



Kogeborde

Betjeningsvenlige kvalitetsprodukter til det professionelle storkøkken



DRIFTSSIKKERHED, ERGONOMI, HYGIEJNE

Index

IN 900	4-5
IN 830	6-7
KE 800	8-9
KE 700	10-11
MK, MKM og KSF	12-13
Tekniske specifikationer	14

Jøni A/S er en dansk produktionsvirksomhed, der siden 1973 har beskæftiget sig med fremstilling af storkøkkenudstyr. Vi har i dag 45 medarbejdere og leverer kippgryder, kippstegere og kogeborde til det europæiske marked. Derudover leverer vi til skibsværfter over hele kloden. Salget foregår gennem kompetente, lokale forhandlere, som yder brugerne den nødvendige service både før, under og efter købet.

Der tages forbehold for trykfejl. Ret til ændring uden varsel forbeholdes. Produkterne kan være vist med ekstraudstyr.

INNOVATION OG FLEKSIBILITET

Vores vision

Det er vores mål at være den foretrukne producent af kipyryder, kypstegere og kogeborde til storkøkkener. Vores produkter er konstrueret med særligt fokus på let og ergonomisk betjening, hygiejne, driftsikkerhed samt en lang levetid. Det er ligeledes målet at vores produktprogram har en indbygget fleksibilitet, der gør det muligt at levere netop de løsninger, der opfylder den enkelte kundes specifikke behov.

Jeg håber vores produkter vil bidrage til at gøre Deres storkøkken til en bedre arbejdsplads med mulighed for at tilberede gode kvalitetsmåltider.

Lars U. Jørgensen
Administrerende direktør

IN 900 Det fleksible induktionskøgebord

- Stor effekt sikrer meget hurtig opvarmning
- Særdeles energibesparende
- Lav varmeudstråling
- Let at betjene
- Rengøringsvenlig glaskeramisk overplade
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Solid konstruktion
- Fladedækkende eller runde induktionszoner
- Integreret forsyningsadskiller
- Mulighed for elektrisk højde-regulering



IN 902F



IN 904F



IN 906F



Udtræksskuffe med fedtfilter

Hurtig opvarmning og fleksibel udnyttelse

IN 900 er der mest fleksible induktionskøgeborde der kan leveres med både rund induktionszoner, fladedækkende induktionszoner og kombinationer med begge varianter.

Induktionsteknologien

Induktion er den mest energibesparende af de kendte teknologier og giver store besparelser i forhold til alle andre opvarmningsmetoder. Induktion udvikler varmen direkte i kogegrejets bund, og der bruges derfor ikke energi til opvarmning af kogepladerne, ligesom der heller ikke forbruges energi, når gryden er fjernet fra induktionszonen. Derved reduceres varmeudstrålingen og varmetabet til omgivelserne væsentligt. Dette medfører både et bedre arbejdsklima og økonomiske fordele, da behovet for ventilation i køkkenet mindskes tilsvarende.

Induktion har med velegnede gryder en virkningsgrad på over 90 % og med IN 900 opvarmes 1 liter vand til kogepunktet på under 1 minut. Varmetilførslen reguleres trinløst og justeringer påvirker omgående temperaturen på indholdet i gryden.

Runde induktionszoner

Traditionelle runde induktionszoner er konstrueret til brug af én gryde/pande per zone. Kogezonen har en effekt på 5 kW og en diameter på 27 cm. Den aktiveres af gryder med en diameter på over 12 cm og er derfor velegnet til langt de fleste grydestørrelser.

Fladedækkende induktion

Fladedækkende induktion gør det muligt enten at anvende få store eller flere mindre gryder/pander på samme kogezone. Dette gør fladedækkende induktion velegnet til både kogning af større portioner og til brug i f.eks. diætkøkkener eller á la carte, hvor mange små portioner skal tilberedes.

Varianterne med fladedækkende induktion giver en lang række fordele, og køgebordet forener således induktionens hurtige og økonomiske opvarmning med massekogepladens fleksible udnyttelse af kogefeltet. Derved opnås der med fladedækkende induktion en kogekapacitet, som både med traditionelle kogeplader og runde induktionszoner ville kræve langt flere kogeplader og tilsvarende mere plads.

