



# OptiMix



## Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de: 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température max. de la vapeur : 120°C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement : 600 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur— pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite—aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Marmites chauffées à l'électricité ont un contrôle automatique du niveau d'eau dans le générateur de vapeur
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson : <40°C3
- Hauteur de travail : 900 mm

## Brasseur

- Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture
- Brasseur en acier inoxydable léger et robuste
- TPM: 5 – 155
- Raclettes en matériaux synthétiques résistants à la chaleur et compatibles avec la nourriture
- Raclettes à forme résistante dans toute la zone chauffée
- Accélération/décélération lente pour plus de sécurité
- Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert
- Protection du brasseur contre les surcharges
- Niveau sonore lors du fonctionnement: inférieur à 55 dB

## Commande AutoTemp 56

- Contrôle électronique de la température des aliments
- 9 niveaux de puissance de cuisson dynamique pour une cuisson douce
- 7 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables
- 15 programmes avec enregistrement des 10 séries de paramètres. Cinq des programmes nécessitent de sélectionner le refroidissement en option
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- Possibilité de raccorder une alarme externe
- Horloge temps réel
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons GB ou gallons US

## Autres options

- Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation
- Refroidissement à l'eau de refroidissement provenant d'un système de refroidissement externe (l'eau glacée)
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données
- SlowMix
- Vanne de vidange/ Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

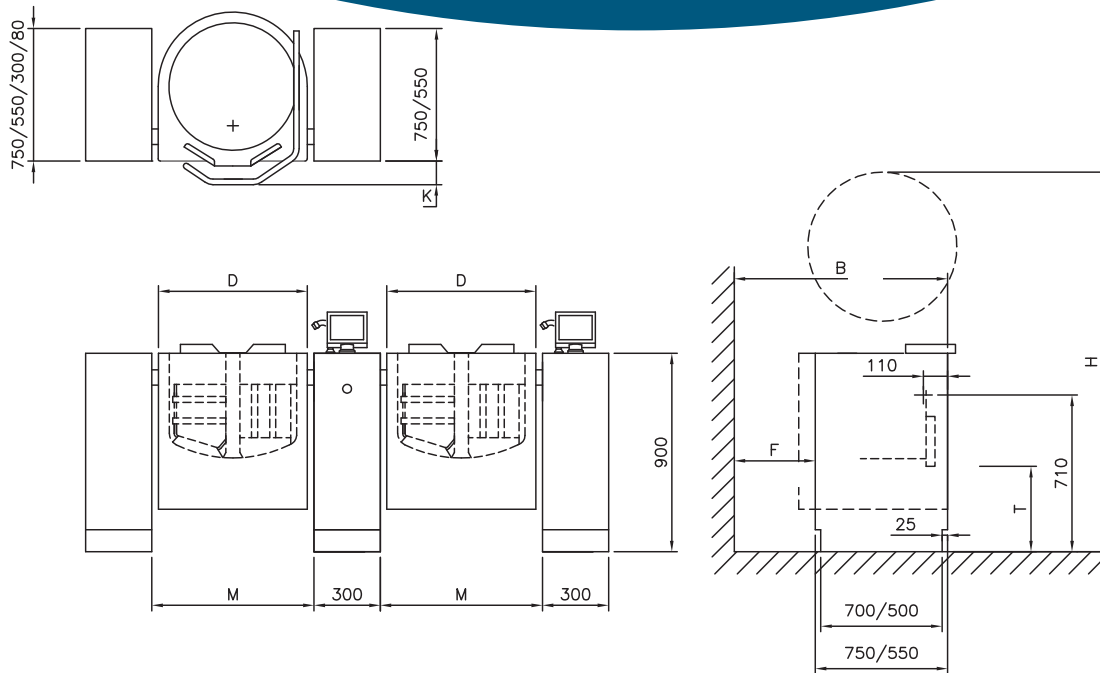
## Accessoires optionnelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- MultiClean outil de nettoyage
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

## Autres versions

- Peut être facilement jumelé aux modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V

# OptiMix



Type	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	Net/Brut volume [ltr.]
OptiMix 40	20	546	1715	115	586/750	646	40/48
OptiMix 60	20	595	1739	115	635/750	695	60/70
OptiMix 80	20	625	1808	115	665/750	725	80/91
OptiMix 100	20	675	1828	115	715/750	775	100/113
OptiMix 120	20	675	1828	115	715/750	775	120/133
OptiMix 150	20	792	1944	125	832/832	892	150/169
OptiMix 200	20	842	1971	125	882/882	942	200/222
OptiMix 250	20	940	2050	125	980/980	1040	250/278
OptiMix 300	20	1040	2130	125	1080/1080	1140	300/334

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3x400V+PE.

Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques Les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques complètes

Type	Poids* [kg]	Électrique			Vapeur		
		Puis- sance [kW]	Consom- mation [A]	Durée approx. pour atteindre point d'ébullitio 10-90 °C [min]	Consommation** de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puis- sance [kW]	Consom- mation [A] 3~400V
OptiMix 40	209	16,1	3x26	15	20	1,2	3x5
OptiMix 60	232	16,1	3x26	23	29	1,2	3x5
OptiMix 80	254	16,1	3x26	30	39	1,2	3x5
OptiMix 100	271	21,1	3x33	28	48	1,2	3x5
OptiMix 120	287	21,1	3x33	34	58	1,2	3x5
OptiMix 150	417	32,2	3x50	28	72	2,3	3x8
OptiMix 200	446	32,2	3x50	38	96	2,3	3x8
OptiMix 250	544	48	3x72	31	120	3,1	3x9
OptiMix 300	604	48	3x72	38	144	3,1	3x9

\* Le poids comprends une seule colonne\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition

Dessin et installation ne peuvent pas être faites uniquement avec ces données. Plusieurs mesures, tensions, connexions et informations sur l'électricité, l'eau, la vapeur, l'air comprimé et les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques complètes qui peuvent être commandées à sales@joni-foodline.dk



## Opti

**Caractéristiques générales**

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température max. de la vapeur: 120° C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement: 600 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson: <40°C
- Hauteur de travail: 900 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur - pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite - aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau - pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Marmites chauffées à l'électricité ont un contrôle automatique du niveau d'eau dans le générateur de vapeur

**Commande Auto Temp 32**

- Contrôle électronique de la température de l'enveloppe
- Minuterie pour régler le temps de cuisson/minuterie avec possibilité de raccorder une alarme externe
- Horloge temps réel
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons UK ou gallons US

**Autres options**

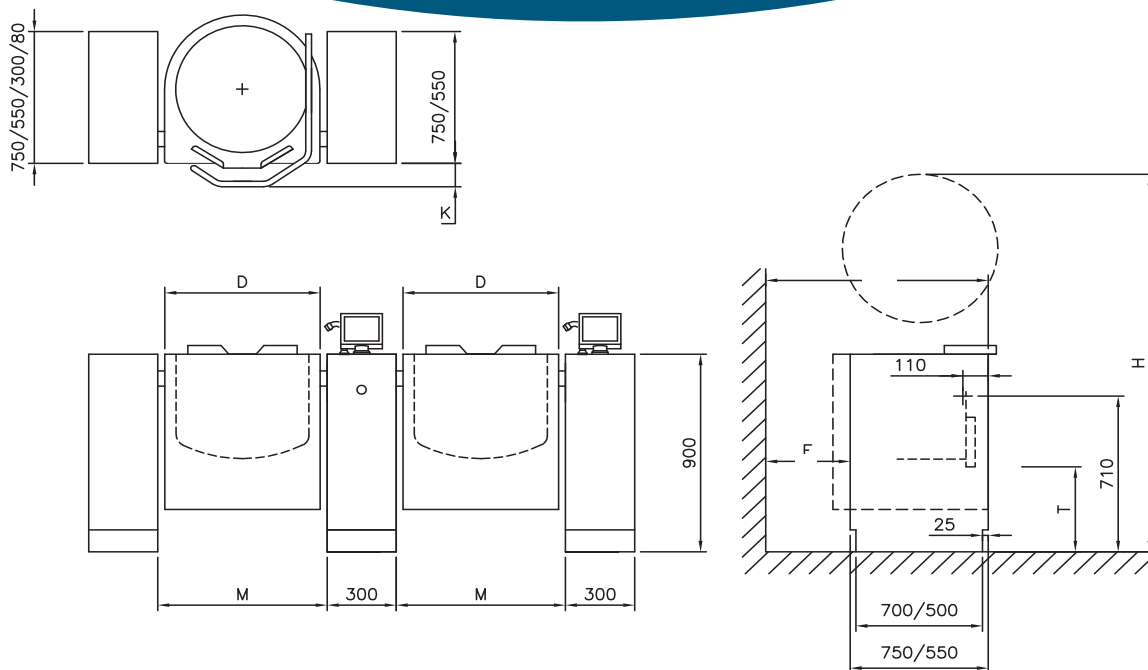
- Refroidissement manuel à l'eau provenant du système d'alimentation
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données
- Vanne de vidange/ Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

