

Multi • MultiMix • Opti • OptiMix



JONIFOODLINE



Des produits de haute qualité et simples à utiliser
pour les centres de restauration professionnels

**Fiable, ergonomique
et hygiénique**



Index

Explication des symboles	4
Présentation générale	5
Multi	6-7
MultiMix	8-9
Opti	10-11
OptiMix	12-13
Informations	14-17
Options	18-21
Commandes	
AutoTemp 31	22
AutoTemp 51	22
AutoTemp 35	
AutoTemp 55	23
Spécifications techniques	25-26
Présentation générale des marmites et des commandes and controls	27

Jøni Foodline A/S est une entreprise danoise qui fabrique de l'équipement pour l'industrie de la restauration depuis 1973. Nous employons aujourd'hui 35 personnes et fournissons des marmites à basculement, des poêles à basculement et des appareils de cuisson au marché européen. Nous approvisionnons également des chantiers navals dans le monde entier. Nous vendons nos produits par l'intermédiaire de revendeurs locaux qui fournissent aux utilisateurs les services dont ils ont besoin avant, pendant et après l'achat.

Nous ne pouvons être tenus responsables des erreurs d'impression. Nous nous réservons le droit d'effectuer des modifications sans avertissement préalable. Les produits peuvent être présentés avec des options. 06-2010.

Innovation et flexibilité



Notre objectif

Notre objectif est d'être le fabricant préféré des centres de restauration en matière de marmites à basculement, de sauteuses à basculement et d'équipement de cuisson.

Nous veillons à ce que nos produits soient simples à utiliser, ergonomiques, hygiéniques, fiables et durables. Notre objectif est aussi d'offrir une gamme de produits intégrant une grande flexibilité et permettant d'offrir des solutions qui répondent aux besoins spécifiques de chaque client.

J'espère que nos produits contribueront à améliorer les conditions de travail dans vos centres de restauration et vous permettront de préparer de manière efficace des repas de qualité.

Mogens U. Jørgensen
Président Directeur Général



Explication des symboles



477 Nm
155 rpm

Puissance et vitesse du brasseur

Il est essentiel d'avoir un brasseur puissant afin de bien mélanger les produits visqueux. Une vitesse de brassage lente permet de remuer les aliments délicatement, alors qu'une vitesse élevée les rend légers et aériens.



4 kg

Poids du brasseur

Le brasseur léger réduit le poids de levage et est plus ergonomique.



4 kg maximum

Poids du couvercle

Le couvercle léger évite à l'utilisateur de devoir soulever des charges inutiles chaque jour et rend ainsi la marmite plus ergonomique.



Aucune vis/joint n'est en contact avec la nourriture

La cuve de la marmite fabriquée dans un matériau résistant, sans aucun joint ou vis en contact avec la nourriture, assure une hygiène et une durabilité maximales.



Trappe d'inspection

Cette trappe évite de soulever plusieurs fois le couvercle et permet d'ajouter des ingrédients pendant que le brasseur tourne.



10x10 programmes

Programmes

Les programmes aux paramètres enregistrés permettent de gagner du temps lors de l'utilisation de la marmite et d'obtenir des résultats homogènes.



Refroidissement à l'eau de refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe
Refroidissement utilisant l'eau de refroidissement recyclée dans un système de refroidissement externe. Cela permet de refroidir le contenu de la marmite de manière simple et rapide.



Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation
Cela permet de refroidir facilement le contenu de la marmite. L'eau de refroidissement n'est pas recyclée.



1-9

Fonction d'économie d'eau pour le refroidissement
Mode de refroidissement économique avec une fonction d'économie d'eau à 9 niveaux.



Panneau de commande vertical ajustable

Il permet une utilisation plus ergonomique de la marmite et de lire l'affichage à distance. Il permet aussi d'avoir une meilleure vision d'ensemble de plusieurs marmites et de ne pas être ébloui par les réflexions de lumière.



Codes d'erreur

Codes d'erreur

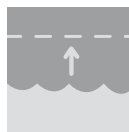
Ils permettent un entretien plus simple et plus rapide. Les erreurs d'utilisation courantes sont aussi indiquées.



600 mm

Hauteur de basculement

La hauteur de basculement plus élevée est plus ergonomique et simplifie l'entretien et le nettoyage.



WaterLevel Automatic

WaterLevelAutomatic

Le système de contrôle s'assure que le niveau d'eau dans le générateur de vapeur de la marmite est toujours normal, même après un processus de refroidissement.



Compteur d'eau

Mesure électronique de la quantité d'eau ajoutée dans la marmite. La quantité est mesurée en litre/gallons, à une décimale près.



Système anti-écoulement

Le remplissage d'eau doté d'un système anti-écoulement facilite le nettoyage et réduit les déversements d'eau sur le sol.



Code d'accès

La marmite peut être paramétrée de manière à ce qu'un code d'accès soit nécessaire pour pouvoir utiliser la marmite.

- un grand choix de marmites



La gamme de produits Jøni Foodline va des marmites à basculement manuel aux marmites sophistiquées avec brasseur en passant par les marmites traditionnelles multifonctions. La large gamme de produits inclut, entre autre, des marmites montées sur un support à quatre pieds, des marmites mobiles et des marmites avec une hauteur de basculement de 600 mm et un système de refroidissement efficace.

Nos marmites n'ont fait l'objet d'aucun compromis en matière de qualité, et par conséquent, les différents modèles présentent uniquement des différences de fonctions.

Les marmites utilisent une pression de vapeur de 1 bar, ce qui représente 120°C. Elles peuvent être fournies avec un système de chauffe électrique ou pour être raccordées à un système de vapeur externe. Toutes les marmites peuvent être fournies pour une tension de 3~230 V, 3~400 V, 3~400 V+N ou 3~440 V ou d'autres tensions, sur demande.

Multi et MultiMix

Ces modèles sont des marmites à basculement sophistiquées et sont disponibles avec ou sans brasseur intégré. Elles sont disponibles dans différentes tailles et sont extrêmement flexibles. Une large gamme d'accessoires est également disponible. Ces marmites sont idéales pour les cuisines dont les besoins en cuisson et en brassage sont importants.

Opti et OptiMix

Ces modèles allient la grande fonctionnalité des marmites à basculement à une hauteur de basculement idéale de 600 mm. Le modèle OptiMix peut également être raccordé à un système de refroidissement externe.

Ces marmites sont idéales pour les cuisines qui souhaitent utiliser du matériel ergonomique ou pour les cuisines dont les besoins en cuisson et en brassage sont importants.

Des documentations spécifiques à d'autres modèles de marmites sont disponibles.



Multi



MultiMix



Opti



OptiMix

Multi

Une marmite ergonomique aux fonctions avancées

- Basculement électrique
- Facile à utiliser
- Contrôle et affichage numériques de la température interne de la marmite
- Hauteur de basculement de 400 mm
- WaterLevelAutomatic
- Basculement électrique avec la fonction TiltBack
- Compteur d'eau électronique
- Le haut de la marmite ne chauffe pas
- Boîtier de commande ajustable
- Un volume nominal de 40 à 500 litres



Le boîtier de commande se trouve à une bonne hauteur de travail et peut être retourné en direction de la marmite.



