

Genier
by Dieta

Kotły warzelne Dieta **Genier**



Leven
Group

Dieta Genier

Każdy dzień jest inny, efekty zawsze takie same.

Od ponad 30 lat kotły Dieta Mixing Kettles cieszą się zaufaniem profesjonalistów branży spożywczej na całym świecie dzięki naszym precyzyjnie zaprojektowanym, wielofunkcyjnym kotłom warzelnym z mieszałem.

Nasza misja jest prosta: dostarczanie klientom najlepszych rozwiązań umożliwiających przygotowywanie zawsze wyjątkowych posiłków, przy jednoczesnym ułatwianiu codziennej pracy personelu kuchennego – bezpieczniej, łatwiej, wygodniej i szybciej.

W naszej fabryce w Helsinkach w Finlandii, kontrolujemy każdy etap – od projektu po produkcję, zapewniając najwyższe standardy jakości i niezawodności każdego kotła.

Nasze zaangażowanie w innowacje widać w każdym produkcie. Koncentrując się na zwiększeniu wydajności, bezpieczeństwa i niezawodności pracy w kuchni, dostosowujemy nasze kotły do unikalnych potrzeb klientów – od szpitali, szkół, kuchni wojskowych, zakładów przetwórstwa spożywczego, aż po największe statki wycieczkowe świata.

30 lat
doskonałości.

Automatyczne kotły Genier firmy Dieta spełniają potrzeby profesjonalnych kuchni w zakresie efektywnego przygotowywania zdrowej i wysokiej jakości żywności.

Certyfikaty
ISO 45001,
14001
i 9001



Eko logiczny
nergoszczędny
rgonomiczny

Geniusz
eneracja
warancja

Naszą wizją jest oferowanie klientom najlepszych na świecie wielofunkcyjnych kotłów. Możliwość przygotowywania smacznych posiłków w kuchniach, kuchniach cateringowych, przemysłowych i morskich – bez kompromisów w zakresie jakości i zdrowia żywności.



www.levengroup.pl

Wielofunkcyjne urządzenie do szerokiego zastosowania w kuchni.

Kotły warzelne z mieszadłem Dieta Mixing Kettles standaryzują procesy i ograniczają pracę manualną w kuchni.

Mieszanie składników tworzy spójną teksturę i konsystencję potraw, poprawiając ich smak i atrakcyjność. Automatyczne mieszanie jest mniej pracochłonne, bardziej wydajne i zapobiega różnicom w jakości produktu.

- + Znacznie więcej niż tylko kocioł
- + Standaryzacja poprzez automatyzację
- + Powtarzalność

Zaprojektowany dla wszystkich rodzajów gastronomii i przemysłu spożywczego:



Kuchnie przemysłowe centralne



Kuchnie z systemem Cook & Chill



Kantyny zakładowe



Szpitala



Hotele i restauracje



Statki morskie i wycieczkowe



Szkolnictwo



Przetwórstwo spożywcze



Supermarkety i centra handlowe



Jedzenie na wynos



Piekarnictwo i cukiernictwo



Wyjątkowa wszechstronność

Dieta Genier i jego wyjątkowe mieszadło sprawdzają się w szerokiej gamie zastosowań i przepisów, od potraw podawanych na gorąco, po potrawy serwowane na zimno po ugotowaniu.

Gotowanie

Para pod ciśnieniem do 1,5 bara wypłnia płaszczy ze wszystkich stron, nie tylko od spodu. Równomierne rozprzodzenie ciepła diametralnie skraca czas gotowania i zapewnia lepszą jakość potraw.



Puree

Potężne mieszadło doskonale Dieta Mixing Kettle radzi sobie również z robieniem idealnego puree. Nie potrzeba dodatkowych czynności ani narzędzi.

Mieszanie

Siedem trybów mieszania, aby sprostać Twojej wyobraźni i wszystkim Twoim przepisom.

Precyzyjne gotowanie sous vide

Precyzyjna kontrola temperatury umożliwia przygotowanie szczególnie wymagających produktów, jak np. czekolada, dokładnie w oczekiwanej temperaturze.



Wyrabianie

Wydajne mieszadło oraz narzędzie, które można dostosować idealnie do przygotowywania mieszanek i sosów na zimno. Łatwe mieszanie z otwartą pokrywą przyspiesza pracę.

