



# Multi



## Generelle kendetegn

- Nettoindhold: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300 liter
- Indergryde i syrefast stål, alle andre dele i rustfrit stål
- Fuldsvejset, isoleret grydekrop med litermarkering i gryden
- Arbejdstryk: 1,0 bar
- Max. damptemperatur: 120° C
- Indstilleligt, stående betjeningspanel
- Korte slanger i kolde omgivelser for vandtilførslen op i gryden forhindrer bakterievækst i varmt vand i slangerne
- Bundplade med tætninger indenfor grydens yderkappe
- Integreret forsyningsadskiller
- Manometer
- Kiphøjde: Min. 400 mm fra gulv til underkant af udløbstud
- Uopvarmet zone i grydens top og øvre kant for mindre energitab og bedre arbejdsmiljø
- Hængslet, letgående låg med gasfjeder og ergonomisk lågbøjle
- Rustfrit stållåg
- Spærre mod kip med lukket låg
- Elektrisk kip med justerbar TiltBack
- Fejlkode for brugerfejl og apparatfejl
- Maksimal temperatur på ydersiden af grydekroppen efter 3 timers kogning: <40°C
- Arbejdshøjde: 900 mm f
- Lille vandmængde i dampgeneratoren—for hurtig opvarmning, mindre energitab og kortere reaktionstid
- Varmelegemer forrest i gryden – varmelegemer er altid under vandniveau, så overophedning undgås og en længere levetid sikres
- Elektrisk opvarmede gryder har automatisk påfyldning af vand i dampgeneratoren

## Styring Auto Temp 32

- Elektronisk styring af kappetemperaturen
- Timer for kogetid/klokkeslæt
- Realtidsur
- Elektronisk vandmængdemåler med drypfri tud
- Adgangskode kan vælges
- To sæt piletaster for hurtig, præcis indstilling
- Temperaturenhed: Celsius eller Fahrenheit
- Mængdeenhed: Liter, UK gallon eller US gallon

## Øvrigt ekstraudstyr

- Tilslutning for manuel køling med vand fra vandforsyningen
- Tilslutning til Power-Management-Systemer
- Aftapningsventil / Butterflyventil
- Roterbart låg
- Spulepistol

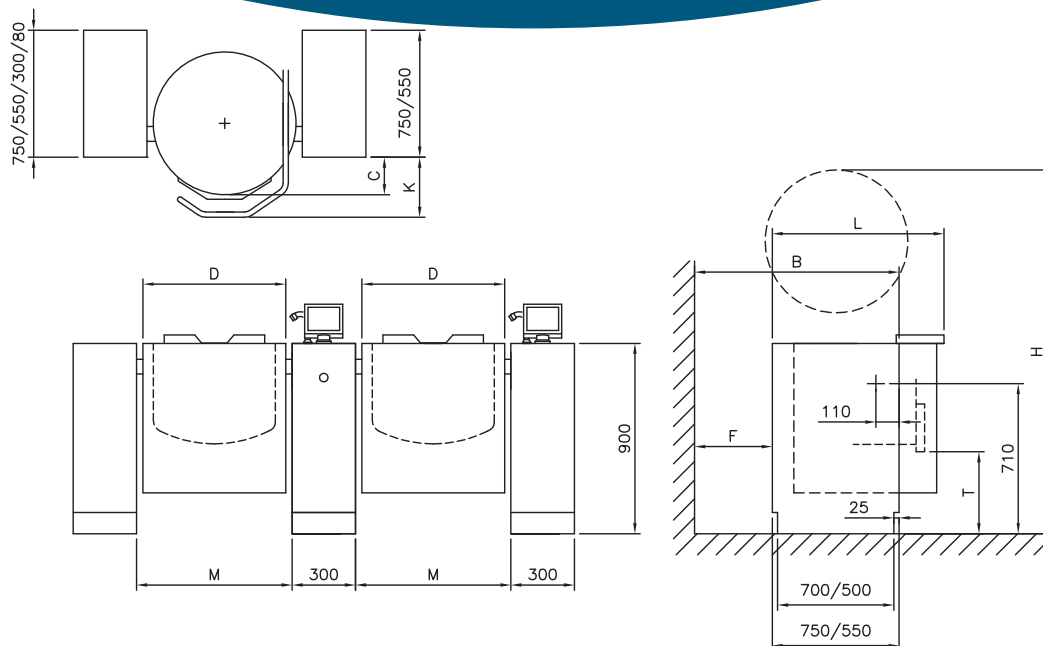
## Ekstra tilbehør

- Si-plade
- Hældeplade
- Målepind
- Kantineholder
- Kogeindsatse
- Nedstøbningsfixtur
- Redskabsvogn

## Varianter

- Kan sammenbygges med Multi, MultiMix, Opti og
- OptiMix
- Kan leveres med betjening til venstre
- 3x230V og 3x440V

# Multi



Type	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 søjle	M [mm]	T [mm]	Netto/Brutto volumen [litr.]
Multi 40	113	546	1750	248	683/883	606	467	40/48
Multi 60	138	595	1784	273	708/908	655	443	60/70
Multi 80	153	625	1822	288	723/923	685	428	80/91
Multi 100	178	675	1849	313	748/948	735	403	100/113
Multi 120	178	675	1849	313	748/948	735	403	120/133
Multi 150	180	792	1950	325	812/950	852	400	150/169
Multi 200	180	842	1982	325	862/950	902	400	200/222
Multi 250	180	940	2115	325	960/960	1000	400	250/278
Multi 300	180	1040	2194	325	1060/1060	1100	400	300/334

Målene for F og B varierer med valg af søjler og kan findes i de tekniske data

Tilslutning til standardspænding 3~400V. For andre spændinger, se tekniske data Bemærk: Særlige forhold omkring lækstrøm, se 'El-tilslutning' i tekniske data.

Type	Ca. vægt* [kg]	Elektrisk			Damp			
		Effekt [kW]	Strømforbrug [A]	Opkogningstid 10-90 °C [ca. min]	Dampforbrug** [kg/h] ved opkogningstid [10-90°C] på 20 min.	Effekt [kW]	Strømforbrug [A] 1~230V	Strømforbrug [A] 3~400V
Multi 40	161	15	3x22	15	20	0,12	0,5	-
Multi 60	183	15	3x22	23	29	0,12	0,5	-
Multi 80	192	15	3x22	30	39	0,12	0,5	-
Multi 100	201	20	3x29	28	48	0,12	0,5	-
Multi 120	231	20	3x29	34	58	0,12	0,5	-
Multi 150	314	30	3x43	28	72	0,12	0,5	-
Multi 200	341	30	3x43	38	96	0,12	0,5	-
Multi 250	439	45	3x65	31	120	0,12	0,5	-
Multi 300	518	45	3x65	38	144	0,37	-	3x0,7

\* Vægten er excl. støttesøjle og kan variere alt efter udstyr og valg af armatursøjle

\*\* Lavere dampforbrug er muligt, men dette vil øge opkogningstiden

Optegning og opsætning kan ikke foretages udelukkende efter disse data. Flere mål, andre spændinger samt tilslutninger af el, vand, damp og trykluft findes i de komplette tekniske data, der kan rekvireres på sales@joeni.dk