**Accessoires options**

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

**Variantes**

- Peut être facilement jumelé aux modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V



Type	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	Net/Brut volume [ltr.]
Opti 40	20	546	1715	115	586/750	646	40/48
Opti 60	20	595	1739	115	635/750	695	60/70
Opti 80	20	625	1808	115	665/750	725	80/91
Opti 100	20	675	1828	115	715/750	775	100/113
Opti 120	20	675	1828	115	715/750	775	120/133
Opti 150	20	792	1944	125	832/832	892	150/169
Opti 200	20	842	1971	125	882/882	942	200/222
Opti 250	20	940	2050	125	980/980	1040	250/278
Opti 300	20	1040	2130	125	1080/1080	1140	300/334

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3~400V.  
Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques

Type	Poids* [kg]	Électrique			Vapeur			
		Puis- sance [kW]	Consom- mation [A]	Durée approx. [min] pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Consommation** de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puis- sance [kW]	Consom- mation [A] 1~230V	Consom- mation [A] 3~400V
Opti 40	193	15	3x22	15	20	0,12	0,5	-
Opti 60	206	15	3x22	23	29	0,12	0,5	-
Opti 80	222	15	3x22	30	39	0,12	0,5	-
Opti 100	235	20	3x29	28	48	0,12	0,5	-
Opti 120	255	20	3x29	34	58	0,12	0,5	-
Opti 150	377	30	3x43	28	72	0,37	-	3x0,7
Opti 200	406	30	3x43	38	96	0,37	-	3x0,7
Opti 250	498	45	3x65	31	120	0,37	-	3x0,7
Opti 300	558	45	3x65	3	144	0,37	-	3x0,7

\* Le poids comprend une seule colonne (colonne de commande)

\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition

Dessin et installation ne peuvent pas être faites uniquement avec ces données. Plusieurs mesures, tensions, connexions et informations sur l'électricité, l'eau, la vapeur, l'air comprimé et les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques qui peuvent être commandées à sales@joni-foodline.dk

# MultiMix



## Brasseur

- Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture
- Brasseur en acier inoxydable léger et robuste
- TPM: 5-155 pour
- Raclettes en matériaux synthétiques résistant à la chaleur et compatibles avec la nourriture, faciles à démonter
- Raclettes à forme résistante dans toute la zone chauffée
- Accélération/décélération lente pour plus de sécurité
- Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert
- Protection du brasseur contre les surcharges
- Niveau sonore lors du fonctionnement: inférieur à 55 dB

## Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300, 400 ou 500 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température max. de la vapeur: 120° C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnement froids pour l'utilisation d'eau du robinet préviennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement: 400 mm entre le sol et la base du bec verseur
- La haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson: <40°C.
- Hauteur de travail: 900 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur - pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite—aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Marmites chauffées à l'électricité ont une contrôle automatique du niveau d'eau dans le générateur de vapeur

## Commande Auto Temp 56

- Contrôle électronique de la température des aliments
- 9 niveaux de puissance de cuisson dynamiques pour une cuisson douce
- 6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables
- 10 programmes avec enregistrement des 10 séries de paramètres. Cinq des programmes nécessitent de sélectionner le refroidissement en option
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- Possibilité de connecter un alarm externe
- Horloge temps réel
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celcius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons GB ou gallons US

## Autres options

- Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données (ARMPC)
- SlowMix
- Vanne de vidange / Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