Ubijanie

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

Chłodzenie

Łatwe i wydajne chłodzenie dzięki cyrkulacji zimnej wody w płaszczy kotła. Mieszanie pomaga poprawić jakość żywności oraz bezpieczeństwo wody lodowej lub zimnej wody z sieci, dzięki ograniczeniu przenoszenia i kontaktu z produktem.

Koszty pod kontrolą dzięki wydajnej pracy

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

1 Praca w kuchni wspierana jest przez automatyczne programy gotowania

+ Efektywne metody pracy

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 Pojemność i elastyczność

+ 1500 porcji lub więcej w jednej partii

Niezależnie od tego, czy gotujesz 1500 porcji puree, przygotowujesz 300 litrów gulaszu czy mieszasz 50 kg sałatki, możesz zrobić to wszystko w jednym cyklu pracy kotła warzelnego Genier z mieszadłem.



3 Maksymalne oszczędności kosztów eksploatacyjnych

+ Dienne oszczędności sięgają 50% na energii elektrycznej i 70% na wodzie*

Kocioł warzelny Genier wyróżnia się sprawnością energetyczną przekraczającą 95%** oraz inteligentną regulacją temperatury, co gwarantuje przemysłowe zużycie energii. Automatyczne programy mycia eliminują konieczność namaczania komory kotła warzelnego, pozwalając zaoszczędzić nawet 80% wody i detergentu podczas każdego cyklu mycia

4 Skrócenie czasu pracy ludzkiej

+ Oszczędza do 80% czasu pracy ludzkiej dziennie*

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

* W porównaniu z tradycyjnym kotłem warzelnym bez automatycznych programów, kontroli temperatury potraw i mieszania.
** EFCEM: Norma sprawności energetycznej dla kotłów warzelnych i podobnych urządzeń.

Zalety	Efekty
Gotowanie Energooszczędna regulacja temperatury potraw oraz funkcja mieszania potraw pozwalają zaoszczędzić na zużyciu energii grzewczej. Dzięki programom gotowania i automatyce urządzenia kucharze mają mniej ręcznej pracy do wykonania – nie muszą nieustannie pilnować kotła warzelnego	 Całkowite oszczędności kosztów do 74% Oszczędność czasu pracy do 80%
Mycie kotła Dzięki automatycznym programom mycia kocioł nie wymaga namaczania przed umyciem. Automatyczne programy mycia znacznie ograniczają konieczność ręcznego szorowania, co pozwala oszczędzić średnio 20 minut czasu pracy personelu podczas każdego mycia kotła.	 Oszczędność zużycia wody na poziomie sięgającym 80% Czas mycia skrócony nawet o 67%

Obliczenia na podstawie dwóch 475-litrowych kotłów warzelnych z mieszadłem Dieta używanych do przygotowania dwóch partii gulaszu mięsnego i ziemniaków puree dziennie przez rok (220 dni roboczych) w porównaniu z połączeniem tradycyjnego 150-litrowego kotła warzelnego bez mieszadła i patelni przechylnej oraz ręcznego czyszczenia.

5 Maksymalna dostępność urządzenia

+ Genier sam zarządza konserwacją

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.

Ekologia i zrównoważony rozwój



Asystent Eco Save wspiera energooszczędne użytkowanie

+ Ekologiczne metody pracy

Funkcja Eco Safe Assistant 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 Eco Safe Assistant wspiera ekonomiczne metody pracy.



Trwałość to zrównoważony rozwój

+ Długi cykl życia produktu i wsparcie posprzedażowe

Dla nas jakość oznacza satysfakcję klienta i długoterminowe partnerstwo. Nasze niezawodne i trwałe kotły warzelne zapewniają optymalną wydajność w kuchni przez wiele lat. Oferując najdłuższą dostępność części zamiennych w branży oraz pierwszorzędny serwis posprzedażowy przez naszych partnerów, gwarantujemy pełne wsparcie dla potrzeb użytkowników.



Oszczędzanie zasobów naturalnych

+ Skaluj swój wpływ na zrównoważony rozwój

Zobowiązujemy się do promowania zrównoważonego rozwoju w naszej branży. Nasze produkty projektowane są z myślą o oszczędzaniu energii i ochronie zasobów naturalnych. Wielofunkcyjne kotły warzelne Genier mają długi cykl życia i zużywają minimalne ilości energii i wody. Dążymy do odpowiedzialnego pozyskiwania i wykorzystywania zasobów naturalnych i surowców w całym naszym łańcuchu dostaw.



