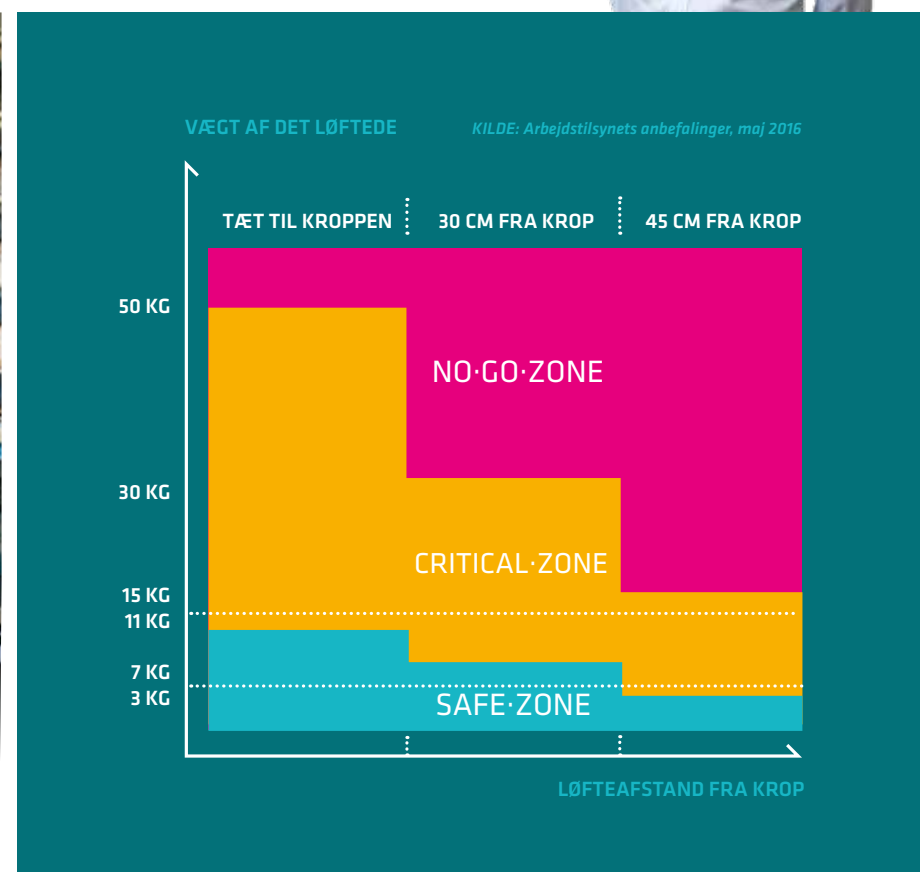


SÅDAN FÅR ERGONOMIEN ET LØFT



Lad os hjælpe dig med at tænke ergonomien ind i både køkkenet og i serverings- og afrydningssituationen. Hæve-/sænkeborde er et effektivt middel til at undgå dårlig ryg, skuldre og ben – ikke mindst, hvis du står på en aflastningsmåtte. Og løftegrej er ikke kun forbeholdt kedlen til røremaskinen. En kipgryde med røreværktøj klarer omrøringen, ovnen klarer selv rengøringen, og du sparer tunge løft ved at lade dine gæster rydde af i et system direkte til opvasken. Spørg os om god ergonomi og flow i dine nuværende eller nye rammer.”

JESPER BRUUN
Projektkonsulent, CFSP-certificeret



HOVMAND Emma 3 løftevogn til 30-60 ltr. kedel - og meget andet

Løftevognen løfter og sænker kedlen elektrisk og betjenes med en enkelt trykknop. Hjulene gør løftevognen nemmere at skubbe og manøvrere og giver rolig transport, så væsker ikke skvulper over. Bremsen på 2 af hjulene gør, at vognen står stabilt, når du arbejder med den. Den medfølgende plade giver mulighed for at bruge løftevognen til andet end fragt af rørekedlen.

- Kedelstørrelse: 30-60 ltr.
- Løftekapacitet: 80 kg
- Udført i aluminium og rustfrit stål
- Løfthøjde: 260-1460 mm (gaffel)
- Leveres med rustfri plade str. 450 x 500 mm
- Løfthøjde 310-1510 mm (plade)
- 6 svinghjul heraf 2 med bremse
- Batteridrevet (inkl. oplader)
- Mål: B510 x D640 x H1030 mm

Varenr. 62031613

HJÆLP TIL TUNGE LØFT

En ny serie af VARIMIXER ERGO røremaskiner giver optimale arbejdsbetingelser uden tunge løft, og kedlen skiftes uden at afmontere de tunge røreværktøjer.