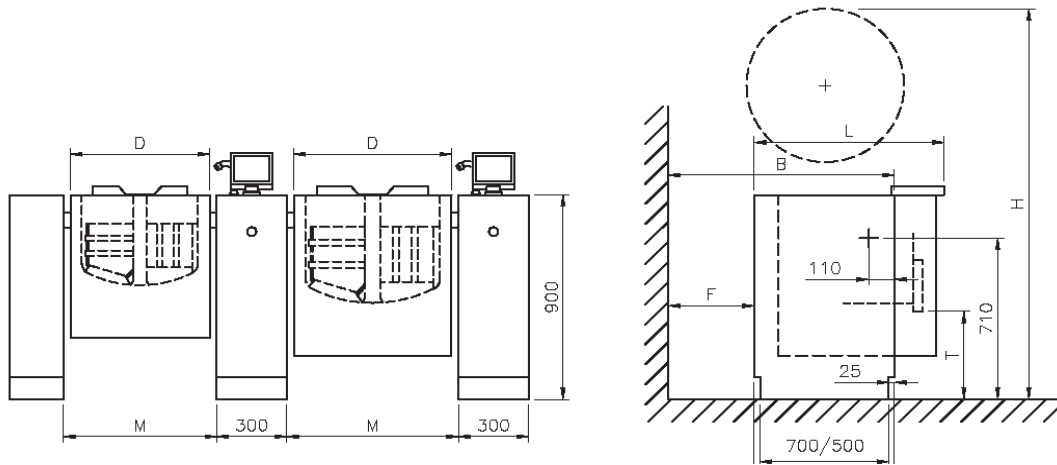
## Accessoires optionelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- MultiClean outil de nettoyage
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

## Variantes

- Peut être facilement jumelé aux modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V

# MultiMix



Typ	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	T [mm]	Net/brut volume [ltr.]
MultiMix 40	113	546	1750	248	683/883	606	467	40/48
MultiMix 60	138	595	1784	273	708/908	655	443	60/70
MultiMix 80	153	625	1822	288	723/923	685	428	80/91
MultiMix 100	178	675	1849	313	748/948	735	403	100/113
MultiMix 120	178	675	1849	313	748/948	735	403	120/133
MultiMix 150	180	792	1950	325	812/950	852	400	150/169
MultiMix 200	180	842	1982	325	862/950	902	400	200/222
MultiMix 250	180	940	2115	325	960/960	1000	400	250/278
MultiMix 300	180	1040	2194	325	1060/1060	1100	400	300/334
MultiMix 400	180	1140	2274	325	1160/1160	1200	400	400/447
MultiMix 500	180	1140	2391	325	1160/1160	1200	400	500/547

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3~400V  
Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques

Type	Poids* [kg]	Électrique			Vapeur		
		Puissance [kW]	Consommation [A]	Durée approx. pour atteindre point d'ébullition 10-90°C [min]	Consommation de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puissance [kW]	Consommation [A]
MultiMix 40	186	16,1	3x26	15	20	1,2	3x5
MultiMix 60	210	16,1	3x26	23	29	1,2	3x5
MultiMix 80	226	16,1	3x26	30	39	1,2	3x5
MultiMix 100	241	21,1	3x33	28	48	1,2	3x5
MultiMix 120	261	21,1	3x33	34	58	1,2	3x5
MultiMix 150	349	32,2	3x50	28	72	2,3	3x8
MultiMix 200	381	32,2	3x50	38	96	2,3	3x8
MultiMix 250	439	48	3x72	31	96	3,1	3x9
MultiMix 300	558	48	3x72	38	144	3,1	3x9
MultiMix 400	633	63	3x95	38	192	3,1	3x9
MultiMix 500	727	63	3x95	47	240	3,1	3x9

\* Le poids comprends une seule colonne  
\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition

Dessin et installation ne peuvent pas être faites uniquement avec ces données. Autres mesures, autres tensions, connexions et informations sur l'électricité, l'eau, la vapeur, l'air comprimé et les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques complètes qui peuvent être commandées à sales@joeni.dk



# Multi



## Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250, 300 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudeée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température maximale de la vapeur: 120° C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Tension de commande de 24V
- Manomètre
- Hauteur de basculement: Minimum 400 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec ressort à gaz et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson: <40°C
- Hauteur de travail: 900 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur - pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite - aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau - pour éviter la surchauffe et assurer la longévité de la marmite
- Marmites chauffées à l'électricité ont un contrôle automatique du niveau d'eau dans le générateur de vapeur

## Commande Auto Temp 32

- Contrôle électrique de la température de l'enveloppe
- Minuterie pour régler le temps de cuisson/minuterie avec possibilité de raccorder une alarme externe
- Horloge temps réel
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons UK ou gallons US

