

JONI OPTIMIX 80L

Weight (kg) 254
Dimensions W x D x H (mm) 1325 x 865 x 1808
Power connection 3 Phase, 400V, 50Hz,
Rated power (kw) 16.10
Current consumption (A) 3 x 26

Joni OptiMix 80L är en ergonomisk batch-matlagningshäst med en kraftfull elektrisk tiltfunktion.

Koka, blanda, mosa och till och med kyla som ett alternativ.
Kombinationen av en omrörare, extra lutningshöjd och ett lätt öppet lock gör OptiMix till den mest ergonomiska lösningen på marknaden.

Minska arbetskraften, maximera produktiviteten och effektiviteten.
En unik konstruktion Joni-kokgryta är unik i sin sömlösa konstruktion. En svetsad högkvalitativ konstruktion av rostfritt stål utan tillverkning förenas i grytan och inga omrörarfogar i livsmedelsområdet.
Hållbart, hygieniskt, lätt att underhålla och byggt för att hålla.

Vinnande funktioner
Integrerad omrörare med 7 dynamiska omrörningsprogram
Avancerade digitala kontroller med steglös temperatur

1,0 bar arbetstryck
Steglös omrörningshastighet
Elektrisk tiltfunktion
Minsta lutningshöjd på 600 mm
Tidsstyrd vattenpåfyllning
Timer- och isolatorbrytare
Snabb och enkel att använda, tom och ren
Ouppvärmd, isolerad topp med inspektionslucka
Sömlös konstruktion
Flera vattenkokare kan kopplas ihop
Automatisk fyllning av ånggenerator
Kokgrytan levereras som standard med ett lätt tätt stängande lock för ökad säkerhet och effektivitet.
Kokgrytan OptiMix finns i flera liters kapacitet från 40 liter till 300 liter.

Optimix 80L Standard AutoTemp 56 kontrollfunktioner
Elektrisk lutning med TiltBack-funktion
Elektronisk kontroll av matens temperatur
9 Dynamiska värmekraftsteg för skonsam uppvärmning
7 Dynamiska omrörningsmönster med reversering och variabla hastigheter
15 program med lagring av 10 datauppsättningar
Klocka och timer
PowerMix & SlowMix (tillval)
Vattennivå automatisk
Tryck- eller överhettningsindikator
Automatisk ångvattennivåkontroll
Justerbar pelarstyrningslåda
OptiMix-kokgryta kan utrustas med tillvalsfunktioner och en rad tillbehör.