

— EST. 1967 —
GETINGE
— STORKÖK —



NOVÁ GENERÁCIA SKLÁPACÍCH KOTLOV S MIEŠADLOM

*KVALITA & ERGONÓMIA
BEZ KOMPROMISOV*



” Naše kotle spríjemňujú prácu,
znižujú stres a záťaž
organizmu.

To prospieva všetkým.

BEZPEČNÉ VARENIE S RADOSŤOU

Práca vo veľkej kuchyni je náročná, pretože zdvíhanie ťažkých bremien, horúcich nádob a veľkých objemov predstavuje každodennú výzvu. Keď sme v teréne, servis a údržba nie sú naším jediným záujmom. Zaznamenávame si problémy, počúvame nápady a hodnotíme rôzne spôsoby práce, aby sme neustále hľadali nové a vylepšené riešenia. V kombinácii s našou inovatívnou technickou odbornosťou nám tento prístup umožňuje vyrábať sklápacie kotle, ktoré sa ľahko používajú, spĺňajú najvyššie štandardy kvality a poskytujú najlepšie ergonomické riešenia.

50 ROKOV ZLEPŠENIA

Spoločnosť Getinge Storkök, ktorá pôsobí v tomto sektore od roku 1967, je v súčasnosti popredným výrobcom sklápacích kotlov pre veľké kuchyne. Naša vynikajúca povesť je založená na používaní vysoko kvalitných materiálov a vynaliezavých dizajnoch, ktoré sú súčasťou našich produktov, a každá nová séria modelov je uznávaná pre spôsob, akým kreatívne nové funkcie uľahčujú každodennú prácu našich používateľov.

PRODUKTY, KTORÉ DOKÁŽU VIAC

Väčšina našich technických inovácií umožňuje, aby sklápací kotol vykonával viacero úloh s minimálnym vstupom manuálnej práce. Výberom kotla s vhodnou kapacitou na varenie, šľahanie a chladenie môžete veľa získať – nehovoriac o pohodlí produktu, ktorý sa sám umyje, keď je jedlo na stole. Naše kotle sú bezpečné, odolné a ľahko sa udržiavajú čisté.

SPOĽAHLIVÝ SERVIS A BLÍZKY KONTAKT

Naše kotle sa pýšia dlhou životnosťou a nízkymi prevádzkovými nákladmi, no tak ako každému technickému zariadeniu, aj im prospieva pravidelná údržba. Getinge Storkök má sieť kvalifikovaných servisných partnerov, ktorí absolvujú pravidelné školenia, takže vám môžu poskytnúť odbornú pomoc kedykoľvek ju budete potrebovať. Naše servisné oddelenie a tím vývoja produktov spolupracujú, aby sme zaistili, že môžeme spoločne implementovať ďalšie zlepšenia.

VRÁTANE ZAŠKOLENIA

Aj keď sa kotle Getinge Storkök ľahko používajú, vždy je zahrnuté zaškolenie, ktoré vám umožní naplno využiť potenciál produktu. Jeden z našich šéfkuchárov vás navštívi, aby vás oboznámil s používaním produktu a naučil vás všetky tipy a funkcie, ktoré potrebujete vedieť. Existuje tiež množstvo metód, ktoré môže použiť každý používateľ na varenie jedla energeticky efektívnejším spôsobom.

Modul e-log™ zvyšuje povedomie a pomáha podstatne znížiť spotrebu energie.

PRISPÔSOBENIE SA POTREBÁM VAŠEJ KUCHYNE

Keď príde čas na modernizáciu vašej kuchyne, niektoré zaužívané parametre a podmienky býva náročné zmeniť. V spolupráci s našimi odbornými predajcami ponúka Getinge Storkök značný priestor na prispôsobenie našich produktov. Sme vždy ochotní podeliť sa o naše skúsenosti a odborné znalosti a tešíme sa na prispôsobenie našich sklápacích kotlov špecifickým požiadavkám vašej kuchyne.