## Autres options

- Refroidissement manuel à l'eau provenant du système d'alimentation
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données (ARMPC)
- Vanne de vidange / Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

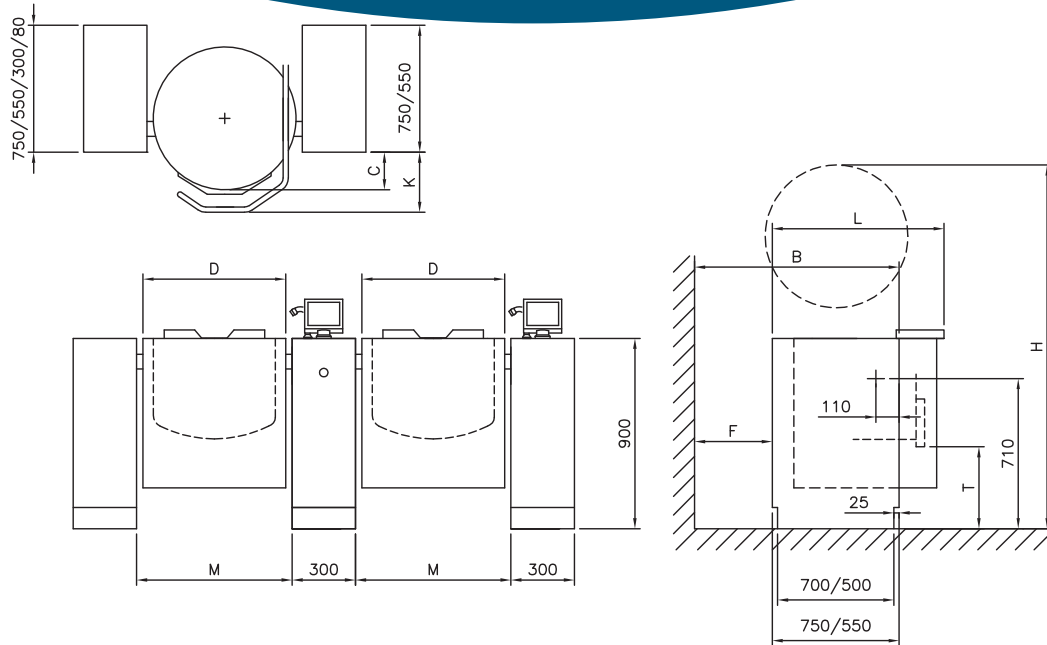
## Accessoires optionelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

## Variantes

- Peut être facilement jumelé aux modèles Multi, MultiMix, Opti et OptiMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x208V, 3x230V, 3x440V et 3x480V

# Multi



Type	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	T [mm]	Net/brut volume [ltr.]
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
Multi 400	180	1140	2274	325	1160/1160	1200	400	400/447
Multi 500	180	1140	2391	325	1160/1160	1200	400	500/547

Die Masse von F und B variieren mit der Tiefe der Säulen und sind in den technischen Datenblättern

Les données ci-des sous sont pour le raccordement à 3~400V Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques

Type	Poids* [kg]	Elektro			Damp			
		Puissance [kW]	Consommation [A]	Durée approx. [min.] pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Consommation** de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puissance [kW]	Consommation [A] 1~230V	Consommation [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
Multi 400	576	60	3x87	38	192	0,37	-	3x0,7
Multi 500	646	60	3x87	47	240	0,37	-	3x0,7

\* Le poids comprends une seule colonne

\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition

Dessin et installation ne peuvent pas être faites uniquement avec ces données. Autres mesures, autres tensions, connexions et informations sur l'électricité, l'eau, la vapeur, l'air comprimé et les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques complètes qui peuvent être commandées à sales@joeni.dk





# EasyMix



## Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température maximale de la vapeur: 120°C
- Panneau de commande vertical ajustable conforme à la norme de protection IPX6
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau du robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Tension de commande de 24V
- Manomètre
- Hauteur de basculement : 400 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir avec bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques avec trappe d'inspection et couvercle adapté
- Dispositif de sécurité pour empêcher le basculement avec couvercle fermé
- Basculement électrique avec fonction TiltBack ajustable
- Codes d'erreur indiquant les erreurs d'utilisation et les dysfonctionnements du matériel
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson: <40°C
- Hauteur de travail: 900 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur— pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Eléments de chauffe situés à l'avant de la marmite—aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Pour les marmites chauffées à l'électricité il y a un remplissage d'eau automatique dans le générateur de vapeur