En fladedækkende kogezone måler 300x290 mm og er opdelt i to felter. Hvert felt har sin egen grydesensor, så en lille gryde kun aktiverer den ene halvdel af zonen, mens en stor gryde vil aktivere hele zonen, som er på 7 kW.

For at tilpasse køgebordet bedst til anvenderens behov kan køgebordet både leveres med to runde og to fladedækkende zoner eller med fire runde og to fladedækkende zoner.

Væsentlige fordele

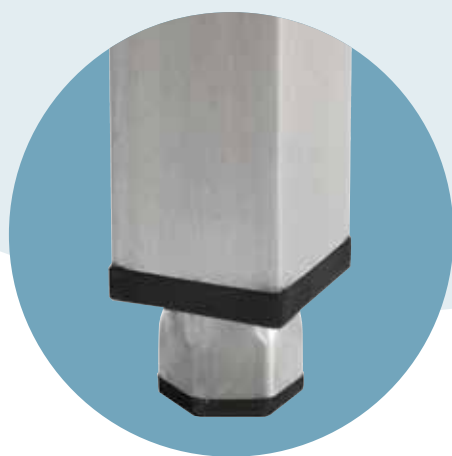
Den glaskeramiske plade er monteret i plan med køgebordets rustfrie overplade, der på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Dette betyder, at kogegrej let kan skubbes rundt på hele køgebordet, samt er der mulighed for frasætning af gryder og andet udstyr.

De elektroniske komponenter er placeret så belastning af varmen fra den keramiske glasplade minimeres og et kraftigt ventilationssystem sikrer desuden tilstrækkelig køling af komponenterne og dermed stabil drift og en lang levetid. Både indsugning og udblæsning er placeret i bunden af apparatet, så køgebordet kan placeres frit i lokalet. Indsugningsluften filtreres for at hindre fedt i at trænge ind og beskadige de elektroniske dele. Fedtfilteret sidder i en skuffe under apparatet og skiftes let og uden brug af værktøj.

Køgebordet findes som standard med to, fire eller seks induktionszoner. Som tilbehør kan der vælges elektrisk højderegulering, sidehylde og skibstilbehør som slingregrej, håndtag og fødder til fastspænding til gulvet.

IN 830 Kompakt induktionskøgebord

- Pladsbesparende og driftssikker
- Runde induktionszoner
- Særligt energibesparende
- Lav varmeudstråling
- Let at betjene
- Rengøringsvenlig glaskeramisk overflade
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Solid konstruktion med underhylde
- Integreret forsyningsadskiller



Justerbare fødder

Ekstraudstyr

- Elektrisk højderegulering
- Sidehylde
- Slingregrej
- Håndtag
- Fødder for fastgørelse til gulv
- Ekstra fedtfilter

Pladsbesparende induktionskogeboard

Med de runde 5 kW kogezone er IN 830 et pladsbesparende men alligevel højtydende kogeboard, der med en dybde på 830 mm kan bruges i de fleste køkkener.

Alt efter kapacitetsbehov kan kogeboardet leveres med to, fire eller seks kogezone, som styres individuelt med en drejeknap i fronten af apparatet. Lamperne i panelet angiver hvilke kogezone, der er i drift.

Stativet

Alle modeller er opbygget af rustfrit stål, og benene er forsynet med fødder, der kan justeres fra 850-900 mm. Derved kan kogeboardet tilpasses til de andre apparater omkring efter anvenderens ønsker.

Underhylden under kogeboardet kan anvendes til frasætning og opbevaring.

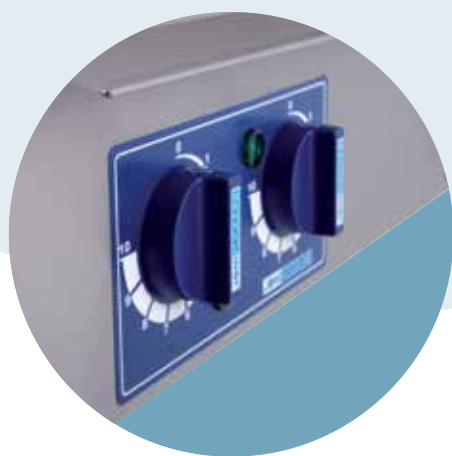
Driftssikkerhed

For at sikre driftssikkerheden er der lagt stor vægt på beskyttelse af kogeboardets elektronik mod varme-påvirkning. Et fedtfilter foran det effektive ventilations system sikrer, at der ikke blæses fedtholdig luft ind i apparatet. Filteret skiftes uden brug af værktøj og kan rengøres i opvaskemaskinen.

