Dieta Genier

Dny se mohou lišit – výsledky nikdy.

Nová řada inteligentních míchacích kotlů Dieta

MARCCRAB®

MARCCRAB GASTRO CB s.r.o.
Sokolská 1605/66, Praha 2, 120 00
IČ:01984390
tel.:720 580 352
bartousek@marccrab.cz

PROVOZOVNY A SHOWROOM:

Slovanská alej 2669/24b, Plzeň 326 00
Pražská 289, Borek, 373 67

Genier ACE

Zrozen být vaší vůdčí hvězdou.

Vybaven špičkovou inteligencí.

Genier ACE

Dny se mohou lišit – výsledky nikdy.

- Plně automatizovaný INTELIGENCE
- Nejchytřejší kotel na světě
- Výkonný a všestranný

Jsem ***Genier ACE,*** nejuniverzálnější kotel, se kterým se můžete setkat. Narodil jsem se pod severským nebem, vybavený dokonalou inteligencí. Jako vůdčí hvězda dovedu váš proces vaření pokaždé k vynikajícím výsledkům. Naslouchám, reaguji a přizpůsobuji se vašim měnícím se potřebám a efektivně je naplňuji. Byl jsem vyškolen k práci s různými výrobními metodami od vaření-servírování po vaření-chlazení a vše mezi tím. Zajistím, aby jste dosáhli všech svých cílů. ***Vyzvěte mě – jsem připraven vás přesvědčit!***

MARCCRAB®

> *Genier ACE technické údaje str. 21*

Genier GO!

Zrozen, aby vás podporoval.

Vybaven vynikajícím výkonem.

Genier GO!

Dny se mohou lišit – výsledky nikdy.

JEDNODUCHOST

- Stálá kvalita
- Méně manuální práce
- Jednoduché ovládání

Jsem ***Genier GO!***, jednoduše se se mnou pracuje a narodil jsem se pro výkon v provozu za všech podmínek. Zlepším vaše procesy a zaručím pokaždé perfektní výsledky. Moje uživatelsky přívětivé funkce zajistí, že práce se mnou bude vždy potěšením. Rád vám pomohu dosáhnout vašich cílů, od stálé kvality po úspory nákladů. ***Vykročme společně směrem k optimalizovanému vaření a vyšší spokojenosti zákazníků!***

> *Genier GO! technické údaje str. 22*

Dieta Genier

Dny se mohou lišit – výsledky nikdy.

Finská kvalita s více než 25 lety zkušeností.

Míchací kotle Dieta **Genier** jsou navrženy a vyrobeny v našem výrobním závodě v Helsinkách.

Dieta má více než 25 let zkušeností s vývojem velmi kvalitních varných kotlů. Náš výzkum a vývoj se snaží o zodpovědnou a efektivní výrobu pokrmů, aniž by došlo ke snížení kvality potravin. Jsme hrdí na to, že Dieta je jedním z předních světových výrobců míchacích kotlů.

Míchací kotle Dieta **Genier** uspokojí potřeby profesionálních kuchyní při efektivním vaření vysoce kvalitních a zdravých pokrmů.

Ekologický
Energeticky úsporný
Ergonomický

Geniální
Generace

Nejmodernější technologie pro profesionální kuchyně.
Nové chytré funkce, které usnadňují každodenní práci.
Splní vaše přání a pomůže vám dosáhnout vašich cílů.

MARCCRAB®

Víceúčelový míchací kotel pro všechny druhy kuchyní.

+ Více možností
- Méně starostí

Polévky a omáčky

Efektivně připravujte polévky a omáčky pomocí automatických programů vaření. Stále znovu a znovu připravíte velmi kvalitní jídlo.

Kaše a dušené maso

Uvařte ingredience v kotli a poté je nechte rozmíchat jeho výkonným míchacím nástroje – nepotřebujete žádné další postupy ani nástroje.

Rozpouštění čokolády

Díky precizní regulaci teploty, kotel usnadňuje rozpouštění ingrediencí při přesné teplotě, například čokoláda.

Míchání salátů

Kotel je vybavený jedinečnými nástroji, které usnadňují míchání salátů – bez poškození jemných přísad.

MARCCRAB®

*Varný kotel **Genier** a jeho jedinečný míchací nástroj nabízí neuvěřitelně širokou škálu použití a receptů, od jídel podávaných za tepla nebo chlazených až po produkty vařené za studena.*

Dezerty

Kotel se výborně hodí k přípravě různých druhů dezertů. Díky speciálním nástrojům lze ingredience šlehat přímo v kotli. Přesná regulace teploty zabraňuje přilepení a připálení produktů na bázi mléka ke kotli.