## Brasseur

- Brasseur intégré ne comportant aucun joint dans la zone en contact avec la nourriture
- Brasseur en acier inoxydable léger et robuste
- TPM: 5-140
- Raclettes en matériaux synthétiques résistant à la chaleur et compatibles avec la nourriture, faciles à démonter
- Raclettes à forme résistante dans toute la zone chauffée
- Accélération/décélération lente pour plus de sécurité
- Arrêt rapide du brasseur lorsque le couvercle est ouvert
- Protection du brasseur contre les surcharges
- Niveau sonore lors du fonctionnement: inférieur à 55 dB

## Commande Auto Temp 36

- Contrôle électronique de la température de l'enveloppe
- 6 modes de brassage dynamique avec vitesses réversibles et variables
- Minuterie pour régler le temps de cuisson/minuterie avec possibilité de raccorder une alarme externe
- Horloge temps réel
- Compteur d'eau électronique avec bec verseur antigoutte
- PowerMix
- WaterLevelAutomatic
- Possibilité de sélectionner un code d'accès
- Deux jeux de boutons pour un réglage rapide et précis
- Unité de température: Celsius ou Fahrenheit
- Unité de quantité: litres, gallons UK ou gallons US

## Autres options

- Refroidissement à l'eau provenant du système d'alimentation
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données
- SlowMix
- Vanne de vidange/ Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

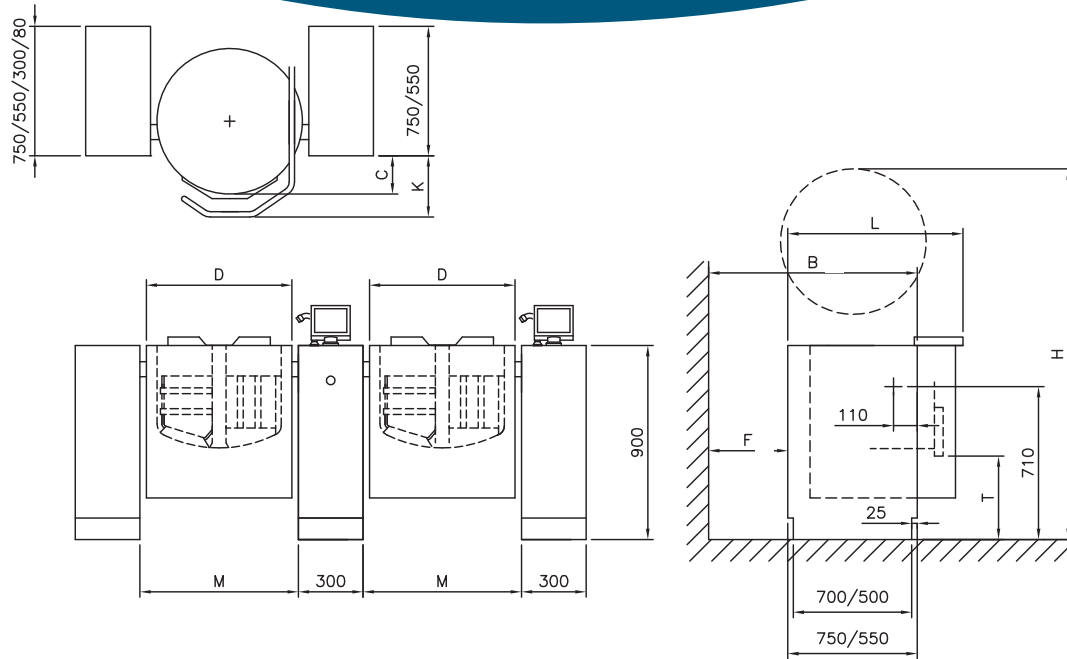
## Accessoires optionnelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- MultiClean outil de nettoyage
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

## Variantes

- Peut être facilement jumelé aux modèles Easy et EasyMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V

# EasyMix



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

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3~400V+N.  
Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques

