

Detaljer - gryder



Uopvarmet og isoleret top



Drypfri tud



Bundplade

Uopvarmet top

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 rengøringstiden.

Stor hældetud

Alle gryder er udstyret med en stor hældetud, så gryden altid kan tømmes sikkert. Evt. kan en si-plade eller en hældeplade anvendes som yderligere hjælp.

Litermarkeringer

Grydekroppen har tydelige litermarkeringer, der er ætset ind i grydens overflade.

Frisk vand fra drypfri tud

Vandpåfyldning i gryden foretages fra den drypfri tud, der er monteret på søjlen.

Derved sikres kortest mulig afstand fra tilslutning til tapning, så vandet altid er friskt og koldt. Vandet føres således ikke gennem grydekroppen, hvor det utilsigtet ville blive varmet op.

Solid opbygning

De kraftige plader anvendt i grydekroppen samt forstærkninger i grydens bund og omkring akslerne gør gryden stabil i alle situationer. Både gryde og søjler er opbygget helt i rustfrit stål, og yderligere er indergryden fremstillet af syrefast stål, der beskytter mod korrosion fra aggressivt bundfald som f.eks. saltrester. Selve dampgeneratorens bund er fremstillet i ekstra kraftig plade, der beskytter mod påvirkninger fra aflejringer og derved sikrer lang levetid.

Tæt konstruktion

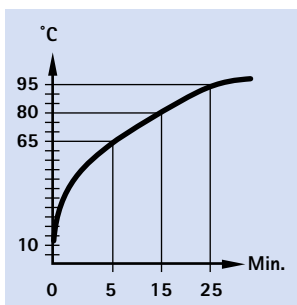
Placering af grydens bundplade og dens tætning lidt oppe i yderkappen giver en naturlig drypkant, hvor overkog og rengøringsvand løber af. Derved kan det ikke trænge ind under bundpladen og gøre skade. Desuden er gryden også tættere mod vand og damp fra gulv og gulvbrønde.

Hurtig opvarming

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

Lav overfladetemperatur

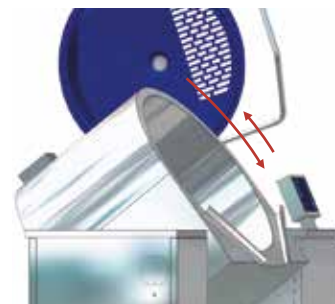
Alle grydekroppe er godt isolerede på hele ydersiden, hvilket gør dem endnu sikrere i brug og giver et bedre arbejds-miljø rundt om gryden. Samtidig er de energibesparende sammenlignet med uisolerede gryder.



Opvarmningsforløb for 100 l gryde



Ergonomisk udformet lågbøjle



TiltBack-funktion

Sikring af varmelegemer

Alle varmelegemer er monteret forrest i gryden, så de ikke risikerer overopledning når gryden kippes. Derudover er beskyttet af en tørkogningstermostat.

Sikkerhed mod overtryk

Alle gryder er udstyret med et omfattende sikkerhedssystem mod overtryk i gryden. Dette omfatter udover driftsystemerne sikkerhedspressostat, manometer, sikkerhedsventil og dobbelte kontakter.

Ergonomisk lågkonstruktion

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.

På Multi, MultiMix, Opti og OptiMix drejer låget i kuglelejer, og en gasfjeder hjælper med at løfte låget, så låget løftes let.

WaterLevelAutomatic

WaterLevelAutomatic sikrer det korrekte vandniveau i grydens dampgenerator. Dermed kan tørkogning og unødvendige driftstop undgås. WaterLevelAutomatic fungerer uanset vandkvaliteten.

På gryder med automatisk køling reetableres det korrekte vandniveau i dampgeneratoren automatisk efter endt køling.

TiltBack

Alle gryder med AutoTemp 31, AutoTemp 35, AutoTemp 51 og AutoTemp 55 har en valgfri TiltBack funktion, der gør det muligt at indstille, om/hvor meget gryden skal kippe tilbage efter et kip. Dette reducerer efterløb og letter udportioneringen.

Avanceret software

Den specialdesignede software omfatter alle grydens funktioner og kan i vid udstrækning tilpasses brugerens behov. Der er mulighed for at indstille temperaturen i celsius eller fahrenheit samt vandmængden i liter, UK gallon eller US gallon.

Styringen overvåger løbende grydens funktion, og i tilfælde af fejl vises dette med en fejlkode i displayet. Dette gælder både betjeningsfejl og komponentfejl. På denne måde løses eventuelle problemer hurtigt.

Detaljer - gryder



Justerbar betjeningsboks



Miljørigtige konstruktioner



Integreret røreværk

Betjeningsboks

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. Betjeningsboksen er IPX6 og beskytter derfor elektronikken på bedste vis.

Miljøvenlig

Under udvikling af produktet fokuseres der på miljørigtige konstruktioner, så forbruget af el og vand minimeres, når gryden anvendes.

Produktionen foregår under stor hensyntagen til miljøet, og en lang levetid på produktet sikrer, at de anvendte naturressourcer udnyttes optimalt.

Da gryden primært er fremstillet af genanvendelige materialer, er den dog også miljøvenlig efter endt levetid.

Integreret røreværk

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

I forhold til et røreværk monteret på søjle undgås besværlige til- og frakoblinger af røreværktøjet, og man kan let åbne låget og kontrollere grydens indhold eller tilføje ingredienser.

Røreværksfunktionen er altid tilgængelig, da den ikke deles mellem to gryder.

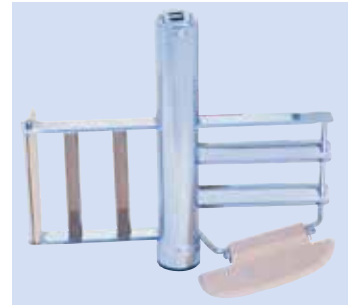
Det integrerede røreværk letter ikke alene tilberedningen af maden, men også rengøringen, da skraberne reducerer risikoen for, at maden brænder fast.



Hygiejnisk gryde



Praktisk inspektionshul



Røreværktøj

Gennemgående aksel

Røreværksakslens roterende del befinder sig over madområdet, så der ikke findes uhygiejniske samlinger eller pakkåser, der kan blive utætte eller lække. Røreværket kræver ikke smøring eller lignende vedligeholdelse, og røreværktøjets løftegreb er selv ved en fuld gryde rent og let tilgængeligt.

Hygiejnisk gryde

Selve grydekroppen er fuldsvejsset, så der selv ved gryder med integreret røreværk ikke findes uhygiejniske samlinger i madområdet eller ved grydens overkant og ydersider.

Inspektionshul

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. I næsten alle køkkener er dette uundværligt og bør ikke vælges fra.

Langsom omrøring

Muligheden for at sænke røreværkets fart helt ned til 5 omdrejninger per minut gør det muligt også at røre skånsomt i f.eks. sammenkogte retter. Især når maden er længe i gryden, f.eks. ved varmeholdning eller nedkøling, er dette vigtigt da maden ellers let kan slås i stykker.

Ergonomisk montering

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

Let røreværktøj

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.