Směsi a omáčky vařené za studena

Výkonná funkce míchání a míchací nástroj, které lze přizpůsobit receptuře, jsou ideální pro mixování směsí a omáček za studena. Snadné míchání s otevřeným víkem urychluje práci.

Kontrola nákladů & efektivita

Genier ACE – odpověď na potřeby profesionálních kuchyní při efektivní přípravě kvalitních a zdravých jídel.

1 Efektivní způsoby práce

+ Průvodce programy vaření

Programy vaření v Genier ACE automatizují provoz kotle a v případě potřeby navádějí kuchaře při vaření. Tím je zajištěna produktivita kuchyně a stálá kvalita pokrmů při minimalizaci plýtvání potravinami.

2 Až 1 000 porcí nebo více v jedné várce

+ Kapacita a flexibilita

Ať už vaříte 1 000 porcí bramborové kaše, připravujete 300 litrů dezertu nebo mícháte 50 kg salátu, s míchacím kotlem Genier zvládnete vše v jedné várce.

MARCCRAB®

3 Moudré využívání zdrojů

+ Denní úspora až **40 %** elektrické energie a **35 %** vody*

Kotel Genier má energetickou účinnost více než 95 %** a regulaci teploty potravin, což zajišťuje inteligentní spotřebu energie. Přesná regulace teploty zabraňuje přilepení a připálení produktu. Díky automatickým mycím programům není nutné kotel namáčet. Ušetří až **80 %** vody a mycího prostředku - při každém mytí.

4 Úspora času

+ Až o 2 hodiny více pracovního času každý den*

Automatické programy vaření a mytí zbavují kuchaře manuální práce a neustálé kontroly kotle. Kotel sam rozpozná, kdy má zavolat kuchaře.

5 Pečuje o vaše investice

+ Genier hlídá vlastní údržbu

Kotel je vybavený asistenty údržby, kteří uživatele vedou k včasnému provádění údržby - tím se efektivně udržuje provoz kotle a kontrola nákladů.

** ve srovnání s tradičními kotli bez programů vaření, regulace teploty ohřevu potravin nebo funkce míchání v kotli.*

*** EFCEM: Norma energetické účinnosti pro varné pánve nebo ekvivalentní norma.*

Výhody	Účinky	Příjmy navíc / rok
Vaření		
Energeticky účinná regulace teploty potravin a míchání šetří spotřebu energie na ohřev.	úspora spotřeby energie až 40%	€2,200–2,300 9,500 kWh
Programy vaření a automatizace do značné míry zbavují kuchaře manuální práce a nutnosti neustále sledovat varný kotel.	úspora času kuchařů až 63%	€6,300–6,400
Čištění kotle		
Díky automatickým mycím programům není nutné kotel před čištěním namáčet.	úspora spotřeby vody až 80%	€2,600–2,700 88,000 litres
Automatické mycí programy výrazně snižují potřebu ručního drhnutí a šetří v průměru 20 minut pracovního času personálu při každém mytí.	až 67% méně času potřebného k mytí	€5,000–5,100

V tabulce je uveden příklad jednoho 200litrového míchacího kotle Dieta, v němž se denně uvaří 1 800 porcí bramborové kaše po dobu jednoho roku (220 pracovních dnů).

Úspěch každý den.

1 Jedinečný třídílný míchací nástroj

+ Účinné a univerzální míchání

Jedinečná třídílná konstrukce míchacího nástroje Dieta umožňuje použití řady speciálních nástavců pro přípravu celé řady výrobků od salátů a bramborové kaše až po dezerty.

2 Lepší výsledky díky přesné regulaci teploty potravin

+ Bez připalování nebo převařování

Automaticky řízený ohřev zajišťuje vhodnou teplotu pro kynutí těsta a zabraňuje připalování choulostivých potravin, jako například bešamelová omáčka. Regulace teploty šetří energii, náklady i životní prostředí.

3 Patentovaná integrovaná váha

+ Ušetřete čas a námahu - váží přímo v kotli

Funkce váhy usnadňuje a urychluje vaření.
Váhu lze použít jak k vážení ingrediencí, tak ke kontrole celkové hmotnosti hotového výrobku a porcí.

4 Automatizované vaření

+ Zajišťuje stálou kvalitu

Automatizace usnadňuje vaření v profesionálních kuchyních a zvyšuje ziskovost. Automatizovaný míchací kotel zaručuje, že jsou ingredience přidávány přesně ve správný čas a jsou pokaždé uvařeny přesně podle receptu.