Konstrukcja urządzeń przyjazna dla środowiska

Ponad **90%** łącznego ciężaru kotła warzelnego Dieta Genier to materiały nadające się do recyklingu.

Wszystkie metalowe części nadają się do przeróbki wtórnej. Kotły warzelne Genier wykonane są niemal w całości ze stali nierdzewnej. Wszystkie części wykonane z tworzyw sztucznych można przetopić i wykorzystać ponownie w produkcji nowych wyrobów.

Niezależny producent z Finlandii z prywatnym kapitałem

+ Niezależny, zrównoważony i elastyczny producent

Kotły warzelne Dieta są opracowywane i projektowane we własnym zakresie w naszej fabryce w Helsinkach, w Finlandii. Jako w pełni fińska, niezależna firma skupiamy się wyłącznie na produkcji wiodących na świecie kotłów warzelnych z mieszadłem.



Każdy szczegół zaprojektowany z dbałością.

Czytelny i intuicyjny ekran dotykowy.

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

Nowość!

Genier 360°Sense

Precyzyjna kontrola temperatury w kotłach warzelnych Dieta sprawia, że gotowanie staje się proste i skuteczne. Poprawia jakość potraw, zapobiega przypalaniu, a dodatkowo pozwala oszczędzać energię i zmniejszać koszty.

Profile i poziomy dostępu usprawniają korzystanie z urządzenia

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.

Unikalne, 3-częściowe narzędzia mieszadła oferują wiele możliwości przygotowywania posiłków.

Narzędzia mieszadła Dieta mają wyjątkową, trzyczęściową konstrukcję. Części narzędzia łatwo jest montować i wymontowywać. Różne narzędzia mieszadła umożliwiają realizację rozmaitych przepisów.

Automatyczna regulacja utrzymuje odpowiednią temperaturę żywności.

Precyzyjna metoda regulacji utrzymuje odpowiednią temperaturę dla wyrastania ciast i gotowania „trudnych” potraw, a także 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.

Automatyczne dozowanie wody ułatwia gotowanie

Kocioł wyposażono w zawór, który pozwala dodawać dokładnie odmierzoną ilość wody podczas gotowania – bez otwierania pokryw.

Rewizja to brak potrzeby częstego otwierania pokryw

Dodawaj składniki i kontroluj proces, odprowadzaj płyny lub kontroluj proces gotowania przez duży otwór w pokrywie bez jej otwierania. Zmniejsz obciążenie personelu i oszczędzaj energię grzewczą.

Wygodny pedał do obsługi bez użycia rąk

Opcjonalny pedał nożny może być używany do mieszania przy otwartej pokrywie lub przechylonym kotle, umożliwiając użytkownikowi korzystanie z obu rąk podczas załadunku lub opróżniania kotła.

Sposób przechowywania lancy do mycia jest prosty i genialny w obsłudze

W ramach wyposażenia dodatkowego dostępny wąż z lancą do mycia i płukania kotła. W przedniej części kotła umieszczono osobny pojemnik, w którym można łatwo przechowywać wąż z wylewką.

Zaprogramuj swoje najczęściej używane przepisy

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

Bezproblemowa i elastyczna instalacja wolnostojąca

Najszybszy, najbardziej elastyczny i optymalny sposób instalacji kotła warzelnego z mieszadłem. Nie ma potrzeby wiercenia otworów w podłodze, a kocioł można łatwo przenieść w inne miejsce.

Nowa energia w zespole.

Zautomatyzuj ciężkie, powtarzalne zadania i przygotuj posiłki o stałej jakości, pozwalając kucharzom skupić się na ważniejszych sprawach.

1 Automatyczne gotowanie

- + Gwarancja niezmiennej jakości i powtarzalności

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

2 Precyzyjna regulacja temperatury potraw

- + Bez przypaleń i wykipienia

Automatyczna regulacja temperatury zapewnia odpowiednie podgrzewanie i temperaturę dla wyrastającego ciasta, a także zapobiega przywieraniu delikatnych potraw do ścian kotła, np. sosu beszamelowego. Oszczędzaj energię, koszty i środowisko w modelach ACE.