Som tilbehør kan der vælges elektrisk højderegulering, sidehylde og skibstilbehør som slingregrej, håndtag og fødder til fastspænding til gulvet.

KE 800 Det moderne glaskeramiske kogeboard

- Solid konstruktion
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Rustfri underhylde
- Rengøringsvenligt
- Let at betjene
- Høj varmeeffekt sikrer hurtig opvarmning
- Fra to til seks kogezone



Beskyttet betjeningspanel

Ekstraudstyr

- Sidehylde
- Elektrisk højderegulering (KE 804 og KE 806)
- Gryderegistrering
- Bordmodel
- Marinehåndtag
- Fødder for fastgørelse til gulv
- Slingregrej

Rengøringsvenligt og i flot design

Kombinationen af rustfrit stål og den keramiske glasplade giver et flot og rengøringsvenligt kogeboard, der også er meget velegnet i åbne køkkener. Opvarmning og regulering sker hurtigt og giver både energibesparelser og mindre varme omkring kogeboardet. En yderligere energibesparelse kan opnås med gryderegistrering. Denne sikrer, at der kun varmes, når en gryde er placeret på kogeboardet.

Modeller med op til seks kogeboarder giver mulighed for at vælge ét apparat, frem for flere mindre. Dette giver et pænere resultat og mindre rengøring.

Stativet

Stativet er opbygget af rustfrit stål og har en underhylde, som giver god opbevaringsplads.

Benene er forsynet med fødder, der kan justeres fra 850-900 mm, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering. Samt mulighed for at tilpasse højden til apparaterne

omkring. Varmetilførslen reguleres med en syv-trins omskifter. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer, om pladen er tændt.

Kogepladerne

Den glaskeramiske overplade er monteret i plan med kogeboardets rustfrie overplade, der således på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Dette betyder, at kogeboardet let skubbes rundt på hele kogeboardets overplade, samt er der mulighed for frasætning af gryder og andet udstyr.

KE 804 og KE 806 kan leveres med en elektrisk, trinløs højderegulering, som giver brugeren mulighed for på få sekunder at tilpasse arbejdshøjden. Ved denne option udgår underhylden. Ligeledes kan der leveres en praktisk sidehylde til frasætning af kogeboardet og tilbehør.

Kogeboardet kan leveres til 3~230V, 3~400 V, 3~400 V+N og 3~440 V forsyningsspænding samt andre spændinger på forespørgsel.

KE 700 Et kompakt, glaskeramisk kogeboard

- Kompakt og solid konstruktion
- Pladsbesparende
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Rustfri underhylde
- Rengøringsvenligt
- Let at betjene
- Høj varmeeffekt sikrer hurtig opvarmning
- Mulighed for grydregistrering
- Fra to til seks kogezone



KE 702



KE 704



KE 706

Ekstraudstyr

- Sidehylde
- Elektrisk højderegulering (KE 704 og KE 706)
- Gryderegistrering på de bagerste zoner
- Bordmodel
- Marinehåndtag
- Fødder for fastgørelse til gulv
- Slingregrej

Et glaskeramisk kogeboard til det lille køkken

KE 700 forener ønskerne om et kompakt og kraftigt kogeboard. En dybde på kun 700 mm kombineret med kraftige kogezone gør KE 700 særdeles velegnet til mindre køkkener.

Kombinationen af rustfrit stål og den keramiske glasplade giver et flot og rengøringsvenligt kogeboard.

Kogeboardet er udstyret med en kombination af en firkantet 270x270 mm stor kogeplade på 4 kW bagerst og en Ø 210/Ø175 mm kogeplade med 2,0/1,4 kW forrest.