Type	Poids* [kg]	Électrique				Durée approx. [min.] pour atteindre point d'ébull. [10-90°C]	Vapeur					
		3~400V		3~400V+N			1~230V		3~400V			
		Puissance [kW]	Consommation [A]	Puissance [kW]	Consommation	Consommation** [kg/h] pendant durée de 20 min. pour atteindre le point d'ébull. [10-90°C]	Puissance [kW]	Consommation [A]	Puissance [kW]	Consommation [A]		
EasyMix 40	186	-	-	15,75	22/22/32	15	20	1~0,75	10,5	-	-	
EasyMix 60	210	-	-	15,75	22/22/32	23	29	1~0,75	10,5	-	-	
EasyMix 80	226	-	-	15,75	22/22/32	30	39	1~0,75	10,5	-	-	
EasyMix 100	241	-	-	20,75	29/29/39	28	48	1~0,75	10,5	-	-	
EasyMix 120	252	-	-	20,75	29/29/39	34	58	1~0,75	10,5	-	-	
EasyMix 150	349	31,5	3x49	-	-	28	72	-	-	3~1,5	3x5,5	
EasyMix 200	381	31,5	3x49	-	-	38	96	-	-	3~1,5	3x5,5	
EasyMix 250	479	47,2	3x74	-	-	31	120	-	-	3~2,2	3x9,2	
EasyMix 300	558	47,2	3x74	-	-	38	144	-	-	3~2,2	3x9,2	

\*Le poids comprends une seule colonne

\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition

Dessin et installation ne peuvent pas être faites uniquement avec ces données. Autres mesures, autres tensions, connexions et informations sur l'électricité, l'eau, la vapeur, l'air comprimé et les conditions spéciales concernant des fuites de courant sont disponibles dans les données techniques complètes que peuvent être commandées à sales@joni-foodline.dk



### Caractéristiques générales

- Volumes nominaux de 40, 60, 80, 100, 120, 150, 200, 250 ou 300 litres
- Cuve en inox résistant à l'acide, toutes autres parts en acier inoxydable
- Cuve isolée et entièrement soudée avec graduation par litre
- Pression de service: 1,0 bar
- Température max. de la vapeur: 120° C
- Conduites d'arrivée d'eau courtes dans des environnements froids pour l'utilisation d'eau robinet previennent le développement des bactéries dans l'eau chaud
- Plaque de base avec joints à l'intérieur de l'enveloppe externe de la marmite
- Interrupteur d'isolement intégré
- Manomètre
- Hauteur de basculement: min. 400 mm entre le sol et la base du bec verseur
- Le haut de la marmite ne chauffe pas, moins perte d'énergie et confort meilleur
- Couvercle à charnières facile à fermer/ouvrir et bras ergonomique
- Couvercle étanche en matériaux synthétiques
- Température maximale à l'extérieur de la cuve après trois heures de cuisson: <40°C
- Hauteur de travail: 900 mm
- Faible quantité d'eau dans le générateur de vapeur - pour chauffage vite, perte d'énergie faible et réaction court
- Éléments de chauffe situés à l'avant de la marmite – aucun élément de chauffe au-dessus du niveau de l'eau, pour éviter la surchauffe et pour assurer la longévité de la marmite
- Pour les marmites chauffées à l'électricité il y a un remplissage d'eau automatique dans le générateur de vapeur

### Commande AutoTemp 02e

- Réglage électronique de la chaleur avec bouton à rotation
- Remplissage d'eau dans la marmite avec robinet d'eau froide
- Lampe de contrôle pour marmite en service
- Lampe de contrôle pour trop haute pression dans la marmite / surchauffe des éléments de chauffage