Vælg mellem trinløs hastighedskontrol, faste hastigheder eller op til 20 programmer med dine egne programmer. Det hele styres fra den intuitive, elektroniske touchskærm, der er skrånstillet for nemmere betjening af de største modeller. Skærmen er støv- og vandtæt.

Sikkerhedsskærmen er udstyret med magneter, så den er aftagelig uden brug af værktøj. Maskinen kan kun køre, hvis sikkerhedsskærmen er på. Skærmen er fremstillet i rustfrit stål og kan maskinopvaskes.

Det er ikke nødvendigt at holde øje med omrøringen i kedlen. Når tiden er gået, eller programmet er kørt igennem, sænkes kedlen automatisk, så værktøjerne kan dryppe af direkte i kedlen.

Når kedlen er sænket, er der uhindret adgang til at skifte røreværktøjet.

ERGO 60 og 100 kan også udstyres med kedel og værktøjer til produktion af mindre mængder. Det gør de store maskiner mere alsidige.

Selv de største kedler kan nemt og ergonomisk løftes og transporteres ved hjælp af en elektronisk løftevogn, der også sikrer den korrekte arbejds højde ved påfyldning og tømning af kedlen. Eller vælg en manuel kedelvogn kun til transport.

Kedlen køres på plads mellem de to kedelarme, hvor den centreres automatisk og låses på plads, når den hæves.

VARIMIXER ERGO60 VL-5 røremaskine med 60 ltr. rustfri kedel
Varenr. 62010719


Varimixer

TEMA
ERGONOMI

GRYDEN DER SELV RØRER RUNDT

JØNI kipgryden er dansk kvalitet og ergonomisk gennemtænkt funktion i alle detaljer.



Undgå
manuel
omrøring

JØNI Optimix 60 AutoChef 86 kipgryde

Velegnet til køkkener der kræver mere avanceret og automatiseret styring af deres processer.

- Opskrifterne styrer selv gryden og guider brugeren i de manuelle processer som f.eks. tilsætning af ingredienser gennem inspektionshul - det sikrer en ensartet kvalitet med minimalt energiforbrug.
- EcoMode-funktionen hjælper brugeren med at undgå unødvendigt energiforbrug ved at give besked på f.eks. at lukke låget eller sænke temperaturen.
- Robust touchskærm kan betjenes med handsker og giver adgang til opskrifter, batchlog, analyser og JØNI Cloud adgang.

Varenr. 71096137

Spar dine kræfter! Det integrerede røreværk rører automatisk med trinløs hastighed, mens grydens låg holdes lukket. Det holder på varme og damp, så du sparer store mængder energi og reducerer udslip i rummet.

Røreværktøjet kan nemt monteres med gryden i vandret stilling, så du undgår tunge løft langt ude fra kroppen.

Nem at tømme og rengøre. Med en frihøjde på 60 cm mellem gryde og gulv kan grydens indhold tømmes over i beholdere, som står på løftevogne.

Skal grydens indhold tømmes i mindre beholdere, indtaster du antal liter pr. beholder, gryden kippes, og den ønskede mængde hældes ud.

Omrøring stopper af sikkerhedsmæssige grunde, når låget åbnes – men gryden er udstyret med en funktion, så røreværktøjet kan rotere langsomt for inspektion.

Ingen tunge løft af vand fra hane til gryde. Vand er tilsluttet og påfyldes fra en indbygget, drypfri tud.

Låget åbnes let bagud med den ergonomisk udformede bøjle og en gasfjeder, så der ikke skal bruges kræfter på åbningen.

Kipgryden kan udstyres med et effektivt, patenteret rengøringsværktøj, så du sparer kræfter på manuel rengøring.

OM
TANKE

ET BEVIDST VALG

Ved brug af kipgryde bliver 95% af den tilførte energi overført til maden i gryden.

BELLABOT KLARER DET TUNGE LÆS MED ET GLIMT I ØJET

Nytænkning til travle steder med spidsbelastning og mange rutineopgaver med servering og afrydning.

En hjælpende hånd der frigiver tid til dit personale til personlig og nærværende betjening.

Spar tunge løft og tusindvis af skridt – Bellabot kan bære mange flere tallerkener end en medarbejder.