MARCCRAB®

Genier ACE – uživatelské rozhraní pro kuchaře

1

Snadné použití - viditelný přehled klíčových informací

+ Zábavné používání

Základní displej kotlů Dieta byl navržen přímo pro kuchaře. Klíčové informace o vaření lze přečíst i z větší vzdálenosti. Kdykoli je třeba provést volbu, kotel zobrazí možnosti. Kotel se snadno ovládá dotekem a pohybem prstu.

2

Kotel, který není potřeba v provozu neustále hlídat

+ Soustřeďte se na důležitější věci

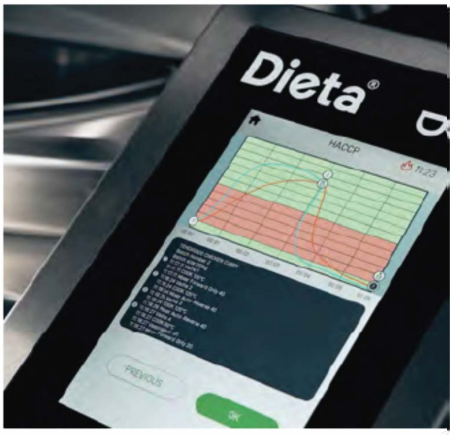
Displej kotle je vybaven velkými ikonami a jasnými barvami, které umožňují kuchařům zkontrolovat stav vaření jediným pohledem a to i z druhé strany kuchyně. V případě potřeby kotel informuje kuchaře o nutnosti zásahu pomocí alarmů a výstražných barev.

3

Automatické hlášení HACCP LIVE

+ Zaručuje bezpečnost potravin

Každý program vaření generuje zprávu o produkci (HACCP), která obsahuje informace o teplotě, událostech při vaření a podrobné informace o kotli a uvařených porcích. Tuto zprávu lze snadno začlenit do samokontrolních opatření kuchyně. Zprávu lze číst v reálném čase přímo z displeje kotle Genier v režimu HACCP LIVE, aniž by bylo nutné ji zbytečně tisknout.



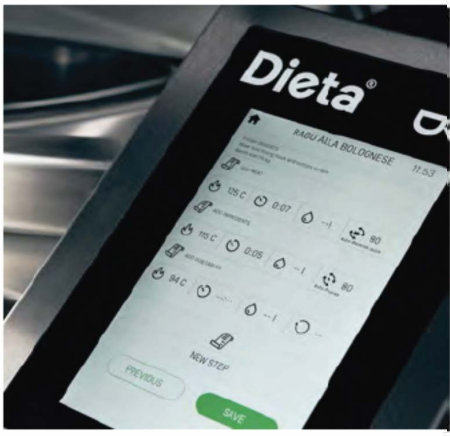
4

Automatické programy pro vaše oblíbené recepty

+ Úspěch pro všechny uživatele

Programy vaření kotle Dieta Genier navádí uživatele a řídí kotel a zajišťují trvale kvalitní výsledky při minimální spotřebě energie. Vlastní programy vaření jsou uloženy v paměti kotle a lze je přenášet mezi kotlemi a počítači.

- Nejčastěji používané programy lze přenést do složky oblíbených programů.
- Adaptivní programy Genier přizpůsobují vaření podle zvolené velikosti várky.
- K programům lze přidat přesné pokyny, které umožní každému uživateli bez námahy kontrolovat průběh receptury
- Konkrétní možnosti vaření lze chránit heslem



Radost z vaření & pohody

Automatizace se stará o pokrok ve vaření

+ Ulehčuje práci zaměstnancům

Automatické programy vaření navádějí kuchaře a zpracovávají pracovní postupy během vaření - kuchař se tak může soustředit na náročnější úkoly. Díky všestranným funkcím kotle Genier ACE již kuchaři nemusí zbytečně přenášet potraviny a provádět manuální úkony, čímž se sníží jejich pracovní zátěž během dne.

Automatické mycí programy a otočné víko

+ Snadnější čištění kotle

Automatické mycí programy eliminují až 20 minut času stráveného neergonomickým drhnutím vnitřních povrchů při ručním mytí. Víko kotle lze sejmout nebo otočit na místě, což usnadňuje čištění. Patentovaný míchací nástroj lze z kotle vyjmout ve třech lehkých dílech, které lze mýt v koši na nádobí o rozměrech 500x500 mm.

