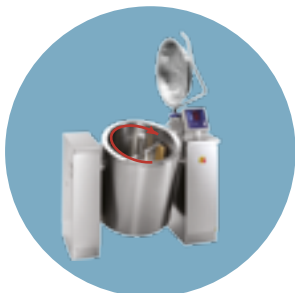


EKSTRAUDSTYR



SlowMix

SlowMix

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, så snart låget åbnes. Med SlowMix kan røreværket dog rotere langsomt, mens en knap holdes. Omrøringshastigheden indstilles mellem 5 og 20 omd/ min i displayet.

En fodpedal kan give hånd fribetjening af SlowMix.



Aftapningshane

Aftapningshane

Den traditionelle aftapningshane monteres i fronten af gryden og giver mulighed for at tømme gryden for flydende produkter.

Aftapningshanen kan leveres i 2".



Butterflyventil

Butterflyventil

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 aftapningshane. For rengøring kan ventilen adskilles og renses.

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



Kogeindsats

Kogeindsats

Kogeindsatsen anvendes til at koge produkter, man ikke ønsker skal ligge løst i vandet. Dette kan f.eks. være skrøbelige fødevarer eller fødevarer, man ønsker at løfte ud af gryden for at beholde vandet i gryden. Kogeindsatsen laves til gryder uden røreværk fra 40-200 og er størrelse delt op i flere lag og i halve eller kvarte



Siplade

Si- og hældeplader

Si- og hældeplader er et praktisk hjælpemiddel til brug ved tømning af gryderne.

De monteres enkelt i grydens udløb, hvor de bliver siddende, når gryden tømmes. Sipladen anvendes typisk, når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende, men hældepladen benyttes som hjælp til en koncentreret tømning af gryden.



Fodpedal

Fodpedal

Fodpedalen giver brugeren mulighed for at have hænderne fri mens gryden kippes, SlowMix aktiveres eller vand påfyldes manuelt.

Funktionen vælges i displayet hvorefter den kan aktiveres med en fodpedal.



Redskabsvogn

Redskabsvogn

Redskabsvognen anvendes til at opbevare løst tilbehør til gryden, som f.eks. røreværktøj, rengøringsværktøj og siplade.

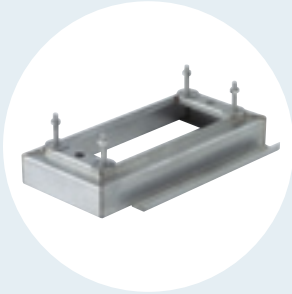
For stationær opbevaring anvendes et vægbeslag for opbevaring af værktøj til to gryder.



Roterbart låg

Roterbart låg

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.



Nedstøbningsfixturer

Nedstøbningsfixturer

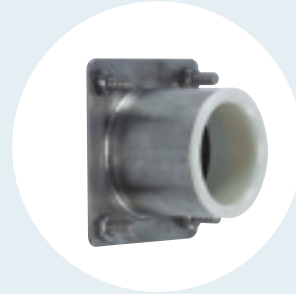
Fixturen støbes ned i gulvet, og søjlerne fastgøres så direkte herpå. Nedstøbningsfixturer er et alternativ til fastspænding med bolte. Fixturerne leveres komplet med afstandsstykker



Målepind

Målepind

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.



Løst leje

Løst leje

Dette er et beslag for ophæng af grydens støtteaksel og erstatter en støttesøjle. Et løst leje monteres på noget, der kan bære grydens vægt, f.eks. en bestående søjle, andet udstyr eller en væg. Løsningen er velegnet ved udskiftning af dele af et grydebatteri.



Rørrensere

Rørrensere

Rørrensere gør det nemt at rengøre røreværktøjets midterør. Børsten har et 60 cm langt skaft og kan dermed benyttes til alle grydestørrelser. Børstens hoved kan skilles fra skaftet og kogevaskes, hvorved der opnås optimal hygiejne.



Spulepistol på gryden

Spulepistol

Denne solide spulepistol er beregnet til rengøring af gryden. Spulepistolens robuste opbygning gør, at den tåler stød og fald. Strålen kan let indstilles fra koncentreret til spredt. Spulepistolens monteres på en slange, som forsynes fra et separat blandingsbatteri.



Kantineholder

Kantineholder

Armen til kantineholderen placeres i udløbstudnen og den bevægelige hyld hænges i. GN-kantiner kan sættes på hylden og når gryden kippes følger kantineholderen med så sprøjt og løft kan undgås. Vendes hylden om kan den anvendes som frasætningshylde eller som støtte til påfyldning.



