

Ekstraudstyr til gryder



SlowMix

SlowMix

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens rørværk, så snart låget åbnes. Med Slow-Mix kan rørværket dog rotere langsomt, mens en tast holdes og gryden er kippet. Dette giver et mere ensartet resultat af udportioneringen.



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. Alt efter størrelse er kogeindsatsen delt op i flere lag og i halve eller kvarte.



Siplade

Siplade

Sipladen er et praktisk hjælpeudstyr til brug ved tømning af gryderne.

Den monteres enkelt i grydens udløbstud, hvor den bliver sidende, når gryden tømmes.

Sipladen anvendes typisk, når vand i gryden skal hældes fra kartofler, grøntsager, pasta og lignende.



Hældeplade

Hældeplade

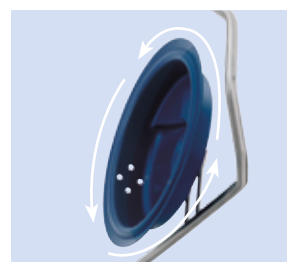
Hældepladen monteres enkelt i grydens udløbstud og benyttes som hjælp til en kontrolleret tømning af gryden.



Redskabsvogn

Redskabsvogn

Redskabsvognen anvendes til at opbevare løst tilbehør til gryden, som f.eks. rørværktøj, rengøringsværktøj og siplade. Placering af vognens tyngdepunkt gør den let at løfte og køre med.



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



Målepind



Løst leje



Rørrensers

Nedstøbningsfixturer

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

Målepind

Målepinden hænges over grydens kant og er et praktisk hjælpeværktøj til afmåling af grydens indhold.

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.

Rørrensers

Rørrenserseren 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.



Frontmonteret slangeoprul og udtag på toppen af søjlen.



Slangeoprul og udtag på siden af søjlen

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. Spulepistolen monteres på en slange, som forsynes fra et separat blandingsbatteri.

Føler for dataopsamling af madtemperaturen

Ønskes der dataopsamling af madtemperaturen, kan gryder med AutoTemp 55 udstyres med en ekstra føler. Temperaturen måles på stålappen umiddelbart på den anden side af maden. Føleren er isoleret fra andre direkte varme/ kulde påvirkninger. Målinger fra denne føler kan registreres med gængse programmer. Typisk kan man anvende programmer, som allerede findes i køkkenet, og unødvendig installation og vedligeholdelse af software undgås. Målingerne anvendes typisk til dokumentation iht. HACCP.

Låg i specialkunststof

Specialkunststof, der anvendes til fremstilling af låget, sikrer et særdeles let og stabilt låg, der både er varmekfast, formstabil, hydrolysebestandigt og fødevarerogkendt.

Ingen skruer i madområdet og afrundede hjørner gør låget nemt at rengøre og meget hygiejnisk.

Låget har en god isoleringsevne og slutter godt til hele vejen rundt på kanten af gryden. Dette mindsker både forbrændingsfare og energiforbrug væsentligt.

Ekstraudstyr til gryder

MultiClean

Det effektive rengøringsværktøj

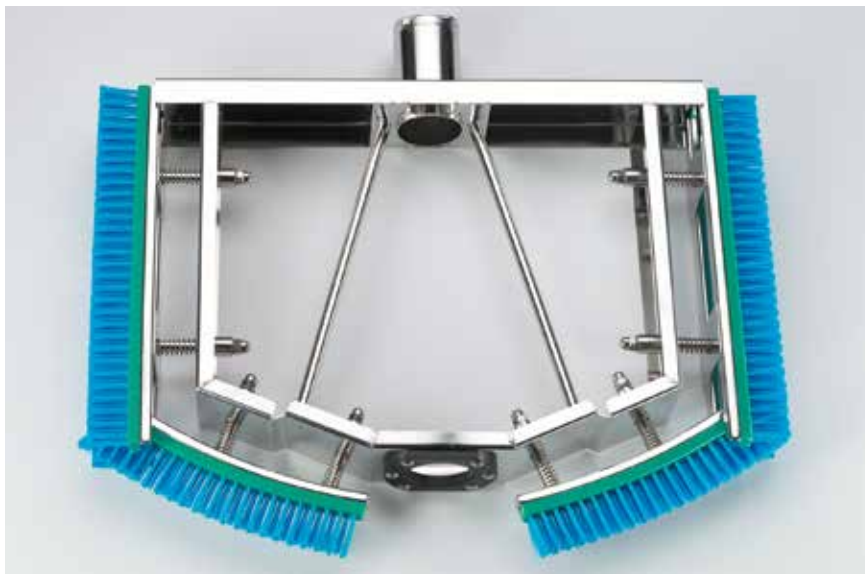
MultiClean er et særdeles effektivt og meget brugervenligt rengøringsværktøj, der let monteres i alle gryder med integreret røreværk.

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.

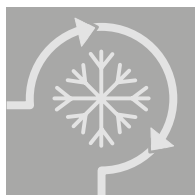
Børsterne er monteret i specielle skinner, så de hurtigt kan fjernes for rengøring eller udskiftes med børster i andre hårdhedsgrader. På siderne renser 4 børster hele overfladen, og bunden rengøres af to børster i konturnorm.

- 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 gulvrøsten. Det er en simpel måde at køle på, men vandforbruget er relativt stort, og køleeffekten er afhængig af vandets temperatur.

AutoTemp 31 og AutoTemp 51

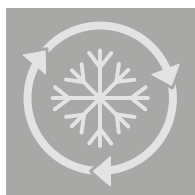
Disse styringer har den mest enkle køling, som betjenes ved manuel at åbne og lukker for ventiler. Når kølingen er afsluttet, tappes det overskydende

vand fra dampkappen, ved at åbne for en ventil.

AutoTemp 55

På disse styringer 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. På AutoTemp 35 indstilles køletrinnet i opsætningsmenuen. På AutoTemp 55 indstilles køletrinnet 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 køleanlæg.

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 undgår 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, når strømmen er billig etc.