VITAJTE V GETINGE STORKÖK!

Jednoduchý, užívateľsky prívetivý ovládací panel obrazovky

Viacero funkcií je možné ovládať súčasne

Otočné veko pre jednoduchšie čistenie

Inštalácia bez potreby kotvenia

Jedinečné príslušenstvo, vrátane nožného pedálu a sklopného držiaka gastronádob

NOVÁ GENERÁCIA SKLÁPACÍCH KOTLOV

M5 má ešte väčšiu kapacitu

Upgrade M5 je vybavený novým užívateľsky prívetivým grafickým ovládacím panelom na obrazovke, ktorý poskytuje jasný prehľad. Okrem toho je možné súčasne ovládať viacero funkcií.

Rovnako ako u predchádzajúcich generácií je meranie teploty jadra a plášťa vysoko presné, rovnako ako prietokomer na plnenie vody, čo umožňuje dávkovanie v decilitroch.

IPX5 klasifikácia tesnosti, podporný dizajn a prístup k servisu boli vylepšené, čím sa zvyšuje kvalita a bezpečnosť pre používateľa a samozrejme, že výrobok obsahuje aj obľúbené, jedinečné otočné veko. Jediným jednoduchým úkonom môžete otočiť veko na konci a spustiť ho do kotla, potom ho už stačí len vyčistiť pomocou integrovanej ručnej sprchy – a to všetko pri zachovaní ergonomickej pracovnej polohy.

Parný plášť kotla je samozrejme vybavený aj utesneným parným systémom a funkciou automatického dopúšťania vody. Súčasťou M5 je tiež jedinečné LED osvetlenie vo veku, ktoré poskytuje dokonalý prehľad o aktuálnom stave cez kontrolnú mriežku aj keď je veko zatvorené.

JEDINEČNÉ DOPLNKY

M5 obsahuje dva obľúbené doplnky jedinečné pre Getinge Storkök: sklopný držiak gastronádob, ktorý umožňuje bezproblémové, bezpečné a ergonomické vypúšťanie pokrmov do gastronádob bez použitia naberačiek a lopatiek, a nožný pedál, ktorý uvoľňuje obe ruky pri práci od nutnosti ovládať kotol.

M5

Verzia s tradičnou výškou vyklápania 400 mm.