Udstyret med intelligent teknologi, så den kan hjælpe med at bringe maden ud til bordene eller tilbage til opvasken.

Til konceptrestauranter, kantiner, konferencesteder og plejesektoren.

PUDU BellaBot serveringsrobot
Selvkørende, programmerbar med 3D-kollisionssensor og udskifteligt, genopladeligt batteri.

Montage (obligatorisk)
Varenr. 96959099

- Bakker: 4 stk.
 - Maks. belastning/bakke: 10 kg
 - Opladning: 4,5 timer
 - Batteritid: 12-24 timers drift
 - Hastighed: 0,5 - 1,2 m pr. sek.
 - Hældningsstabilitet: op til 5°
 - Vægt: 55 kg
 - CE-certificeret
 - Mål: B565 × D537 × H1290 mm
 - El: 230 Volt
- Varenr. 85705501

Ekstra genopladeligt batteri
Varenr. 85703901

Med Bellabot til
en 'personale-
samtale' i vores
showrooms i Aarhus
og København



ARBEJDSHØJDEN PASSER

Ferro Teknik rullebord 157BL-SRS-K el-h/s

Rullebord med hæve-/sænke-funktion og højdeindstilling på 500-900 mm via batteri. Bordplade med vulstkant fremstillet i rustfrit stål og kørebøjle i den ene ende.

- Maks. belastning: 150 kg
- Hjulstørrelse: 125 mm massive - 2 med bremse
- Inkl. lader 230 Volt
- Mål bordplade: 1000 x 550 mm
- Mål: B1050 x D550 x H1010 mm

Varenr. 85014086

Højde-
justerbar



Hæve-/sænkebord fritstående

Bordplade med vulstkant og indlæg af 22 mm vandfast limet spånplade med melamin overfladebeskyttelse. Monteret på fritstående, elektriske hæve-/sænkestel i rustfrit stål med hylde og løse DANKOK plastindsatse.

- Mål: valgfri længde x B650 x H800/1000 mm

Varenr. 86990026



Bagebordplade på hæve-/sænkeunderstel

Bagebordplade udført i T40 mm stavlimet bøg med hulkehl på 3 sider. Monteret på fritstående, elektriske hæve-/sænkestel i rustfrit stål med hylde og løse DANKOK plastindsatse.

- Mål: valgfri længde x H650 mm

Varenr. 86990013



Vi leverer
hæve-/sænkeborde
i de mål, der passer
til dine ønsker.
Kontakt os!



KLARER SKÆREARBEJDET

HÄLLDE RG-250 Diwash grøntskaarer

Grøntskaarer der kan overtage det manuelle skærearbejde. Konstruktionen med det skrånede design gør, at det er nemmere at lægge råvarer i den 4 ltr. store cylinderformede tragt. Grøntskaarer er udstyret med en fodetragt til snitning af f.eks. agurker. Hakker, laver skiver, tern, strimler og river grøntsager, frugt, nødder, ost m.m. Maskinen starter og standser automatisk, når det store tohånds ErgoLoop håndtag føres frem eller tilbage. Takket være Hällde Power Link reduceres behovet for manuel kraft. Solidt håndtag på bagsiden gør det nemmere at flytte maskinen.

- Kapacitet: maks. 8 kg/min.
- Dele kan gå i opvaskemaskine
- Ekskl. skiver
- Mål: B285 x D450 x H586 mm
- El: 230 Volt, 550 Watt

Varenr. 63604014



Underbord til HÄLLDE RG-250

Diwash grøntskaarer

Specialdesignet underbord hvor højden kan justeres, så det passer præcis til dig. Udført i rustfrit stål.

- Justerbare ben
- Inkl. 1 kantine i plast
- Mål: B570 x D668 x H656 mm

Varenr. 63605010



BEMÆRK
Dele kan gå i
opvaskemaskine



STRIMMELSKIVET

Bruges til alle former for julienne-snittede grøntsager i forskellige størrelser.

- Størrelse: 6 x 6 mm

Varenr. 63604706



SKIVESKÅRET (FIN)

Bruges til alle former for skiveskårede grøntsager i forskellige størrelser - fra tynde skiver af f.eks. mandler og radisser til løg, tomater, avocado og tykkere skiver af græskar, banan og kogte kartofler.