3 3-częściowe narzędzie mieszające

- + Wydajne i wszechstronne mieszanie

Unikalna trzyczęściowa konstrukcja umożliwia pracę z wieloma specjalistycznymi narzędziami do przygotowywania różnorodnych dań, od sałatek i kapusty z ziemniakami po różnorodne desery.

4 Wbudowana waga ACE

- + Kontrola kosztów i wydajności

Dzięki dwóm pomiarom i funkcji tarowania, waga może być używana do ważenia dodawanych składników, ale wyróżnia się szczególnie przy określaniu kosztu porcji jadalnej, obliczaniu procentów strat i odpadów oraz ocenie ubytków podczas gotowania.

Prosty interfejs zaprojektowany przez kucharzy i dla kucharzy

Intuicyjna obsługa.

1 Intuicyjny interfejs

ACE | GO!

- + Urządzenie powinno być intuicyjne w obsłudze

Panel użytkownika kotłów warzelnych Genier został opracowany i zaprojektowany przez kucharzy dla kucharzy. Kluczowe informacje o przygotowywanym posiłku można odczytać nawet z oddali. Kocioł zawsze podpowiada różne warianty, gdy proces przygotowania posiłku wymaga jakiejś decyzji. Kocioł jest prosty w obsłudze – wystarczy przyłożyć palec do wyświetlacza.

- Wytrzymały i wodoodporny wyświetlacz (Klasa szczelności - IPX 6)

- + 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.

2 Zmieniaj przepisy w programie ACE

- + Usprawnij procesy gotowania

Programy gotowania kotła warzelnego Dieta Genier kierują pracą urządzenia, gwarantując doskonałe wyniki przygotowania posiłków przy oszczędnym zużyciu energii. Wystarczy zaprogramować żądaną temperaturę, prędkość mieszadła, tryb mieszania, czas i ewentualnie ilość wody, a Genier wykona całą pracę. Użytkownik może zapisywać własne programy gotowania w pamięci kotła, a także kopiować je do innych kotłów.

3 Gotowe przepisy z AutoCook ACE

- + Zainspiruj się biblioteką przepisów

W kotle warzelnym Dieta Genier zapisanych jest ponad 60 sprawdzonych przepisów międzynarodowych. Wystarczy skopiować i dopasować programy AutoCook do własnego stylu gotowania.

4 Raportowanie HACCP LIVE w czasie rzeczywistym

ACE

- + Gwarantowane bezpieczeństwo 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. Można go przeglądać w trakcie gotowania na wyświetlaczu kotła Genier w trybie HACCP LIVE, co pozwala ocenić zagrożenia w czasie rzeczywistym.

Radość z gotowania



Automatyczne programy dbają o łatwość w gotowaniu

+ Mniej intensywna praca w kuchni

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

Automatyczne programy myjące

+ Łatwiejsze mycie kotła warzelnego

Automatyczne programy mycia oszczędzają nawet 20 minut czasu koniecznego na niewygodne szorowanie wnętrza kotła podczas mycia ręcznego. Pokrywę kotła można zdemontować, co ułatwia czyszczenie. Opatentowane narzędzie mieszające Dieta można wyjąć z kotła w trzech lekkich częściach i umyć je w standardowych koszach 500x500 mm na naczynia kuchenne.

Zaprojektowany ergonomicznie z myślą o zdrowiu w miejscu pracy

Bardziej ergonomiczne

+ Warunki pracy to ważna rzecz

- Wysokość robocza 900 mm i wysokość przechyłu 600 mm umożliwiają ergonomiczną pozycję pracy
- Przetłacznik nożny (opcjonalny) redukuje wymuszone pozycje pracy podczas dodawania składników i opróżniania kotła
- Sterownik wyświetla czytelne informacje, ograniczając konieczność ciągłego śledzenia ekranu urządzenia
- Pokrywa kotła ma rewizję z dużymi otworami, który ułatwia dodawanie składników bez otwierania całego kotła
- Woda jest dozowana automatycznie bez otwierania pokrywy
- Pokrywa otwiera się łatwo, a uchwyt pokrywy umieszczono z dala od gorącej pary



Przetwórstwo spożywcze

Partner, któremu możesz zaufać przy automatyzacji gotowania wsadowego.



