



## JONI OPTIMIX 100L

Weight (kg) 271  
Dimensions W x D x H (mm) 1375  
x 865 x 1825  
Power connection 3 Phase, 400V,  
50Hz,  
Rated power (kw) 21.10  
Current consumption (A) 3 x 33



Joni OptiMix 100L är en ergonomisk matlagningshäst med en kraftig 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-kokgrytor är unika i sin sömlösa konstruktion. En svetsad högkvalitativ konstruktion av rostfritt stål utan tillverkning förenas i klockan och inga omrörarfogar i livsmedelsområdet.

Hållbart, hygieniskt, lätt att underhålla och byggt för att hålla.

### Vinnande funktioner

Integrerad omrörare med 7 dynamiska omrörningsmönster

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

Oppvärmad, isolerad topp med inspektionslucka

Sömlös konstruktion

Flera vattenkokare kan kopplas ihop

Automatisk påfyllning av ånggeneratorer Vattenkokare levereras som standard med ett lätt tätt stängande lock för ökad säkerhet och effektivitet

Ångkokare från OptiMix finns i flera liters kapacitet från 40 liter till 300 liter och kan levereras som ånga eller uppvärmd vattenkokare.

Optimix 100L 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 överhettningssindikator

Automatisk ångvattennivåkontroll

Justerbar pelarstyrningslåda

OptiMix vattenkokare kan utrustas med tillvalsfunktioner som tillval och ett urval av tillbehör. Joni OptiMix 100L ångmantlad blandkokare är en ergonomisk arbetshäst med sats med en kraftig 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-kokgrytor är unika 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 kokgrytor 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 100L 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 överhettningssindikator

Automatisk ångvattennivåkontroll

Justerbar pelarstyrningslåda

OptiMix-kokgryta kan utrustas med tillvalsfunktioner och en rad tillbehör.