- Størrelse: 2 mm

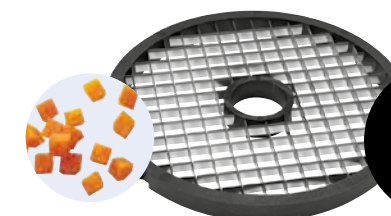
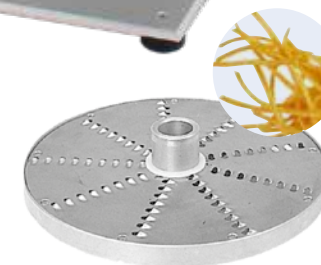
Varenr. 63604502

RÅKOST

Kan bruges til alle former for råkost med rå grøntsager, nødder, tørrede frugter etc.

- Størrelse: 4,5 mm

Varenr. 63604604



TERN

Fremstiller tern af både frugter og grøntsager.

- Størrelse: 12 x 12 mm

Varenr. 63604862

Bruges
sammen



SKIVESKÅRET

Bruges til alle former for skiveskårede grøntsager.

- Størrelse: 10 mm

Varenr. 63604410

TEMA
ERGONOMI

ERGONOMI ER OGSÅ ...

glass^{ever}

GlassFORever producerer deres serier i 100% genanvendelig letvægts-plastik. Brugte glas sorteres, omdannes til granulat og bruges til produktion af nye produkter. Det er dermed et alternativ til almindelige glas og engangsservice og med et betydeligt lavere CO₂-aftryk. Brudsikkerheden giver op til 20 gange længere levetid end almindelige glas og en reduceret vægt på ⅓, hvilket også er godt for arbejdsmiljøet.

OM
TANKE
ET BEVIDST VALG



GLASSFOREVER
Granity Rock drikkeglas
En fyldt glaskurv med 30 stk. glas til opvask vejer kun 5 kg.
Indhold: 37 cl
Mål: ø9 × H11 cm
Varenr. 20584237



SEGERS forklæde med smæk
Forklæde med justerbare seler og kryds i ryggen som gør, at der ikke er noget tryk, der belaster nakken. Fremstillet i sort tekstil.
Mål: 70 × 100 cm
Varenr. 54052425
FØR 286⁰⁰ NU 199⁰⁰

CAMBRO kop- og glaskurv
Stabelbar kurv med ergonomiske håndtag, som gør den nem at håndtere.
Mål: 50 × 50 cm
Varenr. 81351003 (grå)



Fås også
i blå, grøn, rød
og sort



Fås også
i ø28 cm og
ø32 cm

COMMICHEF gryde
Gryde der ligner støbejern, men som er støbt i aluminium med PFOA-fri non-stick belægning og derfor er 75% lettere. Særdeles velegnet at bruge til servering på buffeten. Velegnet til alle varmekilder inkl. induktion og ovn op til 240°C. Tåler opvaskemaskine, men rengøring med børste og sulfo forlænger holdbarheden på belægningen.
Indhold: 5,8 ltr.
Mål: 31 × 25 × H12 cm
Varenr. 40203031



DESTINO fade, melamin
Fremstillet i melamin der er lettere end porcelæn. Har høj brudsikkerhed. Anbefales til serveringer af kolde anretninger, men kan også bruges til servering af varme retter. Tåler opvaskemaskine, men er ikke egnet til mikrobølgeovn, ovn, varmeplade eller fryser. Kontakttemperatur/tid: op til +70°C i maks. 2 timer. Op til +100°C i maks. 15 min.

destino®

Indhold	Mål	Sort	Hvid
1/3 GN - 32,5 × 17,6 × H2 cm		35170833	35170832
1/2 GN - 32,5 × 26,5 × H2 cm		35170821	35170820
1/1 GN - 53 × 32,5 × H2 cm		35170811	35170810
550 cl	1/1 GN - 53 × 32,5 × H6,5 cm	35170816	35170815

Aflastningsmætter
Et behageligt underlag som skåner fødderne og absorberer trykket fra kroppen, når man står på hårde overflader. Unødvendigt at fjerne måtten ved rengøring da den kan vaskes og spules med sæbe og vand.
Mål Varenr.
150 × 90 cm 81834912
120 × 90 cm 81834913
91 × 91 cm 81834914
90 × 60 cm 81834915

RAK Fedra flad tallerken med fane
Fremstillet af letvægts bone china porcelæn, som ikke vejer så meget som traditionelt porcelæn. Det er nemt at stable og lettere at bære - og er derfor velegnet til banketter og travle serveringssteder.
Fv. hvid.
Farve Varenr.
ø22 cm 12121022
ø25 cm 12121025
ø27 cm 12121028

