

Dieta[®]

Kotły warzelne
Dieta **Genier**



Leven
Group

Dieta Genier

Każdy dzień jest inny,
efekty są zawsze takie same

Fińska jakość
podparta ponad
25 latami
doświadczenia

Kotły warzelne Dieta Genier są projektowane i produkowane w zakładzie produkcyjnym firmy Dietatec w Helsinkach.

Firma Dietatec ma ponad 25 lat doświadczenia w produkcji wysokiej jakości kotłów warzelnych. Prace badawczo-rozwojowe firmy z założenia mają umożliwiać odpowiedzialne i wydajne przygotowywanie żywności, gdzie jakość posiłków ma być najwyższa.

Kotły Dieta są jednymi z najbardziej zaawansowanych i najlepszych na świecie.

Kotły warzelne z mieszadłami Dieta Genier spełniają wymagania profesjonalnych kuchni w zakresie sprawnego przygotowywania zdrowych posiłków o wysokiej jakości.

W niniejszej broszurze są zaprezentowane dwa modele kotłów warzelnych: Genier ACE i Genier GO!



E Ekologiczny
Energoszczędny
Ergonomiczny

G Geniusz
Generacja
Genier

Najnowocześniejsza technologia dla profesjonalnych kuchni. Nowe, inteligentne funkcje, które ułatwiają codzienną pracę. Spełniają wymagania i pozwolą odnieść sukces.

Genier **ACE**

z założenia inteligentny

Genier**ACE**

zawsze takie same efekty gotowania

- Pełna automatyzacja
- Inteligencja na najwyższym poziomie
- Moc i wszechstronność

Genier ACE jest najbardziej wszechstronnym kotłem warzelnym. Stworzono go w Skandynawii. Za każdym razem gwarantuje wyśmienite efekty gotowania. Jest przystosowany do różnego rodzaju pracy – od przygotowania posiłku po jego wydanie.

Z Genier ACE osiągniesz swoje cele. Rzuć mu wyzwanie – z pewnością przekona Cię do siebie.



Genier GO!

z założenia niesamowicie wydajny

Genier GO!
zawsze takie same
efekty gotowania



- Niezmienna jakość
- Minimalizacja pracy ręcznej
- Obsługa przyjazna dla użytkownika

Genier GO! – praca z nim jest prosta, bo sprawdza się w każdej sytuacji. Usprawnia Twoją pracę oraz gwarantuje doskonałe wyniki gotowania i to za każdym razem. Pomoże Ci osiągnąć Twoje cele – od stałej jakości produktów po wysokie oszczędności. GO! – zacznij gotować sprawniej, aby Twoi klienci byli bardziej zadowoleni.



Wielofunkcyjny kocioł warzelny do każdej kuchni

- + Maksimum możliwości
- Minimum problemów

Zupy i sosy

Sprawne gotowanie zup i sosów przy użyciu automatycznych programów. Posiłki wysokiej jakości – za każdym razem.



Puree i gulasze

Gotowanie i obsmażanie składników w kotle warzelnym, a następnie rozdrabnianie potężnym mieszadłem – nie wymaga to dodatkowych czynności ani dodatkowych urządzeń.

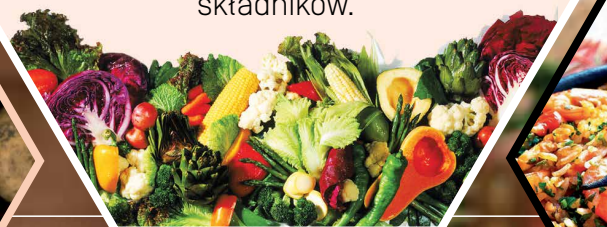


Obróbka czekolady

Dzięki regulacji kontroli temperatury kocioł warzelny umożliwia roztopienie nawet takich składników jak czekolada – dokładnie w pożądanej temperaturze.

Mieszanie sałatek

Kocioł warzelny wyposażono w specjalne narzędzia, które umożliwiają mieszanie sałatek – bez ryzyka uszkodzenia delikatnych składników.



Kocioł warzelny **Genier** i jego **wyjątkowe mieszadło** sprawdzają się w niezwykle szerokiej gamie zastosowań i **przepisów**, od potraw podawanych na gorąco lub **po schłodzeniu** po potrawy serwowane na zimno po ugotowaniu.

Desery

Kotły warzelne doskonale nadają się do przyrządzania różnego rodzaju deserów. Dzięki specjalnym narzędziom można ubijać różne składniki w komorze kotła. Precyzyjna regulacja temperatury zapobiega przywieraniu produktów mlecznych do ścianek kotła oraz przypalaniu się żywności.

Mieszanki i sosy przygotowywane na zimno

Wydajne mieszadło z narzędziami pozwala dostosować się do różnych przepisów dla przygotowywania mieszanek i sosów na zimno. Łatwe mieszanie z otwartą pokrywą przyspiesza proces przygotowania gotowego produktu.



Koszty pod kontrolą dzięki wydajnej pracy

Genier ACE – odpowiedź na oczekiwania profesjonalnych kuchni wobec sprawnego przygotowania zdrowych posiłków o wysokiej jakości



1

Efektywne metody pracy

+ Praca w kuchni pod kontrolą programów gotowania

Programy gotowania kotła warzelnego Genier ACE automatyzują pracę z urządzeniem i pomagają przygotowywać posiłki, gdy potrzebujesz pomocy. Przekłada się to na wydajną pracę w kuchni i zapewnia stałą jakość posiłków, jednocześnie ograniczając marnowanie żywności do minimum.

2

Nawet 1 000 lub więcej porcji z jednego cyklu

+ Pojemność i elastyczność

Niezależnie od tego, czy gotujesz 1 000 porcji puree, robisz 300 litrów kisielu czy mieszasz 50 kg sałatki, możesz zrobić to wszystko w jednym cyklu pracy kotła warzelnego Genier z mieszadłem.



