoudig en maakt de MultiMix ook ideaal voor keukens met een hoge output.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300 400 of 500 liter en de geïntegreerde krachtige roerstaaf biedt een perfecte hygiëne, ergonomie en gebruiksgemak voor al uw roertoepassingen.

De MultiMix wordt standaard geleverd met AutoTemp 35 besturing, die een elektrische kantelfunctie met TiltBack, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, regeling van de roerstaaf, een

elektronische waterhoeveelheidsmeter, een klok met alarmfunctie en WaterLevelAutomatic omvat.

De ketel kan optioneel worden verkregen met AutoTemp 55 besturing, waarmee verder de voedseltemperatuur kan worden gecontroleerd en kan worden gekozen uit negen dynamische opwarmniveaus en tien programma's, waarvan vijf met koeling als optie. Voor elk programma kunnen er tien sets parameters worden opgeslagen.

Dankzij de volledig doordringende schacht van de roerstaaf zijn er in de ketel geen onhygiënische pakkingen die in contact komen met het voedsel en is de handgreep van de roerstaaf altijd schoon en makkelijk te bereiken.

De roerstaaf beschikt over zes dynamische roerpatronen die automatisch worden aangepast aan de geselecteerde snelheid en daardoor altijd optimaal functioneren. De snelheid kan worden ingesteld op elke mogelijke waarde tussen 5 en 140/155

TPM. Bij een trage roersnelheid wordt de warmte langzamer verdeeld en het voedsel voorzichtig gemengd, terwijl een hogere roersnelheid snel mixt en bepaalde gerechten lichter maakt.

De krachtige roermotor levert 164/358/477 Nm en is zo ook geschikt voor dikkere gerechten. Zo kunt u onder andere gehakt mixen en aardappelpuree van verse aardappelen bereiden in de ketel.

Omwille van veiligheidsredenen zal de roerstaaf automatisch stoppen wanneer het deksel wordt geopend, maar bindmiddelen, kruiden, enz. kunnen worden toegevoegd via het inspectieluik.

Met het SlowMix-accessoire kan de roerstaaf langzaam draaien terwijl de ketel wordt gekanteld. De functie kan ook worden gebruikt om de inhoud van de ketel te mixen tijdens het serveren. Via de roerstaaf kan ook het MultiClean schoonmaakinstrument worden gemonteerd, wat tijd en energie bespaart bij het schoonmaken van de ketel.



- Kantelhoogte 600 mm
- Elektrisch kantelsysteem
- Eenvoudig te gebruiken
- Digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisch kantelsysteem met TiltBack
- Elektronische waterhoeveelheidsmeter
- Niet verwarmde bovenkant
- Verstelbaar bedieningsscherm
- Netto volume van 40 – 300 liter



Max 4 kg

6x10
programs *

Foutcodes



600 mm

WaterLevel
Automatic

**



Opties

- Sproeier
- Afvoerkraan/Vlinderklep
- Zeefplaat
- Gietplaat
- Meetstaaf
- Kookkorf
- Afzonderlijk deksel
- AutoTemp 51 regeling
- Manuele koeling met water uit de waterleiding
- Draaibaar deksel

Zie ook :

Bediening	28-33
Technische gegevens	34-37
Opties	38-41
Technische specificaties	42-46
Overzicht	47

Zie datasheet, beschikbaar op www.joni-foodline.com

Grotere kantelhoogte – extra ergonomisch

In keukens waar geen roerstaaf nodig is en waar ergonomie essentieel is, is de Opti met een kantelhoogte van 600 mm de ideale oplossing.

Hij is verkrijgbaar in een grootte van 40 tot 300 liter en kan worden uitgerust met een groot gamma werkbesparende accessoires. Hij kan worden gecombineerd met de Multi, MultiMix en OptiMix ketels.

De ketel is verkrijgbaar met een netto volume van 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 of 300 liter.

De Opti wordt standaard geleverd met AutoTemp 31 besturing, die een elektrische kantelfunctie met Tilt-Back, digitale regeling en weergave van de temperatuur in de ketel, een elektronische waterhoeveelheidsme-

ter, een klok met alarmfunctie en WaterLevelAutomatic omvat.

Optioneel kan de ketel worden geleverd met AutoTemp 51 besturing, die verder nog zes programma's en een kooksonde omvat. Voor elk programma kunnen er 10 parameters worden opgeslagen en er kan een kooksonde worden gebruikt om de temperatuur van het voedsel te controleren en weer te geven. Het bedieningspaneel zit op een verstelbaar bedieningsscherm op de steunkolom.

De Opti is standaard uitgerust met een licht, nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal. Het deksel is via een scharnier vastgemaakt op de steunkolom met het bedieningspaneel en dankzij een gasveer is

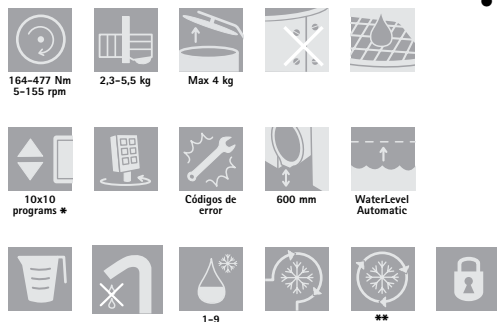
er voor het openen van het deksel slechts een minimale inspanning nodig. De ketel kan optioneel worden geleverd met een draaibaar deksel. Hierdoor wordt het schoonmaken van het deksel makkelijker, vooral bij de grotere modellen.

Dankzij de vele opties om verschillende afmetingen en modellen met smalle of brede steunkolommen met elkaar te combineren, kan de ketel makkelijk worden ingepast in bestaande installaties. Zo hoeven er geen dure aanpassingen te gebeuren aan bestaande ruimten.

Marmita avanzada con altura de basculación ergonómica y mezclador integrado



Una altura libre de 600 mm facilita el vaciado a contenedores.



- Altura basculante de 600 mm
- Mezclador integrado con 6 programas de agitación
- Velocidad de agitación no escalonada
- PowerMix
- Control digital y visualización de la temperatura interior de la marmita
- WaterLevelAutomatic
- Basculamiento eléctrico con TiltBack
- Caudalímetro electrónico de agua
- Cuadro de control orientable
- Registro de inspección
- Borde superior aislado (no quema)
- Volumen neto de 40-300 litros
- Opción de enfriamiento con agua fría procedente de un sistema de enfriamiento externo (circuito cerrado con agua refrigerada)





Opciones

- AutoTemp 55
- Útil de limpieza
- Pistola pulverizadora
- Grifo de desagüe/Válvula mariposa
- Placa de vertido
- Enfriamiento automático usando agua del suministro principal (agua de red)
- Enfriamiento automático usando agua helada procedente de un sistema de enfriamiento externo (agua refrigerada)
- Sensor de temperatura de la comida para la conexión a un sistema de recopilación de datos (HACCP)
- Tapa articulada
- Placa filtrante
- Varilla graduada en litros
- SlowMix

Ver también:

Controles	28-33
Detalles técnicos	34-37
Opciones	38-41
Especificaciones técnicas	42-46
Descripción general	47

Ver hoja de datos, disponible en www.joni-foodline.com

Tamaño de la marmita	Velocidad [RPM]	Par de torsión máximo de agitación [Nm]	Potencia (kW)
40-120 litros	5-155	164	1.1
150-200 litros	5-155	358	2.2
250-300 litros	5-155	477	3.0

Combinación única de altura de basculación extra y funciones

En el modelo OptiMix, todas las funciones de la marmita basculante están optimizadas para crear un producto único. Con esta marmita, el proceso de preparación completo se puede llevar a cabo en un solo aparato, ya que la marmita puede calentar, mezclar y enfriar. Con una altura libre de 600 mm entre el suelo y la marmita, el contenido de la misma se puede vaciar en contenedores situados en una carretilla elevadora.

La combinación de mezclador, altura de basculación extra y tapa fácil de abrir hacen del OptiMix la solución más ergonómica del mercado. La limpieza también se realiza a una altura de trabajo más cómoda que en las marmitas tradicionales.

Tamaños de 40 a 300 litros y la opción de conectar la marmita a un sistema de enfriamiento externo contribuyen a hacer del OptiMix la opción obvia para aquellas cocinas con producción de tipo cocer-enfriar. La marmita está disponible con volúmenes netos de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 o 300 litros y la integración del potente mezclador apunta a la solución perfecta en cuanto a

facilidad de uso, higiene y ergonomía cuando se necesita mezcla.

El OptiMix se suministra de forma estándar con control AutoTemp 35, que incluye basculamiento eléctrico con TiltBack, control digital y visualización de la temperatura interior de la marmita, control del mezclador, caudalímetro electrónico de agua, reloj con función de alarma y Water-Level-Automatic.

Opcionalmente, la marmita está disponible con control AutoTemp 55, que también incluye control de temperatura de la comida, nueve pasos de calentamiento dinámico y diez programas, de los que cinco requieren enfriamiento para seleccionarse como opción. Se pueden guardar diez conjuntos de parámetros para cada programa.

Con su asta mezcladora totalmente penetrante, la marmita no tiene juntas antihigiénicas alrededor de la comida y el asa de levantamiento del mezclador siempre está limpia y fácilmente accesible.