Určeno pro kuchaře, kteří používají nejnovější technologie

+ Pohodové pracovní podmínky

- Díky nízkému okraji kotle a jeho vysoké výšce náklonu 600 mm se snáze pracuje v ergonomické poloze
- Nožní pedál (dostupný jako příslušenství) snižuje nutnost otáčení kuchaře při přidávání přísad a vyprazdňování kotle
- Ovládací panel zobrazuje informace jasně a snižuje potřebu mít kotel stále pod kontrolou
- Víko kotle je opatřeno velkým otvorem, který umožňuje kuchaři přidávat ingredience i se zavřeným víkem
- Voda se doplňuje automaticky bez nutnosti otevírat víko
- Víko se lehce otevírá – rukojeť víka není umístěna nad horkou párou

MARCCRAB®

Jedinečný třídílný míchací nástroj

+ Snadno se používá

Míchací nástroj Dieta má jedinečnou třídílnou konstrukci. Kuchař tak nemusí používat objemné a neskladné míchadlo. Místo toho lze jednotlivé části nástroje Dieta snadno nasadit a odpojit podle potřeby pro různé postupy míchání.

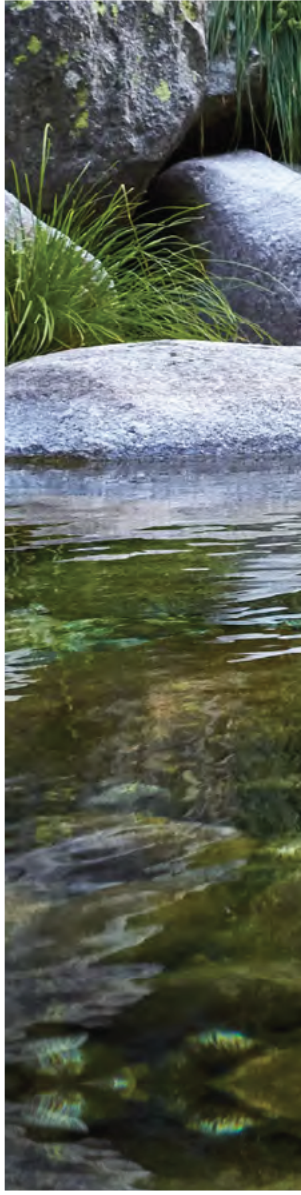
Míchací nástroj dosahuje konzistentní kvality a zajišťuje rovnoměrnou teplotu a strukturu pokrmu.

Speciální nástroje otevírají všestranné možnosti

Jedinečný míchací nástroj Dieta lze libovolně upravovat podle připravovaného pokrmu. Lze je použít k přípravě nejrůznějších receptů, k míchání salátů a bramborové kaše i ke šlehání dezertů.

Ekologie a úspora.

Ekologický
Energeticky úsporný
Ergonomický



Moudré využívání zdrojů

+ Denní úspora až 40 % elektrické energie a 35 % vody*

Kotel Genier má energetickou účinnost více než 95 %** a regulaci teploty potravin, což zajišťuje inteligentní spotřebu energie. Přesná regulace teploty zabraňuje přilepení a připálení produktu. Díky automatickým mycím programům není nutné kotel namáčet a ušetříte až 80 % vody a mycího prostředku - při každém mytí.

Funkce EcoHelp řídí energetickou účinnost

+ Ano ekologickému způsobu práce

Funkce EcoHelp kotle Dieta Genier navádí uživatele k energeticky efektivní práci. Funkce například doporučuje podle potřeby využívat funkci regulace teploty a míchání a vyhnout se zbytečnému otevírání víka kotle. Funkce EcoHelp podporuje úsporný způsob práce.

Volně stojící provedení

+ Jednoduchá instalace a výměna

Dieta používá volně stojící modely již více než deset let – je to nejrychlejší, nejuniverzálnější a nejhospodárnější způsob instalace varného kotle. Není potřeba vrtat otvory do podlahy a kotel lze snadno přemisťovat bez nutnosti renovace.

** ve srovnání s tradičními kotli bez programů vaření, regulace teploty ohřevu potravin nebo funkce míchání v kotli.*

*** EFCEM: Norma energetické účinnosti pro varné pánve nebo ekvivalentní norma.*

MARCCRAB®

Design šetrný k životnímu prostředí

Recyklovatelné materiály tvoří více než 90 % celkové hmotnosti kotlů Dieta Genier.

Všechny kovové části lze znovu použít. Většina kovových konstrukcí je z nerezové oceli nebo mosazi. Všechny jeho plastové části lze roztavit a znovu tvarovat.

Finský výrobce vlastněný Finy

+ Finská technologie pro profesionální kuchyně

Všechny funkce kotle byly vyvinuty v našem výrobním závodě v Helsinkách. Jsme na to hrdí. Svou společenskou odpovědnost bereme vážně a proto se vždy snažíme vylepšovat naše produkty a věnujeme zvláštní pozornost zajištění toho, aby byly energeticky účinné a šetrné k životnímu prostředí.

