



EasyMobile AutoTemp 32

Mobil gryde med avanceret styring

Volumen

Tilgængelig i 40, 60, 80 og 100 l

Egenskaber



Solide hjul

Giver gryden mobilitet og mere kapacitet i køkkenet

Med en gryde på fire hjul åbner sig nye muligheder for anvendelse af kippgryder. Den kan f.eks. anvendes som midlertidig, ekstra kapacitet, deling mellem flere køkkener/afdelinger eller anvendes til transport af tilberedt mad.

I køkkener med begrænset plads kan gryden hentes fra lageret til køkkenet, når behovet opstår. Derfra kan den flyttes ud til serveringen og efterfølgende tilbage til køkkenet for rengøring.

Dette sparer plads i køkkenet og gør anvendelsen mere fleksibel, uden at gå på kompromis med grydens funktionalitet.



Styring af kappetemperaturen

Elektronisk temperaturstyring

I displayet vises den faktiske temperatur på indergryden, men et tastetryk giver adgang til visning og ændring af den ønskede temperatur. Denne indstilles hurtigt og præcist mellem 1-120°C.

De store pile ændrer indstillingen med 10°C og de små pile med 1°C.

Varmetilførslen styres automatisk, så den ønskede temperatur opnås.



Vandpåfyldning med flowmåler

Nem dossering 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 underpåfyldningen. 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.



Uopvarmet overkant

Energibesparende og brugervenlig

Den øverste kant på gryden er uopvarmet og isoleret fra dampkappen. Herved mindskes varmeudstrålingen og der spares energi, samtidig med at risikoen for forbrændinger på underarmene minimeres.

Yderligere sikrer denne konstruktion at maden ikke brænder på i grydens udløbstud når gryden tømmes, hvilket ville reducere kvaliteten og øge rengørings tiden.



Ingen samlinger i madområdet

Ingen samlinger for maksimal hygiejne og nem rengøring

En grydekrop af tygt material 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.

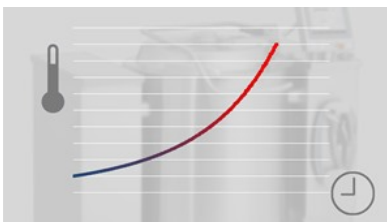


Høj effektivitet

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.



Hurtig opvarming

Korte reaktionstider og mindre energitab

En særlig konstruktion af dampgeneratoren gør det muligt at arbejde med en lille vandmængde omkring varmelegemerne. Dette giver hurtigere opvarmnings- og reaktionstider samt mindsker energispildet.



Justerbar betjeningsboks

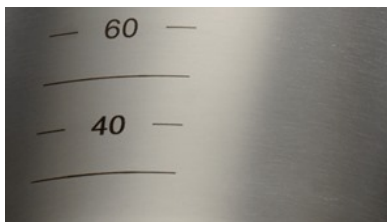
Robust og nem at betjene

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.



Litermarkeringer

Måleskala i gryden

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



Justerbart TiltBack

Nem udportionering uden efterløb

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



Adgangskode

Spær adgang til grydens styring

Gryden kan spærres med en firecifret adgangskode, hvis adgangen skal begrænses.



Hængslet låg i rustfrit stål

Solidt og rengøringsvenligt

Gryderne har 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 som i næsten alle køkkener er uundværligt.



Fejlkoder

Fejlkoder forenkler fejlfindingen

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

Ekstraudstyr



Kantineholder

Holder til kantine under udløbstuden

Kantinen sættes på hylden og når gryden kippes følger kantineholderen med så sprøjt og løft kan undgås.

Armen til kantineholderen placeres i udløbstuden og den bevægelige hylde hænges i.

Vendes hylden om kan den anvendes som frasætningshylde eller som støtte til påfyldning



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 aftapningsshane.

For rengøring kan ventilen adskilles og renses.

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



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.



Siplade

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.

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

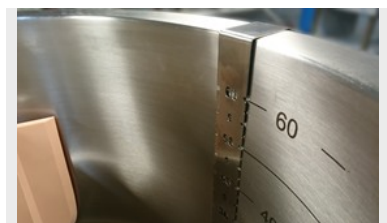


Hældeplade

Styrer strålen ved tømning

Hældepladen er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne. De 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.

For stationær opbevaring af værktøj til to gryder kan vægbeslaget anvendes.



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.

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