Max 4 kg



Codes d'erreur



400-467mm



WaterLevel Automatic





Options

- Douchette de nettoyage
- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Panier de cuisson
- Vanne de vidange/
Vanne papillon
- Refroidissement manuel à l'eau
pro venant du réseau de
distribution d'eau principal
- Couvercle pivotant
- Prééquipé pour les interfaces
de pilotage et d'optimisation

Une large gamme de tailles et d'accessoires

Le modèle Multi est disponible dans plusieurs versions et répond à toutes les exigences d'une marmite moderne sans brasseur. Avec des volumes allant de 40 à 500 litres et la possibilité de relier le modèle Multi aux modèles MultiMix, Opti et OptiMix, la marmite Multi est le choix qui s'impose pour les cuisines recherchant des fonctions qui facilitent le travail et des solutions conviviales. Doté d'une hauteur de basculement minimum de 400 mm qui facilite le service, le modèle Multi est un modèle idéal pour les cuisines à rendement élevé.

Cette marmite est disponible dans des volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 ou 500 litres.

Selon la norme, le modèle Multi est doté de la commande AutoTemp 31 qui comprend le basculement électrique avec la fonction TiltBack, le contrôle et l'affichage numériques de la température à l'intérieur de la marmite, un compteur d'eau électronique, une horloge avec alarme et la fonction WaterLevelAutomatic.

Le modèle Multi est doté, selon la norme, d'un couvercle léger et

étanche fabriqué dans un matériau synthétique. Le couvercle est rattaché par des charnières à la colonne avec le panneau de commande et le ressort à gaz permet d'ouvrir facilement le couvercle. Cette marmite peut être dotée d'un couvercle pivotant en option. Cela facilite le nettoyage du couvercle, en particulier pour les grandes marmites.

Les nombreuses options permettant de combiner les tailles aux modèles à colonnes larges ou étroites permettent d'adapter la marmite aux installations existantes et évitent ainsi d'effectuer des modifications coûteuses sur les constructions déjà en place.

MultiMix

Un modèle de marmite avancé avec brasseur intégré

- Brasseur intégré avec 6 modes de brassage
- Affichage digital et contrôle de la température des aliments avec 9 niveaux de cuisson dynamiques
- Le haut de la marmite ne chauffe pas
- Hauteur de basculement de 400 mm
- Un volume nominal de 40 à 500 litres
- Vitesse de brassage régulière
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Basculement électrique avec la fonction TiltBack
- Compteur d'eau électronique
- Boîtier de commande ajustable
- Trappe d'inspection



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





Options

- Outil de nettoyage
- Douchette de nettoyage
- Vanne de vidange/
Vanne papillon
- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Refroidissement automatique à l'eau provenant du réseau de distribution d'eau principal
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte des données (ARMPC)
- SlowMix
- Prééquipé pour les interfaces de pilotage et d'optimisation
- Chariot à outils
- Couvercle pivotant

Une solution avancée avec brasseur et option de contrôle de la température

Le modèle MultiMix offre des fonctions avancées et est une marmite conviviale avec un brasseur puissant. Avec des volumes allant de 40 à 500 litres et la possibilité de relier le modèle Multi aux modèles MultiMix, Opti et OptiMix, la marmite

MultiMix est le choix qui s'impose pour les cuisines recherchant des fonctions qui facilitent le travail et des solutions conviviales. Doté d'une hauteur de basculement minimum de 400 mm qui facilite le service, le modèle MultiMix est un modèle idéal pour les cuisines à rendement élevé.

Cette marmite est disponible dans les volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 ou 500 litres et l'intégration d'un brasseur puissant est la solution parfaite en termes d'utilisation, d'hygiène et d'ergonomie lorsqu'on a besoin d'utiliser un brasseur.

Le modèle MultiMix est doté de la commande AT55 de série qui comprend le basculement électrique avec la fonction TiltBack, le contrôle de la température des aliments, neuf niveaux de cuisson dynamiques et dix programmes, dont cinq nécessitent de sélectionner le refroidissement en option. Il est possible d'enregistrer dix séries de paramètres pour chaque programme, une fonction de commande du brasseur, un compteur d'eau électronique, une horloge avec alarme et la fonction WaterLevelAutomatic.

Il comprend également le contrôle de la température des aliments, neuf niveaux de cuisson dynamiques et dix programmes, dont cinq nécessitent de sélectionner le refroidissement en option. Il est possible d'enregistrer dix séries de

paramètres pour chaque programme. L'arbre du brasseur est complètement inséré dans la marmite, ce qui signifie qu'aucun joint non hygiénique n'est en contact avec la nourriture et la poignée de levage du brasseur est toujours propre et facile d'accès.

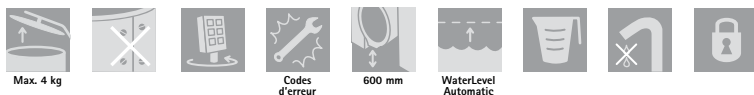
Le brasseur comprend six modes de brassage dynamiques qui s'adaptent automatiquement à la vitesse sélectionnée et qui fonctionnent ainsi toujours de manière optimale.

On peut régler la vitesse comme on le souhaite entre 5 et 140/155 TPM. Une vitesse de rotation lente permet de réparer la chaleur et de remuer les aliments délicatement, alors qu'une vitesse de rotation rapide permet de mélanger les aliments de manière efficace et de rendre la texture de certains plats plus légère. Le moteur de brassage puissant offre une puissance de 164/358/477 Nm et peut aussi remuer des plats à consistance épaisse. Pour des raisons de sécurité, le brasseur s'arrête lorsque le couvercle est ouvert, mais il est possible de rajouter des épaississants, des épices, etc. par la trappe d'inspection.

Avec l'accessoire SlowMix, le brasseur peut tourner lentement lorsque la marmite est en position inclinée. Cet accessoire peut servir à mélanger le contenu de la marmite pendant que l'on sert le plat. Il est aussi possible de fixer l'outil de nettoyage MultiClean sur le brasseur, ce qui permet de gagner du temps et de moins se fatiguer lors du nettoyage de la marmite.

Une marmite à hauteur de basculement

- Hauteur de basculement de 600 mm
- Basculement électrique
- Facile à utiliser
- Contrôle et affichage numériques de la température interne de la marmite
- WaterLevelAutomatic
- Basculement électrique avec la fonction TiltBack
- Compteur d'eau électronique
- Le haut de la marmite ne chauffe pas
- Boîtier de commande ajustable
- Un volume nominal de 40 à 300 litres





Options

- Douchette de nettoyage
- Vanne de vidange/
Vanne papillon
- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Panier de cuisson
- Couvercle pivotant
- Prééquipé pour les interfaces de pilotage et d'optimisation
- Refroidissement manuel à l'eau provenant du réseau de distribution d'eau principal

Hauteur de basculement plus élevée – plus ergonomique

Si vous recherchez une utilisation ergonomique mais qu'un brasseur n'est pas nécessaire, le modèle Opti est alors le choix qui s'impose puisque sa hauteur de basculement est de 600 mm.

La marmite Opti est disponible dans des volumes allant de 40 à 300 litres et peut être agrémentée d'une large gamme d'accessoires qui vous facilitent la tâche. Elle peut être reliée aux marmites Multi, MultiMix et OptiMix.

Cette marmite est disponible dans des volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres.

Selon la norme, le modèle Opti est doté de la commande AutoTemp 31 qui comprend le basculement électrique avec la fonction TiltBack, le contrôle et l'affichage numériques de la température à l'intérieur de la marmite, un compteur d'eau électronique, une horloge avec alarme et la fonction WaterLevelAutomatic.

Le modèle Opti est doté, selon la norme, d'un couvercle léger et étanche fabriqué dans un matériau synthétique.