3

Mądre gospodarowanie zasobami

- + Dzielne można oszczędzić **40%** na energii elektrycznej i **35%** wody w stosunku do tradycyjnych rozwiązań*

Kocioł warzelny Genier wyróżnia się sprawnością energetyczną przekraczającą 95%** i płynną regulacją temperatury potraw, co gwarantuje niskie zużycie energii. Precyzyjna regulacja temperatury zapobiega przywieraniu i przypalaniu żywności. Automatyczne programy mycia eliminują konieczność namaczania komory kotła warzelnego, pozwalając zaoszczędzić nawet 80% wody i detergentu podczas każdego cyklu mycia.

* W porównaniu z tradycyjnym kotłem warzelnym bez programów gotowania, regulacji opartej na temperaturze żywności czy mieszadła w komorze kotła.

** EFCEM: Norma sprawności energetycznej dla kotłów warzelnych i podobnych urządzeń.

4

Oszczędność czasu

- + Oszczędza do 2 godzin pracy dziennie

Dzięki automatycznym programom gotowania i mycia, kucharze mają mniej ręcznej pracy do wykonania – nie muszą nieustannie pilnować kotła warzelnego. Kocioł warzelny sam wezwie kucharza, gdy będzie to potrzebne.



5

Mniejsze koszty serwisu

- + Genier dopilnuje własnej konserwacji

Kocioł warzelny ma funkcje asystentów konserwacji. Pomagają one użytkownikowi z terminowym serwisem urządzenia, dzięki czemu kocioł warzelny jest zawsze sprawny, a koszty działalności – pod kontrolą.

Zalety	Efekty	Dodatkowa oszczędność na rok
<p>Gotowanie</p> <p>Energooszczędna regulacja temperatury potraw oraz funkcja mieszania potraw pozwalają zaoszczędzić na zużyciu energii grzewczej.</p> <p>Dzięki programom gotowania i automatyce urządzenia kucharze mają mniej ręcznej pracy do wykonania – nie muszą nieustannie pilnować kotła warzelnego.</p>	<p>Oszczędność zużycia energii na poziomie sięgającym 40%</p> <p>Oszczędność czasu pracy kucharza sięga nawet 63%</p>	<p>9,500 kWh około 14 000 PLN *</p> <p>około 35 000 PLN **</p>
<p>Mycie kotła</p> <p>Dzięki automatycznym programom mycia kocioł nie wymaga mycia wtórnego.</p> <p>Automatyczne programy mycia znacznie ograniczają konieczność ręcznego szorowania, co pozwala oszczędzić średnio 20 minut czasu pracy personelu podczas każdego mycia kotła.</p>	<p>Oszczędność zużycia wody na poziomie sięgającym 80%</p> <p>Czas mycia skrócony nawet o 67%</p>	<p>88 m³ 1 500–1 600 PLN *</p> <p>21 000 kWh około 31 500 PLN *</p>

Tabelę opracowano na przykładzie kotła warzelnego z mieszadłem Dieta o poj. 200 litrów, gotującego 1 800 porcji Puree ziemniaczanego dziennie przez rok (220 dni roboczych).

* Obliczenia dokonano przy założeniu: 1 kWh = 1.5 PLN, 1 m³ wody = 25 PLN

** Stawka roboczogodziny: 28 PLN

Codzienne sukcesy



1 Unikalne, trzyczęściowe narzędzie Dieta

+ Wydajne i wszechstronne mieszanie

Każde z narzędzi do mieszania składa się z maksymalnie 3 części i żadna z nich nie przekracza 5 kg wagi. Narzędzia po rozłożeniu mieszczą się w standardowym koszu do zmywarek (kosz 50x50 cm) co pozwala na szybkie i efektywne ich mycie. Dodatkowym atutem jest również poręczny uchwyt ułatwiający ergonomiczny montaż i prawidłowe osadzenie na obrotowym trzpieniu.

3 Opatentowana, zintegrowana waga

+ Oszczędność czasu i pracy

Funkcja wagi ułatwia gotowanie posiłków, skracając czas ich przygotowania. Waga może służyć do odważania składników oraz kontroli łącznej wagi gotowego dania i poszczególnych porcji.

2 Lepsze wyniki dzięki precyzyjnej regulacji temperatury potraw

+ Bez przypaleń i wykipienia

Automatyczna regulacja podgrzewania utrzymuje odpowiednią temperaturę dla wyrastania ciasta, a także zapobiega przywieraniu delikatnych potraw do ścian kotła, np. sosu beszamelowego. Regulacja temperatury to oszczędność energii, kosztów utrzymania i ochrony środowiska.

4 Automatyczne gotowanie

+ Gwarancja niezmiennej jakości

Automatyzacja ułatwia gotowanie w kuchniach żywienia zbiorowego, podnosząc ich rentowność. Automatyczny kocioł warzelny z mieszadłem umożliwia dodawanie składników w odpowiednim momencie, gwarantując przygotowanie każdego posiłku, za każdym razem, ściśle według przepisu.

Genier ACE – interfejs użytkownika stworzony dla kucharzy

1

Prosta obsługa – rzut oka wystarczy, by dostrzec najważniejsze informacje

+ Obsługa urządzeń powinna sprawiać przyjemność

Podstawowy wyświetlacz kotłów warzelnych Dieta zaprojektowano z myślą o kucharzach. Kluczowe informacje o przygotowywanym posiłku można odczytać nawet z daleka. Kocioł zawsze podpowiada różne warianty, gdy proces przygotowania posiłku wymaga jakiejś decyzji. Kocioł jest prosty w obsłudze – wystarczy przyłożyć palec do wyświetlacza.