M5 HI

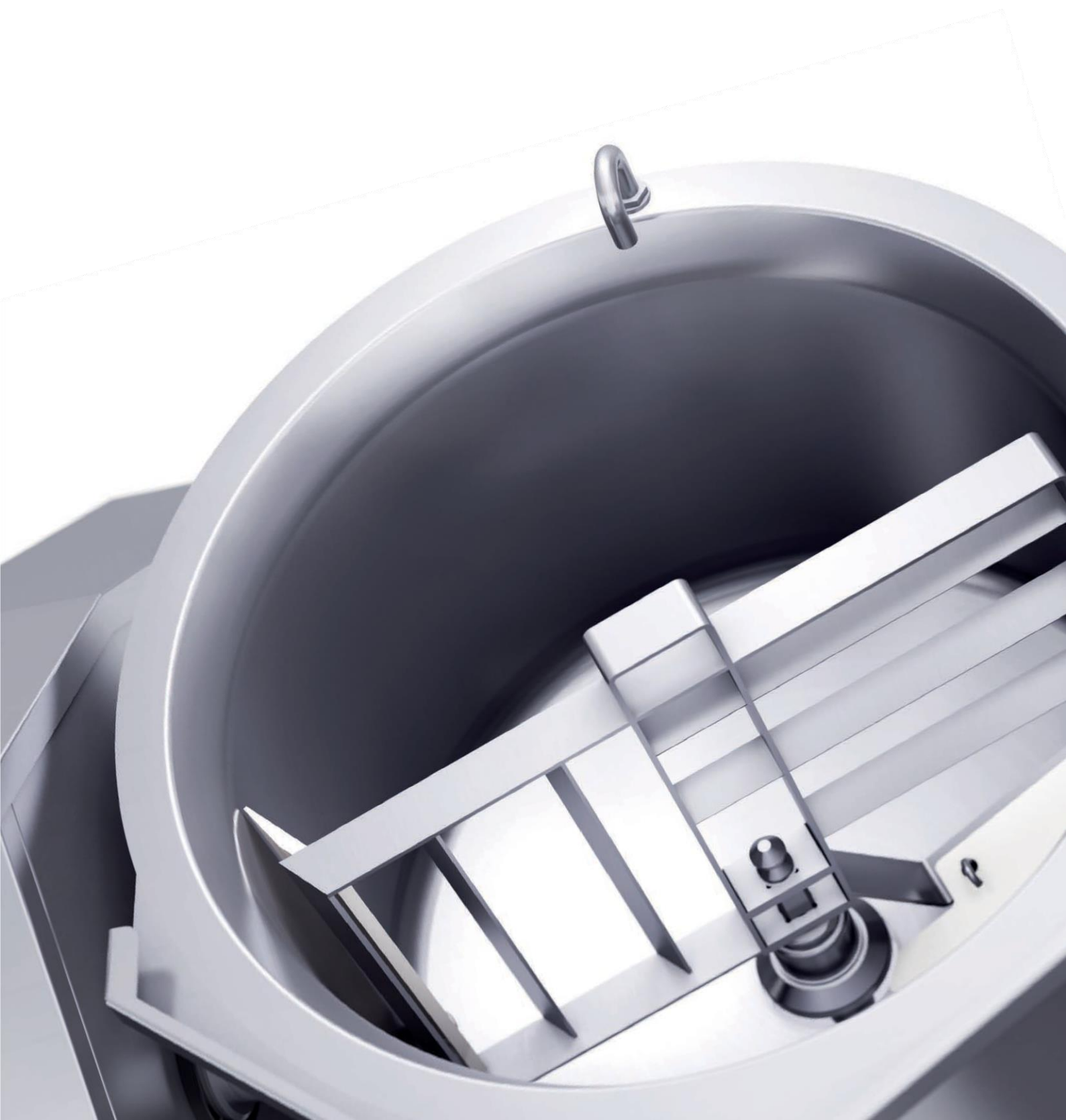
M5 HI ponúka vynikajúcu výšku sklápania 600 mm, čo prináša lepšiu ergonómiu a jednoduchšiu obsluhu.

M5 BL

M5 BL je úplne nová verzia s inštaláciou bez potreby kotvenia. 100% voľne stojaci model je podporený nohami a nemusí byť priskrutkovaný k podlahe a počas inštalácie nie je potrebné vŕtanie, ktoré by mohlo poškodiť tesniacu vrstvu podlahy. Výška vyklápania je 600 mm.



NOVÁ GENERÁCIA SKLÁPACÍCH KOTLOV S MIEŠADLOM



*MAJTE VŽDY VŠETKO POD
KONTROLOU S LED OSVETLENÍM
INTEGROVANÝM PRIAMO DO VEKA*





NOVÁ GENERÁCIA SKLÁPACÍCH KOTLOV S MIEŠADLOM

INTELIGENTNÉ VARENIE A DUSENIE

Funkcia varenia využíva dvojité výstupné fázy a presné meranie teploty, čo umožňuje rýchly ohrev, po ktorom nasleduje rovnomerné udržiavanie. Po vložení produktu do kotla riadiaci systém okamžite zareaguje a obnoví ohrev. Proces varu môže byť tiež časovo riadený. Po uplynutí naprogramovaného času sa zapne program na udržanie teploty a pri vysokých teplotách máte aj možnosť dusiť priamo v kotli. Funkcia, ktorú poskytujú verzie Midi a Maxi, obsahuje aj úplne nový program na kysnutie cesta.