El mezclador tiene seis programas dinámicos de agitación, que automáticamente se adaptan a la velocidad seleccionada y por lo tanto funciona

de manera óptima. La velocidad se puede establecer en cualquier punto entre 5 y 140/155 RPM. Una baja velocidad de rotación distribuye el calor y trata la comida con cuidado, mientras que una rápida velocidad de rotación mezcla eficazmente y hace que ciertos platos sean más ligeros.

El potente motor del mezclador proporciona 164/358/477 Nm y por lo tanto también bate comidas espesas. Entre otras cosas, puede mezclar rellenos y preparar puré de patatas a partir de patatas frescas en la marmita.

Por razones de seguridad, el mezclador se parará cuando se abra la tapa, pero se pueden añadir aglutinantes, condimentos y demás a través del registro de inspección.

Con el accesorio SlowMix, el mezclador puede girar lentamente cuando la marmita está inclinada. Eso se puede emplear para mezclar los contenidos de la marmita al servir porciones. El mezclador también permite incorporar el útil de limpieza MultiClean, que ahorra tiempo y trabajo al limpiar la marmita.

Controles

S01e

La potencia de calentamiento varía de forma continua usando un dial y el agua se añade a la marmita a través de un grifo. La marmita se bascula usando un volante y el generador de vapor se llena con agua de forma sencilla y segura abriendo dos válvulas.

Una presión excesiva en la marmita o el sobrecalentamiento de elementos de calentamiento se indicarán con una luz roja de alarma.

S01s

La potencia de calentamiento se controla mediante un dial y se usa un grifo del pilar para añadir agua en la marmita. La marmita se bascula mediante un volante.

AutoTemp 01

La potencia de calentamiento se controla sin saltos usando un dial y el agua se añade a la marmita a través de un grifo.

La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y el generador de vapor se llena con agua de forma sencilla y segura abriendo dos válvulas.

Una presión excesiva en la marmita o el sobrecalentamiento de elementos de calentamiento se indicarán con una luz roja de alarma.

AutoTemp 11

Normalmente, la pantalla muestra la temperatura real del interior de la marmita, pero al pulsar una tecla se accede a la visualización para modificar el punto de ajuste de temperatura. Se ajusta con rapidez y precisión entre 1 y 120°C. Las flechas grandes cambian el valor con pasos de 10°C, en tanto que las flechas pequeñas lo cambian con pasos de 1°C. La potencia de calentamiento se controla automáticamente para asegurar que se alcanza al punto de ajuste de temperatura.

Se añade agua a la marmita presionando las teclas de la segunda línea de la pantalla. Existe una función de llenado mientras la tecla se mantiene presionada, y una función de llenado hasta que la tecla se presiona otra vez. El agua pasa por una gran boquilla antigoteo en el pilar. La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y la función TiltBack significa que la marmita retornará ligeramente de forma automática cuando se detenga la basculación. Eso minimiza el desbordamiento durante el vaciado y facilita servir porciones.

El WaterLevelAutomatic garantiza que el nivel de agua en el generador de vapor de la marmita sea correcto. Con ello se evitan interrupciones innecesarias y también evita que la marmita hierva en seco.

AutoTemp 15

Normalmente, la pantalla superior muestra la temperatura real del interior de la marmita, pero al pulsar una tecla se accede a la visualización y se modifica el punto de ajuste de temperatura. Se ajusta con rapidez y precisión entre 1 y 120°C. Las flechas grandes cambian el valor con pasos de 10°C, en tanto que las flechas pequeñas lo cambian con pasos de 1°C. La potencia de calentamiento se controla automáticamente para asegurar que se alcanza al punto de ajuste de temperatura.

La velocidad y el programa de agitación del mezclador se controlan fácilmente con las teclas de la segunda fila del panel de control. Hay seis programas de agitación disponibles y la velocidad se puede ajustar entre 5 y 40 RPM. Ciertos programas de mezcla tienen una velocidad limitada, determinada por el objetivo del programa de mezcla.

Los programas de agitación disponibles incluyen mezcla continua en ambas direcciones y varios programas con inversiones y pausas variables. Esos programas de agitación están previstos para mezcla normal, mezcla suave y mezcla potente/amasar. Un programa de mezcla está optimizado para limpiar usando el útil de limpieza.



AutoTemp 01

Los programas de mezcla están diseñados para ajustarse automáticamente a la velocidad de agitación establecida y por lo tanto siempre funcionan óptimamente. La agitación lenta tiene menos movimientos inversos y pausas más largas, mientras que la agitación rápida tiene menos movimientos inversos y pausas más cortas. Al combinarla con la opción de ajuste de velocidad entre 5 y 140 RPM, resulta una función exclusiva que brinda excelentes resultados, independientemente de si necesita agitación eficaz, rápida y potente o agitación suave y lenta.

Por razones de seguridad, el mezclador se parará cuando se abra la tapa. Sin embargo, cuando se selecciona la opción SlowMix puede girar lentamente el mezclador con la tapa abierta mientras se mantiene pulsada una tecla y la marmita está basculada. Ello simplifica el vaciado y se obtienen resultados más uniformes si la comida se va a dividir entre varios contenedores.

Se añade agua a la marmita presionando las teclas de la tercera fila de la pantalla. Existe una función de llenado mientras la tecla se mantiene presionada, y una función de llenado hasta que la tecla se presiona otra vez. El agua pasa por una gran boquilla antigoteo en el pilar.



AutoTemp 11

La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y la función TiltBack significa que la marmita retornará ligeramente de forma automática cuando se detenga la basculación. Eso minimiza el desbordamiento durante el vaciado y facilita servir porciones.

El WaterLevelAutomatic garantiza que el nivel de agua en el generador de vapor de la marmita sea correcto. Con ello se evitan interrupciones innecesarias y también evita que la marmita hierva en seco.

Este control se puede equipar con el sistema de enfriamiento más simple, en el que la cantidad de agua fría añadida no se puede controlar.

Cuando el proceso de enfriamiento ha finalizado, el agua sobrante se drena de la camisa de vapor abriendo una válvula manual.



AutoTemp 15

AutoTemp 31

Normalmente, la pantalla muestra la temperatura real del interior de la marmita, pero al pulsar una tecla se accede a la visualización para modificar el punto de ajuste de temperatura. Se ajusta con rapidez y precisión entre 1 y 120°C. Las flechas grandes cambian el valor con pasos de 10°C, en tanto que las flechas pequeñas lo cambian con pasos de 1°C. La potencia de calentamiento se controla automáticamente para asegurar que se alcanza al punto de ajuste de temperatura.

El control tiene un caudalímetro de agua integrado y el agua se añade a la marmita estableciendo la cantidad requerida y empezando el proceso de llenado. El llenado se para automáticamente cuando se ha añadido la cantidad requerida de agua. Esa cantidad requerida se puede establecer con una fracción decimal. La cantidad que queda se visualiza mientras se añade el agua. El usuario puede detener fácilmente el proceso de llenado y ajustar la cantidad requerida.

Las pequeñas cantidades de agua se añaden mejor manualmente. El agua se añadirá a la marmita cuando se mantenga presionada la tecla y la cantidad añadida se mostrará en la pantalla con una fracción decimal.



AutoTemp 31

Como opción más barata, se puede omitir el caudalímetro y calcular la cantidad de agua añadida a partir de una constante ajustable en el menú de usuario. Funciona mejor con una presión de agua estable. De manera alternativa, el tiempo durante el que se añade agua se puede establecer directamente en la pantalla en minutos y segundos.

El agua pasa por una gran boquilla antigoteo en el pilar.

La función de temporizador para el suministro de calor y activa una alarma en un momento definido o después de un período de tiempo establecido. El tiempo aparece en la pantalla y se puede conectar una alarma visual o audible si se desea.

La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y la función TiltBack significa que la marmita retornará ligeramente de forma automática cuando se detenga la basculación. Eso minimiza el desbordamiento durante el vaciado y facilita servir porciones.

El WaterLevelAutomatic garantiza que el nivel de agua en el generador de vapor de la marmita sea correcto. Con ello se evitan interrupciones innecesarias y también evita que la marmita hierva en seco.

Controles

AutoTemp 35

Normalmente, la pantalla muestra la temperatura real del interior de la marmita, pero al pulsar una tecla se accede a la visualización para modificar el punto de ajuste de temperatura. Se ajusta con rapidez y precisión entre 1 y 120°C. Las flechas grandes cambian el valor con pasos de 10°C, en tanto que las flechas pequeñas lo cambian con pasos de 1°C. La potencia de calentamiento se controla automáticamente para asegurar que se alcanza al punto de ajuste de temperatura.

La velocidad y el programa de agitación del mezclador se controlan fácilmente con las teclas de la segunda fila del panel de control. Hay seis programas dinámicos de agitación disponibles y la velocidad se puede ajustar entre 5 y 155 RPM. Ciertos programas de mezcla tienen una velocidad limitada, determinada por el objetivo del programa de mezcla.

Los programas de agitación disponibles incluyen mezcla continua en ambas direcciones y varios programas con inversiones y pausas variables. Esos programas de agitación están previstos para mezcla normal, mezcla suave y mezcla potente/amasar. Un programa de mezcla está optimizado para limpiar usando el útil de limpieza.