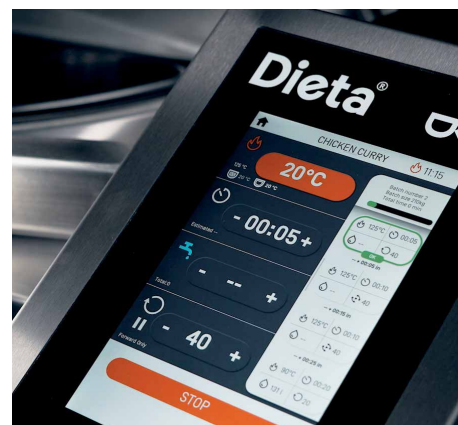


2

Skupienie na priorytetach

+ Skup się na ważniejszych rzeczach

Szata graficzna wyświetlacza kotła warzelnego uwzględnia duże ikony i jasne, wyraźne kolory, dzięki czemu kucharze mogą jednym rzutem oka sprawdzić jak idzie przygotowanie posiłku – nawet stojąc na drugim końcu kuchni. Kocioł w razie potrzeby informuje kucharzy, co trzeba zrobić, sygnalizując to dźwiękiem i kolorami.

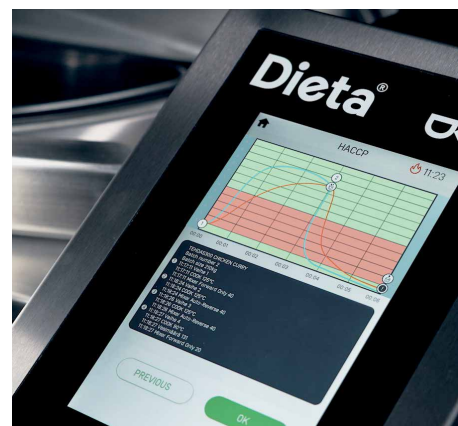


3

Automatyczne raporty HACCP LIVE

+ Gwarancja bezpieczeństwa żywności

Każdy program gotowania generuje raport produkcyjny HACCP, który uwzględnia informacje o temperaturze, wydarzeniach do których doszło podczas gotowania, a także szczegółowe informacje na temat kotła warzelnego i partii przygotowywanego posiłku. Raport można łatwo uwzględnić w systemach samodzielnego nadzoru nad kuchnią. Raport można odczytać na bieżąco – prosto z wyświetlacza kotła Genier w trybie HACCP LIVE, nie musząc go nawet drukować.



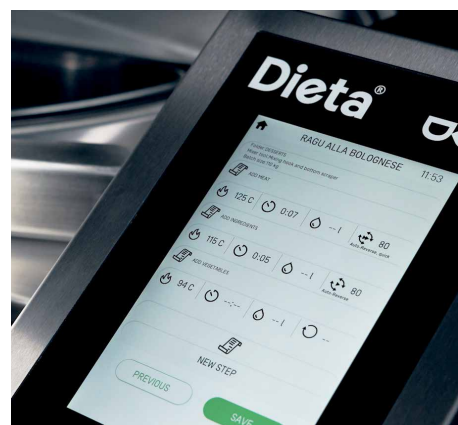
4

Automatyczne programy

+ Efekty osiągnięte niezależnie od użytkownika

Programy gotowania kotła warzelnego Dieta Genier kierują pracą urządzenia, jak i jego użytkownika, gwarantując doskonałe wyniki przygotowania posiłków przy oszczędnym zużyciu energii. Użytkownik może zapisywać własne programy gotowania w pamięci kotła, a także kopiować je do innych kotłów lub na komputery.

- Można przenosić najczęściej używane programy do folderu programów ulubionych.
- Adaptacyjne programy gotowania Genier dostosowują parametry przygotowania posiłku do ilości żywności w kotle.
- Do programów gotowania można dołączać precyzyjne instrukcje, aby każdy użytkownik mógł bez wysiłku sprawdzać przebieg przygotowania posiłku na wyświetlaczu kotła.
- Można zabezpieczyć hasłem konkretne funkcje i parametry gotowania.



Radość z gotowania



Gotowanie pod kontrolą automatyki

+ Łatwiejsza praca w kuchni

Automatyczne programy gotowania oferują podpowiedzi i realizują poszczególne etapy przygotowywania posiłku w kotle warzelnym, dzięki czemu kucharz może skupić się na bardziej wymagających zadaniach. Dzięki wszechstronnym funkcjom kotła warzelnego Genier, kucharze nie muszą już niepotrzebnie przenosić potraw ani wykonywać czynności ręcznych podczas pracy z kotłem, a zatem mogą pracować lepiej każdego dnia.

Automatyczne programy mycia i obrotowa pokrywa kotła

+ Łatwiejsze mycie kotła warzelnego

Automatyczne programy mycia oszczędzają każdorazowo nawet 20 minut czasu koniecznego na niewygodne szorowanie wnętrza kotła – konieczne, gdy myje się go ręcznie. Pokrywę kotła można zdjąć albo obrócić na kotle, co ułatwia mycie urządzenia. Opatentowane narzędzie mieszające Dieta można wyjąć z kotła w trzech lekkich częściach i umyć je w standardowych koszach 500x500 mm zmywarki na naczynia kuchenne.

Stworzony dla kucharzy, w oparciu o najnowsze technologie

+ Komfortowe warunki pracy

- Dzięki niskiej krawędzi komory kotła i wysokości przechylu na poziomie 600 mm, łatwiej o ergonomiczną postawę ciała podczas pracy.
- Przelącznik nożny (dostępny w ramach wyposażenia dodatkowego) nie wymaga od kucharza częstego obracania się gdy dodaje składniki do kotła lub opróżnia go.
- Panel kotła wyświetla czytelne informacje, ograniczając konieczność ciągłego śledzenia ekranu urządzenia.
- Pokrywa kotła ma duży otwór, który ułatwia kucharzowi dodawanie składników bez otwierania całego kotła.
- Woda jest dodawana automatycznie bez otwierania pokrywy kotła.
- Pokrywa kotła otwiera się łatwo – uchwyt pokrywy umieszczono z dala od gorącej pary.