Den kraftige, firkantede kogezone på 4 kW (400 V) henholdsvis 3,5 kW (230 V) kan udstyres med gryderegistrering som ekstraudstyr. Denne funktion sikrer, at kogezone kun varmer, når en gryde er placeret på kogezone.

Kogezonerne

Den glaskeramiske overplade er monteret i plan med kogeboardets rustfrie overplade, der således på alle sider udgør en praktisk og beskyttende ramme. Dette betyder, at kogegrej let skubbes rundt på hele kogeboardets overplade, samt er der mulighed for frasætning af gryder og andet udstyr.

Opvarmning og regulering sker hurtigt og giver både energibesparelser og mindre varme omkring kogeboardet.

Stativet

Stativet er opbygget af rustfrit stål og har en underhylde, som giver god opbevaringsplads. Benene er forsynet med fødder, der kan justeres fra 850-900mm, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering. Samt mulighed for at tilpasse højden til apperaterne omkring. Varmetilførslen reguleres med en drejeknap. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer, om pladen er tændt.

Kogeboardene KE 704 og KE 706 kan leveres med en elektrisk, trinløs højderegulering, som giver brugeren mulighed for på få sekunder at tilpasse arbejdshøjden. Ved denne option udgår underhylden. Ligeledes kan der leveres en praktisk sidehylde til frasætning af kogegrej og tilbehør.

Kogeboardet kan leveres til 3~230V og 3~400 V.

MK, MKM OG KSF De traditionelle kogeborde

- Meget robust kgebord
- Stor og fleksibel kapacitet på grund af et stort, glat kogearreal
- Lang levetid
- Stativ udført helt i rustfrit stål
- Underhylde
- Høj varmeeffekt
- To, fire eller seks kogeplader
- 600 mm eller 800 mm dybde



Kogetabureten
KSF



MKM 2 med sidehylde



Kogebordet kan leveres
som bordmodel

Ekstraudstyr til MK og MKM

- Sidehylde
- Elektrisk højderregulering (MK2 og MK3)
- Bordmodel
- Marinehåndtag
- Fødder for fastgørelse til gulv
- Slingeregøj

Det brede sortiment giver mange muligheder

MK og MKM er serier af kogeborde, som gennem mange år er blevet værdsat i de skandinaviske storkøkkener. Dette skyldes primært den solide konstruktion samt valget af kraftige kvalitetskogeplader.

Stativet

Alle typer og modeller er opbygget af rustfrit stål og har en rustfri underhylde, som giver en god opbevaringsplads. Endvidere er benene forsynet med fødder, der kan justeres fra 850-900 mm, som sikrer en nem opstilling og korrekt justering. Samt mulighed for at tilpasse højden til apperaterne omkring.

Kogepladerne er massekogeplader, og varmetilførslen reguleres med en syv-trins omskifter. Et tydeligt skilt og en kontrollampe indikerer om pladen er tændt.

Kogepladerne

Kogepladerne er særdeles robuste og derfor velegnede til hårdt brug. Pladerne tåler at stå tændt, uden at der er gryder eller lignende på dem, hvilket dels skyldes deres kraftige konstruktion, dels at de er forsynet med en beskyttelsesfunktion, som forhindrer overophedning.

Kogeplader er som standard forsynet med fire beskyttelsesgelændere, men kan efter ønske også leveres med færre gelændere.

Varianter

MK med fire og seks kogeplader kan leveres med en elektrisk, trinløs højderregulering, som giver brugeren mulighed for på få sekunder at tilpasse arbejdshøjden. Ved denne option udgår underhylden. Ligeledes kan der leveres en praktisk sidehylde til frasætning af kogegej og tilbehør.

Kogebordet kan leveres til 3~230V, 3~400 V, 3~400 V+N og 3~440 V forsyningsspænding samt andre spændinger på forespørgsel.