Los programas de mezcla están diseñados para ajustarse automáticamente a la velocidad de agitación establecida y por lo tanto siempre funcionan óptimamente. La agitación lenta tiene menos movimientos inversos y pausas más largas, mientras que la agitación rápida tiene menos movimientos inversos y pausas más cortas. Al combinarla con la opción de ajuste de velocidad entre 5 y 155 RPM, resulta una función exclusiva que brinda excelentes resultados, independientemente de si necesita agitación eficaz, rápida y potente o agitación suave y lenta.

Por razones de seguridad, el mezclador se parará cuando se abra la tapa. Sin embargo, cuando se selecciona la opción SlowMix puede girar lentamente el mezclador con la tapa abierta mientras se mantiene pulsada una tecla y la marmita está inclinada. Ello simplifica el vaciado y se obtienen resultados más uniformes si la comida se va a dividir entre varios contenedores.

El control tiene un caudalímetro de agua integrado y el agua se añade a la marmita estableciendo la cantidad requerida y empezando el proceso de llenado. El llenado se para automáticamente cuando se ha añadido la cantidad requerida de agua. Esa cantidad requerida

se puede establecer con una fracción decimal. La cantidad que queda se visualiza mientras se añade el agua. El usuario puede detener fácilmente el proceso de llenado y ajustar la cantidad requerida.

Las pequeñas cantidades de agua se añaden mejor manualmente. El agua se añadirá a la marmita cuando se mantenga presionada la tecla y la cantidad añadida se mostrará en la pantalla con una fracción decimal. Como opción más barata, se puede omitir el caudalímetro y calcular la cantidad de agua añadida a partir de una constante ajustable en el menú de usuario. Funciona mejor con una presión de agua estable. De manera alternativa, el tiempo durante el que se añade agua se puede establecer directamente en la pantalla en minutos y segundos. El agua pasa por una gran boquilla antigoteo en el pilar.

La función de temporizador para el suministro de calor y activa una alarma en un momento definido o después de un período de tiempo establecido. El tiempo aparece en la pantalla y se puede conectar una alarma visual o audible si se desea. La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y la función TiltBack significa que la marmita retornará ligeramente de forma automática cuando se detenga la basculación. Eso

minimiza el desbordamiento durante el vaciado y facilita servir porciones. El WaterLevelAutomatic garantiza que el nivel de agua en el generador de vapor de la marmita sea correcto. Con ello se evitan interrupciones innecesarias y también evita que la marmita hierva en seco.

Opcionalmente, la marmita se puede instalar de modo que la comida se enfríe en ella después de la preparación. El proceso de enfriamiento usa agua del suministro principal o agua helada, que se recircula a través de un sistema de enfriamiento externo. La solución del sistema de enfriamiento externo sólo está disponible en las versiones de OptiMix entre 60 y 300 litros.

Si el enfriamiento se realiza con agua del suministro principal, es posible lograr un considerable ahorro de agua siguiendo los pasos de enfriamiento estáticos de 1 a 9, que se seleccionan en el menú de usuario. Si se define un valor bajo, el proceso de enfriamiento ahorrará agua pero también será más lento. El manejo de la función de enfriamiento está integrado en el panel de control y, tras la finalización del enfriamiento, se drena el exceso de agua de la cámara de vapor de la marmita y se prepara automáticamente para calentar de nuevo. Por consiguiente, el usuario no debe operar ningún mando o válvula al iniciarse/detenerse el enfriamiento.



AutoTemp 35



AutoTemp 51



AutoTemp 51

AutoTemp 51

Normalmente, la pantalla muestra la temperatura real del interior de la marmita, pero al pulsar una tecla se accede a la visualización para modificar el punto de ajuste de temperatura. Se ajusta con rapidez y precisión entre 1 y 120°C. Las flechas grandes cambian el valor con pasos de 10°C, en tanto que las flechas pequeñas lo cambian con pasos de 1°C. La potencia de calentamiento se controla automáticamente para asegurar que se alcanza al punto de ajuste de temperatura.

El control tiene un detector de cocción que se puede usar tanto para visualizar como para limitar la temperatura de la comida. Por ejemplo, se puede visualizar la temperatura de grandes trozos de carne o se puede limitar la temperatura de platos líquidos/agua para que no se derrame el contenido. El procedimiento para ajustar y visualizar es la misma que para la temperatura interior de la marmita. El control tiene un caudalímetro integrado. La marmita se llena con agua ajustando la cantidad necesaria y empezando el proceso de llenado. El llenado se para automáticamente cuando se ha añadido la cantidad requerida de agua. Esa cantidad requerida se puede establecer con una fracción decimal. La cantidad que queda se visualiza

mientras se añade el agua. El usuario puede detener fácilmente el proceso de llenado y ajustar la cantidad requerida.

Las pequeñas cantidades de agua se añaden mejor manualmente. El agua se añadirá a la marmita cuando se mantenga presionada la tecla y la cantidad añadida se mostrará en la pantalla con una fracción decimal. Como opción más barata, se puede omitir el caudalímetro y calcular la cantidad de agua añadida a partir de una constante ajustable en el menú de usuario. Funciona mejor con una presión de agua estable. De manera alternativa, el tiempo durante el que se añade agua se puede establecer directamente en la pantalla en minutos y segundos. El agua pasa por una gran boquilla antigoteo en el pilar.

El control tiene seis programas, cada uno con 10 variantes. Cada uno de los programas ejecuta una serie de funciones automáticamente, facilitando el uso de la marmita, ya que se puede controlar el calentamiento, el detector de cocción y el llenado de agua. Para cada programa el usuario puede guardar 10 conjuntos de valores asociados para usarlos con diferentes tareas.

Los programas incluyen funciones de temporizador, cocer y mantener, e inicio retardado.

También hay programas para calentamiento suave basado en la temperatura del interior de la marmita y de la sonda de cocción. La hora actual aparece en la pantalla y se puede conectar una alarma visual o audible externa si es necesario.

La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y la función TiltBack significa que la marmita retornará ligeramente de forma automática cuando se detenga la basculación. Eso minimiza el desbordamiento durante el vaciado y facilita servir porciones. El WaterLevelAutomatic garantiza que el nivel de agua en el generador de vapor de la marmita sea correcto. Con ello se evitan interrupciones innecesarias y también evita que la marmita hierva en seco.

Controles

AutoTemp 55

Calentamiento

Normalmente, la pantalla muestra la temperatura real de la comida, pero al pulsar una tecla se accede a la visualización para modificar el punto de ajuste de temperatura. Se ajusta con rapidez y precisión entre 1 y 120°C. El suministro de calor se controla automáticamente para asegurar que se alcanza la temperatura requerida de la comida. Controlar el suministro de calor según la temperatura de la comida garantiza que se alcance y mantenga su temperatura requerida, y eso significa que el usuario debe prestar una mínima atención a la marmita.

Para evitar que se queme y permitir un calentamiento suave, la potencia de calor se puede ajustar en pasos dinámicos que van de 1 al 9. Dichos pasos controlan la temperatura del interior de la marmita en relación con la temperatura de la comida. Si se establece un valor bajo, el proceso de calentamiento será suave pero lento. Si se establece un valor alto, no será tan suave pero será más rápido. Va bien, por ejemplo, para calentar con suavidad y seguridad los productos lácteos.

Mezclador

La velocidad y el programa de agitación del mezclador se controlan fácilmente con las teclas de la segunda fila del panel de control. Hay seis programas dinámicos de agitación disponibles y la velocidad se puede ajustar entre 5 y 155 RPM. Ciertos programas de mezcla tienen una velocidad limitada, determinada por el objetivo del programa de mezcla.

Los programas de agitación disponibles incluyen mezcla continua en ambas direcciones y varios programas con inversiones y pausas variables. Esos programas de agitación están previstos para mezcla normal, mezcla suave y mezcla potente/amasar. Un programa de mezcla está optimizado para limpiar usando el útil de limpieza.

Los programas de mezcla están diseñados para ajustarse automáticamente a la velocidad de agitación establecida y por lo tanto siempre funcionan óptimamente. La agitación lenta tiene menos movimientos inversos y pausas más largas, mientras que la agitación rápida tiene menos movimientos inversos y pausas más cortas. Al combinarla con la opción de ajuste de velocidad entre 5 y 155 RPM, resulta

una función exclusiva que brinda excelentes resultados, independientemente de si necesita agitación eficaz, rápida y potente o agitación suave y lenta.

Por razones de seguridad, el mezclador se parará cuando se abra la tapa. Sin embargo, cuando se selecciona la opción SlowMix puede girar lentamente el mezclador con la tapa abierta mientras se mantiene pulsada una tecla y la marmita está basculada. Ello simplifica el vaciado y se obtienen resultados más uniformes si la comida se va a dividir entre varios contenedores.

Llenar la marmita con agua

El control tiene un caudalímetro de agua integrado y el agua se añade a la marmita estableciendo la cantidad requerida y empezando el proceso de llenado. El llenado se para automáticamente cuando se ha añadido la cantidad requerida de agua. Esa cantidad requerida se puede establecer con una fracción decimal. La cantidad que queda se visualiza mientras se añade el agua. El usuario puede detener fácilmente el proceso de llenado y ajustar la cantidad requerida.

