

OptiMixBraise Stand AutoTemp 56

Højtklappende stegegryden på ben, med integreret røreværk

Volumen

Tilgængelig i 75, 100, 150 og 200 liter





Stegning

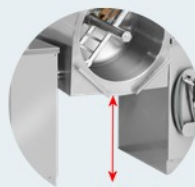
Brun i gryden med høj temperatur

Med en temperatur på op til 200°C, i bunden af gryden, bliver det muligt at brune eller svitse kød eller grøntsager inden videre tilberedning.

Grydens høje effekt, den store stegeflade og den intelligente temperaturstyring gør funktionen nem og effektiv at bruge.

Røreværkets udformning sammen med individuelle røremønstre giver en god fordeling og blanding af indholdet rundt på bunden.

Til retter som ikke tåler den høje varme kan Braise-gryderne sættes fra stege- til kogefunktion.



600 mm kiphøjde

Nemt at tømme og rengøre

Med en frihøjde på 600 mm mellem gulv og gryde, kan grydens indhold tømmes over i beholdere, som står på løftevogne.



Variabel kiphastighed

Præcis styret tømning af gryden

En slider i grydens display gør det nemt at justere kiphastigheden så udtømningen kan foregå hurtig eller meget præcis.



Integreret røreværk

Den nemmeste måde at spare energi på

Røreværket i gryden sparer kræfter og tid, dels fordi omrøring kan foregå automatisk, men også fordi øget omrøring letter tilberedningen af mange retter.

Det integrerede røreværk gør det også muligt at holde grydens låg lukket, hvilket holder på varme og damp i gryden. Dette sparer store mængder energi samtidig med at damp og varme i køkkenet reduceres.

Røreværktøjet er altid let tilgængeligt og man kan åbne låget og kontrollere grydens indhold eller tilføje ingredienser.

Skraber på røreværktøjet reducerer risikoen for, at maden brænder fast og letter dermed også rengøringen.



Skånsom omrøring

Meget lavt omdrejningstal skåner maden

Muligheden for at reducere røreværkets omdrejningshastighed ned til 5 omdr./min gør det muligt at røre forsigtigt i f.eks. sammenkogte retter.

Dette kan være en stor fordel ved lange tilberedningstider som f.eks. under varme eller køleprocesser, hvor maden ellers ville blive ødelagt.



Hygiejnisk røreværk

Ingen pakninger i madområdet

Røreværksakslens roterende del befinder sig over madområdet, så der ikke findes uhygiejniske samlinger eller pakdåser, der kan blive utætte eller lække.

Røreværket kræver kun meget lidt vedligeholdelse og værktøjets løftegreb er nemt tilgængeligt selv ved en fuld gryde.

Det fuldsvejte røreværktøj er nemt at rengøre manuelt eller i opvaskemaskinen.



Skrabere på røreværktøjet

Skraberne der holder formen

Let-aftagelige og formbestandige skrabere der ligger til i hele det opvarmede område sikrer at varmen kan overføres til maden uden at den brænder på. Dette forøger madkvaliteten og forenkler rengøringen.



Let røreværktøj

Ergonomisk anvendelse

En særlig konstruktion gør røreværktøjet både let og yderst stabilt. Det store moment på røreværksmotoren tillader, at værktøjet er forsynet med mange, brede skråstillede vinger, hvilket sikrer en effektiv blanding, også ved lave hastigheder.

Monteringen af røreværktøjet foregår ergonomisk rigtigt. Den gennemgående aksel gør det muligt og naturligt at montere røreværktøjet i vandret stilling, hvorved løft i strakt arm undgås.



Justerbar betjeningsboks

Robust og nem at betjene

Betjeningen er placeret i en god arbejds højde og kan let aflæses.

Betjeningsboksen kan indstilles, så den vender ind mod gryden. Brugeren er således ikke i tvivl om, hvilken betjening der hører til gryden, og eventuelle refleksioner kan også minimeres.

Dette sikrer en let og hurtig betjening, og brugeren kan hurtigt få et overblik over de enkelte gryders tilstand, også på afstand.

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



Vandpåfyldning med flowmåler

Nem dosering af vand i gryden

Vandet påfyldes gennem en stor, drypfri tud på søjlen. En integreret vandmængdemåler fylder vand i gryden ved at der indstilles en ønsket mængde og starte påfyldningen. Påfyldningen stopper automatisk, når den ønskede mængde er påfyldt. Den ønskede mængde kan indstilles med én decimal.

Mængden der mangler at blive påfyldt vises i displayet under påfyldningen. Brugeren kan let stoppe påfyldningen og justere den ønskede mængde. Små mængder kan med fordel påfyldes med manuel fyldning. Mens tasten holdes, fyldes der vand i gryden, og den påfyldte mængde kan aflæses i displayet med én decimal.



SlowMix

Omrøring med åbent låg

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, så snart låget åbnes. Med SlowMix kan røreværket dog rotere langsomt, mens en knap holdes. Omrøringshastigheden indstilles mellem 5 og 20 omd/ min i displayet.

En fodpedal kan give håndfribetjening af bl.a. SlowMix.



Ingen samlinger i madområdet

Ingen samlinger for maksimal hygiejne og nem rengøring

En grydekrop af tykt materiale og med fuldsvejste samlinger i og omkring madområdet sikrer hygiejnisk rengøring og øger grydens holdbarhed.