### Autres options

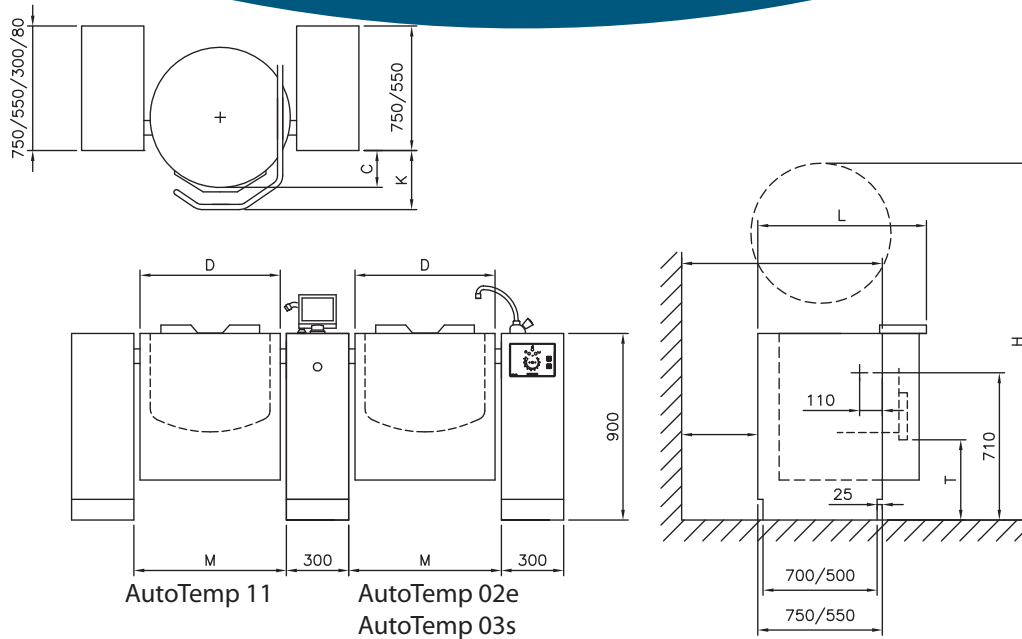
- Refroidissement manuel à l'eau provenant du système d'alimentation
- Connexion aux interfaces de pilotage et d'optimisation
- Sonde de température des aliments en rapport avec le système de collecte de données
- Vanne de vidange / Vanne papillon
- Couvercle pivotant
- Douchette de nettoyage

### Accessoires optionnelles

- Plaque d'égouttage
- Plaque de versement
- Jauge
- Dispositif de fixation
- Template
- Chariot à outils

### Variantes

- Peut être facilement jumelé aux modèles Easy et EasyMix
- La colonne de commande peut être placée à gauche
- 3x230V, 3x440V et 3x480V



Typ	C [mm]	D [mm]	H [mm]	K [mm]	L [mm] 550/750 colonne	M [mm]	T [mm]	Netto/Brutto volume [ltr.]
Easy 40	113	546	1750	248	683/883	606	467	40/48
Easy 60	138	595	1784	273	708/908	655	443	60/70
Easy 80	153	625	1822	288	723/923	685	428	80/91
Easy 100	178	675	1849	313	748/948	735	403	100/113
Easy 120	178	675	1849	313	748/948	735	403	120/133
Easy150	180	792	1950	325	812/950	852	400	150/169
Easy 200	180	842	1982	325	862/950	902	400	200/222
Easy 250	180	940	2115	325	960/960	1000	400	250/278
Easy 300	180	1040	2194	325	1060/1060	1100	400	300/334

Dimensions pour F et B varient selon le choix des colonnes et peuvent être trouvées dans les données techniques

Les données ci-dessous sont pour le raccordement à 3~400V+N.  
Pour le raccordement aux autres tensions, voir les données techniques

Type	Poids* [kg]	Électrique			Vapeur			
		Puissance [kW]	Consommation [A]	Durée approx. pour atteindre point d'ébullition 10-90°C [min]	Consommation** de vapeur [kg/h] pendant une durée de 20 min. pour atteindre point d'ébullition [10-90°C]	Puissance [kW]	Consommation [A] 1~230V	Consommation [A] 3~400V
Easy 40	161	15	3x22	15	20	0,12	0,5	-
Easy 60	183	15	3x22	23	29	0,12	0,5	-
Easy 80	192	15	3x22	30	39	0,12	0,5	-
Easy 100	201	20	3x29	28	48	0,12	0,5	-
Easy 120	231	20	3x29	34	58	0,12	0,5	-
Easy150	314	30	3x43	28	72	0,12	0,5	-
Easy 200	341	30	3x43	38	96	0,12	0,5	-
Easy 250	439	45	3x65	31	120	0,12	0,5	-
Easy 300	518	45	3x65	38	144	0,37	-	3x0,7

\*Le poids est le poids net et comprends la colonne de commande sans la colonne de soutien, l'équipement extra et content

\*\* Une consommation plus faible est possible mais va changer la durée pour atteindre le point d'ébullition