Las pequeñas cantidades de agua se añaden mejor manualmente. El agua se añadirá a la marmita cuando se mantenga presionada la tecla y la cantidad añadida se mostrará en la pantalla con una fracción decimal. Como opción más barata, se puede omitir el caudalímetro y calcular la cantidad de agua añadida a partir de una constante ajustable en el menú de usuario. Funciona mejor con una presión de agua estable. De manera alternativa, el tiempo durante el que se añade agua se puede establecer directamente en la pantalla en minutos y segundos.

El agua pasa por una gran boquilla antigoteo en el pilar.



AutoTemp 55

Programas

El control tiene 10 programas, cada uno con 10 variantes. Cinco programas incluyen funciones de enfriamiento. Cada uno de los programas ejecuta una serie de funciones automáticamente, facilitando mucho el uso de la marmita, ya que se puede controlar el calentamiento, el detector de cocción, el enfriamiento, la mezcla y el llenado de agua. Para cada programa el usuario puede guardar 10 conjuntos de valores asociados para usarlos con diferentes tareas.

Los programas incluyen funciones de temporizador, cocer y mantener, programas de mezcla e inicio retardado. También se pueden ejecutar automáticamente los procesos enteros con calentamiento y cocción seguida por enfriamiento. La hora actual aparece en la pantalla y se puede conectar una alarma visual o audible si se desea.

La función de basculación de la marmita se maneja usando teclas en el panel de control y la función TiltBack significa que la marmita retornará ligeramente de forma automática cuando se detenga la basculación. Ello asegura que el flujo se detiene rápidamente al vaciar y facilita servir porciones.

Fiabilidad

El WaterLevelAutomatic garantiza que el nivel de agua en el generador de vapor de la marmita sea correcto. Con ello se evitan interrupciones innecesarias y también evita que la marmita hierva en seco.

Enfriamiento

Opcionalmente, la marmita se puede instalar de modo que la comida se enfríe en ella después de la preparación. El proceso de enfriamiento usa agua del suministro principal o agua helada, que se recircula a través de un sistema de enfriamiento externo. La solución del sistema de enfriamiento externo sólo está disponible en las versiones de OptiMix entre 60 y 300 litros.

El manejo de la función de enfriamiento está integrado en el panel de control y, tras la finalización del enfriamiento, se drena el exceso de agua de la cámara de vapor de la marmita y se prepara automáticamente para calentar de nuevo. Por consiguiente, el usuario no debe operar ningún mando o válvula al iniciarse/detenerse el enfriamiento.

La combinación de control de temperatura y mezcla de la comida proporciona la base ideal para un enfriamiento controlado y eficaz de la marmita. Se establece la temperatura requerida de la comida como para el calentamiento y después se lleva a cabo en enfriamiento hasta que se llega a esa temperatura. Si el enfriamiento se hace con agua del suministro principal, es posible lograr un considerable ahorro de agua usando los pasos de enfriamiento dinámico de 1 a 9. Si se establece un valor bajo, el enfriamiento ahorra agua pero es más lento. Con un valor alto, el proceso de enfriamiento será rápido pero gastará más agua. El paso de enfriamiento que debe seleccionarse dependerá de la comida y de la situación inmediata en la cocina. Independientemente de la situación, controlar el consumo de agua en función de la temperatura de la comida y el paso de enfriamiento seleccionado garantizan que el agua se use de forma óptima.

Details – ketels



Niet verwarmde en geïsoleerde bovenkant

Niet verwarmde bovenkant

De bovenkant van de ketel warmt niet op en is geïsoleerd van de stoommantel. Dit beperkt de warmtestraling en bespaart energie. Bovendien vermindert dit het risico op brandwonden aan de onderarmen. Dit ontwerp garandeert verder dat het voedsel niet aanbrandt in de tuit van de ketel wanneer die wordt leeggemaakt, wat de kwaliteit van het voedsel allerminst ten goede zou komen en het schoonmaken zou bemoeilijken.

Brede giettuit

Alle ketels zijn uitgerust met een brede giettuit, zodanig dat de ketel steeds veilig kan worden leeggegoten. Als bijkomende hulp kan er ook een zeefplaat of gietplaat worden gebruikt.

Litermarkering

In het oppervlak van de ketel zijn duidelijke litermarkeringen aangebracht.



Niet-druipende lip

Vers water uit een niet-druipende lip

De watertoevoer naar de ketel gebeurt via een niet-druipende lip die gemonteerd is op de steunkolom. Hiermee wordt de afstand tussen de aansluiting en het aftappunt verkort, zodat het water altijd vers en koud is. Bijgevolg wordt het water niet toegevoerd via de ketelpot, waar het onbedoeld zou worden opgewarmd.

Stevige constructie

Het stevige plaatwerk van de ketelpot en de versterkingen die werden aangebracht in het grondvlak van de ketel en rond de schachten, zorgen ervoor dat de ketel in elke mogelijke situatie stabiel blijft. Zowel de ketel als de steunkolommen zijn volledig van roestvrij staal, en het grondvlak is bovendien gemaakt van zuurwerend staal, wat de ketel beschermt tegen corrosie ten gevolge van agressieve afzettingen, zoals achterblijvend zout, op de bodem van de ketel. De bodem van de stoomgenerator kreeg een uitermate sterk plaatmateriaal mee en biedt zo bescher-



Grondvlak

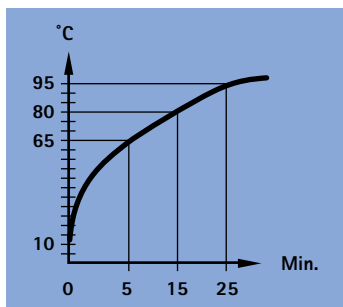
ming tegen de inwerking van afgezette stoffen, wat de duurzaamheid van de ketel bevordert.

Nauwsluitende constructie

De stand van het grondvlak van de ketel en de dichting ervan die licht opgaat in de buitenste mantel zorgt voor een natuurlijke afdruiplip waardoor overgekookte vloeistoffen en schoonmaakwater kunnen afvloeien. Dit voorkomt dat vloeistoffen onder het grondvlak gaan sijpelen en de ketel beschadigen. De ketel is verder afgedicht om te vermijden dat er water en stoom van de vloer en afvoeren in terechtkomen.

Lage oppervlaktetemperatuur

Alle ketels zijn goed geïsoleerd over hun volledige buitenoppervlak, wat hen nog veiliger maakt en ook de directe werkomgeving rond de ketel aangenamer maakt. Bovendien besparen ze heel wat energie in vergelijking met niet geïsoleerde ketels.



Verwarmingcurve voor 100 l ketel

Snelle verwarming

Dankzij het gebruik van een geotrooierde stoomgenerator kan de ketel worden gebruikt met slechts een kleine hoeveelheid water rond de verwarmingselementen. Dit versnelt de verwarming- en reactietijden en beperkt het energieverbruik.

Bescherming van verwarmingselementen

Alle verwarmingselementen bevinden zich vooraan aan de ketel, zodat er geen risico op oververhitting bestaat wanneer de ketel wordt gekanteld. Ze worden ook beschermd door een droogkookthermostaat.

Bescherming tegen overdruk

Alle ketels zijn uitgerust met een uitgebreid veiligheidssysteem om overdruk in de ketel te vermijden. Naast de gebruikelijke controlesystemen omvat dit een beveiligende temperatuurbegrenzer, drukklep, veiligheidsklep en dubbele schakelaars.



Deksel gemaakt van een speciaal synthetisch materiaal

Deksel gemaakt van speciaal synthetisch materiaal

Het deksel is gemaakt van een speciaal synthetische materiaal, waardoor het uiterst licht en stabiel is, goed bestand is tegen hitte en hydrolyse, geen vormveranderingen ondergaat en geschikt is voor het bereiden van voedsel.

Door de afgeronde hoeken en het feit dat er geen schroeven in contact komen met voedsel, is het deksel eenvoudig schoon te maken en heel hygiënisch. Het deksel isoleert uitstekend en zorgt voor een nauwsluitende afdichting rond de volledige rand van de ketel. Dit beperkt tegelijk het energieverbruik en het risico op brandwonden.

Ergonomisch ontworpen deksel

Het deksel kan eenvoudig worden geopend via de ergonomisch ontworpen arm. Het deksel wordt naar achter toe geopend, zodat het in geopende positie de gebruiker niet hindert. Bij de Multi, MultiMix, Opti



Ergonomische dekselarm

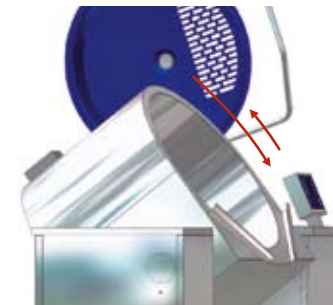
en OptiMix modellen draait het deksel op kogellagers en vergemakkelijkt een gasveer het openen ervan, zodat de vereiste inspanning tot een minimum kan worden beperkt.

WaterLevelAutomatic

WaterLevelAutomatic zorgt ervoor dat het waterpeil in de stoomgenerator van de ketel steeds correct is. Zo wordt vermeden dat het toestel onnodig moet worden stilgelegd of dat de ketel 'droog' gaat koken. De werking van WaterLevelAutomatic is niet afhankelijk van de waterkwaliteit. Bij ketels met automatische koeling wordt het correcte waterpeil in de stoomgenerator automatisch hersteld na het koelen.