Piskeværktøj

Piskeværktøj

Piskeværktøjet anvendes til f.eks. æggehvider eller fløde. Det er nemt at montere og rengøre og giver endnu flere anvendelsesmuligheder for gryden.

Føler for dataopsamling af madtemperaturen

Ønskes der dataopsamling af madtemperaturen, kan gryder med røreværk udstyres med en ekstra føler. Temperaturen måles på stålappen umiddelbart på den anden side af maden.

Målinger fra føleren samt signaler for start og stop af varme eller kølefunktion kan registreres med gængse programmer. Typisk kan programmer, som allerede findes i køkkenet anvendes, og installering og vedligeholdelse af yderligere software undgås

MultiClean

Det effektive rengøringsværktøj

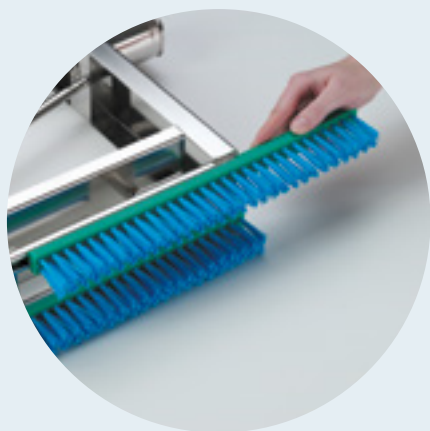
MultiClean er et særdeles effektivt og meget brugervenligt rengøringsværktøj, der let monteres i alle gryder med integreret røreværk.

MultiCleans børster renser hurtigt grydens madområder for selv kraftigt snavs, og brugeren sparer således rengøringstid, som kan anvendes til

andre formål. Montagen foregår på samme måde som ved røreværktøjet.

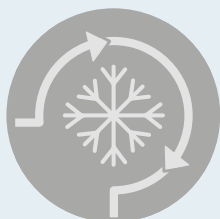
Det patenterede rengøringsværktøj MultiClean er også vandbesparende, da iblødsætning oftest kan undgås. De dobbelte, stive børster er fjederbelastede og følger grydens form, hvilket giver en effektiv rengøring.

Børsterne er monteret i specielle skinner, så de hurtigt kan fjernes for rengøring eller udskiftes med børster i andre hårdhedsgrader. På siderne renser 4 børster hele overfladen, og bunden rengøres af to børster i kon-turform.



- **Brugervenligt**
- **Tidsbesparende**
- **Vandbesparende**

Køling



Køling med vand fra vandforsyningen

For nedkøling i gryden kan der leveres kappekøling med brug af vand fra vandforsyningen. Vandet ledes gennem dampkappen, hvor det køler grydens indhold og videre ud i gulvrysten. Dette er en simpel måde at køle på, men uden genanvendelse af vandet og med køleeffekten afhængig af vandets temperatur

AutoTemp 32

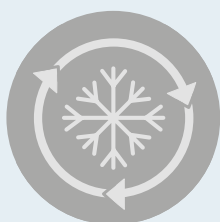
enne styring har den mest enkle køling, som betjenes ved manuelt at

åbne og lukke for ventiler. Når kølingen er afsluttet, tappes det overskydende vand fra dampkappen, ved at åbne for en ventil.

AutoTemp 56

På denne styring kan vandforbruget mindskes ved at vælge mellem 9 køletrin, som bestemmer intensiteten på kølingen. Jo lavere værdi man vælger, jo mindre vand passerer gennem dampkappen, og jo længere tid vil nedkølingen tage. Køletrinnet indstilles

direkte i betjeningspanelet, og funktionen optimerer automatisk mængden af vand i forhold til valgt køletrin og madtemperatur. Når kølingen afsluttes, genoprettes automatisk det korrekte vandniveau i dampgeneratoren.



Køling med isvand fra eksternt køleanlæg

For nedkøling i gryden kan man anvende kappekøling med isvand fra eksternt isbank.

Vandet ledes gennem dampkappen, hvor det køler grydens indhold, og tilbage til isbanken. Det er en enkel og ukritisk måde at køle på. Vandforbruget er lavt og køleeffekten er høj, da isvandets temperatur typisk er 0,5°C. Da kølevandet ikke er under frysepunktet

undgås randfrysning. Derfor kan røreværket rotere langsomt, hvilket skåner maden.

Når kølingen afsluttes, genoprettes automatisk det korrekte vandniveau i dampgeneratoren.

Dimensioneringen af køleanlægget og isbanken er afhængig af antallet og størrelsen på gryderne, samt det

forventede antal nedkølinger per dag. Dette skal derfor udføres af et kølefirma, der også kan vurdere om eksisterende køleudstyr kan genanvendes, om der med fordel kan opbygges is om natten.