Vaření a ochlazování Cook & Chill

Dieta Genier se skvěle hodí také do kuchyně, která provozuje metodu vaření Cook & Chill a dodává chlazené potraviny, protože procesy vaření i chlazení probíhají přímo v kotli. Efektivní chlazení pokrmů vzniká cirkulací chladící vody v plášti kotle. Vnitřní povrch kotle potraviny ochlazuje a zároveň míchací nástroj Dieta potraviny promíchává, aby se chlad rovnoměrně rozprostřel.

Cook-Chill v automatickém programu vaření

+ Jednoduchý a přímočarý pracovní postup

Proces Cook-Chill je přímočarý, protože vaření a chlazení probíhá přímo v kotli. Chlazení na cílovou teplotu se aktivuje buď na displeji, nebo v rámci automatického programu vaření – nejsou potřeba žádné hadice, které by bylo nutné připojit, a žádné další zařízení, které by bylo nutné vložit do kotle.

Chladící středová osa a zlepšený průtok chladicí vody

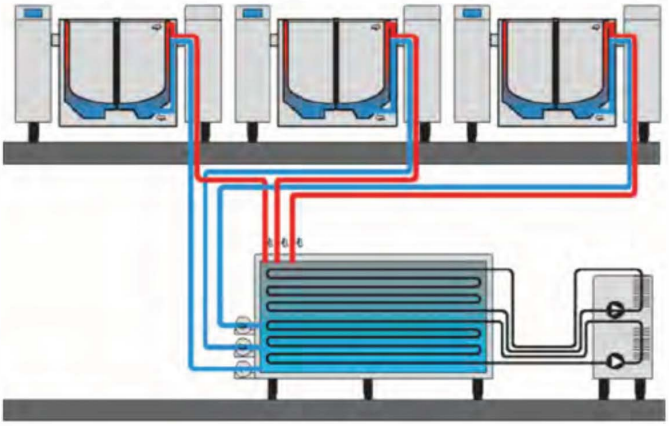
+ Vyšší chladící výkon

Nově zvýšený průtok chladící vody pláštěm kotle v kombinaci s míchacím nástrojem Dieta vytváří silný chladicí efekt. Kromě chlazení vnitřního povrchu míchacího kotle Dieta voda také protéká středovou osou míchacího nástroje, čímž se k celkové chladicí ploše přidává asi 10 %. Tato cenná vlastnost je u míchacích kotlů Dieta jedinečná.

Automatické zaznamenávání postupů a teploty

+ Zvýšená bezpečnost potravin

Kotle Dieta umožňují po uvaření automatické zchlazení jídla, aniž byste se museli jídla dotýkat nebo s ním manipulovat. Zvyšuje bezpečnost tím, že minimalizuje přímý kontakt personálu s potravinami.
Vysoce výkonné chlazení míchacích kotlů Dieta minimalizuje čas v teplotní zóně s rizikem kontaminace potravin. Pro usnadnění zajištění kvality potravin mají kotle Dieta možnost sledování teploty a zaznamenávání.



Chladicí médium používané v kotlích Dieta může být buď běžná voda z vodovodu nebo ledová voda (teplota kolem 0 ° C) z externího chladicího systému. Vysokého stupně zchlazení je dosaženo chladící vodou z externího hladícího systému a správným procesem vaření. Cirkulující voda zpět do externího hladícího systému je velmi ekologická a minimalizuje spotřebu vody.

Chlazení vodou z vodovodu (CH3) využívá k chlazení vodu z hlavního řádu. Voda je během chlazení odváděna do podlahového odtoku.

Cirkulované chlazení ledovou vodou (CH4) umožňuje cirkulaci chladící vody z a do externího chladicího systému umístěného poblíž kotle. Čerpadla v externím chladicím systému vytvářejí cirkulaci chladící vody.

Cirkulované chlazení ledovou vodou s integrovaným zpětným čerpadlem (CH5) má navíc v kotli integrované čerpadlo pro zvýšení průtoku chladící vody zpět do externího chladicího systému. Umožňuje vyšší chladicí výkon a umístění externího chladicího systému do větší vzdálenosti nebo dokonce do jiného podlaží, aniž by došlo ke snížení výkonu.

Mimo to lze cirkulační chlazení CH4 nebo CH5 naprogramovat k použití dvoustupňového chlazení. V tomto procesu začíná chlazení horkého pokrmu vodou z vodovodu. Když teplota pokrmu klesne na zvolenou úroveň, spustí se cirkulační chlazení. Dvoustupňové chlazení šetří kapacitu externího chladicího systému.