TiltBack

Alle ketels met AutoTemp 11, AutoTemp 15, AutoTemp 31, AutoTemp 35, AutoTemp 51 of AutoTemp 55 besturing beschikken over een optionele TiltBack-functie, die de gebruiker laat bepalen of en hoeveel de ketel na het kantelen moet



TiltBack-functie

worden teruggekanteld. Hiermee wordt het serveren vereenvoudigd en wordt vermeden dat voedsel gaat druipen tijdens het leegmaken van de ketel.

Geavanceerde software

De speciaal ontwikkelde software staat in voor alle functies van de ketel en is heel flexibel, zodat hij makkelijk kan worden aangepast aan de individuele behoeften van de meeste gebruikers. Zo kan er worden gekozen om de temperatuur in te stellen in graden Celsius of Fahrenheit en kan de waterhoeveelheid worden aangegeven in liters, UK gallons of US gallons. Het controlesysteem houdt de werking van de ketel onafgebroken in de gaten en geeft een foutmelding op het display wanneer er zich een storing of defect voordoet. Dit geldt zowel voor storingen in de werking als voor defecten aan de onderdelen. Zo kunnen problemen snel worden opgelost.

Details – ketels



Verstelbaar bedieningsscherm

Bedieningsscherm

Het bedieningsscherm is op een goede werkhoogte geplaatst en kan makkelijk worden afgelezen.

Het kan zo worden gedraaid dat het naar de ketel toe is gericht. Zo weet de gebruiker altijd welk bedieningsscherm bij welke ketel hoort, en op deze manier worden ook mogelijke reflecties beperkt. Hierdoor kunnen de ketels eenvoudig en snel worden bediend, en krijgt de gebruiker, zelfs van op een afstand, snel een overzicht over de situatie in elk van de ketels. Het bedieningsscherm is geklasseerd als IPX6 en garandeert dus een maximale bescherming van de elektronica.



Milieuvriendelijk ontwerp

Milieuvriendelijk

Bij de ontwikkeling van het product werd bijzondere aandacht besteed aan de milieuvriendelijkheid van het ontwerp, zodat het elektriciteit- en waterverbruik bij het gebruiken van de ketel tot een minimum zijn beperkt.

In het productieproces wordt voortdurend zoveel mogelijk rekening gehouden met het milieu, en de lange levensduur van het product garandeert dat de natuurlijke hulpbronnen die bij de productie worden gebruikt, optimaal worden benut.

Aangezien de ketel in hoofdzaak wordt gemaakt van recycleerbare materialen, blijft hij ook milieuvriendelijk nadat hij buiten gebruik is gesteld.



Geïntegreerde roerstaaf

Geïntegreerde roerstaaf

De roerstaaf in de ketel bespaart de gebruiker zowel tijd als inspanning, enerzijds omdat het roeren automatisch gebeurt maar ook omdat meer roeren de bereiding van heel wat gerechten eenvoudiger maakt.

Vergeleken met de modellen waarop de roerstaaf is gemonteerd op de steunkolom, vermijdt dit ontwerp het onpraktische proces waarbij de roerstaaf moet worden vastgemaakt en weer verwijderd. Bovendien kan op deze manier het deksel eenvoudig worden geopend om de inhoud van de ketel te controleren of ingrediënten toe te voegen.

De roerfunctie is altijd beschikbaar omdat ze niet wordt verdeeld tussen twee ketels.

De geïntegreerde roerstaaf maakt het niet alleen makkelijker om voedsel te bereiden, maar vereenvoudigt ook de schoonmaak, aangezien de schraapelementen vermijden dat voedsel gaat aanbranden of blijft vastzitten aan de wanden van de ketel.



Hygiënische ketel

Volledig doordringende schacht

De draaiende componenten van de roerschacht bevinden zich boven de voedselzone, zodat er geen onhygiënische verbindingen of dichtingen zijn die kunnen gaan lekken. De roerstaaf moet niet worden gesmeerd of onderhouden, en de handgreep om ze op te tillen is schoon en eenvoudig bereikbaar, zelfs wanneer de ketel gevuld is.

Hygiënische ketel

De romp van de ketel is volledig gelast, zodat er zelfs bij ketels met een geïntegreerde roerstaaf geen onhygiënische verbindingen zijn in de voedselzone of rond de bovenrand en buitenkant van de ketel.



Praktisch inspectieluik

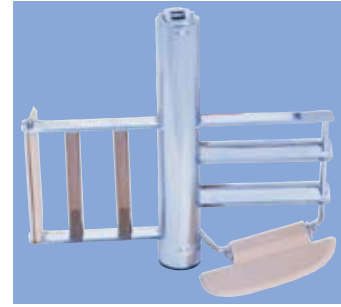
Inspectieluik

Alle ketels met roerstaaf zijn standaard uitgerust met een praktisch inspectieluik in het deksel.

Dit wordt gebruikt wanneer er ingrediënten moeten worden toegevoegd terwijl de roerstaaf in gebruik is, bijv. bij het indikken. Dit is belangrijk in nagenoeg elke keuken.

Traag roeren

De mogelijkheid om het toerental van de roerstaaf te verlagen tot 5 TPM laat de gebruiker ook toe om zacht te roeren in bijvoorbeeld stoofschotels. Dit is in het bijzonder van belang wanneer het voedsel lang in de ketel blijft zitten, bijv. bij verwarming of koeling, om te vermijden dat het voedsel uit elkaar gaat vallen.



Roerstaaf

Ergonomische montage

De roerstaaf is op een ergonomische manier gemonteerd. Dankzij de volledig doordringende schacht kan de staaf eenvoudig in de horizontale stand worden gemonteerd, zodat wordt vermeden dat hij van het lichaam weg moet worden bewogen.

Lichte roerstaaf

Door zijn speciale ontwerp is de roerstaaf tegelijk licht en uitermate stabiel. Het hoge koppel van de roermotor zorgt ervoor dat er op het instrument een groot gamma brede, schuine bladen kunnen worden gemonteerd die zelfs aan lage snelheden doeltreffend mixen.

Opties



SlowMix

SlowMix

Omwille van veiligheidsredenen zal de roerstaaf automatisch stoppen zodra het deksel wordt geopend. Met de SlowMix kan de roerstaaf echter langzaam draaien wanneer er een toets ingedrukt wordt gehouden en de ketel wordt gekanteld. Dit zorgt voor gelijkmatigere resultaten bij het serveren.



Afvoerkraan

Afvoerkraan

De traditionele afvoerkraan bevindt zich vooraan de ketel en maakt het mogelijk om vloeibare producten uit de ketel af te voeren.

De kraan is verkrijgbaar in 1 ¼" of 2" versie.



Vlinderklep

Vlinderklep

De vlinderklep is gemonteerd vooraan de ketel en is bedoeld om vloeibare producten uit de ketel te pompen. Hierdoor kan het serveren worden versneld en vereenvoudigd. Als er een hoekstuk wordt gemonteerd, kan de klep ook als afvoerkraan worden gebruikt. De klep kan worden verwijderd om ze schoon te maken.

De vlinderklep is verkrijgbaar in 2" of 3" versie en met ISO-klem of SMS-verbinding.



Kookkorf

Kookkorf

De kookkorf wordt gebruikt voor het koken van producten die u niet los in het water wil laten liggen. Dit kan bijvoorbeeld het geval zijn bij delicate voedingsmiddelen of bij producten die u uit de ketel wilt halen zonder het water af te voeren. Afhankelijk van de grootte wordt de kookkorf verdeeld in diverse lagen met ½ of ¼ compartimenten.



Zeefplaat

Zeefplaat

De zeefplaat is een praktisch instrument bij het leegmaken van de ketels.

Ze kan eenvoudig worden gemonteerd op de tuit van de ketel, waarop ze blijft vastzitten wanneer de ketel wordt leeggemaakt.

De zeef wordt gewoonlijk gebruikt wanneer het water in de ketel moet worden afgegoten van aardappelen, groenten, pasta, enz.



Gietplaat

Gietplaat

De gietplaat past makkelijk op de tuit van de ketel en wordt gebruikt om de ketel op een gecontroleerde manier leeg te maken.

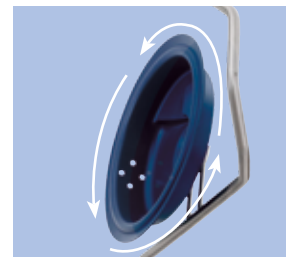


Instrumentenwagentje

Instrumentenwagentje

Het instrumentenwagentje wordt gebruikt voor het opbergen van losse accessoires voor de ketel zoals de roerstaaf, het schoonmaakinstrument en de zeefplaat.

Door de specifieke plaats van het zwaartepunt is het wagentje eenvoudig op te tillen en voort te duwen.



Draaibaar deksel

Draaibaar deksel

Het draaibare deksel maakt het schoonmaken eenvoudiger. Kleinere personen die moeilijker bij de bovenkant en achterkant van het deksel kunnen, kunnen het draaien en het zo zonder problemen schoonmaken.



Vastzetstructuur

Vastzetstructuur

De structuur wordt vastgezet in de vloer, waarna de steunkolommen rechtstreeks op de structuur worden vastgemaakt. De vastzetstructuur is een alternatief voor wie de ketel niet met bouten wil vastzetten.

De vastzetstructuur wordt volledig met afstandhouders geleverd.



Meetstaaf

Meetstaaf

De meetstaaf wordt over de lip van de ketel gehangen en is een praktisch instrument om de inhoud van de ketel te meten.