Stąa jakość niezależnie od skali

- Do 500 l na partię
- Wieloetapowe programowanie receptur
- Precyzyjna kontrola temperatury



Nieograniczone możliwości

- Unikalne narzędzia do różnorodnych produktów
- Gotowanie, gotowanie na parze, duszenie, puree, mieszanie, ubijanie, wyrabianie, marynowanie, sous-vide



Gwarancja bezpieczeństwa żywności

- Pomiar temperatury rdzenia 360°Sense
- Automatyczny zapis i raportowanie parametrów



Chłodzenie jako część procesu

- Delikatne i efektywne chłodzenie z cyrkulacją lodowatej wody
- Gotowanie i schładzanie [Cook Chill], gotowanie i mrożenie [Cook Freeze], gotowanie na zimno [Cook Cold], wydłużony okres przydatności do spożycia, świeża żywność o przedłużonej trwałości [LLFF]



Stale rezultaty dzięki precyzyjnej kontroli temperatury

Odpowiedni tryb kontroli temperatury na odpowiednim etapie programu pozwala osiągnąć doskonałe rezultaty.



Kontrola temperatury potrawy

Jedna temperatura kontroluje proces – temperatura potrawy. Kocioł podgrzewa potrawę do wybranej temperatury, a następnie automatycznie reguluje grzanie, aby utrzymać ją na ustawionym poziomie.



Precyzyjna kontrola

Temperatura potrawy i maksymalna temperatura pary są ustawiane indywidualnie. Kocioł reguluje grzanie, aby utrzymać ustawioną temperaturę potrawy bez przekraczania wartości ustawionej przez użytkownika dla płaszcza. Optymalne zastosowanie w przypadku delikatnych produktów, takich jak sosy na bazie jajek i czekolada.



Power-Boost

Zaprojektowany do szybkiego podgrzania produktu do ustawionej temperatury potrawy poprzez zastosowanie maksymalnej temperatury pary. Po osiągnięciu żądanej temperatury przełącza się na standardową automatyczną kontrolę temperatury potrawy.



Kontrola ΔT

Ustawiana jest różnica między temperaturą potrawy a temperaturą pary. Temperatura pary jest delikatnie podnoszona razem z temperaturą potrawy. Do delikatnego gotowania i wyjątkowej jakości potraw.



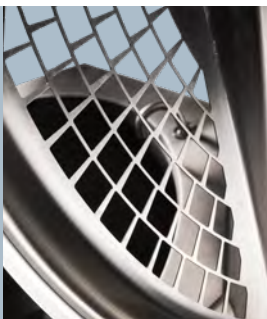
Kontrola temperatury płaszcza

Kocioł podgrzewa płaszcz parowy do wybranej temperatury i utrzymuje ją. Optymalne zastosowanie tam, gdzie potrzebne są wysokie temperatury, np. do obsmażania mięsa.



360°Sense

Precyzyjna kontrola temperatury w kotłach warzelnych Dieta sprawia, że gotowanie staje się proste i skuteczne.



Tradycyjne kotły Genier Go

Istnieją procesy, w których mieszanie nie jest wymagane. Klasyczne kotły przechylne bez mieszania są dostępne w rodzinie Genier w rozmiarach od 40 l do 475 l.



Genier 360°Sense

Precyzyjna kontrola temperatury w kotłach warzelnych Dieta sprawia, że gotowanie staje się proste i skuteczne. Poprawia jakość potraw, zapobiega przypalaniu, a dodatkowo pozwala oszczędzać energię i zmniejszać koszty.

