

MultiMix - Den avancerede gryde med integreret røreværk



Integreret røreværk med 6 røremønstre
Trinløs rørehastighed
PowerMix
Digital styring og visning af indergrydens temperatur
WaterLevelAutomatic
Elektrisk kip med TiltBack
Elektronisk vandmængdemåler
Justerbar betjeningsboks
Inspektionshul
Uopvarmet top
400 mm kiphøjde
40-500 liter nettovolumen

Optioner

AutoTemp 55	Målepind
Rengøringsværktøj	Automatisk køling med vand fra vandforsyningen
Spulepistol	Føler for madtemperatur for tilslutning til dataopsamling (HACCP)
Aftapningshane/Butterflyventil	SlowMix
Siplade	Forberedt til Power-Management-Systems
Hældeplade	Redskabsvogn
	Roterbart låg

Avanceret løsning med røreværk og mulighed for styring af madtemperaturen



Med MultiMix opfyldes kravene om avancerede funktioner i en betjeningsvenlig gryde med kraftigt røreværk.

Gryder fra 40 til 500 liter og
muligheden for at sammenbygge

Den langsomme rotation fordeler
varmen og skåner maden, mens

MultiMix: Styringer

[Brochure, MultiMix \(pdf\)](#)

[Datablad, MultiMix \(pdf\)](#)

[Grydetyper, oversigt \(pdf\)](#)



164-477 Nm

5-155 rpm *



Max 4 kg



400-508 mm



1-9



* 400 l, 5-140 rpm

** Kun ved option AutoTemp 55

*** Kan ikke leveres i Danmark



Error codes *



WaterLevel

Automatic



Symbolforklaring

MultiMix med både Multi, Opti og OptiMix gør MultiMix til et oplagt valg for køkkener, hvor der lægges vægt på arbejdslettende funktioner og brugertilpassede løsninger. En kiphøjde på minimum 400 mm gør udportioneringen enkel, og MultiMix er dermed også velegnet til køkkener med stor produktion.	den hurtige rotation blander effektivt og gør visse retter luftige. Den kraftige røreværksmotor yder 164/358/477 Nm og kan derfor også røre særdeles tunge retter. F.eks. kan der røres fars og tilberedes kartoffelmos af friske kartofler i gryden.
Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 og 500 liter, og integrationen af det kraftige røreværk er både betjeningsmæssigt, hygiejnisk og ergonomisk den optimale løsning, når der ønskes omrøring i gryden.	Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, når låget åbnes, men jævning, krydderier mv. kan tilsættes gennem inspektionshullet.
Gryden har med sin gennemgående røreværksaksel ingen uhygiejniske samlinger i madområdet, og løftegrebet på røreværktøjet er altid rent og let tilgængeligt. Røreværket har 6 dynamiske røremønstre, som automatisk tilpasser sig den valgte hastighed og dermed altid arbejder optimalt. Hastigheden kan frit indstilles fra 5 til 140/155 omdrejninger per minut.	Med tilkøb af optionen SlowMix kan røreværket rotere langsomt, når gryden er kippet. Dette blander grydens indhold ved udportionering. Røreværket gør det også muligt at montere rengøringsværktøjet MultiClean, der sparer både tid og kræfter ved rengøring af gryden.



Som standard leveres MultiMix med styringen AutoTemp 35, som indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, styring af røreværk, elektronisk vandmængdemåler, ur med alarmfunktion og WaterLevelAutomatic.

Som option kan gryden leveres med styringen AutoTemp 55, som yderligere indeholder styring af madtemperaturen, ni dynamiske varmetrin og 10 forskellige programmer, hvoraf de 5 kræver køling tilvalgt som option. For hvert program kan 10 sæt af parametre gemmes.

	Hastighed [rpm]	Maksimal trækkraft [Nm]	Effekt (kW)
40 -120 liter	5-155	164	1,1
150-200 liter	5-155	358	2,2
250-300 liter	5-155	477	3,0
400-500 liter	5-140	477	3,0