Afzonderlijk steunpunt

Dit is een montagestuk om de draagschacht van de ketel aan te bevestigen en dient als vervanging van een steunkolom.

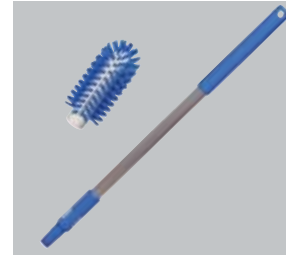
Het steunpunt kan worden vastgemaakt aan alles wat het gewicht van de ketel kan dragen, zoals een bestaande kolom, andere apparatuur of een muur. De oplossing is ideaal wanneer een deel van een reeks ketels wordt vervangen.



Afzonderlijk steunpunt

Sensor voor dataverzameling voedseltemperatuur

Als er gegevens moeten worden verzameld in verband met de temperatuur van het voedsel, kunnen ketels met AutoTemp 15, AutoTemp 35 of AutoTemp 55 verder worden uitgerust met een bijkomende sensor. De



Buizenreiniger

temperatuur wordt gemeten bij de stalen mantel recht tegenover het voedsel. De sensor is geïsoleerd van andere rechtstreekse warmte-/koudebronnen.

De meetresultaten van de sensor kunnen worden geregistreerd met gangbare programma's. Vaak zijn dit programma's die al in de keuken worden gebruikt, zodat er niet onnodig nieuwe software moet worden geïnstalleerd en onderhouden. De resultaten worden gewoonlijk gebruikt voor documentatiedoeleinden met betrekking tot HACCP.



Slanghaspel gemonteerd
vooraan de steunkolom en
aansluiting bovenaan

Buizenreiniger

Met de buizenreiniger wordt het schoonmaken van de middelste buizen van de roerstaaf eenvoudig. De borstel heeft een schacht van 60 cm lang en kan daarom voor alle modellen worden gebruikt. De kop van de borstel kan van de schacht worden losgemaakt om hem in water af te koken zodat er een optimale hygiëne kan worden gewaarborgd.



Slanghaspel en aansluiting aan
de zijkant van de steunkolom

Sproeier

Deze stevige sproeier werd ontwikkeld voor het schoonmaken van de ketel. Het robuuste ontwerp van de sproeier zorgt ervoor dat hij tegen een stootje kan. De sproeitraal kan eenvoudig worden ingesteld van geconcentreerd tot breed uitgespreid.

De sproeier wordt aangesloten op een slang die wordt aangesloten op een afzonderlijke mengkraan.

MultiClean

- **Gebruiks-
vriendelijk**
- **Tijdsbesparend**
- **Waterbesparend**

Het efficiënte schoonmaakinstrument

De MultiClean is een bijzonder doeltreffend en uiterst gebruiksvriendelijk schoonmaakinstrument dat eenvoudig kan worden gemonteerd op alle ketels met geïntegreerde roerstaaf.

De borstels van de MultiClean maken de voedselzones van de ketel op een snelle en efficiënte manier schoon, en verwijderen zelfs diepgeworteld vuil, zodat gebruikers meer tijd overhouden voor andere dingen. De MultiClean wordt op dezelfde manier gemonteerd als de roerstaaf.

Dit geotrooieerde schoonmaakinstrument bespaart bovendien water, aangezien het vuil in de ketel gewoonlijk niet moet worden losgeweekt. De dubbele, starre borstels worden gespannen gehouden door middel van veren en volgen de vorm van de ketel, zodat een efficiënte reiniging gewaarborgd is.

De borstels worden gemonteerd op speciale rails zodat ze snel kunnen worden verwijderd of vervangen door zachtere of hardere modellen. Het volledige zijoppervlak wordt schoongemaakt door vier borstels, terwijl het grondvlak wordt gereinigd met twee voorgevormde borstels.



Koelen

Koelen met water uit de waterleiding



Voor koeling in de ketel kan de mantel worden gekoeld met water uit de waterleiding. Er wordt water door de stoommantel gevoerd, waardoor de inhoud van de ketel wordt gekoeld. Het water wordt dan afgevoerd via het vloerrooster. Dit is een eenvoudige manier om te koelen, maar het waterverbruik ligt vrij hoog en het koeleffect hangt af van de temperatuur van het water.

Simco, AutoTemp 01 en AutoTemp 15

Deze besturingssystemen maken gebruik van het eenvoudigste koelproces en werken door het openen en sluiten van kleppen. Na het koelen wordt het overtollige water afgevoerd uit de mantel door een klep te openen.

AutoTemp 35 en AutoTemp 55

Met deze besturingssystemen kan het waterverbruik worden vermindert door te kiezen uit negen koelniveaus die de intensiteit van het koelproces bepalen. Hoe lager de ingestelde waarde, hoe kleiner de hoeveelheid water die door de stoommantel loopt en hoe langer het koelproces zal duren.

Met AutoTemp 35 wordt het koelniveau ingesteld in het gebruikersmenu.

Met AutoTemp 55 wordt het koelniveau rechtstreeks ingesteld op het bedieningspaneel en optimaliseert de functie automatisch de hoeveelheid water op basis van het gekozen koelniveau en de voedseltemperatuur.

Wanneer het koelproces is afgelopen, wordt het correcte waterpeil in de stoomgenerator automatisch hersteld.

Zie ook de beschrijving van AutoTemp 35 en AutoTemp 55 op pp. 30-33 voor de temperatuurcontrole van het koelproces.

Koelen met ijswater uit een extern koelsysteem



De koeling van de ketel kan gebeuren door de mantel te koelen met ijswater uit een extern koelsysteem. Het water wordt door de stoommantel gevoerd, waardoor de inhoud van de ketel wordt gekoeld. Daarna wordt het water terug naar de ijstank gevoerd. Dit is een eenvoudige en betrouwbare manier om de ketel te koelen. Dit systeem garandeert een laag

waterverbruik en een hoge efficiëntie, daar de temperatuur van het ijswater gewoonlijk 0,5°C bedraagt. Bevriezing van de randen wordt vermeden omdat de temperatuur van het koelwater niet onder het vriespunt ligt. Zo kan de roerstaaf zacht en langzaam door het voedsel roeren.

Om het ijsverbruik te beperken, kan het koelproces worden gestart door de stoomgenerator eerst te spoelen met water uit de waterleiding. Hiermee worden de stalen mantel en de verwarmingselementen gekoeld zonder dat daarvoor de ijsvoorraad moet worden gebruikt, en wordt de temperatuur van het teruglopende water bij de start van het koelproces verlaagd.

Wanneer het koelproces is afgelopen, wordt het correcte waterpeil in de stoomgenerator automatisch hersteld.

De afmetingen van het koelsysteem en de ijstank hangen af van het aantal en de grootte van de ketels en van het geraamde aantal koelingen per dag. Deze afmetingen moeten daarom worden berekend door een specialist, die ook kan zien of de bestaande koelapparatuur kan worden hergebruikt, of er 's nachts, wanneer de elektriciteit goedkoper is, een ijsvoorraad kan opgebouwd, enz.

Technische specificaties

Ketels

Simco

Netto volume 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 of 150 liter

Kan zonder problemen worden gecombineerd met andere Simco-ketels

Steunkolom met besturingselement aan de rechterkant

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: elektrisch of met stoom uit een extern stoomstelsel

Geleverd vermogen: volgens datasheet*

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het watertoevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Drukmeter

Niet verwarmde bovenkant

Scharnierend deksel met ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel gemaakt van synthetisch materiaal

Manuele kantelfunctie

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Werkhoogte: 900 mm

Elektronische warmteregeling met draaiknop

Watertoevoer naar de ketel via koudwaterkraan

Watertoevoer naar de stoomgenerator via

manueel bediende kleppen

Verklikkerlampje "ketel in gebruik"

Waarschuwinglampje voor overdruk in de ketel/oververhitting van verwarmingselementen.

Koelen

Manuele koeling met water uit waterleiding (optie voor elektrisch verwarmde ketels)

SimcoStand

Nominaal volume 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 of 150 liter

Steunkolom met besturingselement aan de rechterkant

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Ketelpot gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Verwarming: Elektrisch of met stoom uit een extern stoomstelsel

Niet verwarmde bovenkant

Geleverd vermogen: Volgens datasheet

Kooktijd: Volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Manuele kantelfunctie

Nauwsluitend scharnierend deksel van synthetisch materiaal gemonteerd op een ergonomische arm – eenvoudig te openen en sluiten

Werkhoogte: 950 mm

Geïntegreerde uitschakelaar

Elektronische warmteregeling met draaiknop

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte leiding voor toevoer van koud water die niet in de buurt ligt van warme zones

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Drukmeter

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Watertoevoer naar de ketel via koudwaterkraan

Watertoevoer naar de stoomgenerator via manueel bediende kleppen

Verklikkerlampje "ketel in gebruik"

Waarschuwinglampje voor overdruk in de ketel/oververhitting van verwarmingselementen.

Koelen

Manueel koelen met water uit de waterleiding (optie)

Easy

Netto volume 20, 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120 of 150 liter

Kan zonder problemen worden geïntegreerd met de EasyMix en Easy

Steunkolom met bedieningspaneel kan rechts of links worden gemonteerd

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: Elektrisch

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het watertoevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

Drukmeter

Niet verwarmde bovenkant

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel gemaakt van synthetisch materiaal

Elektrisch kantelsysteem

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Werkhoogte: 900 mm.

