

Vielfältige Effizienz am Arbeitsplatz

Mit den Kipp-, Koch- und Rührwerkskesseln von Joni gewinnen Sie gleich mehrfach: Die Geräte garen sanft, rühren kraftvoll und zerdrücken, schlagen luftig auf und mischen Zutaten. Gleichzeitig verwandeln sie Ihre Großküche in einen effizienten und durchdachten Arbeitsplatz. Sämtliche Vorgänge sind auf den jeweiligen Kochprozess der Speisen abgestimmt.

- Alles in einem Gerät: garen, rühren, zerdrücken, aufschlagen, rückkühlen
- Universell einsetzbar, mit einer variablen Rührgeschwindigkeit von 5 - 155 Min. (z.B. frisches Kartoffelpüree, Bolognese-Sauce, Eintöpfe, Milchspeisen, Mousses, Konfitüren, Koch- und Brühstücke für Brotteige, Cremes und verschiedene Füllungen)
- Hochleistungsrückkühlung von +90°C auf +3°C in nur 50 Minuten
- Die max. Außentemperatur des Gerätemantels liegt bei unter +40°C (nach 3 Stunden Kochzeit)
- Vollautomatisch: Erst garen, dann rückkühlen und gekühlt halten (Chill and Hold)
- Schnellrückkühlen ohne lästiges Umfüllen in GN-Behälter
- Anschluss an verschiedene Kühlsysteme ist möglich

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte
Georg Pitsch unter g.pitsch@kolb.at
oder unter +43 (0) 664 / 402 54 17.



Neue Steuerung

Vorteile der AutoChef 86 Steuerung:

- Über 1.000 Speicherplätze für Rezepte, Rezepte können mehrstufig aufgebaut werden
- Automatisches Back-up von HACCP-Daten sowie von Heiz- und Kühlkurven
- EasyDos: Programmieren der Portionierungsmengen möglich
- QuickSet: Oft genutzte Programme können als Favoriten gekennzeichnet werden
- Steuerung ist netzwerkfähig. Informationen wie Energie- und Wasserverbrauch sind online abrufbar



Technische Daten

Rührwerkskessel OptiMix

- Kipphöhe 600 mm
- Kapazitäten zwischen 80 - 300 Liter
- Rückkühlung mit Leitungswasser (offenes System oder externe Kühlung, d.h. geschlossenes System)



we know what's cooking