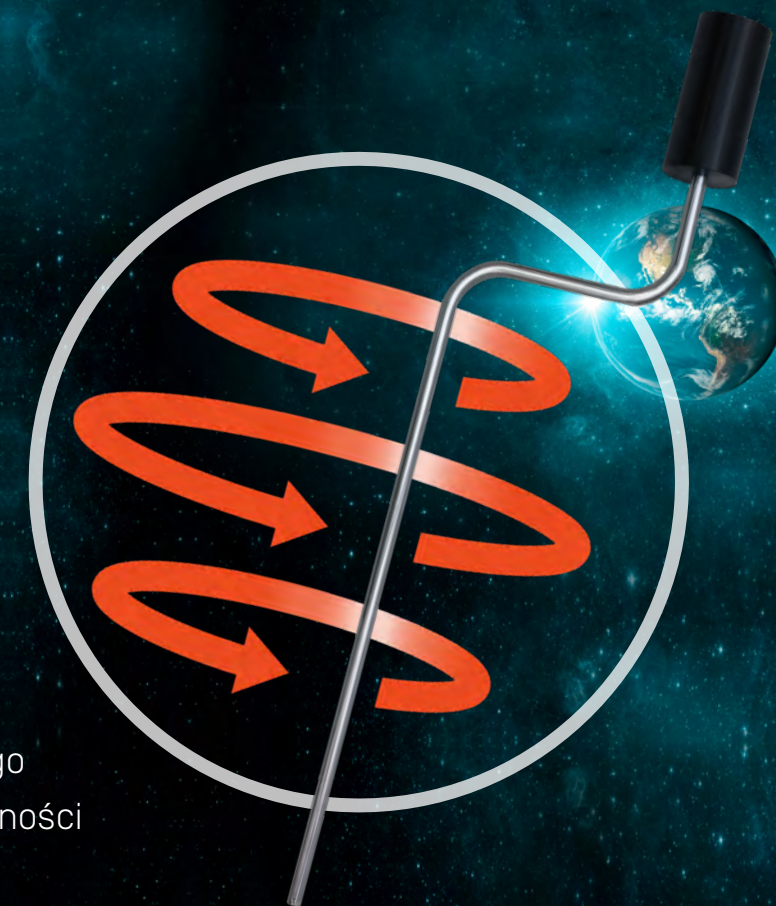
- + Brak ograniczeń – twórz nawet najbardziej wymagające potrawy bez ograniczeń
- + Wybierz żądaną temperaturę, a kocioł automatycznie ją osiągnie i będzie regulować grzanie
- + Bezprzewodowy czujnik umieszczony na narzędziu mieszającym zapewnia dokładny pomiar temperatury potrawy w czasie rzeczywistym
- + Cztery punkty pomiarowe, z których trzy nieustannie przemieszczają się w potrawie, zapewniając precyzyjną kontrolę nad gotowaniem

Każdy dzień
jest inny,
efekty zawsze
takie same.

360°

Bezprzewodowy pomiar temperatury rdzenia

- niezrównany pomiar
- doskonała jakość produktu spożywczego
- najwyższy poziom bezpieczeństwa żywności
- plug & play ►



Genier to urządzenie wielofunkcyjne

Unikalne, trzyczęściowe narzędzie mieszające

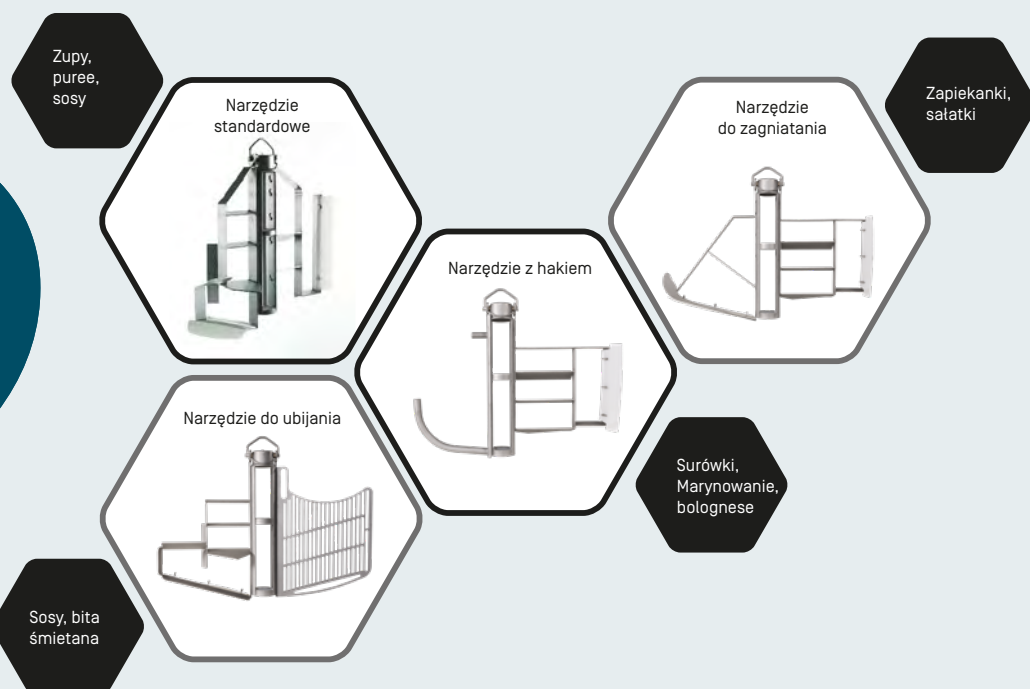
+ Łatwe użytkowanie dla większego bezpieczeństwa w miejscu pracy