Unikalne, trzyczęściowe narzędzie mieszające

+ Narzędzie proste w obsłudze

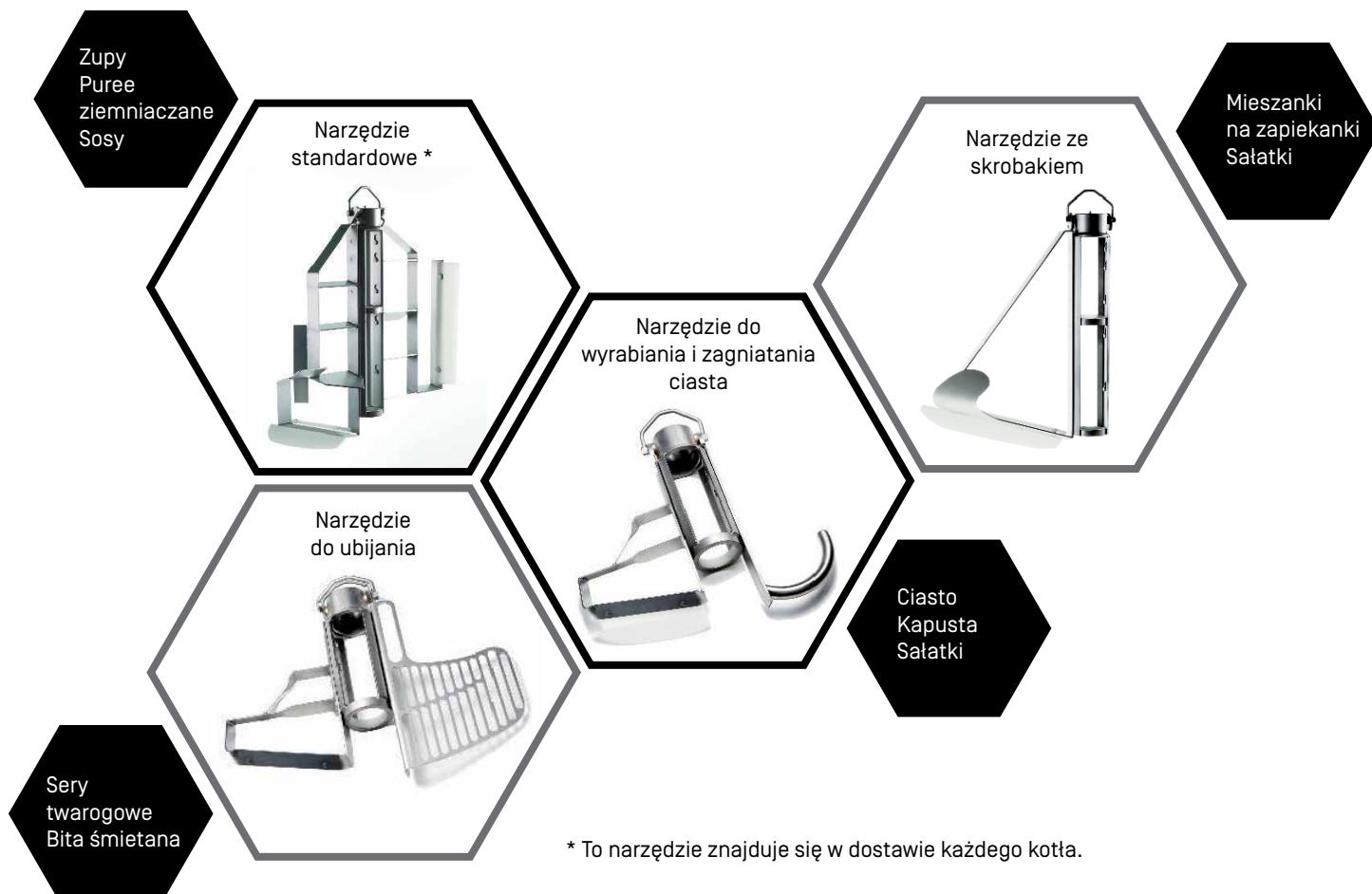
Narzędzie mieszadła Dieta ma wyjątkową, trzyczęściową konstrukcję. Kucharz nie musi zatem pracować nieporęcznymi, ciężkimi mieszadłami. Poszczególne elementy narzędzia Dieta można łatwo montować i odłączać wedle potrzeby, przygotowując urządzenie do poszczególnych etapów mieszania.

Narzędzie mieszadła to niezmiennie wysoka jakość przygotowywania posiłków o jednolitej teksturze i temperaturze



Różne narzędzia to wszechstronność pracy

Wyjątkowe narzędzia do kotłów pozwalają dowolnie skonfigurować kocioł według przepisu na przygotowywaną potrawę. Można przy ich pomocy przygotowywać różnorodne dania, mieszać sałatki, robić Puree, a także ubijać składniki na desery.



Ekologia i oszczędność

E Ekologiczny
Energooszczędny
Ergonomiczny

Konstrukcja urządzeń przyjazna dla środowiska

- + Ponad 90% łącznej masy kotła warzelnego Dieta Genier to materiały nadające się do recyklingu

Wszystkie metalowe części kotła nadają się do przeróbki wtórnej. Większość materiałów metalowych składa się ze stali nierdzewnej lub mosiądzu. Wszystkie części kotła wykonane z tworzyw sztucznych można przetopić i wykorzystać ponownie w produkcji nowych wyrobów.

Funkcja EcoHelp kotła warzelnego dopilnuje energooszczędnej pracy

- + Tak dla ekologicznych sposobów pracy

Funkcja EcoHelp kotła warzelnego Dieta Genier ułatwia użytkownikom pracę w sposób energooszczędny. Funkcja może np. podpowiadać jak należy korzystać z regulacji temperatury czy funkcji mieszadła, aby nie musieć bez potrzeby uchylać pokrywy kotła. Funkcja EcoHelp ułatwia oszczędną pracę w kuchni.