Le couvercle est rattaché par des charnières à la colonne avec le panneau de commande et le ressort à gaz permet d'ouvrir facilement le couvercle. Cette marmite peut être dotée d'un couvercle pivotant en option. Cela facilite le nettoyage du couvercle, en particulier pour les grandes marmites.

Les différentes options permettant d'associer des tailles différentes à des modèles différents à colonnes étroites ou larges permettent d'adapter la marmite aux installations existantes. Cela évite d'effectuer des modifications coûteuses sur les constructions déjà en place.

OptiMix

Une marmite avancée avec hauteur de basculement ergonomique et brasseur intégré

- Hauteur de basculement de 600 mm
- Brasseur intégré avec 6 modes de brassage
- Option de refroidissement avec eau de refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe
- Un volume nominal de 40 à 300 litres
- Affichage digital et contrôle de la température des aliments avec 9 niveaux de cuisson dynamiques
- WaterLevelAutomatic
- Vitesse de brassage régulière
- Basculement électrique avec la fonction TiltBack
- Compteur d'eau électronique
- Boîtier de commande orientable
- Trappe d'inspection
- PowerMix
- Le haut de la marmite ne chauffe pas



La hauteur libre de 600 mm permet de remplir facilement les conteneurs.

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





Options

- Outil de nettoyage
- Douchette de nettoyage
- Vanne de vidange/
Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Refroidissement automatique à l'eau provenant du réseau de distribution d'eau principal
- Refroidissement automatique à l'aide d'eau glacée provenant d'un accumulateur de glace extérieur
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte des données (ARMPD)
- Prééquipé pour les interfaces de pilotage et d'optimisation
- SlowMix
- Chariot à outils

L'association unique d'une hauteur de basculement plus élevée et de fonctions optimisées

Sur le modèle OptiMix, toutes les fonctions de la marmite à basculement ont été optimisées afin de créer un produit unique. Avec cette marmite, il est possible d'exécuter l'ensemble du processus de préparation dans un seul appareil, puisque la marmite est capable de cuire, de brasser et de refroidir.

Avec une hauteur libre de 600 mm entre le sol et la marmite, le contenu de la marmite peut être versé dans des conteneurs placés sur un chariot élévateur.

L'association d'un brasseur, d'une plus grande hauteur de basculement et d'un couvercle à ouverture facile fait du modèle OptiMix la solution la plus ergonomique sur le marché. De plus, le nettoyage se fait à une hauteur de travail plus confortable que sur les marmites traditionnelles.

Avec des tailles allant de 40 à 300 litres et la possibilité de raccorder la marmite à un système de refroidissement externe, le modèle OptiMix est le choix qui s'impose pour les cuisines qui pratiquent la cuisson et le refroidissement.

Cette marmite est disponible dans les volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres et l'intégration d'un brasseur puissant en fait la solution parfaite en termes d'utilisation, d'hygiène et d'ergonomie lorsqu'on a besoin d'utiliser un brasseur.

Le modèle Optimix est doté de la commande AT55 de série qui comprend le basculement électrique avec la fonction TiltBack, le contrôle de la température des aliments, neuf niveaux de cuisson dynamiques et dix programmes, dont cinq nécessitent de sélectionner le refroidissement en option. Il est possible d'enregistrer dix séries de paramètres pour chaque programme, une fonction de commande du brasseur, un compteur

d'eau électronique, une horloge avec alarme et la fonction WaterLevelAutomatic.

L'arbre du brasseur est complètement inséré dans la marmite, ce qui signifie qu'aucun joint non hygiénique n'est en contact avec la nourriture et la poignée de levage du brasseur est toujours propre et facile d'accès. Le brasseur comprend six modes de brassage dynamiques qui s'adaptent automatiquement à la vitesse sélectionnée et qui fonctionnent ainsi toujours de manière optimale. On peut régler la vitesse comme on le souhaite entre 5 et 140/155 TPM. Une vitesse de rotation lente permet de répartir la chaleur et de remuer les aliments délicatement, alors qu'une vitesse de rotation rapide permet de mélanger les aliments de manière efficace et de rendre la texture de certains plats plus légère.

Le moteur de brassage puissant offre une puissance de 164/358/477 Nm et peut aussi remuer des plats à consistance épaisse. Par exemple, vous pouvez mélanger de la farce et préparer de la purée à partir de pommes de terre directement dans la marmite. Pour des raisons de sécurité, le brasseur s'arrête lorsque le couvercle est ouvert, mais il est possible de rajouter des épaississants, des épices, etc. par la trappe d'inspection.

Avec l'accessoire SlowMix, le brasseur peut tourner lentement lorsque la marmite est en position inclinée. Cet accessoire peut servir à mélanger le contenu de la marmite pendant que l'on sert le plat. Il est aussi possible de fixer l'outil de nettoyage MultiClean sur le brasseur, ce qui permet de gagner du temps et de moins se fatiguer lors du nettoyage de la marmite.

Informations sur les marmites



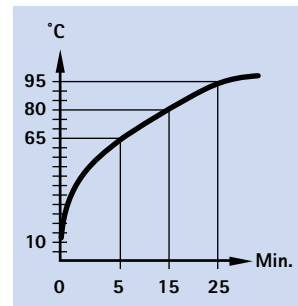
Le haut de la marmite est isolé et ne chauffe pas



Bec verseur antigoutte



Plaque de base



Montée en température pour une marmite 100l

Le haut de la marmite ne chauffe pas

Le haut de la marmite ne chauffe pas et est isolé de l'enveloppe de vapeur. Cela réduit la radiation de chaleur, économise de l'énergie et minimise aussi les risques de brûlure. Cette conception spéciale de la marmite permet aussi de s'assurer que la nourriture n'est pas brûlée par le bec verseur de la marmite lorsqu'on la déverse, ce qui affecterait la qualité des aliments et entraînerait un nettoyage plus long.

Un grand bec verseur

Toutes les marmites sont dotées d'un grand bec verseur qui permet de verser la nourriture sans danger. On peut aussi utiliser une plaque d'égouttage ou de versement pour faciliter le travail.

Une graduation par litre

La marmite est dotée d'une graduation par litre visible gravée à la surface de la marmite.

De l'eau fraîche qui s'écoule d'un bec verseur antigoutte

L'eau qui est ajoutée dans la marmite s'écoule un bec verseur antigoutte monté sur la colonne. Cela réduit la distance entre le raccord et l'arrivée d'eau, afin que l'eau soit toujours fraîche. L'eau ne circule pas dans la cuve de la marmite où elle risquerait de se réchauffer.

Une construction solide

La construction solide de la cuve et les renforcements à la base de la marmite et autour des arbres permettent à la marmite de résister à toutes les situations. La marmite et les colonnes sont fabriquées entièrement en acier inoxydable et la base de la marmite est fabriquée dans un acier résistant à l'acide qui la protège contre la corrosion causée par les particules agressives qui se déposent au fond de la marmite, telles que les résidus de sel. Le fond du générateur de vapeur est fabriqué dans un métal particulièrement résistant qui le protège contre les effets néfastes des dépôts et assurent ainsi la longévité de la marmite.

Une construction étanche

Le positionnement de la plaque de base de la marmite et son joint qui remonte légèrement à l'intérieur de l'enveloppe externe créent une lèvres d'écoulement permettant d'évacuer les liquides qui débordent et l'eau de nettoyage. Cela empêche les liquides de suinter sous la plaque de base et de causer des dommages. La marmite a également été étanchéisée afin d'empêcher les infiltrations d'eau et de vapeur provenant du sol et des systèmes d'égouttage au sol.