Kogetaburetten KSF

Til meget store gryder eller som fleksibel ekstra kapacitet findes en variant af MK-modellen også som kogetaburet med en eller to kogeplader. Kogetabureten har en højde på 450 mm og både stativ, kogeplader og betjeningen er udført som MK-modellen, dog kun med en eller to ved siden af hinanden monterede kogeplader.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Induktionskogeborde

IN 900

- To, fire eller seks induktionszoner
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Elektronik skærmet mod varme fra kogefeltet
- Induktionszoner:
Fladedækkende, 300x290 mm, 7 kW per zone
Runde, Ø 270 mm, 5 kW per zone
- Glasplade: Ceranglas 6x720x720 mm eller 6x360x720 mm efter størrelse
- Trinløs varmeregulering for optimal justering
- Sikkerhedssensor for aktivering af kogezonerne
- Rustfri underhylde
- Aftageligt fedtfilter
- Arbejdshøjde: 850-900 mm

IN 830

- To, fire eller seks induktionszoner
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Elektronik skærmet mod varme fra kogefeltet
- Induktionszoner:
Runde, Ø 270 mm, 5 kW per zone
- Glasplade: Ceranglas 6x360x720 mm
- Trinløs varmeregulering for optimal justering
- Sikkerhedssensor for aktivering af kogezonerne
- Rustfri underhylde
- Aftageligt fedtfilter
- Arbejdshøjde: 850-900 mm

Keramiske kogeborde

KE 800

- To, fire eller seks kogezoner
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Ceran-glasplade 6x360x660 mm
- Kogezoner: 270x270 mm, (4 kW ved 400V og 3,5 kW ved 230V)
- Protektor mod overophedning
- Grydesensor (Ekstraustyr)
- Elektrisk højdejustering (ekstraustyr)
- Trinløs termostatregulering for optimal varmeregulering
- Ceran-plader monteret i rustfri overramme
- Rustfri underhylde
- Aftagelig top for let service
- Justerbare fødder på alle fire ben
- Arbejdshøjde: Manuelt justerbar mellem 850 og 900 mm

KE 700

- To, fire eller seks kogezoner
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Ceran-glasplade 6x350x608 mm
- Protektor mod overophedning
- Kogezoner: 270 x 270 mm (4kW ved 400V og 3,5 ved 230V)
- Ø270/Ø210/Ø140 mm (2,7/1,1/0,9kW)
- Ø210/Ø175 mm (2,0/1,4kW)
- Grydesensor (ekstraustyr)
- Elektrisk højdejustering (ekstraustyr)
- Trinløs termostatregulering for optimal varmeregulering
- Ceran-plader monteret i rustfri overramme
- Rustfri underhylde
- Aftagelig top for let service
- Justerbare fødder på alle fire ben
- Arbejdshøjde: Manuelt justerbar mellem 850 og 900 mm

Kogeborde med massekogeplader

MK

- To, fire eller seks kogeplader
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Kogeplader: 400x400 mm (3,8kW ved 400V og 3,5 ved 230V)
- Protektor mod overophedning
- Støbejernskogeplader
- 7-trins regulering for optimal varmeregulering
- Rustfri underhylde
- Beskyttelsesgelænder
- Fravalg af gelændere på ønskede sider
- Marineudførelse (ekstraustyr)
- Elektrisk højdejustering (ekstraustyr)
- Justerbare fødder på alle fire ben
- Arbejdshøjde: Manuelt justerbar mellem 850 og 900 mm

MKM

- To, fire eller seks kogeplader
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Kogeplader: 300x300 mm 3 kW
- Protektor mod overophedning
- Støbejernskogeplader
- 7-trins regulering for optimal varmeregulering
- Rustfri underhylde
- Beskyttelsesgelænder
- Fravalg af gelændere på ønskede sider
- Marineudførelse (ekstraustyr)
- Justerbare fødder på alle fire ben
- Arbejdshøjde: Manuelt justerbar mellem 850 og 900 mm

Kogetaburetter

KSF

- En eller to kogeplader
- Stativ opbygget i rustfrit stål
- Tilbagetrøkket betjeningspanel
- Protektor mod overophedning
- Kogeplader: 400x400 mm
- Støbejernskogeplader
- 7-trins regulering for optimal varmeregulering
- Beskyttelsesgelænder
- Stilleskruer på alle fire ben
- Arbejdshøjde: 450 mm



Lige midt i Danmark og lige til at tage fat i



Du finder gryder, kogeborde og flere kipstegere i vores brochurer på
www.joeni.dk