Montaż wolnostojących urządzeń Dieta

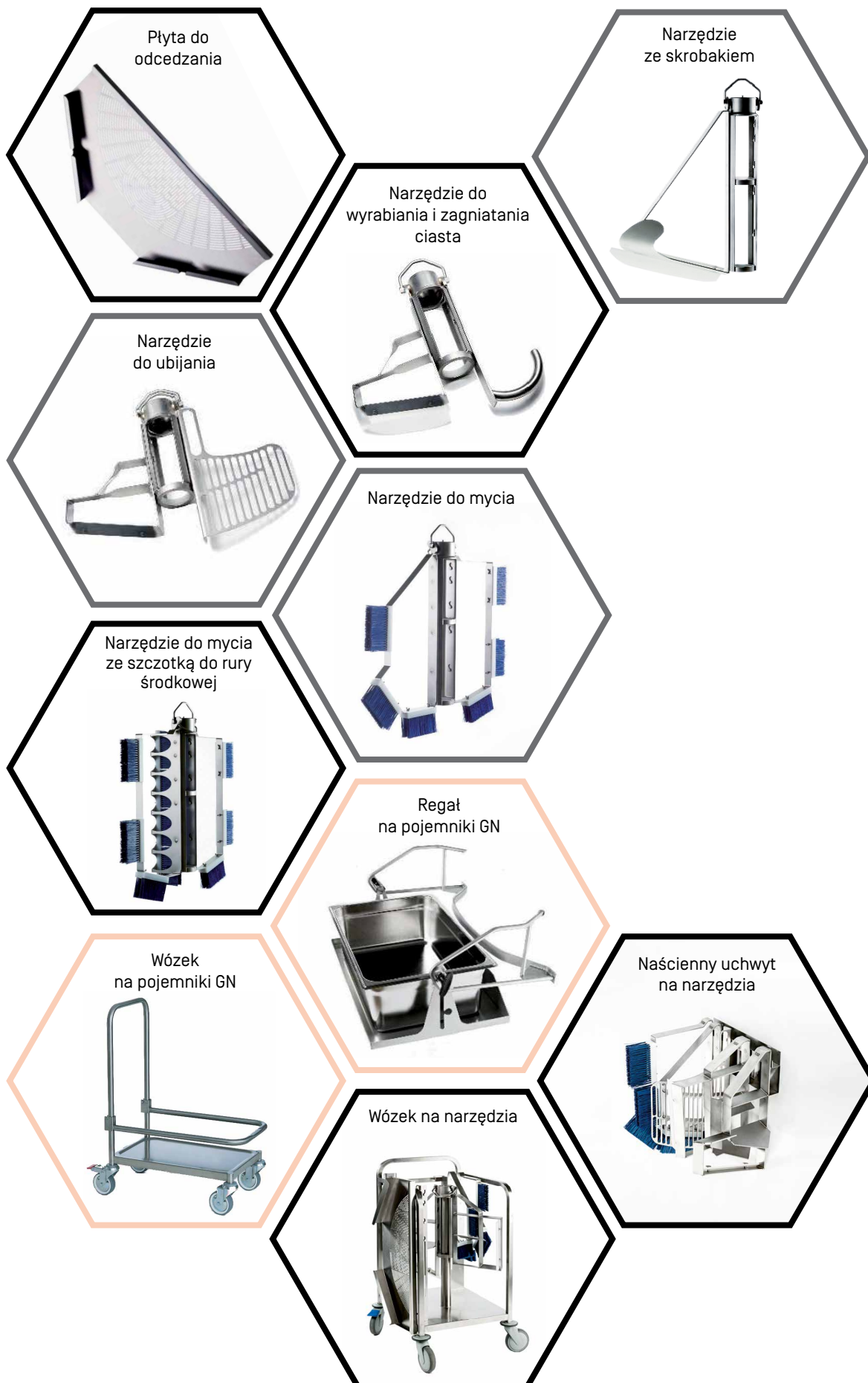
- + Prosty montaż, łatwe zmiany

Wszystkie funkcje kotła warzelnego zaprojektowano zakładzie Dietatec w Helsinkach. Firma Dietatec od ponad dziesięciu lat stawia na wolnostojącą konstrukcję jej kotłów – jest to sposób najszybszy, najbardziej wszechstronny oraz tani. Nie wymaga wiercenia otworów w posadzce, by przytwierdzić kocioł, który można zawsze łatwo przenieść na inne miejsce bez remontu miejsca jego pracy.



Wyposażenie dodatkowe

Do każdego kotła można dobrać zestaw narzędzi dodatkowych ułatwiających pracę.



Gotowanie z chłodzeniem



Dieta Genier doskonale sprawdza się w kuchni, która gotuje posiłki i wydaje je po schłodzeniu – ponieważ zarówno proces gotowania, jak i schładzania odbywa się bezpośrednio w kotle warzelnym. Potrawy są chłodzone skutecznie dzięki obiegowi zimnej wody w płaszczu kotła. Ścianki wewnętrzne schładzają potrawę, podczas gdy narzędzie mieszadła Dieta miesza zawartość kotła, dzięki czemu jest ona chłodzona równomiernie w całej masie.

Gotowanie z chłodzeniem w automatycznym programie gotowania

+ Łatwa praca

Proces gotowania z chłodzeniem przebiega w sposób prosty, ponieważ etapy gotowania i chłodzenia odbywają się bezpośrednio w komorze kotła. Chłodzenie do temperatury docelowej włącza się za pomocą polecenia na wyświetlaczu lub jest etapem automatycznego programu gotowania – kocioł nie wymaga podłączania m.in. węży chłodniczych, ani umieszczenia dodatkowych urządzeń w komorze kotła.