Une température basse à l'extérieur

Sur toutes les marmites, la surface externe des cuves a été entièrement isolée, afin d'accroître le niveau de sécurité, de créer un climat plus confortable à proximité des marmites et de faire des économies d'énergie, contrairement aux marmites non isolées.

Une cuisson rapide

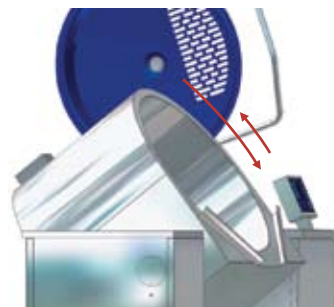
Le générateur de vapeur breveté permet d'utiliser seulement une petite quantité d'eau autour des éléments de chauffe. Cela accélère la cuisson et les temps de réaction et réduit le gaspillage d'énergie.



Couvercle fabriqué dans un matériau synthétique spécial



Bras du couvercle ergonomique



Fonction TiltBack

Protection des éléments de chauffe

Tous les éléments de chauffe sont placés à l'avant de la marmite, afin qu'il n'y ait aucun risque de surchauffe lorsqu'on fait basculer la marmite. Ils sont également protégés par un thermostat de cuisson à vide.

Protection contre les surpressions

Toutes les marmites sont équipées d'un système de sécurité complet afin de prévenir les surpressions à l'intérieur de la marmite. En plus des systèmes de contrôle, ce système de sécurité comprend un limiteur de température, un manomètre, une soupape de sécurité et des contacts doubles.

Couvercle fabriqué dans un matériau synthétique spécial

Le matériau synthétique spécial utilisé rend le couvercle particulièrement léger, stable, résistant à la chaleur, dimensionnellement stable, résistant à l'hydrolyse et compatible avec les aliments.

L'absence de vis dans les zones qui contiennent de la nourriture et les angles arrondis facilitent le nettoyage du couvercle et le rendent très hygiénique. Ce

couvercle offre de bonnes propriétés isolantes et est doté d'un joint étanche qui recouvre tout le bord de la marmite. Cela réduit de manière considérable les risques de brûlure et de gaspillage d'énergie.

Un couvercle à conception ergonomique

Le couvercle s'ouvre facilement à l'aide du bras à conception ergonomique. Pendant l'ouverture du couvercle, le couvercle se déplace vers l'arrière afin de ne pas gêner l'utilisateur en position ouverte. Sur les modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix, le couvercle pivote sur des paliers à bille et un ressort à gaz permet de soulever le couvercle plus facilement, avec un minimum d'efforts.

WaterLevelAutomatic

La fonction WaterLevelAutomatic contrôle que le niveau d'eau dans le générateur de vapeur de la marmite est correct. Cela permet d'éviter les engorgements inutiles et empêche que la marmite chauffe à vide. La fonction WaterLevelAutomatic fonctionne quelle que soit la qualité de l'eau. Sur les marmites à refroidissement automatique, le niveau d'eau adéquat dans le générateur de vapeur est restauré automatiquement une fois le refroidissement terminé.

TiltBack

Toutes les marmites dotées des commandes AutoTemp 11, AutoTemp 15, AutoTemp 31, AutoTemp 35, AutoTemp 51 et AutoTemp 55 offrent l'option TiltBack, qui permet à l'utilisateur de déterminer si, et à quelle hauteur, la marmite doit revenir en place après avoir été basculée. Cela permet de réduire les suintements lorsque l'on vide la marmite et de verser le contenu plus facilement.

Un logiciel avancé

Le logiciel conçu spécifiquement couvre toutes les fonctions de la marmite et est très flexible, ce qui permet de l'adapter aux besoins de la plupart des utilisateurs. Il est doté d'une option pour régler la température en degrés Celsius ou Fahrenheit et la quantité d'eau en litre, gallon GB ou gallons US. Le système de contrôle s'assure en continu du bon fonctionnement de la marmite et affiche un code d'erreur en cas de dysfonctionnement. Ces codes d'erreurs s'appliquent aux erreurs de fonctionnement mais aussi au dysfonctionnement des composants. Cela permet de résoudre rapidement les éventuels problèmes.

Informations sur les marmites



Boîtier de commande ajustable



Une conception qui respecte
Boîtier de commande ajustable
l'environnement



Brasseur intégré

Le boîtier de commande

Le boîtier de commande est positionné à une hauteur de travail confortable et peut être lu facilement.

Le boîtier de commande peut être orienté afin de faire face à la marmite. Cela permet à l'utilisateur de savoir exactement quel boîtier de commande correspond à quelle marmite et minimise aussi les risques d'éblouissement. On peut ainsi utiliser la marmite de manière simple et rapide et l'utilisateur a tout de suite une vision d'ensemble de l'état de chaque marmite, même à distance. Le boîtier de commande est conforme à la norme IPX6 et offre ainsi une protection électronique optimale.

Ecologique

Lors du développement de nos produits, nous nous sommes attachés à produire un concept écologique, afin de minimiser la consommation d'eau et d'électricité lorsque la marmite est en marche.

Le processus de fabrication se déroule de manière à respecter l'environnement, et la durée de vie prolongée du produit permet de s'assurer que les ressources naturelles utilisées sont exploitées de manière optimale.

Etant donné que la marmite est fabriquée dans des matériaux recyclables, elle est aussi écologique lorsqu'elle atteint la fin de sa durée de vie.

Brasseur intégré

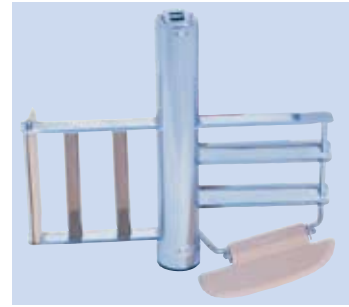
Le brasseur à l'intérieur de la marmite permet de gagner du temps et de moins se fatiguer, étant donné que le brassage est effectué automatiquement, mais aussi parce qu'un brassage intense facilite la préparation de nombreux plats. Contrairement au fait d'avoir un brasseur fixé à la colonne, la conception utilisée évite de devoir installer et enlever le brasseur et permet d'ouvrir le couvercle facilement afin de pouvoir surveiller la cuisson du contenu ou ajouter des ingrédients. La fonction de brasseur est toujours disponible puisque celui-ci n'est pas partagé entre deux marmites. Le brasseur intégré ne permet pas seulement de faciliter la préparation des aliments ; il facilite aussi le nettoyage car les raclettes évitent que la nourriture brûle ou reste collée sur les bords de la marmite.



Une marmite hygiénique



Trappe d'inspection pratique



Brasseur

L'arbre du brasseur est complètement inséré

Les pièces rotatives de l'arbre du brasseur sont situées au-dessus de la zone dans laquelle se trouve la nourriture afin qu'aucun joint non hygiénique ne commence à fuir. Le brasseur ne nécessite aucune lubrification ou maintenance similaire, et la poignée de levage du brasseur reste propre et facile d'accès, même lorsque la marmite est pleine.

Une marmite hygiénique

Le corps de la marmite est entièrement soudé, afin que même les marmites à brasseur intégré n'utilisent aucun joint non hygiénique à proximité de la nourriture ou autour du bord supérieur de la marmite et à l'extérieur.

Trappe d'inspection

Selon la norme, toutes les marmites avec brasseur sont dotées d'une trappe d'inspection pratique et d'un couvercle adapté.