Standaard: AutoTemp 1 regeling

Elektronische warmteregeling met draaiknop

Watertoevoer naar de ketel via koudwaterkraan

Watertoevoer naar de stoomgenerator via manueel bediende kleppen

Verklikkerlampje "ketel in gebruik"

Waarschuwinglampje voor overdruk in de ketel/oververhitting van verwarmingselementen.

Optioneel: AutoTemp 11 regeling

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Elektronische controle van manteltemperatuur

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

Veiligheidsinrichting om kantelen met gesloten deksel te vermijden

24V stuurspanning

Watertoevoer met drukknoop en niet-druipende tuit

WaterLevelAutomatic

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Koelen

Manuele koeling met water uit de waterleiding (optie)

EasyMix

Netto volume: 40, 60, 80, 100, 120 of 150 liter

Kan zonder problemen worden geïntegreerd met de Easy en EasyMix

Steunkolom met bedieningspaneel kan rechts of links worden gemonteerd

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: Elektrisch

Geleverd vermogen: Volgens datasheet*

Kooktijd: Volgens datasheet*

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het water-toevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

24V stuurspanning

Drukmeter

Niet verwarmde bovenkant

Watertoevoer met drukknop en niet-drui-pende tuit

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal met een inspectieluik en overeenstemmend deksel

Veiligheidsinrichting om kantelen met gesloten deksel te vermijden

Elektrisch kantelsysteem met regelbare

TiltBack

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Werkhoogte: 900 mm.

Roerstaaf

Geïntegreerde roerstaaf zonder lassen in de voedselzone

Stevige, lichte roerstaaf in roestvrij staal

Schrappers gemaakt van synthetisch en hittebestendig materiaal dat geschikt is voor bereiding van voedsel

Gewicht van de roerstaaf: 2,3 – 3,9 kg*

TPM: 5-140

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

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

Maximum roerkoppel: 152-243 Nm*

Lage versnelling/vertraging voor verhoogde veiligheid

Snelle stilstand van de roerstaaf wanneer het deksel wordt geopend

Roerstaaf beschermd tegen overbelasting

Geluidsniveau in gebruik: minder dan 55 dB.

AutoTemp 15 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

Zes dynamische roerpatronen met omkering van de richting en variabele snelheden

PowerMix

SlowMix (Optie)

WaterLevelAutomatic

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Koelen

Manuele koeling met water uit de waterleiding (optie)

EasyOne

Nominaal volume 20, 30, 40, 50, of 60 liter

Steunkolom kan rechts of links worden gemonteerd

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Ketelpot gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Verwarming: Elektrisch

Niet verwarmde bovenkant

Geleverd vermogen: Volgens datasheet*

Kooktijd: Volgens datasheet*

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Elektrisch kantelsysteem

Nauwsluitend scharnierend deksel van synthetisch materiaal gemonteerd op een ergonomische arm – eenvoudig te openen en sluiten

Werkhoogte: 900 mm

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte leiding voor toevoer van koud water die niet in de buurt ligt van warme zones

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Een veiligheidsbout voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

Drukmeter

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Standaard: AutoTemp 01 besturing

Elektronische warmteregeling met draaiknop

Watertoevoer naar de ketel via koudwaterkraan

Watertoevoer naar de stoomgenerator via manueel bediende kleppen

Verklikkerlampje “ketel in gebruik”

Waarschuwinglampje voor overdruk in de ketel/oververhitting van verwarmingselementen.

Optioneel: AutoTemp 11 regeling

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Elektronische controle van manteltemperatuur

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

24V stuurspanning

Watertoevoer met drukknop en niet-drui-pende tuit

WaterLevelAutomatic

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Koelen

Manueel koelen met water uit de waterleiding (optie)

EasyStand

Netto volume 20, 30, 40, 50, 60, 80, of 100 liter

Steunkolom met besturingselement aan de rechterkant

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: Elektrisch

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het water-toevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

Drukmeter

Niet verwarmde bovenkant

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel gemaakt van synthetisch materiaal

Elektrisch kantelsysteem

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Werkhoogte: 900 mm.

Standaard: AutoTemp 1 regeling

Elektronische warmteregeling met draaiknop

Watertoevoer naar de ketel via koudwaterkraan

Watertoevoer naar de stoomgenerator via manueel bediende kleppen

Technische specificaties

Verklikkerlampje “ketel in gebruik”

Waarschuwinglampje voor overdruk in de ketel/oververhitting van verwarmingselementen.

Optioneel: AutoTemp 11 regeling

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Elektronische controle van manteltemperatuur

Veiligheidsinrichting om kantelen met gesloten deksel te vermijden

24V stuurspanning

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

Watertoevoer met drukknop en niet-druipende tuit

WaterLevelAutomatic

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuur aanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Koelen

Manuele koeling met water uit de waterleiding (optie)

EasyMobile

Netto volume 20, 30, 40, 50, 60, 80, of 100 liter

Steunkolom met besturingselement aan de rechterkant

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN1.4301

Verwarming: Elektrisch

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het watertoevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Elektrische aansluiting met EG-stekker achteraan de steunkolom

Wateraansluiting met snelkoppeling achteraan de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

Drukmeter

Mobiel onderstel op vier wielen. Twee met richtingsrem en twee met draarem

Wielen: Ø160mm in zacht rubber met roterende vork en roestbestendige kogellager

Niet verwarmde bovenkant

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel gemaakt van synthetisch materiaal

Elektrisch kantelsysteem

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Werkhoogte: 950 mm.

Standaard: AutoTemp 01 besturing

Elektronische warmteregeling met draaiknop

Watertoevoer naar de ketel via koudwaterkraan

Watertoevoer naar de stoomgenerator via manueel bediende kleppen

Verklikkerlampje “ketel in gebruik”

Waarschuwinglampje voor overdruk in de ketel/oververhitting van verwarmingselementen.

Optioneel: AutoTemp 11 regeling

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Elektronische controle van manteltemperatuur

Veiligheidsinrichting om kantelen met gesloten deksel te vermijden

24V stuurspanning

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

Watertoevoer met drukknop en niet-druipende tuit

WaterLevelAutomatic

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuur aanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Koelen

Manuele koeling met water uit de waterleiding (optie)

Multi

Netto volume: 20, 30, 40, 50, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 300 400 of 500 liter

Kleine ketels met de volgende volumes: 30, 40, 50, 60, 80 of 100 liter

Kan zonder problemen worden gecombineerd met de Multi, MultiMix, Opti en OptiMix

Steunkolom met bedieningspaneel kan rechts of links worden gemonteerd

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN1.4301

Verwarming: elektrisch of met stoom uit een extern stoomsysteem

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het watertoevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout/storingsklep voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

24V stuurspanning

Drukmeter

Kantelhoogte: Min. 400 mm van vloer tot onderkant tuit

Niet verwarmde bovenkant

Elektronische waterhoeveelheidsmeter met niet-druipende lip

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met gasveer en ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel gemaakt van synthetisch materiaal

Veiligheidsinrichting om kantelen met gesloten deksel te vermijden

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C³.

Werkhoogte: 900 mm.

Standaard: AutoTemp 31 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

Timer voor kooktijd/tijd met mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuur aanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Optioneel: AutoTemp 51 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

Kooksonde om de binnentemperatuur te controleren

Zes programma's waarvoor 10 sets data kunnen worden opgeslagen

Mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuur aanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Koelen

Manuele koeling met water uit waterleiding (optie voor elektrisch verwarmde ketels)

MultiMix

Netto volume: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 of 500 liter

Kan zonder problemen worden gecombineerd met de Multi, MultiMix, Opti en OptiMix

Steunkolom met bedieningspaneel kan rechts of links worden gemonteerd

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: elektrisch of met stoom uit een extern stoomstelsel

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator
Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het water-toevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout/storingsklep voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

24V stuurspanning

Drukmeter

Kantelhoogte: Min. 400 mm van vloer tot onderkant tuit*

Niet verwarmde bovenkant

Elektronische waterhoeveelheidsmeter met niet-druipende lip

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met gasveer en ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal met een inspectieluik en overeenstemmend deksel

Veiligheidsinrichting om kantelen te vermijden deksel te vermijden

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C 3.

Werkhoogte: 900 mm.

Roerstaaf

Geïntegreerde roerstaaf zonder lassen in de voedselzone

Stevige, lichte roerstaaf in roestvrij staal
Schrapers gemaakt van synthetisch en hittebestendig materiaal dat geschikt is voor bereiding van voedsel

Gewicht van de roerstaaf: 2,3 – -8 kg*

TPM: 40-300 l, 5-155 TPM (400 l, 5-140 TPM)

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

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

Maximum roerkoppel: 164-477 Nm*

Lage versnelling/vertraging voor verhoogde veiligheid

Snelle stilstand van de roerstaaf wanneer het deksel wordt geopend

Roerstaaf is beschermd tegen overbelasting
Geluidsniveau in gebruik: minder dan 55 dB.