Chłodzona oś mieszadła i sprawniejszy obieg zimnej wody

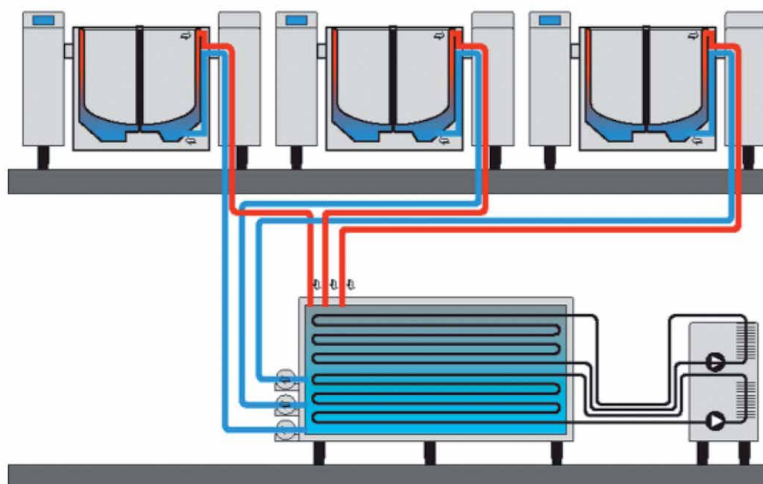
+ Duża wydajność chłodzenia

Opracowany na nowo, sprawniejszy przepływ zimnej wody przez płaszcz kotła połączono z odpowiednimi procedurami pracy mieszadła Dieta, co gwarantuje bardzo wydajne chłodzenie przygotowywanej żywności. Chłodzona jest ścianka wewnętrzna kotła, lecz nie tylko – woda zimna przepływa również przez oś środkową mieszadła w kotle, co zwiększa łączną powierzchnię chłodzącą o około 10%. Ta zaleta jest rozwiązaniem spotykanym wyłącznie w kotłach warzelnych Dieta z mieszadłem.

Automatyczny zapis przebiegu procesu i temperatury

+ Wyższe bezpieczeństwo żywności

Kotły warzelne Dieta umożliwiają automatyczne schładzanie żywności po jej ugotowaniu, bez konieczności przenoszenia potraw do innego urządzenia. Zwiększa to bezpieczeństwo sanitarne żywności, bowiem ograniczona jest bezpośrednia styczność potraw z pracownikami w kuchni. Bardzo wydajne chłodzenie w kotłach warzelnych Dieta z mieszalnikiem skraca czas pobytu żywności w niższej temperaturze oraz niebezpieczeństwo zanieczyszczenia. Kotły warzelne Dieta umożliwiają kontrolę i zapis temperatury, co ułatwia dotrzymanie standardów jakości żywności.



Czynnikiem chłodzącym kotłów warzelnych Dieta może być woda sieciowa lub woda lodowa (o temperaturze bliskiej 0°C) z zewnętrznej instalacji chłodniczej. Kocioł chłodzi przygotowywane potrawy bardzo wydajnie i dokładnie za pomocą wody lodowej z zewnętrznego agregatu chłodniczego, a także dzięki odpowiednim procesom gotowania żywności. Obieg wody chłodzącej z powrotem do agregatu chłodniczego to rozwiązanie bardzo przyjazne dla środowiska i oszczędzające zużycie wody.

Chłodzenie wodą bieżącą [CH3] opiera się na zimnej wodzie wodociągowej. Podczas procesu chłodzenia żywności, woda jest odprowadzana do kratki ściekowej.

Chłodzenie z recyrkulacją wody lodowej [CH4] umożliwia recyrkulację wody lodowej między kotłem, a podłączonym do niego agregatem chłodniczym. Obieg wody lodowej wymuszany jest pompami w układzie chłodzenia.

Chłodzenie z recyrkulacją wody lodowej i zintegrowaną pompą obiegową [CH5] to rozwiązanie z dodatkową pompą zainstalowaną w kotle, która usprawnia obieg wody chłodzącej z powrotem do zewnętrznego systemu chłodzenia. Podnosi to wydajność chłodniczą, a jednocześnie system chłodzenia wody może znajdować się dalej od kotła, nawet na innym piętrze, nie ograniczając mocy chłodniczej w kotle.

Chłodzenie z recyrkulacją CH4 i CH5 można zaprogramować do pracy dwustopniowej. W takim procesie gorąca potrawa w kotle chłodzona jest najpierw zimną wodą bieżącą. Następnie, gdy temperatura potrawy spadnie do zadanego poziomu włącza się chłodzenie z recyrkulacją. Chłodzenie dwustopniowe to oszczędność mocy chłodniczej z instalacji zewnętrznej.

Minimalny kontakt pracowników z gorącą żywnością

+ Ergonomia i bezpieczeństwo pracy

Kotły warzelne Dieta umożliwiają automatyczne schładzanie żywności po jej ugotowaniu, bez konieczności przenoszenia gorących potraw do innego urządzenia czy pracy dodatkowymi sprzętami kuchennymi. Pozwala to znacznie skrócić czas pracy oraz pracować bezpieczniej i ergonomiczniej – do minimum ogranicza się konieczność przenoszenia naczyń z ciężką zawartością podczas przygotowywania posiłków.

Zaprojektowany z dbałością o każdy szczegół

Unikalne, trzyczęściowe narzędzie mieszadła oferuje wiele możliwości przygotowywania posiłków.

Narzędzie mieszadła Dieta ma wyjątkową, trzyczęściową konstrukcję. Części narzędzia łatwo jest montować i demontować. Standardowe narzędzie mieszadła można dowolnie dostosować za pomocą specjalnych nasadek i przystawek, co umożliwia efektywną realizację rozmaitych przepisów.

Czytelny i intuicyjny

Duży, 10-calowy wyświetlacz kotła jest bardzo czytelny z dużej odległości i można go sprawnie obsługiwać, nawet w rękawicach.



Automatyczna regulacja temperatury utrzymuje odpowiednią temperaturę żywności

Precyzyjna metoda regulacji utrzymuje odpowiednią temperaturę dla wyrastania ciast i gotowania różnorodnych potraw, a także zapobiega przywieraniu i przypalaniu sosów na mleku, np. beszamelowego. Regulacja temperatury to lepsze rezultaty w kuchni, a także oszczędność energii, kosztów działalności i środowiska.

Automatyczny przepływ wody ułatwia gotowanie

Korpus kotła wyposażono w zawór, który pozwala dodawać dokładnie odmierzoną ilość wody podczas gotowania – bez konieczności otwierania pokrywy.

Przełącznik nożny do obsługi bez użycia rąk

W ramach wyposażenia dodatkowego dostępny jest przełącznik nożny, umożliwiający kucharzowi otwieranie pokrywy kotła bez użycia rąk.