Cette trappe est utilisée lorsqu'on souhaite ajouter des ingrédients pendant que le brasseur tourne, i.e. pour épaissir un plat. Cela est inévitable dans la plupart des cuisines et ne doit pas être négligé.

Brassage lent

La possibilité de réduire la vitesse du brasseur jusqu'à 5 TPM permet également de remuer délicatement des ragouts, par exemple. Ce type de brassage est particulièrement important lorsque la nourriture reste longtemps dans la marmite, i.e. lors du réchauffage ou du refroidissement, afin que les plats restent bien homogènes.

Installation ergonomique

Le brasseur s'installe de manière ergonomique. L'arbre complètement inséré permet d'installer facilement le brasseur en position horizontale, évitant ainsi de devoir le soulever du corps du brasseur.

Légèreté du brasseur

La conception spéciale du brasseur le rend léger et extrêmement stable. De plus, la puissance élevée du moteur de brassage permet de fixer sur le brasseur toute une gamme de lames obliques qui assurent un mélange efficace, même à des vitesses peu élevées.

Options de la marmite



SlowMix

SlowMix

Pour des raisons de sécurité, le brasseur s'arrête dès que le couvercle est ouvert. Avec la fonction Slow-Mix, le brasseur peut tout de même tourner lentement maintenant une touche enfoncée, pendant que la marmite bascule. Cela permet d'avoir des résultats plus homogènes lorsqu'on sert la nourriture.



Vanne de vidange

Vanne de vidange

La vanne de vidange traditionnelle est située sur le devant de la marmite et permet d'évacuer les liquides.

La vanne disponible en 2".



Vanne papillon

Vanne papillon

La vanne papillon sanitaire est située sur le devant de la marmite et permet de vidanger les liquides par pompage.

Cela permet de vider rapidement et aisément la marmite. Si un coude est utilisé, cette vanne peut aussi servir de vanne de vidange. Il est possible de retirer la vanne afin de la nettoyer.

La vanne papillon est disponible dans les tailles 2" et 3", avec une bride ISO, DS et un raccord SMS.



Panier de cuisson

Panier de cuisson

Le panier de cuisson sert à faire cuire des aliments qui ne doivent pas être dispersés dans la marmite. Cela peut être le cas, par exemple, d'aliments délicats ou d'aliments que vous aurez besoin de sortir de la marmite afin de les égoutter. En fonction de sa taille, le panier de cuisson est divisé en plusieurs couches et en deux ou en quatre.



Plaque d'égouttage

Plaque d'égouttage

L'utilisation de la plaque d'égouttage est très pratique lorsqu'on vide les marmites.

Elle se fixe facilement sur le bec verseur et reste bien en place pendant que l'on vide la marmite.

En général, on utilise la plaque d'égouttage lorsqu'on a besoin de vider l'eau des pommes de terre, des légumes, des pâtes, etc.



Plaque de versement

Plaque de versement

La plaque de versement se fixe facilement sur le bec verseur de la marmite et permet de vider la marmite plus facilement et avec plus de précision.

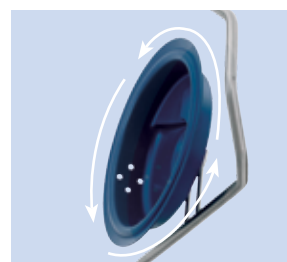


Chariot à outils

Chariot à outils

Le chariot à outils sert à stocker les accessoires de la marmite tels que le brasseur, l'outil de nettoyage et la plaque d'égouttage.

Le positionnement du centre de gravité du chariot permet de le soulever et de le pousser facilement.



Couvercle pivotant

Couvercle pivotant

Le couvercle pivotant facilite les méthodes de travail lors du nettoyage du couvercle. Les personnes de petite taille qui ont du mal à atteindre le haut et l'arrière du couvercle peuvent le faire pivoter et le nettoyer sans problèmes.



Dispositif de fixation



Jauge



Portée d'arbre séparée



Brosse de nettoyage

Dispositif de fixation

Le dispositif de fixation est ancré dans le sol et les colonnes sont ensuite fixées sur ce dispositif. Le dispositif de fixation offre une alternative qui évite de fixer la marmite à l'aide de boulons.

Ces fixations sont fournies avec des écarteurs.

Jauge

La jauge est suspendue par-dessus le bec de la marmite et permet de mesurer facilement son contenu.

Portée d'arbre séparée

Cette pièce peut être raccordée à l'arbre de soutien de la marmite et remplace une colonne de soutien. La portée d'arbre séparée peut être raccordée à tout élément qui supporte le poids de la marmite, tel qu'un pilier existant, d'autres équipements ou un mur. Cette solution est idéale lors du remplacement d'une partie d'une série de marmites.

Brosse de nettoyage

Le nettoyeur de tuyau permet de nettoyer facilement les tuyaux au milieu de la marmite. La brosse est dotée d'un manche de 60 cm et convient à toutes les tailles de marmite. Il est possible de retirer la tête du manche de la brosse et de la nettoyer à l'eau bouillante, pour une hygiène optimale.



Douchette montée sur l'avant de la colonne avec mélangeur au dessus



Douchette et mélangeur montés sur le côté de la colonne

Douchette de nettoyage

La douchette robuste est conçue pour nettoyer la marmite. Sa conception robuste lui permet de supporter les manipulations brusques et d'être résistante aux chocs. Le jet de la douchette peut facilement être réglé afin d'être concentré ou large.

La douchette est reliée à un tuyau provenant d'un mélangeur séparé.

Sonde pour la collecte de données concernant la température des aliments

Si la collecte de données est nécessaire concernant la température des aliments, les marmites peuvent être équipées d'une sonde supplémentaire. If data collection is required concerning the temperature of the food, all kettles can be fitted with an additional sensor.

La température est mesurée au niveau de l'enveloppe en acier directement en contact avec la nourriture. La sonde est isolée des autres sources directes de chaleur/froid. Les résultats indiqués par cette sonde peuvent être enregistrés à l'aide des programmes disponibles. Il est souvent possible d'utiliser les programmes en cours d'utilisation, afin d'éviter d'installer des logiciels et d'effectuer des tâches de maintenance inutiles. En général, les résultats de la sonde sont répertoriés, conformément au système d'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC).

Options de la marmite

MultiClean Un outil de nettoyage efficace

L'outil de nettoyage MultiClean est très efficace et simple à utiliser ; il se fixe facilement sur n'importe quelle marmite à brasseur intégré.

Les brosses du MultiClean nettoient rapidement les zones où la marmite est en contact avec la nourriture et éliminent même les saletés incrustées, ce qui permet à l'utilisateur de gagner du temps et de se consacrer à d'autres tâches. L'outil de nettoyage s'installe de la même manière que le brasseur.

L'outil de nettoyage MultiClean breveté permet également d'économiser de l'eau

étant donné qu'il évite le trempage dans la plupart des cas. Brevet en attente devient breveté. La double rangée de brosses raides est montée sur ressort et épouse les contours de la marmite, pour un nettoyage efficace. Les brosses sont fixées sur des rails spéciaux afin de pouvoir les retirer facilement pour les nettoyer ou pour les remplacer avec des brosses plus douces ou plus dures.

Les quatre brosses sur les côtés nettoient l'ensemble de la surface et les deux brosses profilées nettoient le fond de la marmite.