Narzędzia mieszadła Dieta ma wyjątkową, trzyczęściową konstrukcję. Kucharz nie musi zatem pracować nieporęcznymi, ciężkimi mikserami. Poszczególne elementy narzędzia Dieta można łatwo montować i odłączać wedle potrzeby.



Unikalne wymienne narzędzia poszerzają zakres potraw, które można przygotować w kotłach warzelnych z mieszadłem.

Wyjątkowe narzędzie mieszadła Dieta można dowolnie skompletować wedle przepisu na przygotowywaną potrawę. Można za jego pomocą przygotowywać różnorodne potrawy, mieszać sałatki, robić purée, a także ubijać składniki na desery.



Wypożyczenie dodatkowe



Przegląd modeli Genier i funkcji



Wyjątkowa
wydajność
w każdych
warunkach

Każdy dzień jest
inny, efekty
zawsze takie
same.

Genier **ACE** INTELIGENCJA



- Pełna automatyzacja
- Najinteligetniejszy na świecie
- Moc i wszechstronność

ACE / Funkcje sterowania:

- 10-calowy wyświetlacz dotykowy z graficznym interfejsem użytkownika opartym na ikonach
- Zakres temperatury 0-125 °C
- Automatyczna regulacja na podstawie temperatury płaszcza, 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

ACE / Funkcje opcjonalne:

- Odczyt raportów HACCP Live podczas gotowania
- Skalowalność oraz informacje o wielkości wsadu w programach gotowania
- Funkcja wagi
- Lanca do mycia ze schowkiem
- Zwiększona moc mieszadła
- Przetłacznik nożny ułatwiający m.in. bezpieczne mieszanie
- Połączenie pomiaru temperatury żywności z zewnętrznym systemem HACCP
- Złącze sygnału optymalizacji energii
- Złącze ciepłej wody do gotowania
- Złącze wody zmiękczonej
- Chłodzenie wodą bieżącą
- Chłodzenie z recyrkulacją wody lodowej – CH4
- Chłodzenie z pompą obiegową i recyrkulacją wody lodowej – CH5
- Zawór spustowy

Genier **GO!** ŁATWE UŻYTKOWANIE



- Stała jakość
- Ograniczenie pracy ręcznej
- Obsługa przyjazna dla użytkownika

GO! / Funkcje sterowania:

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

GO! / Funkcje opcjonalne:

- Regulacja podgrzewania na podstawie temperatury żywności
- Automatyczne obliczanie i dozowanie ilości wody do gotowania
- Pamięć raportów HACCP
- Połączenie pomiaru temperatury żywności z zewnętrznym systemem HACCP
- Lanca do mycia ze schowkiem
- Zwiększona moc mieszadła
- Przetłacznik 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

Porównanie modeli Genier

Funkcje	ACE	GO!	G-Classic
Przechylanie	●	●	●
Gotowanie	●	●	●
Mieszanie	●	●	
Chłodzenie wodą bieżącą	Opcja	Opcja	Opcja
Chłodzenie z recyrkulacją wody lodowej	Opcja		

FUNKCJE GOTOWANIA			
Regulacja temperatury płaszcza	●	●	●
Regulacja temperatury żywności	●	Opcja	Opcja
Kontrola różnicy temperatur ΔT	●		
Dozownik automatyczny wody	●	Opcja	Opcja
Programy mieszania	7 trybów	7 trybów	

AUTOMATYCZNE PROCESY GOTOWANIA			
Programy gotowania	●	●	●
Etapy w programie wieloetapowym	20 etapów	2 etapy	2 etapy
Dodawanie uwag do programów	●		
Sygnalizacja zakończenia programu	●	Opcja	Opcja
Skalowalne przepisy dla partii o różnej wielkości	Opcja		
Programowanie czasu uruchamiania programów	●	●	●
Programy mycia	●	●	