Minimální manipulace s horkým jídlem

+ Ergonomické a bezpečné pracovní postupy

Kotle Dieta umožňují po uvaření automatické zchlazení bez manipulace s dalšími nástroji nebo přemisťováním horkého jídla. Šetří mnoho času, zvyšuje bezpečnost a zlepšuje ergonomii, protože minimalizuje množství těžké manipulace, kterou musí personál během procesu vaření dělat.

Navrženo s pečlivostí až do posledního detailů.

Jasný a intuitivní dotykový displej.

Velký 10palcový displej je snadno čitelný na dálku a rychle se ovládá – dokonce i v rukavicích.

Unikátní třídílný míchací nástroj nabízí mnoho příležitostí.

Míchací nástroj Dieta má unikátní třídílnou konstrukci. Díly se snadno připevňují a oddělují.
Standardní míchací nástroj lze libovolně upravovat pomocí speciálních nástavců, které lze použít k výrobě různých receptů.

Automatická regulace teploty udržuje pokrm na požadované teplotě.

Přesná regulace teploty zajišťuje vhodnou teplotu pro kynutí těsta nebo přípravu náročných jídel a zabraňuje připálení mléčných omáček, jako je bešamel, ke kotli.
Regulace teploty zlepšuje výsledky vaření a šetří energii, náklady a životní prostředí.

Automatický průtok vody usnadňuje vaření.

Kotel je vybavený kohoutkem, který usnadňuje přidání přesného množství vody během vaření, aniž byste museli otevírat víko.

MARCCRAB®

Nožní pedál pro ovládání bez použití rukou

Jako příslušenství je k dispozici nožní pedál, který umožňuje kuchaři otevřít víko kotle pouhým sešlápnutím.

Velký otvor ve víku snižuje nutnost častého otevírání kotle

Víko kotle má velký otvor, kterým lze přidávat přísady, vypouštět tekutiny nebo kontrolovat pokrm, aniž by bylo nutné víko otevírat. To nejen snižuje pracovní zátěž kuchaře, ale také šetří energii na ohřev.

Řešení pro skladování mycí hadice je jednoduché, ale geniálně praktické

Jako příslušenství je k dispozici ruční mycí hadice pro mytí a oplachování kotle. V přední části kotle se nachází úložný prostor - hadici lze do něj bez námahy uložit až do příštího použití.

Programy vaření pro recepty, které používáte nejčastěji

Programy vaření kotle navádějí uživatele a řídí kotel a zajišťují trvale kvalitní výsledky s minimální spotřebou energie.
Programy vaření se automaticky přizpůsobí požadovanému objemu vaření v dané várce.

Pro usnadnění čištění lze víko kotle otočit na místě

Víko kotle lze otočit na místě, což usnadňuje čištění bez nutnosti jeho sejmutí. V případě potřeby lze víko oddělit a umýt samostatně.

Lze definovat uživatelské profily, které usnadní používání kotle všem uživatelům

Funkce kotle lze uzamknout pro různé uživatelské profily pomocí hesel. Hlavní uživatel může základním uživatelům usnadnit každodenní práci tím, že jim povolí používat pouze nezbytné programy vaření nebo požadované funkce.