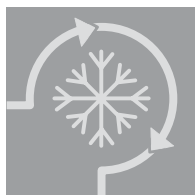
- Simplicité
- Gain de temps
- Economie d'eau



Refroidissement

Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation

Pour refroidir la marmite, il est possible de refroidir l'enveloppe à l'eau provenant du système d'alimentation. L'eau circule



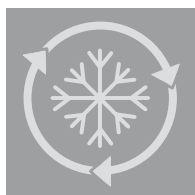
dans l'enveloppe de vapeur et refroidit le contenu de la marmite. Elle s'écoule ensuite via les grilles au sol. Cette méthode de refroidissement est simple, mais la consommation d'eau est relativement élevée et l'effet de refroidissement dépend de la température de l'eau.

AutoTemp 31

Ces systèmes de commande utilisent le processus de refroidissement le plus simple et fonctionnent en ouvrant et en fermant des vannes. Une fois le processus de refroidissement terminé, vous pouvez évacuer l'excédant d'eau de l'enveloppe en ouvrant une vanne.

Refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe

Pour refroidir la marmite, vous pouvez refroidir l'enveloppe à l'eau provenant d'un système de refroidissement



externe. L'eau circule dans l'enveloppe de vapeur, refroidit le contenu de la marmite, puis retourne dans le réservoir d'eau

froide/accumulateur de glace. Cette méthode de refroidissement est simple et fiable. La consommation d'eau est faible et l'effet de refroidissement important, étant donné que la température de l'eau de refroidissement est généralement de 0,5°C. Les bords de la marmite ne gèlent pas car la température de l'eau de refroidissement est supérieure au point de congélation. Par conséquent, le brasseur peut continuer à tourner lentement et à remuer délicatement les aliments.

AutoTemp 55

Ces systèmes de commande permettent de réduire la consommation d'eau et de choisir entre neuf niveaux de refroidissement qui déterminent l'intensité du processus de refroidissement. Plus la valeur sélectionnée est basse, plus la quantité d'eau circulant dans l'enveloppe de vapeur est faible et plus le processus de refroidissement dure longtemps. Avec la régulation AutoTemp 35, le niveau de refroidissement est réglé dans le menu de l'utilisateur. Avec la régulation AutoTemp 55, le niveau de refroidissement est réglé directement sur le panneau de commande et la fonction optimise automatiquement la quantité d'eau en fonction du niveau de refroidissement sélectionné et de la température des aliments. Une fois le processus de refroidissement terminé, le niveau d'eau adéquat dans le générateur de vapeur sera automatiquement restauré.

Une fois le refroidissement terminé, le niveau d'eau adéquat dans le générateur de vapeur est automatiquement restauré. Les dimensions du système de refroidissement et de l'accumulateur de glace/réservoir d'eau froide dépendent du nombre et de la taille des marmites, mais aussi du nombre de refroidissements effectués par jour. Par conséquent, ces dimensions doivent être déterminées par un fournisseur de systèmes de refroidissement, qui peut également déterminer si l'équipement de refroidissement existant peut être réutilisé, si l'alimentation en glace/eau froide peut s'effectuer la nuit lorsque l'électricité coûte moins cher, etc.

Commandes

AutoTemp 31

L'affichage indique généralement la température actuelle à l'intérieur de la marmite, mais il suffit d'appuyer sur une touche pour avoir accès à l'affichage et modifier la température de consigne. Celle-ci se règle de manière rapide et précise entre 1 et 120°C. Les grandes flèches modifient la température de 10°C alors que les petites flèches la modifient de 1°C. La puissance de cuisson est contrôlée automatiquement afin de s'assurer que la température de consigne a été atteinte.

Cette commande comprend un compteur d'eau intégré et l'eau est ajoutée dans la marmite en réglant la quantité d'eau souhaitée et en démarrant le processus de remplissage. Le remplissage s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau requise a été ajoutée. La quantité requise peut être réglée à une décimale près. La quantité restante s'affiche au fur et à mesure du remplissage. L'utilisateur peut facilement interrompre le processus de remplissage et régler la quantité requise.

Il vaut mieux ajouter de petites quantités d'eau à la main. La marmite se remplit d'eau en maintenant une touche enfoncée et la quantité d'eau ajoutée est indiquée sur l'affichage à une décimale près.

L'eau passe par un grand bec verseur antigoutte situé sur la colonne.

La fonction de minuterie arrête la cuisson et active une alarme à un moment défini ou au bout d'une durée définie. L'heure est indiquée sur l'affichage et il est possible, si on le souhaite, d'activer une alarme visuelle ou sonore. La fonction de basculement de la marmite est exécutée à l'aide de touches sur le panneau de commande et la fonction

TiltBack permet à la marmite de revenir automatiquement en place peu de temps après que le basculement ait été arrêté. Cela évite les débordements lorsque l'on vide la marmite et permet de verser le contenu plus facilement.

La fonction WaterLevelAutomatic contrôle que le niveau d'eau dans le générateur de vapeur de la marmite est correct. Cela permet d'éviter les engorgements inutiles et que la marmite chauffe à vide.

AutoTemp 55

Cuisson

L'affichage indique généralement la température actuelle de la nourriture, mais il suffit d'appuyer sur une touche pour avoir accès à l'affichage et modifier la température de consigne. Celle-ci se règle de manière rapide et précise entre 1 et 120°C. L'alimentation de chaleur est contrôlée automatiquement pour s'assurer que la température des aliments requise est atteinte. Le fait de contrôler l'alimentation de chaleur en fonction de la température des aliments permet de s'assurer que la température des aliments requise est atteinte et maintenue, et éviter à l'utilisateur de surveiller la marmite en permanence.

Pour éviter que les aliments brûlent et pour les faire cuire doucement, il est possible de régler la puissance de cuisson avec les niveaux dynamiques 1 à 9. Ces niveaux contrôlent la température à l'intérieur de la marmite en fonction de la température des aliments. Si une valeur faible est sélectionnée, le processus de cuisson sera doux mais lent. Si une valeur élevée est sélectionnée, la cuisson sera moins douce mais plus rapide. Cela permet de faire cuire facilement et sans danger les produits laitiers, par exemple.

Brasseur

La vitesse et le mode de brassage du brasseur se contrôlent facilement à l'aide des touches sur la deuxième ligne du panneau de commande. Il existe six modes de brassage dynamiques et on peut régler la vitesse entre 5 et 155¹ TPM. Certains modes de brassage ont une vitesse limitée, en fonction du résultat souhaité.

Les modes de brassage disponibles comprennent le brassage continu dans les deux sens et plusieurs modes de brassage avec des inversions variables et des pauses. Ces modes de brassage permettent un brassage normal, un brassage délicat et un brassage/malaxage puissant. L'un des modes de brassage est optimisé pour le nettoyage à l'aide d'un outil de nettoyage. Les modes de brassage sont conçus pour s'adapter automatiquement à la vitesse de brassage définie et fonctionnent donc toujours de manière optimale. Le brassage lent comprend moins de mouvements inversés et des pauses plus longues, alors que le brassage rapide comprend plus de mouvements inversés et des pauses plus courtes.

Cette fonction unique, associée à l'option de réglage de la vitesse entre 5 et 155¹ TPM, donne d'excellents résultats, que vous ayez besoin d'un brassage efficace, rapide, puissant, délicat ou lent.

Pour des raisons de sécurité, le brasseur s'arrête lorsque le couvercle est ouvert. Cependant, si vous sélectionnez l'option SlowMix, le brasseur peut tourner doucement avec le couvercle ouvert ; il faut pour cela maintenir une touche enfoncée pendant que la marmite est en position inclinée. Cela permet de vider plus facilement le contenu de la marmite et donne des résultats plus homogènes si la nourriture doit être répartie dans plusieurs conteneurs.



