

25.0 °C 0.0 L 0 RPM

15:03

Styring

Temperatur

Omrører

Vand

Kip

Nuværende

°C

25,0

Mål

°C

100,0

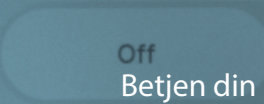
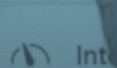
°C Grader



Tilstand



Køling



ON



Power



ON



Styring



Opskrifter



Indstillinger

AutoChef 86

Betjen din gryde som du plejer eller brug alle de nye funktioner for at spare tid og arbejde samtidig med du sparer en masse energi.



AutoChef 86

Industriel touchskærm

Stor 12,1" touchskærm med brugervenligt design og nem betjening, endda med handsker. Det gør AutoChef 86 til det rigtige valg, uanset om gryden betjenes manuelt eller de mange nye funktioner anvendes.

God synlighed fra alle vinkler og i omgivelser med meget lys, gør touchskærmen til et godt alternativ til trykknapper.



Variabel kiphastighed

På AutoChef 86 kan kiphastigheden vælges efter behov, fordi tømning af en fuld gryde er bedst med en lav hastighed, mens en næsten tom gryde gerne må kippe lidt hurtigere. Når gryden skal kippes tilbage skal det ofte ske hurtigst muligt.

Slider-funktionen giver en helt ny fornemmelse for styring af grydens kip, da grydens kiphastighed varieres hurtigt og præcist ved blot at flytte fingeren lidt.



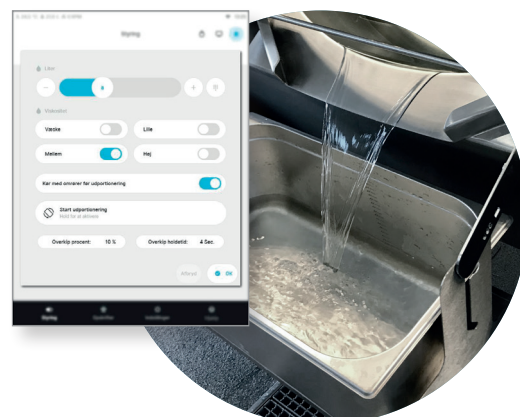
Temperaturstyret påfyldning af vand

Med TempGuard kan madens minimumstemperatur fastsættes, så vandet automatisk tilsættes i mindre portioner. Dermed kan maden forblive i kog eller holdes over en kritisk grænse under vandpåfyldningen. Dette sker automatisk og uden at der kræves yderligere opmærksomhed fra brugeren.



Ergonomisk tømning i ens portioner

Tømning af gryden kan være tidskrævende og tung, men kantineholderen og EasyDos letter arbejdet betydeligt. Kantinen sættes på den bevægelige bakke, der forbliver vandret når gryden kippes. Med EasyDos vælges den ønskede mængde per portion og ved hvert kip tømmes den ønskede mængde så over i kantinen.



Innovativ som ingen anden gryde og præcis så let at betjene som du altid har ønsket dig.



Energisparetips

EcoAssistent hjælper brugeren med at undgå unødvendigt energiforbrug. Med beskeder om at lukke låget eller sænke temperaturen, kan brugeren hjælpes til at opnå energibesparelser på op til 50%.

Dette sker helt uden yderligere tidsforbrug eller indvirkning på hverken proces eller resultat.

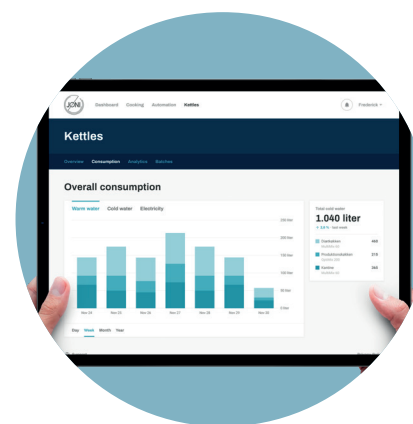


Datalogning

Datalogning kan foretages helt automatisk eller startes manuelt med et enkelt tastetryk.

BatchLog-rapporten viser ud over temperatur og tid også energi- og vandforbrug, samt hvor meget energi som er spildt og hvordan det kunne være undgået.

Alle data kan nemt ses og hentes i Jøni Online Portal, der er tilgængelig fra PC, eller tablet.



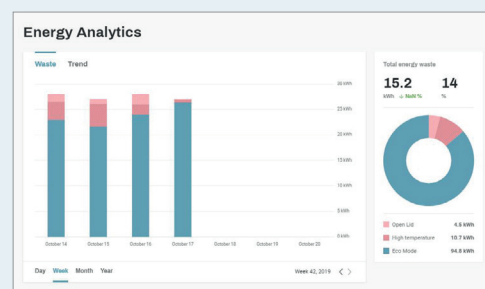
Jøni Online Portal

Ved at logge på Jøni Online Portal kan der udlæses data om temperatur, energiforbrug og betjening.

Der kan sendes opskrifter, egne røreprogrammer, rengøringsprogrammer og hurtigvalgene QuickSet til gryden.

Analyse af energiforbruget

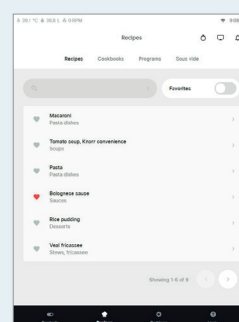
Hent data fra Energy Analytics og se både hvor meget vand og energi gryden har brugt, men også hvor meget der kunne have været sparet med EcoAssistent. Dette kan indgå i omkostningsfordelingen og hjælpe køkkenet med at nå ambitiøse klimamål.



Opskrifter

I Jøni Online Portal kan du skrive dine opskrifter direkte ind i grydens kokebog. Udover automatisk afvikling af grydens funktioner kan du indsætte information om ingredienser, tips og anvisninger om f.eks. kontrol af maden. Alt kommer frem på grydens skærm på det rette tidspunkt og ingredienser skaleres automatisk.

Hele processen dokumenteres i grydens BatchLog og kan bruges til dokumentation, klimaregnskab og kvalitetssikring.



Energieffektivitet

Vær god ved miljøet og vælg gryder med den bedste energieffektivitet.
Jøni's gryder er nogle af det mest energieffektive og ligger alt efter størrelse mellem 93% og 97% målt efter EFCEM-standarden.

Styringen minimerer energispildet ved at hjælpe brugerne til en mere klimavenlig adfærd og Jøni Online Portal giver mulighed for at analysere energiforbruget.

