

Easy



Generelle kendetegn

- Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 og 300 liter
- Indergryde i syrefast stål, alle andre dele i rustfrit stål
- Fuldsvejset, isoleret grydekrop med litermarkering i gryden
- Arbejdstryk: 1,0 bar
- Max. damptemperatur: 120° C
- Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden forhindrer bakterievækst i varmt vand i slangerne
- Bundplade med tætninger inden for grydens yderkappe
- Integreret forsyningsadskiller
- Manometer
- Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant af udløbstud
- Uopvarmet zone i grydens top og øvre kant for mindre energitab og bedre arbejdsmiljø
- Hængslet, letgående låg med ergonomisk lågbøjle
- Tætssluttende kunststoflåg
- Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning: <40°C
- Arbejdshøjde: 900 mm
- Lille vandmængde i dampgeneratoren—for hurtig opvarmning, mindre energitab og kortere reaktionstid
- Varmelegemer forrest i gryden – varmelegemer er altid under vandniveau, så overophedning undgås og en længere levetid sikres
- Elektrisk opvarmede gryder har automatisk påfyldning af vand i dampgeneratoren

Styring AutoTemp 02e (el-opvarmet)

- Elektronisk varmeregulering med drejeknap
- Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane
- Kontrollampe for gryde i drift
- Kontrollampe for højt tryk i gryden / overophedning af varmelegeme

Styring Auto Temp 03s (damp-opvarmet)

- Elektronisk varmeregulering med drejeknap
- Vandpåfyldning op i gryden med koldt vandshane
- Kontrollampe for gryde i drift
- Kontrollampe for, for højt tryk i gryden

Styring Auto Temp 11 (ekstraudstyr)

- Indstilleligt, stående betjeningspanel med tætheds-kasse IPX6
- Elektronisk styring af kappetemperaturen
- Elektrisk kip med justerbar TiltBack
- Vandpåfyldning i gryden pr. tastetryk og med drypfritud
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
- Temperaturenhed: Celsius eller Fahrenheit
- Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon
- Fejlkode for brugerfejl og apparatfejl

Øvrigt ekstraudstyr

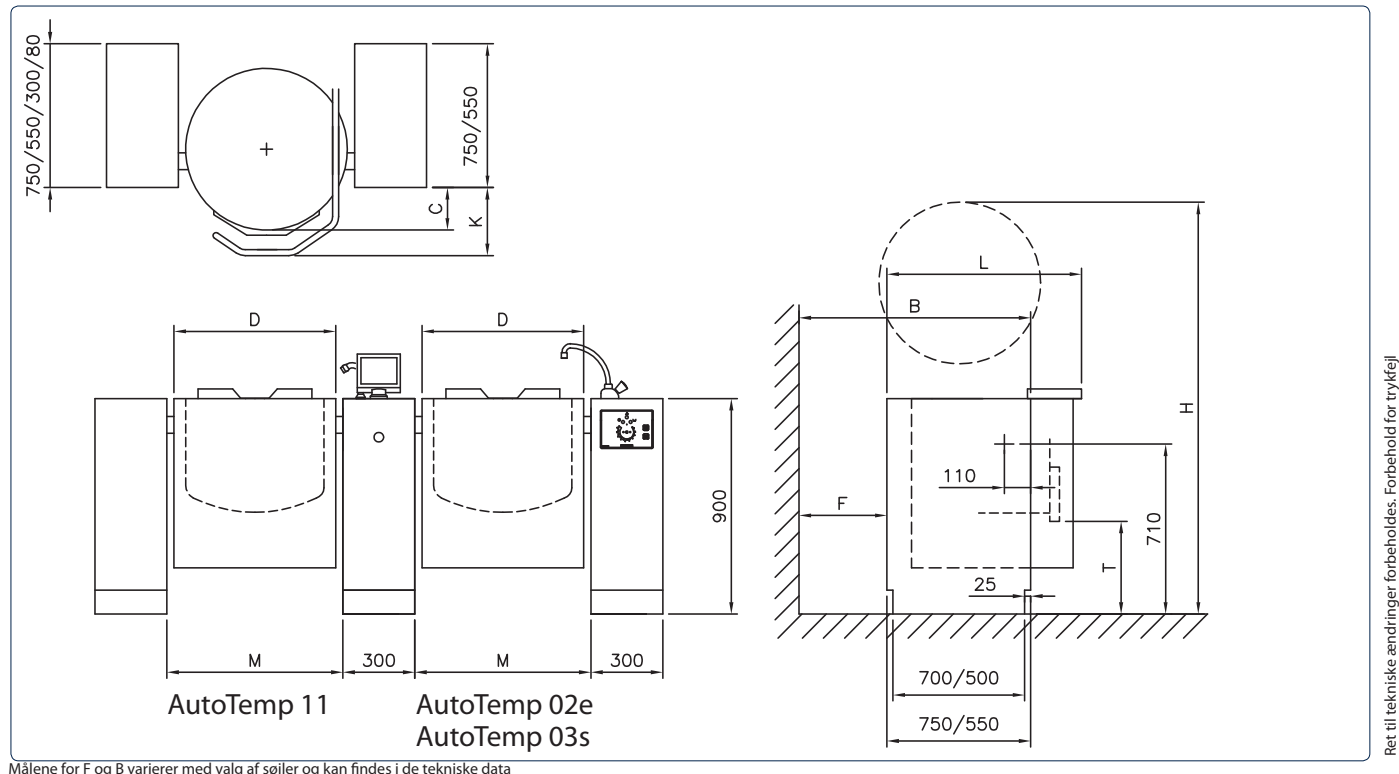
- Tilslutning for manuel køling med vand fra vandforsyningen
- Tilslutning til Power-Management-Systemer
- Temperaturføler for dataopsamling (HACCP)
- Aftapningsventil / Butterfly-ventil
- Roterbart låg
- Spulepistol

