



- Integreret røreværk med 6 røremønstre
- Trinløs rørehastighed
- PowerMix
- Digital styring og visning af indergrydens temperatur
- WaterLevelAutomatic
- Elektrisk kip med TiltBack
- Justerbar betjeningsboks
- Inspektionshul
- Uopvarmet top
- 40 -150 liter nettovolumen



152-243 Nm
5-140 rpm



2,3-3,9 kg



Max 2,6 kg



Error codes



324-447 mm



WaterLevel
Automatic



**



Optioner

- Rengøringsværktøj
- Spulepistol
- Aftapningshane/Butterflyventil
- Siplade
- Hældeplade
- Målepind
- SlowMix
- Køling med vand fra vandforsyningen

Se også:	
Styringer	24-28
Tekniske detaljer	30-33
Optioner	34-37
Tekniske specifikationer	50-53
Oversigt	55
Datablad kan rekvireres	

	Hastighed [rpm]	Maksimal trækkraft [Nm]	Effekt (kW)
40 - 120 liter	5-140	152	0,75
150 liter	5-140	243	1,5

Økonomisk løsning med røreværk

EasyMix er en enkel gryde med integreret røreværk. En mekanisering af omrøringen i gryden forenkler tilberedningen og sparer arbejdskraft ved gryderne. Samtidigt opnås et bedre resultat, da varmepåvirkningen sker mere jævnt på hele grydens indhold og påbrændning kan undgås.

Gryden findes med nettovolumen på 40, 60, 80, 100, 120 og 150 liter og er som standard udstyret med Auto-Temp 15. Denne styring indeholder elektrisk kip med TiltBack, digital styring og visning af indergrydens temperatur, styring af røreværk, trykknappbetjent vandpåfyldning og WaterLevelAutomatic. Betjeningen er placeret i en justerbar betjeningsboks på søjlen.

Røreværket

Gryden har med sin gennemgående røreværksaksel ingen uhygiejniske samlinger i madområdet og løftegrebet på røreværktøjet er altid rent og let tilgængeligt.

Røreværket har 6 dynamiske røremønstre, som automatisk tilpasser sig den valgte hastighed og dermed altid arbejder optimalt. Hastigheden kan frit indstilles fra 5 til 140 omdrejninger per minut. Den langsomme rotation fordeler varmen og skåner maden, mens den hurtige rotation blander effektivt og gør visse retter luftige.

Den kraftige røreværksmotor yder 152/243 Nm og kan derfor også røre tunge retter. F.eks. kan kartoffelmos af friske kartofler tilberedes i gryden.

Af sikkerhedsmæssige årsager stopper grydens røreværk, når låget åbnes, men jævning, krydderier mv. kan tilsættes gennem inspektionshullet.

Fleksibilitet

Med tilkøb af optionen SlowMix kan røreværket rotere langsomt, når gryden er kippet. Dette blander grydens indhold ved udportionering. Røreværket gør det også muligt at montere rengøringsværktøjet MultiClean, der sparer både tid, kræfter og vand ved rengøring af gryden.

Flere gryder kan sammenbygges og betjeningen kan valgfrit placeres i højre eller venstre søjle. Model EasyMix kan også sammenbygges med model Easy.