AutoTemp 31

Remplir la marmite d'eau

Cette commande comprend un compteur d'eau intégré et l'eau est ajoutée dans la marmite en réglant la quantité d'eau souhaitée et en démarrant le processus de remplissage. Le remplissage s'arrête automatiquement une fois que la quantité d'eau requise a été ajoutée. La quantité requise peut être réglée à une décimale près. La quantité restante s'affiche au fur et à mesure du remplissage. L'utilisateur peut facilement interrompre le processus de remplissage et régler la quantité requise.

Il vaut mieux ajouter de petites quantités d'eau à la main. La marmite se remplit d'eau en maintenant une touche enfoncée et la quantité d'eau ajoutée est indiquée sur l'affichage à une décimale près. L'eau passe par un grand bec verseur antigoutte situé sur la colonne.

Programmes

La commande AutoTemp 55 comprend dix programmes composés de 10 variantes chacun. Cinq programmes comprennent des fonctions de refroidissement. Chaque programme exécute automatiquement une série de fonctions afin de faciliter l'utilisation de la marmite. Ces fonctions permettent de contrôler la cuisson, la sonde de température, le refroidissement, le brassage et le remplissage d'eau. Pour chaque programme, l'utilisateur peut enregistrer 10 séries de valeurs correspondantes qui serviront lors de différentes tâches.

Les programmes comprennent une fonction de minuterie, de cuisson et de conservation au chaud, des programmes de brassage et un démarrage différé. Des processus entiers peuvent également être exécutés automatiquement en programmant la cuisson suivie du refroidissement. L'heure actuelle est indiquée sur



AutoTemp 55

l'affichage et il est possible, si on le souhaite, d'activer une alarme visuelle ou sonore.

La fonction de basculement de la marmite est exécutée à l'aide de touches sur le panneau de commande et la fonction TiltBack permet à la marmite de revenir automatiquement en place peu de temps après que le basculement ait été arrêté. Cela permet de s'assurer que le flux s'arrête rapidement lors du vidage et facilite le déversement du contenu.

Fiabilité

La fonction WaterLevelAutomatic contrôle que le niveau d'eau dans le générateur de vapeur de la marmite est correct. Cela permet d'éviter les engorgements inutiles et que la marmite chauffe à vide.

Refroidissement

En option, on peut régler la marmite de manière à ce que la nourriture soit refroidie directement dans la marmite après la préparation. Le processus de refroidissement utilise de l'eau provenant de l'alimentation d'eau principale ou de l'eau de refroidissement recyclée dans un système de refroidissement externe. Le système de refroidissement externe est uniquement disponible sur les versions OptiMix de 60 à 300 litres.

L'exécution de la fonction de refroidissement est intégrée dans le panneau de commande et une fois le refroidissement terminé, l'eau qui se trouve dans l'enveloppe de vapeur de la marmite est évacuée et la marmite est à nouveau prête à cuire. Par conséquent, l'utilisateur ne doit exécuter aucune commande pendant le démarrage/arrêt du refroidissement.

Le contrôle de la température des aliments pendant le brassage constitue une base idéale pour un refroidissement efficace et contrôlé de la marmite. La température des aliments requise est réglée comme pour la cuisson, et le refroidissement a lieu jusqu'à ce que la température des aliments requise soit atteinte. Si le refroidissement se fait à l'aide de l'alimentation d'eau, vous pouvez faire des économies d'eau importantes en utilisant les niveaux de refroidissement dynamiques de 1 à 9.

Si vous sélectionnez une valeur faible, le refroidissement est plus économique mais aussi plus lent. Si vous sélectionnez une valeur élevée, le processus de refroidissement sera plus rapide mais moins économique. Le niveau de refroidissement à sélectionner dépend de la nourriture et de la situation immédiate dans la cuisine. Quelle que soit la situation, le fait de contrôler la consommation d'eau en fonction de la température des aliments et du niveau de refroidissement sélectionné assure une utilisation optimale de l'eau.



Spécifications techniques

Multi

Volumes nominaux: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 ou 500 litres

Peut-être facilement jumelé aux modèles Multi, Multi-Mix, Opti et OptiMix

La colonne de commande peut être placée à droite ou à gauche

Cuve en inox résistant à l'acide

Cuve isolée et entièrement soudée

Graduation par litre sur la marmite

Colonne en acier inoxydable EN 1.4301

Cuisson : électrique ou à la vapeur à partir d'un système de vapeur externe

Puissance de sortie : conforme à la fiche technique*

Temps de cuisson : conforme à la fiche technique*

Pression de service : 1,0 bar

Température max. de la vapeur : 120°C

Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6

Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur

Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite

Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet

Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite

Interrupteur d'isolement intégré

Tension de commande de 24V

Manomètre

Hauteur de basculement : 400 mm min. entre le sol et la base du bec verseur

Le haut de la marmite ne chauffe pas

Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte

Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique

Couvercle étanche en matériaux synthétiques

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Basculement électrique avec fonction Tilt-Back ajustable

Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel.

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson <40°C³

Hauteur de travail : 900 mm.

Standard: Commande AutoTemp 31

Contrôle électronique de la température de l'enveloppe

Minuterie pour régler le temps de cuisson/minuterie avec possibilité de raccorder une alarme externe

Horloge temps réel

WaterLevelAutomatic

Possibilité de sélectionner un code d'accès

Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis

Unité de température : Celsius ou Fahrenheit

Unité de quantité : litres, gallons GB ou gallons US.

Refroidissement

Refroidissement manuel à l'eau provenant du réseau de distribution d'eau principal (En option pour les marmites chauffées électriquement)

MultiMix

Volumes nominaux: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 ou 500 litres

Peut-être facilement jumelé aux modèles Multi, Multi-Mix, Opti et OptiMix

La colonne de commande peut être placée à droite ou à gauche Kettle bowl made from acid-proofed steel

Cuve en inox résistant à l'acide

Graduation par litre sur la marmite

Colonne en acier inoxydable EN 1.4301

Cuisson : électrique ou à la vapeur à partir d'un système de vapeur externe

Puissance de sortie : conforme à la fiche technique*

Temps de cuisson : conforme à la fiche technique*

Pression de service : 1,0 bar

Température max. de la vapeur : 120°C

Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6

Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur

Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite

Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet

Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite

Interrupteur d'isolement intégré

Tension de commande de 24V

Manomètre

Hauteur de basculement : 400 mm min. entre le sol et la base du bec verseur*

Le haut de la marmite ne chauffe pas

Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte

Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique

Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Basculement électrique avec fonction Tilt-Back ajustable

Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel.

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson <40°C³

Hauteur de travail : 900 mm. Tension de commande de 24V

Manomètre

Hauteur de basculement : 400 mm min. entre le sol et la base du bec verseur*

Le haut de la marmite ne chauffe pas

Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte

Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique

Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Basculement électrique avec fonction Tilt-Back ajustable

Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel.

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson <40°C³

Hauteur de travail : 900 mm.

Brasseur

Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture

Brasseur en acier inoxydable léger et robuste

Raclettes en matériaux synthétiques résistants à la chaleur et compatibles avec la nourriture

Poids du brasseur : 2,3 – 8 kg*

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

Vitesse périphérique min. : 0,12 – 0,27 m/s*

Vitesse périphérique max. : 3,7 – 7,7 m/s*

Puissance de brassage maximale: 164 – 477 Nm*

Accélération/décélération lente pour plus de sécurité

Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert

Protection du brasseur contre les surcharges

Niveau sonore lors du fonctionnement: inférieur à 55 dB.

