

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

AutoChef 86

Använd grytan som du brukar eller testa de nya funktionerna för att spara både tid, arbete och massor med energi.

Power

Off

ON

Makro

Styring

Opskrifter

Indstillinger



AutoChef 86

Industriell pekskärm

12,1" stor pekskärm med användarvänlig design. Skärmen är dessutom lätt att hantera även med handskar. Det gör AutoChef 86 till rätt val oavsett om grytan betjänas manuellt eller om de många nya funktionerna används.

God synlighet från alla vinklar och i miljöer med stark belysning gör pekskärmen till ett bra alternativ till knappar.



Variabel tippningshastighet

På AutoChef 86 går det att välja tippningshastighet efter behov, eftersom det är bäst att tömma en full gryta med låg hastighet, medan en nästan tom gryta kan tippas lite snabbare. När grytan ska tippas tillbaka ska det oftast göras så snabbt som möjligt.

Slider-funktionen ger en helt ny känsla när man styr grytans tippning, eftersom tippningshastigheten förändras snabbt och precist bara genom att man flyttar fingret lite.



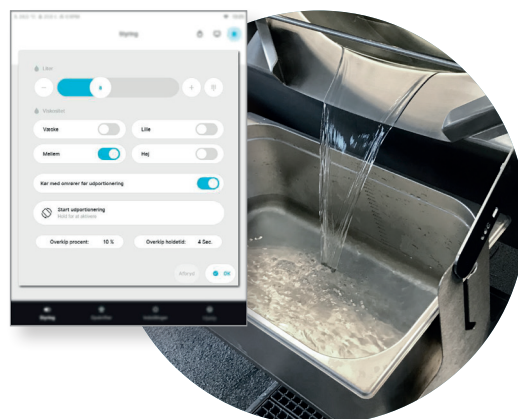
Temperaturstyrd vattenpåfyllning

Med TempGuard går det att fastställa matens lägsta temperatur, vilket innebär att vattnet automatiskt tillsätts i mindre mängd. Därigenom kan maten förbli kokande eller hållas över en kritisk gräns under vattenpåfyllningen. Det görs automatiskt utan att användaren måste göra något mer.



Ergonomisk tömning i lika stora portioner

Att tömma grytan kan vara tidskrävande och tungt, men kantinehållaren och EasyDos underlättar arbetet avsevärt. Kanten sätts på den rörliga hållaren som förblir vågrätt när grytan tippas. Med EasyDos väljer man önskad mängd per portion och vid varje tippning hålls den önskade mängden upp i kanten.



Innovativ som ingen annan gryta och precis så lättanvänd som du alltid har önskat.



Energispartips

EcoAssistent hjälper användaren att undvika onödig energiförbrukning. Med meddelanden om att stänga locket eller sänka temperaturen kan användaren få hjälp att sänka energiförbrukningen med upp till 50%.

Det görs helt utan extra tidsförbrukning eller påverkan på varken process eller resultat.

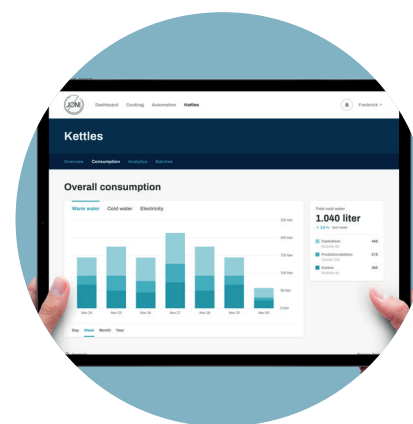


Dataloggning

Det går att logga data automatiskt eller så kan loggningen startas manuellt med en enkel knapptryckning.

Förutom temperatur och tid visar BatchLog-rapporten även energi- och vattenförbrukning samt hur mycket energi som har gått till spillo och hur det hade kunnat undvikas.

Det går att se och hämta all data i Jønis onlineportal som kan öppnas på dator eller läsplatta.



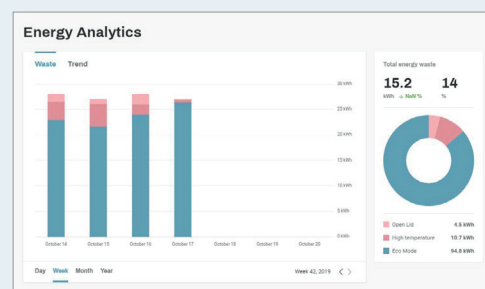
Jøni Online Portal

När man loggar in på Jønis onlineportal går det att avläsa data om temperatur, energiförbrukning och användning.

Det går att skicka recept, egna omrörningsprogram, rengöringsprogram och snabbväljaren QuickSet till grytan.

Analys av energiförbrukningen

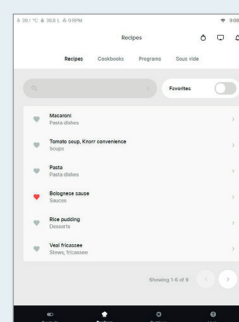
Hämta data från Energy Analytics och se både hur mycket vatten och energi grytan har använt, men även hur mycket som hade kunnat sparas med EcoAssistent. Det kan ingå i kostnadsredovisningen och hjälpa köket att uppnå ambitiösa klimatmål.



Recept

På Jønis onlineportal kan du skriva in dina recept direkt i grytans kokbok. Förutom att grytans funktioner kan användas automatiskt kan du lägga in information om ingredienser, tips och anvisningar, t.ex. om hur man kontrollerar maten. Allt kommer upp på grytans skärm vid rätt tidpunkt och ingredienserna anpassas automatiskt.

Hela processen dokumenteras i grytans BatchLog och kan användas för dokumentation, klimatredovisning och kvalitetssäkring.



Energieffektivitet

Var snäll mot miljön och välj grytor med bästa möjliga energieffektivitet. Jønis grytor tillhör de mest energieffektiva och ligger, beroende på storlek, på mellan 93% och 97% mätt utifrån EFCEM-standarderna.

Styrningen minimerar energisvinn genom att hjälpa användarna använda mer klimatvänliga tillvägagångssätt. På Jønis onlineportal går det dessutom att analysera energiförbrukningen.