CECHY			
Wbudowana waga	Opcja		
Ochrona poziomów użytkowników hasłem	●		
Liczniki i asystenci konserwacji urządzenia	●	●	●
Genier 360° Sense	Opcja		

RAPORTY HACCP			
Pamięć raportów HACCP	●	Opcja	Opcja
Raporty HACCP na ekranie	●		
Odczyt raportów HACCP Live podczas gotowania	Opcja		

ŁĄCZNOŚĆ			
USB	●	Opcja	Opcja
Połączenie bezprzewodowe	Opcja	Opcja	Opcja

Modele 40–150L

	ACE/GO! 40	ACE/GO! 60	ACE/GO! 80	ACE/GO! 100	ACE/GO! 150
Montaż FS*-FL**-Podstawa	FS -FL - Podstawa	FS -FL - Podstawa	FS -FL - Podstawa	FS -FL - Podstawa	FS -FL - Podstawa
Pojemność netto/brutto [l]	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165
Typowa liczba posiłków	100–150	150–225	225–300	250–350	400–550
Czas nagrzewania*** +20C..+90 °C [min]	15	15	18	23	26

Wymiary					
Szerokość Wolnostojący i chłodzenie CH4 [mm]	1175	1175	1175	1175	1365
Szerokość Model chłodzący CH5 [mm]	1240	1240	1240	1240	1430
Głębokość	1174	1174	1174	1174	1174
Wysokość pokrywa zamknięta / pokrywa otwarta [mm]	1080/1815	1080 / 1815	1080 / 1815	1080 / 1815	1080 / 1957
Wysokość krawędzi otworu kotła [mm]	900	900	900	900	900
Wysokość przechylania [mm]	600	600	600	600	600

Przyłącza					
Moc elektryczna Model elektryczny	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
Moc elektryczna Model parowy	230/50/3, 1 kW 16A	230/50/3, 1 kW 16A	230/50/3, 1 kW 16A	230/50/3, 1 kW 16A	230/50/3, 2 kW 20A
Zużycie pary Para [kg/godz.]	25	30	35	40	55
Przyłącza wody	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Waga urządzeń					
Waga netto/brutto [kg]	230/310	235/315	245/325	250/350	315/415

Models 200–475L

	ACE/GO! 200	ACE/GO! 300	ACE/GO! 400	ACE/GO! 475
Montaż FS*-FL**-Podstawa	FS -FL -Plinth	FS -FL -Plinth	FL	FL
Pojemność netto/brutto [l]	200/215	300/325	400/425	475/500
Typowa liczba posiłków	550–750	800–1100	1050–1500	1250–1750
Czas nagrzewania*** +20C..+90 °C [min]	27	38	42	47

Dimensions				
Szerokość Wolnostojący i chłodzenie CH4 [mm]	1365	1565	1630	1630
Szerokość Model chłodzący CH5 [mm]	1430	1630	1630	1630
Głębokość [mm]	1274	1274	1335	1335
Wysokość pokrywa zamknięta / pokrywa otwarta [mm]	1080 / 1957	1080 / 2096	1330 / 2409	1330 / 2409
Wysokość krawędzi otworu kotła [mm]	900	900	1200	1200
Wysokość przechylania [mm]	600	600	600	600

Połączenia				
Moc elektryczna Model elektryczny	400/50/3, 37 kW 63A	400/50/3, 51 kW 80A	400/50/3, 51 kW 80A	400/50/3, 51 kW 80A
Moc elektryczna Model parowy	230/50/3, 2 kW 20A	400/50/3, 3 kW 10A	400/50/3, 3 kW 10A	400/50/3, 3 kW 10A
Zużycie pary Para [kg/godz.]	70	95	100	110
Przyłącza wody	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Waga urządzeń				
Waga netto/brutto [kg]	330/430	415/540	485/610	510/635

*FS=Wolnostojący **FL=Przymocowany do podłogi ***Wersja elektryczna zgodnie z normą DIN18873-15

Genier
by Dieta

Zautomatyzowane kotły warzelne Dieta

Wiodący światowy producent inteligentnych
i zautomatyzowanych kotłów.

Kotły warzelne Dieta są dostarczane do Europy,
na Bliski Wschód, do Azji, Australii i na statki
wycieczkowe na całym świecie.

Fińska jakość
podparta ponad
30 latami
doświadczenia.



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