Příslušenství

Síto

Překládací nástroj

dušené masa
Směsi
Saláty

Míchací hák

Šlehací nástroj

Těsta
Zelí
Saláty

Tvaroh
Šlehačka

Mycí nástroj

Mycí nástroj se středovým kartáčem

Závěs pro GN nádoby

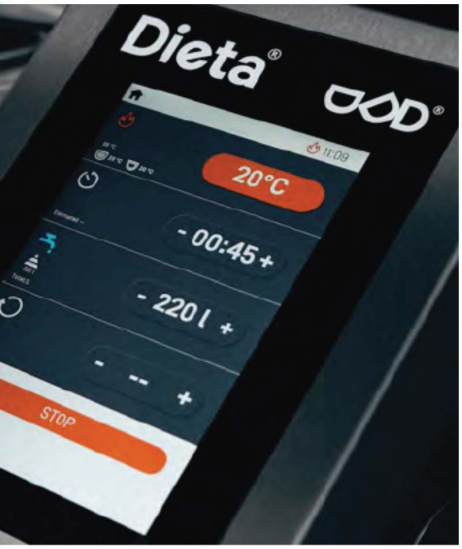
Vozík pro GN nádoby

Nástěnný regál na nástroje

Vozík na nástroje

MARCCRAB®

Dieta Genier
Přehled modelů



	ACE	GO!	GO-Classic
FUNKCE			
Sklápění	●	●	●
Vaření	●	●	●
Míchání	●	●	
Chlazení vodou z vodovodu	Volitelné	Volitelné	Volitelné
Cirkulované chlazení ledovou vodou	Volitelné		
FUNKCE VAŘENÍ			
Ovládání teploty pláště	●	●	●
Ovládání teploty pokrmů	●	Volitelné	Volitelné
Ovládání rozdílu teplot DT	●		
Měření vody na vaření	●	Volitelné	Volitelné
Programy míchání	7 režimů	7 režimů	
AUTOMATICKÉ PROCESY VAŘENÍ			
Programy vaření	●	●	●
Počet kroků ve vícekrokovém programu	Neomezené	2 kroky	2 kroky
Poznámky v programu	●		
Oznámení o ukončení programu	●	Volitelné	Volitelné
Přepočítání váhy při změně objemu receptu	Volitelné		
Časovaný start programů	●	●	●
Programy mytí	●	●	
DALŠÍ FUNKCE			
Integrovaná váha	Volitelné		
Uživatelské profily chráněné heslem	●		
Údržbářské počítadla a asistence	●		
ZÁZNAMY HACCP			
Paměť pro záznamy HACCP	●	Volitelné	Volitelné
Záznamy HACCP na obrazovce	●		
HACCP LIVE v reálném čase během vaření	Volitelné		
MOŽNOSTI PŘIPOJENÍ			
USB	●	Volitelné	Volitelné
Bezdrátové připojení	Volitelné		

Genier ACE
Technické údaje

	ACE 40	ACE 60	ACE 80	ACE 100	ACE 150	ACE 200	ACE 300	ACE 400	ACE 475
Objem *netto/brutto (L)*	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165	200/215	300/325	400/425	475/500
Obvyklý počet jídel	100–150	150–225	225–300	250–350	400–550	550–750	800–1,100	1050–1,500	1250–1,750
Doba ohřevu (min) *(voda +20°C..+90 °C)*	ca. 20 min.	ca. 20 min.	ca. 25 min.	ca. 30 min.	ca. 30 min.	ca. 35 min.	ca. 35 min.	ca. 45 min.	ca. 55 min.
Šířka *Standardní a model s cirkulovaným chlazením CH4*	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1365 mm	1365 mm	1565 mm	1630 mm	1630 mm
Šířka *Model s cirkulovaným chlazením CH5*	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1430 mm	1430 mm	1630 mm	1630 mm	1630 mm
Hloubka	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1335 mm	1335 mm
Výška *víko zavřené / víko otevřené*	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
Výška lemu	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1200 mm	1200 mm
Výška náklonu	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Elektrický výkon	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
Vodovodní přípojky	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"
Hmotnost (kg) *netto/brutto*	250/295	260/305	270/315	280/325	320/380	345/405	400/470	485/555	510/580

Základní charakteristika a funkce

Objem:

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

Míchání:

- Rychlost míchání 10 - 160
- 7 míchacích režimů včetně auto-reverzního chodu
- Bezpečné míchání s otevřeným víkem nebo sklopeným kotlem
- Třídílný míchací nástroj s odnímatelnými stěrkami

Konstrukce:

- Volně stojící provedení
- Elektronické sklápění, nastavitelná funkce naklonění zpět "tiltback"
- Výška náklonu 600 mm
- Maximální tlak v plášti 1.5bar
- Varný prostor z nerezové oceli AISI316, vnější konstrukce z AISI304
- Odpružené víko pro lehčí otevírání
- Víko lze sejmout nebo otočit na místě
- Víko má velký otvor s mřížkou

Ovládací funkce:

- 10palcová dotyková obrazovka s uživatelským rozhraním s ikonami
- Teplotní rozsah 0...125 °C
- Automatické ovládání na základě teploty pláště, teploty jídla nebo teplotního rozdílu
- Automatické přidání a výpočet vody na vaření
- Programy vaření jsou uloženy v paměti
- Navádění a upozornění během vaření
- Lze nastavit čas začátku programu vaření
- Mycí programy
- Ukládání záznamů HACCP do paměti a zobrazení na ovládacím panelu.
- Uživatelské profily umožňují funkce vaření chráněné heslem
- Automatické údržbářské počítadla a asistence
- Režim diagnostiky údržby pro odstraňování chyb