Ekstra tilbehør

- Si-plade
- Hældeplade
- Målepind
- Nedstøbningsfixtur
- Skabeloner
- Redskabsvogn

Varianter

- Kan sammenbygges med Easy og EasyMix
- Kan leveres med betjening til venstre
- 3x208V, 3x230V, 3x440V og 3x480V



Ret til tekniske ændringer forbeholdes. Forbehold for trykfejl

Type	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 søjle	M [mm]	T [mm]	Netto/Brutto volumen [ltr.]
Easy 40	113	546	1750	248	683/883	606	467	40/48
Easy 60	138	595	1784	273	708/908	655	443	60/70
Easy 80	153	625	1822	288	723/923	685	428	80/91
Easy 100	178	675	1849	313	748/948	735	403	100/113
Easy 120	178	675	1849	313	748/948	735	403	120/133
Easy 150	180	792	1950	325	812/950	852	400	150/169
Easy 200	180	842	1982	325	862/950	902	400	200/222
Easy 250	180	940	2115	325	960/960	1000	400	250/278
Easy 300	180	1040	2194	325	1060/1060	1100	400	300/334

Skema for tilslutning til 3~400V+N.

For tilslutning til andre spændinger, se tekniske data.

Type	Ca. vægt* [kg]	Elektrisk			Damp			
		Effekt [kW]	Strøm- forbrug [A]	Opkognings- tid 10-90°C [min]	Dampforbrug** [kg/h] ved opkogningstid på 20 min. 10-90°C	Effekt [kW]	Strømforbrug [A] 1~230V	Strømforbrug [A] 3~400V
Easy 40	161	15	3x22	15	20	0,12	0,5	-
Easy 60	183	15	3x22	23	29	0,12	0,5	-
Easy 80	192	15	3x22	30	39	0,12	0,5	-
Easy 100	201	20	3x29	28	48	0,12	0,5	-
Easy 120	231	20	3x29	34	58	0,12	0,5	-
Easy 150	314	30	3x43	28	72	0,12	0,5	-
Easy 200	341	30	3x43	38	96	0,12	0,5	-
Easy 250	439	45	3x65	31	120	0,12	0,5	-
Easy 300	518	45	3x65	38	144	0,37	-	3x0,7

* Vægten er netto-brugsvægten med standard armatursøjle excl. støttesøjle, ekstraudstyr og indhold

** Lavere dampforbrug er muligt, men dette vil øge opkogningstiden

Optegning og opsætning kan ikke foretages udelukkende efter disse data. Flere mål, andre spændinger samt tilslutninger af el, vand, damp, trykluft og særlige forhold omkring lækstrøm findes i de komplette tekniske data, der kan rekvireres på sales@joni-foodline.dk