Duży otwór w pokrywie ogranicza konieczność otwierania kotła

Pokrywa kotła posiada duży otwór, przez który można dodawać składniki, odcedzać płyny albo sprawdzać potrawę bez konieczności otwierania całej pokrywy kotła. Rozwiązanie to wymaga mniej wysiłku od kucharza, a także ogranicza straty ciepła podczas gotowania w kotle.

Sposób przechowywania węża do mycia jest prosty i genialny w obsłudze

W ramach wyposażenia dodatkowego dostępny jest wąż z przyszczepem. W przedniej części kotła umieszczono osobny pojemnik, w którym wąż można łatwo przechowywać.

Programy do gotowania dla najczęstszych przepisów

Programy gotowania kotła warzelnego kierują pracą urządzenia, jak i jego użytkownika, gwarantując doskonałe wyniki przy oszczędnym zużyciu energii. Programy gotowania automatycznie dostosowują parametry przygotowywania żywności do jej ilości w kotle.

Pokrywę można obracać nie zdejmując jej z kotła, co ułatwia mycie

Pokrywę kotła można obracać na urządzeniu, zamiast ją zdejmować, co ułatwia mycie kotła warzelnego. Pokrywę zawsze można zdjąć, gdy trzeba umyć ją osobno.

Tworzenie profili użytkowników

Funkcje pracy kotła warzelnego można zastrzec hasłem w poszczególnych profilach użytkowników. Użytkownik główny może ułatwić codzienną pracę użytkownikom podstawowym, zezwalając im jedynie na korzystanie z niezbędnych programów gotowania lub odpowiednich funkcji.

Dieta®



Genier ACE

Dane techniczne



	ACE 40	ACE 60	ACE 80	ACE 100	ACE 150	ACE 200	ACE 300	ACE 400	ACE 475
Pojemność <i>Netto/brutto</i>	40/52 l	60/70 l	80/90 l	100/110 l	150/165 l	200/215 l	300/325 l	400/425 l	475/500 l
Typowa liczba posiłków	100-150	150-225	225-300	250-350	400-550	550-750	800-1100	1050-1500	1250-1750
Czas podgrzewania <i>[woda od +20°C do +90°C]</i>	ok. 20 min.	ok. 20 min.	ok. 25 min.	ok. 30 min.	ok. 30 min.	ok. 35 min.	ok. 35 min.	ok. 45 min.	ok. 55 min.
Szerokość <i>Model standardowy oraz CH4 z chłodzeniem z recykulacją wody lodowej</i>	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1365 mm	1365 mm	1565 mm	1630 mm	1630 mm
Szerokość <i>Model CH5 z chłodzeniem z recykulacją wody lodowej</i>	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1430 mm	1430 mm	1630 mm	1630 mm	1630 mm
Głębokość	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1335 mm	1335 mm
Wysokość <i>Pokrywa zamknięta / pokrywa otwarta</i>	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 2096 mm	1330 / 2409 mm	1330 / 2409 mm
Wysokość krawędzi otworu kotła	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1200 mm	1200 mm
Wysokość po przechyleniu	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Zasilanie Moc elektryczna	400/50/3, 14.5 kW 32A	400/50/3, 18.5 kW 32A	400/50/3, 22.5 kW 40A	400/50/3, 22.5 kW 40A	400/50/3, 28.5 kW 50A	400/50/3, 37 kW 63A	400/50/3, 51.0 kW 80A	400/50/3, 51.0 kW 80A	400/50/3, 51.0 kW 80A
Przyłącza wody	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Waga <i>Netto/brutto</i>	250/295 kg	260/305 kg	270/315 kg	280/325 kg	320/380 kg	345/405 kg	400/470 kg	485/555 kg	510/580 kg

Genier ACE - opis produktu i jego funkcji

Pojemność:

- 40-60-80-100-150-200-300-400-475 L

Mieszadło:

- Prędkość mieszania 10 - 160 obr/min
- Siedem metod mieszania, w tym automatyczna zmiana kierunku obrotów
- Bezpieczne mieszanie przy otwartej pokrywie lub przechylnym kotle
- Narzędzie trzyczęściowe mieszadła Dieta z odłączanymi łopatkami

Budowa:

- Zabudowa wolnostojąca
- Elektroniczna funkcja przechyłu, regulacja przechyłu do tyłu
- Wysokość po przechyleniu 600 mm
- Maksymalne ciśnienie w płaszczu kotła 1,5 bar
- Wnętrze kotła ze stali nierdzewnej AISI316, korpus zewnętrzny AISI304
- Pokrywa ze sprężyną ułatwiającą otwieranie
- Możliwość obrotu lub demontażu pokrywy kotła
- Pokrywa z dużym otworem zabezpieczonym siatką

Funkcje sterowania:

- 10-calowy wyświetlacz dotykowy z graficznym interfejsem użytkownika opartym na ikonach
- Zakres temperatury 0-125°C
- Automatyczna regulacja na podstawie temperatury płaszczu, temperatury potrawy lub różnicy temperatur
- Automatyczne obliczanie i dozowanie ilości wody do gotowania
- Zapis programów gotowania w pamięci
- Podpowiedzi i ostrzeżenia podczas gotowania
- Możliwość ustawienia godziny rozpoczęcia gotowania
- Programy mycia
- Zapis raportów HACCP w pamięci i ich podgląd na ekranie sterownika
- Profile użytkowników z możliwością zastrzeżenia dostępu do funkcji gotowania za pomocą hasła
- Automatyczne liczniki i asystenci konserwacji urządzenia
- Tryb diagnostyki konserwacyjnej na potrzeby rozwiązywania problemów

Funkcje opcjonalne

- Odczyt raportów HACCP Live podczas gotowania
- Skalowalność oraz informacje o wielkości wsadu w programach gotowania
- Funkcja wagi
- Wąż do mycia ze schowkiem
- Zwiększona moc mieszadła
- Przełącznik nożny ułatwiający m.in. bezpieczne mieszanie
- Złącze Pt100 dla zewnętrznego systemu HACCP
- Złącze sygnału optymalizacji energii
- Złącze ciepłej wody do gotowania z wyłącznikiem
- Złącze wody zmiękczonej
- Chłodzenie wodą bieżącą
- Chłodzenie z recykulacją wody lodowej - CH4
- Chłodzenie z pompą obiegową i recykulacją wody lodowej - CH5
- Zawór spustowy
- Montaż wolnostojący



Genier GO!