Volitelné funkce

- HACCP LIVE hlášení o monitorování vaření v reálném čase
- Nastavitelnost a informace o várce programu vaření
- Funkce vážení
- Mycí hadice a úložný prostor
- Posílený výkon míchacího nástroje
- Nožní pedál, který umožňuje např. bezpečné míchání
- PT100 připojení pro externí systém HACCP
- Připojení optimalizace energie
- Připojení a spínač teplé vody na vaření
- Připojení měkké vody
- Chlazení vodou z vodovodu
- Cirkulované chlazení ledovou vodou, CH4
- Cirkulované chlazení ledovou vodou s integrovaným zpětným čerpadlem, CH5
- Vypouštěcí ventil
- Instalace upevněním do podlahy

MARCCRAB®

Genier GO!
Technické údaje

	GO! 40	GO! 60	GO! 80	GO! 100	GO! 150	GO! 200	GO! 300	GO! 400	GO! 475
Objem *netto/brutto (L)*	40/52	80/70	80/90	100/110	150/165	200/215	300/325	400/425	475/500
Obvyklý počet jídel	100–150	150–225	225–300	250–350	400–550	550–750	800–1,100	1050–1,500	1250–1,750
Doba ohřevu (min) *(voda +20°C..+90 °C)*	ca. 20 min.	ca. 20 min.	ca. 25 min.	ca. 30 min.	ca. 30 min.	ca. 35 min.	ca. 35 min.	ca. 45 min.	ca. 55 min.
Šířka	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1385 mm	1385 mm	1565 mm	1830 mm	1830 mm
Hloubka	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1335 mm	1335 mm
Výška *víko zavřené / víko otevřené*	1080/ 1815 mm	1080/ 1815 mm	1080/ 1815 mm	1080/ 1815 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 1957 mm	1080/ 2098 mm	1330/ 2409 mm	1330/ 2409 mm
Výška lemu	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1200 mm	1200 mm
Výška náklonu	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Elektrický výkon, GO! *Míchací kotel*	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
Elektrický výkon, GO-Classic *Kotel bez míchacího nástroje*	400/50/3, 14 KW 32A	400/50/3, 18 KW 32A	400/50/3, 22 KW 32A	400/50/3, 22 KW 32A	400/50/3, 27,5 KW 40A	400/50/3, 35,5 KW 63A	400/50/3, 49 KW 80A	400/50/3, 49 KW 80A	400/50/3, 49 KW 80A
Vodovodní přípojky	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"
Hmotnost (kg) *netto/brutto*	250/295	280/305	270/315	280/325	320/380	345/405	400/470	485/555	510/580

Základní charakteristika a funkce

Objem:

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

Míchání (Pouze kotel GO!):

- Rychlost míchání 10 - 160
- 7 míchacích režimů včetně autoreverzního chodu
- Bezpečné míchání s otevřeným víkem nebo sklopeným kotlem
- Třídílný míchací nástroj s odnímatelnými stěrkami

Konstrukce:

- Volně stojící provedení
- Elektronické sklápění, nastavitelná funkce naklonění zpět "tiltback"
- Výška náklonu 600 mm
- Maximální tlak v plášti 1.5bar
- Varný prostor z nerezové oceli AISI316, vnější konstrukce z AISI304
- Odpružené víko pro lehčí otevírání
- Víko lze sejmout nebo otočit na místě
- Víko má velký otvor s mřížkou

Ovládací funkce:

- 10palcová dotyková obrazovka
- Teplotní rozsah 0...125 °C
- Automatické ovládání na základě teploty pláště
- Automatické přidání vody na vaření
- Programy vaření jsou uloženy v paměti
- Lez nastavit čas začátku programu vaření
- Mycí programy
- Režim diagnostiky údržby pro odstraňování chyb

Volitelné funkce

- Ovládání na základě teploty jídla
- Automatický výpočet vody na vaření
- Ukládání záznamů HACCP do paměti
- PT100 připojení pro externí systém HACCP
- Mycí hadice a úložný prostor
- Posílený výkon míchacího nástroje
- Nožní pedál, který umožňuje např. bezpečné míchání
- Vstup USB
- Připojení optimalizace energie
- Připojení teplé vody na vaření
- Připojení měkké vody
- Chlazení vodou z vodovodu
- Vypouštěcí ventil
- Instalace upevněním do podlahy

Food brings us together

Dieta®

MARCCRAB®

MARCCRAB GASTRO CB s.r.o.
Sokolská 1605/66, Praha 2, 120 00
IČ:01984390
tel.:720 580 352
bartousek@marccrab.cz

PROVOZOVNY A SHOWROOM:

Slovanská alej 2669/24b, Plzeň 326 00
Pražská 289, Borek, 373 67