Standard: Commande AutoTemp 55

Contrôle électronique de la température des aliments

9 niveaux de puissance de cuisson dynamique pour une cuisson douce

6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables

10 programmes avec enregistrement de 10 ensembles de données La fonction de refroidissement

doit être sélectionnée pour 5 des programmes.

Possibilité de raccorder une alarme externe

Horloge temps réel

PowerMix

SlowMix (en option)

WaterLevelAutomatic

Possibilité de sélectionner un code d'accès

Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis

Unité de température : Celsius ou Fahrenheit

Unité de quantité : litres, gallons GB ou gallons US.

Refroidissement

Refroidissement automatique avec de l'eau provenant du réseau de distribution d'eau principal et fonction d'économie d'eau (en option)

Spécifications techniques

Opti

Volumes nominaux: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres

Peut-être facilement jumelé aux modèles Multi, Multi-Mix, Opti et OptiMix

La colonne de commande peut être placée à droite ou à gauche

Cuve en inox résistant à l'acide

Cuve isolée et entièrement soudée

Graduation par litre sur la marmite

Colonne en acier inoxydable EN 1.4301

Cuisson : électrique ou à la vapeur à partir d'un système de vapeur externe

Puissance de sortie : conforme à la fiche technique*

Temps de cuisson : conforme à la fiche technique*

Pression de service : 1,0 bar

Température max. de la vapeur : 120°C

Panneau de commande vertical ajustable

conforme à la norme de protection IPX6

Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur

Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite

Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet

Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite

Interrupteur d'isolement intégré

Tension de commande de 24V

Manomètre

Hauteur de basculement : 600 mm entre le sol et la base du bec verseur

Le haut de la marmite ne chauffe pas

Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte

Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique

Couvercle étanche en matériaux synthétiques

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Basculement électrique avec fonction Tilt-Back ajustable

Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel.

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson <40°C³

Hauteur de travail : 900 mm.

Standard: Commande AutoTemp 31

Contrôle électronique de la température de l'enveloppe

Minuterie pour régler le temps de cuisson/ minuterie avec possibilité de raccorder une alarme externe

Horloge temps réel

WaterLevelAutomatic

Possibilité de sélectionner un code d'accès

Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis

Unité de température : Celsius ou Fahrenheit

Unité de quantité : litres, gallons GB ou gallons US.

Refroidissement

Refroidissement manuel à l'eau provenant du réseau de distribution d'eau principal (En option pour les marmites chauffées électriquement)

OptiMix

Volumes nominaux: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres

Peut-être facilement jumelé aux modèles Multi, Multi-Mix, Opti et OptiMix

La colonne de commande peut être placée à droite ou à gauche

Cuve en inox résistant à l'acide

Cuve isolée et entièrement soudée

Graduation par litre sur la marmite

Colonne en acier inoxydable EN 1.4301

Cuisson : électrique ou à la vapeur à partir d'un système de vapeur externe

Puissance de sortie : conforme à la fiche technique*

Temps de cuisson : conforme à la fiche technique*

Pression de service : 1,0 bar

Température max. de la vapeur : 120°C

Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6

Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur

Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite

Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet

Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite

Interrupteur d'isolement intégré

Tension de commande de 24V

Manomètre

Hauteur de basculement : 600 mm entre le sol et la base du bec verseur

Le haut de la marmite ne chauffe pas

Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte

Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique

Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté

Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé

Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable

Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les

dysfonctionnements du matériel.

Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson <40°C³

Hauteur de travail : 900 mm.

Brasseur

Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture

Brasseur en acier inoxydable léger et robuste

Raclettes en matériaux synthétiques résistants à la chaleur et compatibles avec la nourriture

Poids du brasseur : 2,3 – 5,5 kg*

TPM : 5 – 155

Vitesse périphérique min. : 0,12 – 0,25 m/s*

Vitesse périphérique max. : 3,7 – 7,7 m/s*

Puissance de brassage maximale : 164 – 477 Nm*

Accélération/décélération lente pour plus de sécurité

Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert

Protection du brasseur contre les surcharges

Niveau sonore lors du fonctionnement: Inférieur à 55 dB.

Standard: Commandes AutoTemp 55

Contrôle électronique de la température des aliments

9 niveaux de puissance de cuisson dynamique pour une cuisson douce

6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables

10 programmes avec enregistrement de 10 ensembles de données

La fonction de refroidissement doit être sélectionnée pour 5 des programmes.

Possibilité de raccorder une alarme externe

Horloge temps réel

PowerMix

SlowMix (en option)

WaterLevelAutomatic

Possibilité de sélectionner un code d'accès

Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis

Unité de température : Celsius ou Fahrenheit

Unité de quantité : litres, gallons GB ou gallons US

Chilling

Refroidissement automatique à l'eau provenant du système d'alimentation avec fonction d'économie d'eau (en option)

Refroidissement automatique à l'eau de refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe (En option pour 100 à 300 l).

³ A l'exception de la chaleur conductrice déterminée par la construction dans certaines zones du bord de la marmite

* Veuillez consulter la fiche technique, disponible sur le site www.joni-foodline.com

Présentation générale des marmites

	Multi	MultiMix	Opti	OptiMix
Volme	40-500 litres	40-500 litres	40-300 litres	40-300 litres
Commandes standard	AutoTemp 31	AutoTemp 35	AutoTemp 31	AutoTemp 35
Commandes en option	AutoTemp 51	AutoTemp 55	AutoTemp 51	AutoTemp 55
Basculement électrique	+	+	+	+
Hauteur de basculement	400-467 mm*	400-467 mm*	600	600
Emplacement de la régulation	Côté droit ou gauche	Côté droit ou gauche	Côté droit ou gauche	Côté droit ou gauche
Brasseur	-	+	-	+
TPM:	-	5-155 (40-300 l) 5-140 (400 et 500l)	-	5-155
Puissance de brassage maximale	-	164-477 Nm*	-	164-477 Nm*
Couvercle à charnières en matériaux synthétiques	+	+	+	+
Couvercle à ressort à gaz pour une utilisation facile	+	+	+	+
Trappe d'inspection	-	+	-	+
Possibilité de refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation	o	o	o	o
*Possibilité de refroidissement à l'eau de refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe	-	-	-	o Uniquement pour 100-300 liter
Interrupteur d'isolement	+	+	+	+
Possibilité d'utiliser une sonde pour la collecte de données concernant la température des aliments	o	o	o	o
Type de cuisson	Electrique/à la vapeur directe	Electrique/à la vapeur directe	Electrique/à la vapeur directe	Electrique/à la vapeur directe

Présentation générale des commandes

	AutoTemp 31	AutoTemp 55
Panneau de commande vertical et ajustable	+	+
TiltBack	+	+
WaterLevelAutomatic	+	+
Compteur d'eau	+	+
Contrôle à l'aide de la température de l'enveloppe	+	-
Contrôle à l'aide de la température des aliments	-	+
Niveaux de cuisson dynamiques pour une cuisson douce	-	+
Sonde de cuisson	-	-
Horloge/minuterie	+	+
Programmable	-	+

+ Standard

o En option

- Non disponible

* En fonction de la taille de la



JONIFOODLINE

Jøni Foodline A/S • Fiskeløkken 2-6 • DK-5330 Munkebo • Danmark
Telefon +45 65 97 48 15 • Telefax +45 65 97 57 47 • sales@joni-foodline.dk • www.joni-foodline.dk