Dane techniczne

	GO! 40	GO! 60	GO! 80	GO! 100	GO! 150	GO! 200	GO! 300	GO! 400	GO! 475
Pojemność <i>Netto/brutto</i>	40/52 l	60/70 l	80/90 l	100/110 l	150/165 l	200/215 l	300/325 l	400/425 l	475/500 l
Typowa liczba posiłków	100-150	150-225	225-300	250-350	400-550	550-750	800-1100	1050-1500	1250-1750
Czas podgrzewania <i>(woda od +20°C do +90°C)</i>	ok. 20 min.	ok. 20 min.	ok. 25 min.	ok. 30 min.	ok. 30 min.	ok. 35 min.	ok. 35 min.	ok. 45 min.	ok. 55 min.
Szerokość	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1365 mm	1365 mm	1565 mm	1630 mm	1630 mm
Głębokość	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1335 mm	1335 mm
Wysokość <i>Pokrywa zamknięta / pokrywa otwarta</i>	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 2096 mm	1330 / 2409 mm	1330 / 2409 mm
Wysokość krawędzi otworu kotła	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1200 mm	1200 mm
Wysokość po przechyleniu	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Zasilanie Moc elektryczna	400/50/3, 14.5 kW 32A	400/50/3, 18.5 kW 32A	400/50/3, 22.5 kW 40A	400/50/3, 22.5 kW 40A	400/50/3, 28.5 kW 50A	400/50/3, 37 kW 63A	400/50/3, 51.0 kW 80A	400/50/3, 51.0 kW 80A	400/50/3, 51.0 kW 80A
Przyłącza wody	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Waga <i>Netto/brutto</i>	250/295 kg	260/305 kg	270/315 kg	280/325 kg	320/380 kg	345/405 kg	400/470 kg	485/555 kg	510/580 kg

Genier GO! - opis produktu i jego funkcji

Pojemność:

- 40-60-80-100-150-200-300-400-475 L

Mieszadło:

- Prędkość mieszania 10 - 160 obr/min
- Siedem metod mieszania, w tym automatyczna zmiana kierunku obrotów
- Bezpieczne mieszanie przy otwartej pokrywie lub przechylnym kotle
- Narzędzie trzyczęściowe mieszadła Dieta z odłączanymi łopatkami

Budowa:

- Zabudowa wolnostojąca
- Elektroniczna funkcja przechyłu, regulacja przechyłu do tyłu
- Wysokość po przechyleniu 600 mm
- Maksymalne ciśnienie w płaszczu kotła 1,5 bar
- Wnętrze kotła ze stali nierdzewnej AISI316, korpus zewnętrzny AISI304
- Pokrywa ze sprężyną ułatwiającą otwieranie
- Możliwość obrotu lub demontażu pokrywy kotła
- Pokrywa z dużym otworem zabezpieczonym siatką

Funkcje sterowania:

- 10-calowy wyświetlacz dotykowy
- Zakres temperatury 0-125°C
- Automatyczna regulacja podgrzewania na podstawie temperatury płaszcza
- Automatyczne dozowanie wody do gotowania
- Zapis programów gotowania w pamięci
- Możliwość ustawienia godziny rozpoczęcia gotowania
- Programy mycia
- Tryb diagnostyki konserwacyjnej na potrzeby rozwiązywania problemów

Funkcje opcjonalne

- Regulacja podgrzewania na podstawie temperatury żywności
- Automatyczne obliczanie dozowania wody do gotowania
- Pamięć raportów HACCP
- Złącze Pt100 dla zewnętrznego systemu HACCP
- Wąż do mycia ze schowkiem
- Zwiększona moc mieszadła
- Przełącznik nożny ułatwiający m.in. bezpieczne mieszanie
- Port USB
- Złącze sygnału optymalizacji energii
- Złącze ciepłej wody do gotowania
- Złącze wody zmiękczonej
- Chłodzenie wodą bieżącą
- Zawór spustowy
- Montaż wolnostojący

Zestawienie modeli Genier



ACE

GO!

FUNKCJE		
Przechyłanie	●	●
Gotowanie	●	●
Mieszanie	●	●
Chłodzenie bieżącą wodą CH3	Opcja	Opcja
Chłodzenie z recyrkulacją wody lodowej CH4 i CH5	Opcja	
FUNKCJE GOTOWANIA		
Regulacja temperatury płaszczu	●	●
Regulacja temperatury żywności	●	Opcja
Regulacja różnicy temperatur DT	●	
Pomiar wody w żywności	●	Opcja
Programy mieszania	7 trybów	7 trybów
AUTOMATYCZNE PROCESY GOTOWANIA		
Programy gotowania	●	●
Fazy w programie wieloetapowym	Dowolne	2 etapy
Dodawanie uwag do programów	●	
Sygnalizacja zakończenia programu	●	Opcja
Skale przepisów w funkcji ilości / wagi produktów	Opcja	
Programowanie czasu uruchamiania programów	●	●
Programy mycia	●	●
CECHY		
Wbudowana waga	Opcja	
Ochrona poziomów użytkowników hasłem	●	
Liczniki i asystenci konserwacji urządzenia	●	
RAPORTY HACCP		
Pamięć raportów HACCP	●	Opcja
Raporty HACCP na ekranie	●	
Odczyt raportów HACCP Live podczas gotowania	Opcja	
ŁĄCZNOŚĆ		
USB	●	Opcja
Połączenie bezprzewodowe	Opcja	Opcja

Leven Group Sp. z o.o.

Leven Group Sp. z o.o.
62-080 Sady k. Poznania
ul. Logistyczna 23
tel. 61 661 02 95
biuro@levengroup.pl
www.levengroup.pl

Dział handlowy
tel. 785 051 870
tel. 785 053 320