Ergonomisk lågbøjle

Let, ergonomisk og sikker åbning, væk fra opstigende damp

Låget åbnes let ved hjælp af den ergonomisk udformede lågbøjle. Under åbning bevæges låget bagud og er dermed i åben tilstand ikke i vejen for brugeren.

En gasfjeder hjælper brugeren med at løfte låget, så kraftforbruget reduceres til et minimum.

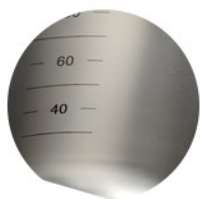


Høj effektivitet

Lav varmeudståling sparer energi og forbedrer arbejdsforholdene

En effektiv isolering af grydens dampkammer gør gryden meget energieffektiv med virkningsgrader op til 97%.

Dette giver et bedre klima i køkkenet, samt sparer ressourcer og omkostninger ved brug af gryden.



Litermarkeringer

Måleskala i gryden

Grydekroppen har litermarkeringer, der er ætset ind i grydens overflade og gør det nemt af aflæse indholdet.

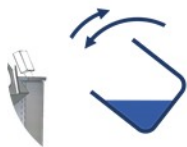


Intelligent Servicetæller

Forbrugsbaseret servicetæller der minimerer levetidsomkostningerne

Servicetællerne registrerer den faktiske brug af grydens enkelte funktioner og laver anbefalinger om service og udskiftning af sliddele baseret på dette.

Dermed undgår man at udskifte dele som ikke er slidt og man sparer dyre nedbrud fordi sliddele ikke blev skiftet i tide.



Justerbart TiltBack

Nem udportionering uden efterløb

TiltBack funktion gør det muligt at indstille, om/hvor meget gryden skal kipe tilbage efter et kip. Dette reducerer efterløb og letter udportioneringen.



Fejlkode

Fejlkode forenkler fejlfindingen

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



Hængslet låg i rustfrit stål

Solidt og rengøringsvenligt

Gryderne har et hængslet låg i rustfrit stål. Alle gryder med røreværk er som standard udstyret med et praktisk inspektionshul med tilhørende låg.

Dette anvendes, når der skal tilsættes ingredienser, mens røreværket kører, f.eks. jævning og er uundværligt i næsten alle køkkener.



200 mm frihøjde

Solide ben en frihøjde på 200 mm til gulvet

Solide ben med stilleskruer sikrer en korrekt og hurtig opsætning, samt frihøjde på 200 mm for en nem rengøring.



Spulepistol

Nem rengøring af gryden

Denne solide spulepistol er beregnet til rengøring af gryden. Spulepistolens robuste opbygning øger holdbarheden. Strålen kan let indstilles fra koncentreret til spredt.

Spulepistolen monteres på en slange, som forsynes fra et separat blandingsbatteri.



Si-plade

Sikker frasing af vand

Si-plader er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. De monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor de bliver siddende, når gryden tømmes.

Si-pladen anvendes typisk, når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende.



Hældeplade

Styrer strålen ved tømning

Hældepladen er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. Den monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor de bliver siddende, når gryden tømmes.

Hældepladen benyttes som hjælp til en koncentreret tømning af flydende retter.



Målepind

Måler indholdet i gryden

Målepinden hænges over grydens kant og er et praktisk hjælpeværktøj til afmåling af grydens indhold.

En fin inddelingen gør det nemmere at afmåle præcist og reducere madspild.



Redskabsvogn

Opbevaring og transport af tilbehør

Redskabsvognen anvendes til at opbevare løst tilbehør til gryden, som f.eks. røreværktøj, rengøringsværktøj og siplade.

Vognen er fremstillet i rustfrit stål og har tre hjul for nem håndtering.



Vægbeslag for tilbehør

For ophæng af røreværktøj og tilbehør

For opbevaring af røreværktøj og tilbehør til en gryde kan vægbeslaget anvendes.



Roterbart låg

Forenkler rengøring af låget

Det roterbare låg letter arbejdsgangen i forbindelse med rengøringen af låget.

Mindre personer som kunne have svært ved at nå toppen og den bagerste del af grydelåget, har nu mulighed for at dreje låget og derved rengøre det uden besvær.



Rørbørste

Nem rengøring af røreværktøjet

Rørrensere gør det nemt at rengøre røreværktøjets midterør.

Børsten har et 60 cm langt skaft og kan dermed benyttes til alle grydestørrelser. Børstens hoved kan skilles fra skaftet og kogevaskes, hvorved der opnås optimal hygiejne.



Fodpedal

Håndfri betjening

Fodpedalen giver brugeren mulighed for at have hænderne fri mens gryden kippes, SlowMix aktiveres eller vand påfyldes manuelt.

Funktionen vælges i displayet hvorefter den kan aktiveres med en fodpedal.



Butterflyventil

Hygiejnisk tilslutning til pumpesystemer

Den sanitære butterflyventil monteres i fronten af gryden, og gennem denne kan flydende produkter pumpes ud af gryden. Dette sikrer en hurtig og let udportionering.

Ventilen kan ved montage af et vinkelstykke ligeledes benyttes som aftapningshane.

For rengøring kan ventilen adskilles og renses.

Butterflyventilen kan leveres i 2" eller 3" og med ISO Clamp, DS eller SMS kobling.

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