Standaard: AutoTemp 35 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

Zes dynamische roerpatronen met omkering van de richting en variabele snelheden

Timer voor kooktijd/tijd met mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

PowerMix

SlowMix (Optie)

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Optioneel: AutoTemp 55 regeling

Elektronische controle van de voedseltemperatuur

9 dynamische verwarmingsniveaus voor zachte verwarming

6 dynamische roerpatronen met omkering van de richting en variabele snelheden

10 programma's waarvoor 10 sets data kunnen worden opgeslagen. Voor 5 van de programma's moet de koelfunctie worden gekozen.

Mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

PowerMix

SlowMix (Optie)

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Koelen

Automatische koeling met water uit de waterleiding, met waterbesparende functie (optie)

Opti

Netto volume: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 of 300 liter

Kan zonder problemen worden gecombineerd met de Multi, MultiMix, Opti en OptiMix

Steunkolom met bedieningspaneel kan rechts of links worden gemonteerd

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: elektrisch of met stoom uit een extern stoomstelsel

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator
Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het water-toevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout/storingsklep voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

24V stuurspanning

Drukmeter

Kantelhoogte: 600mm van vloer tot onderkant tuit

Niet verwarmde bovenkant

Elektronische waterhoeveelheidsmeter met niet-druipende tuit

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met gasveer en ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel gemaakt van synthetisch materiaal

Veiligheidsinrichting om kantelen te vermijden deksel te vermijden

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack

Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C 3.

Werkhoogte: 900 mm.

Standaard: AutoTemp 31 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

Timer voor kooktijd/tijd met mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Optioneel: AutoTemp 51 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

Kooksonde om de binnentemperatuur te controleren

6 programma's waarvoor 10 sets data kunnen worden opgeslagen

Mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Technische specificaties

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Koelen

Manuele koeling met water uit waterleiding (optie voor elektrisch verwarmde ketels)

OptiMix

Netto volume: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 of 300 liter

Kan zonder problemen worden gecombineerd met de Multi, MultiMix, Opti en OptiMix

Steunkolom met bedieningspaneel kan rechts of links worden gemonteerd

Ketelpot: gemaakt van roestvrij staal EN1.4301/EN1.4436

Volledig gelaste en geïsoleerde ketelpot

Litermarkering op de ketel

Steunkolom gemaakt van roestvrij staal EN 1.4301

Verwarming: elektrisch of met stoom uit een extern stoomstelsel

Geleverd vermogen: volgens datasheet

Kooktijd: volgens datasheet

Werkdruk: 1,0 bar

Max. stoomtemperatuur: 120°C

Verstelbaar, verticaal bedieningspaneel met IPX6 klassering

Kleine hoeveelheid water in stoomgenerator

Verwarmingselementen vooraan de ketel

Korte slangen in koude zones in het watertoevoersysteem in de ketel

Bodemplaat met dichtingen binnenin de buitenste mantel van de ketel

Geïntegreerde uitschakelaar

Veiligheidsbout/storingsklep voorkomt gevaarlijk terugkantelen bij een defect

24V stuurspanning

Drukmeter

Kantelhoogte: 600mm van vloer tot onderkant tuit

Niet verwarmde bovenkant

Elektronische waterhoeveelheidsmeter met niet-druipende lip

Scharnierend, eenvoudig te openen/sluiten deksel met gasveer en ergonomische kolom

Nauwsluitend deksel van synthetisch materiaal met inspectieluik en overeenstemmend deksel

Veiligheidsinrichting om kantelen met gesloten deksel te vermijden

Elektrisch kantelsysteem met regelbare TiltBack Foutcodes voor gebruikersfouten en defecten aan de onderdelen.

Maximumtemperatuur aan de buitenkant van de ketel na drie uur koken <40° C 3.

Werkhoogte: 900 mm.

Roerstaaf

Geïntegreerde roerstaaf zonder lassen in de voedselzone

Stevige, lichte roerstaaf in roestvrij staal

Schrappers gemaakt van synthetisch en hittebestendig materiaal dat geschikt is voor bereiding van voedsel

Gewicht van de roerstaaf: 2,3 – -5,5 kg*

TPM: 5-155

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

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

Maximum roerkoppel: 164-477 Nm*

Lage versnelling/vertraging voor verhoogde veiligheid

Snelle stilstand van de roerstaaf wanneer het deksel wordt geopend

Roerstaaf is beschermd tegen overbelasting

Geluidsniveau in gebruik: minder dan 55 dB.

Standaard: AutoTemp 35 regeling

Elektronische controle van manteltemperatuur

6 dynamische roerpatronen met omkering van de richting en variabele snelheden

Timer voor kooktijd/tijd met mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

PowerMix

SlowMix (Optie)

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Optioneel: AutoTemp 55 regeling

Elektronische controle van de voedseltemperatuur

9 dynamische verwarmingsniveaus voor zachte verwarming

6 dynamische roerpatronen met omkering van de richting en variabele snelheden

10 programma's waarvoor 10 sets data kunnen worden opgeslagen. Voor 5 van de programma's moet de koelfunctie worden gekozen.

Mogelijkheid om een extern alarm aan te sluiten

Real-time klok

PowerMix

SlowMix (Optie)

WaterLevelAutomatic

Er kan een gebruikerscode worden geselecteerd

Twee sets pijltoetsen voor snelle en nauwkeurige instelling

Temperatuuraanduiding: Celsius of Fahrenheit

Hoeveelheidsaanduiding: Liters, UK gallons of US gallons

Koelen

Automatische koeling met water uit de waterleiding, met waterbesparende functie (optie)

Automatische koeling met ijswater uit een extern koelsysteem (optie voor 60-300 liter).

Overzicht – Ketels

	Simco	SimcoStand	Easy	EasyMix	EasyOne	EasyMobile	EasyStand	Multi	MultiMix	Opti	OptiMix
Volume	30-150 liter	30-150 liter	20-150 liter	40-150 liter	20-60 liter	20-100 liter	20-100 liter	20-500 liter	40-500 liter	40-300 liter	40-300 liter
Standaardbesturing	Stoomklep/ energieregelaar	Stoomklep/ energieregelaar	AutoTemp 01	AutoTemp 15	AutoTemp 01	AutoTemp 01	AutoTemp 01	AutoTemp 31	AutoTemp 35	AutoTemp 31	AutoTemp 35
Optionele besturing	-	-	AutoTemp 11	-	AutoTemp 11	AutoTemp 11	AutoTemp 11	AutoTemp 51	Autotemp 55	AutoTemp 51	AutoTemp 55
Elektrisch kantelsysteem	-	-	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Kantelhoogte	252-317 mm**	244-367 mm**	324-447 mm**	324-447 mm**	372-438 mm**	433-538 mm**	383-488 mm**	400-508 mm**	400-467 mm**	600	600
Plaats besturingselement	Rechterkant	Rechterkant	Rechter- of linkerkant	Rechter- of linkerkant	Rechter- of linkerkant	Rechterkant	Rechterkant	Rechter- of linkerkant	Rechter- of linkerkant	Rechter- of linkerkant	Rechter- of linkerkant
Mixer	-	-	-	•	-	-	-	-	•	-	•
TPM:	-	-	-	5-140	-	-	-	-	5-155 (40-300L) 5-140 (400-500L)	-	5-155
Maximum roerkoppel	-	-	-	152-243 Nm**	-	-	-	-	164-477 Nm**	-	164-477 Nm**
Scharnierend deksel in synthetisch materiaal	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Scharnierend deksel met gasveer voor eenvoudige opening	-	-	-	-	-	-	-	•	•	•	•
Inspectieluik	o	o	o	•	o	o	o	•	o	•	o
Koelen met water uit de waterleiding mogelijk	o*	o*	o	o	o	o	o	o*	o	o*	o
*Koelen met ijswater uit een extern koelsysteem mogelijk	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	o***
Uitschakelaar	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Sensor voor dataverzameling voedseltemperatuur mogelijk	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o	o
Type verwarming	Elektrisch/recht- streeks met stoom	Elektrisch/recht- streeks met stoom	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch	Elektrisch/recht- streeks met stoom	Elektrisch/recht- streeks met stoom	Elektrisch/recht- streeks met stoom	Electrique/à la vapeur directe

Overzicht – Besturingselementen

	AutoTemp 01/S01e/S01s	AutoTemp 11	AutoTemp 15	AutoTemp 31	AutoTemp 35	AutoTemp 51	AutoTemp 55
Verstelbaar, rechtopstaand bedieningskastje	-	•	•	•	•	•	•
TiltBack	-	•	•	•	•	•	•
WaterLevelAutomatic	-	•	•	•	•	•	•
Waterhoeveelheidsmeter	-	-	-	•	•	•	•
Controle via temperatuur van de mantel	-	•	•	•	•	•	-
Controle via temperatuur van het voedsel	-	-	-	-	-	-	•
Dynamische verwarmingsniveaus voor zachte opwarming	-	-	-	-	-	-	•
Kooksonde	-	-	-	-	-	•	-
Klok/timer	-	-	-	•	•	•	•
Programmeerbaar	-	-	-	-	-	•	•

* Enkel voor elektrische ketels

** Afhankelijk van het volume van de ketel

*** Enkel voor 60-300 liter

• Standaard

o Optie

- Niet beschikbaar



JONIFOODLINE

Jøni Foodline A/S
Fiskeløkken 2-6
DK-5330 Munkebo

Tel. sales +45 63 97 06 00
Tel. admin +45 65 97 48 15
Fax +45 65 97 57 47

sales@joni-foodline.dk
www.joni-foodline.com