KONTROLA TEPLoty JADRA

Pre automatický systém pri varení a chladení s reguláciou teploty jadra je rozhodujúca teplota samotného jedla, čo je ideálne pre potraviny, ktoré sa ľahko rozvaria. Senzor, ktorý meria teplotu produktu, riadi proces varu alebo chladenia. Riadenie teploty jadra je tiež potrebné pre dokumentáciu a následné sledovanie prostredníctvom riadiaceho programu spoločnosti Getinge Storkök pre HACCP, gs-doc™.

LED OSVETLENIE

Jedinečná novinka verzie M5, LED osvetlenie vo veku poskytuje dokonalý prehľad cez kontrolnú mriežku, aj keď je veko zatvorené. To vám umožní pracovať oveľa efektívnejšie, pretože už nemusíte otvárať veko, aby ste skontrolovali proces varenia, a potom reštartovať miešadlo po zatvorení veka.

EL. OVLÁDANÉ NAKLÁPANIE

Všetky sklápacie kotle rady M5 sú štandardne dodávané s elektronicky riadeným vyklápaním. ART (Automatic ReTilt) automaticky vyklopí kotol, čo uľahčuje plnenie všetkých typov nádob s extrémnou presnosťou.

PRESNÉ NAPÚŠŤANIE

Napúšťacie ramienko je priamo súčasťou kotla, čím sa minimalizuje riziko kontaminácie cez povrchy, ktoré nie sú určené na styk s potravinami. Plnenie vody je riadené elektronicky cez prietokomer, pričom presný objem vody je zobrazený na novom grafickom displeji. Vodu je možné kedykoľvek doplniť aj manuálne.

VÝKONNÉ MIEŠANIE

Miešadlo má šesť prednastavených programov (od 5 do 155 otáčok/min), ktoré pokrývajú všetko od veľmi jemného miešania až po vysokorýchlostné miešanie pri šľahaní. Miešadlo je veľmi výkonné, napríklad dokáže pripraviť zemiakovú kašu z plného kotla uvarených zemiakov. Miešací nástroj je vyrobený zo 100% nehrdzavejúcej ocele, má stupnicu s odstupňovaným objemom a ľahko sa vkladá do kotla. Miešací nástroj aj odnímateľné stierky sa dajú ľahko čistiť v umývačke riadu. Do verzie M5 bolo pridané tlačidlo Hold-To-Run pre spustenie miešadla keď je otvorené veko, vďaka čomu je práca ešte jednoduchšia.

EFEKTÍVNE CHLADENIE

Funkcia chladenia využíva obyčajnú studenú vodu na ochladenie parného plášťa kotla. Chladenie je elektronicky riadené, čo zaisťuje maximálne využitie vody a výraznú úsporu vody v porovnaní s tradičnými systémami.

IWC – EXTERNÉ CHLADENIE

Keďže chladenie prebieha priamo v kotli, chladenie studenou vodou je ideálne pre kuchyne dodávajúce chladené potraviny. To značne šetrí čas a minimalizuje zdvíhanie ťažkých bremien personálu zapojeného do procesu varenia. IWC je ideálny pri príprave studených jedál, pretože zaisťuje, že výrobok nedosiahne teploty, ktoré by mohli podporovať množenie mikroorganizmov. IWC je vysoko výkonný chladiaci systém, ktorý funguje priamo v kotli prostredníctvom externého chladiaceho zariadenia. Keďže chladenie potravín je proces, pri ktorom je dôležitá správna teplota a rýchlosť chladenia, gs-doc™ je vždy štandardnou súčasťou sklápacích kotlov s funkciou IWC, aby sa dosiahlo zabezpečenie kvality.

PROGRAMOVANIE A NASTAVENIA

Elektronický riadiaci systém kotla je tiež vybavený funkciou programovania, ktorá umožňuje uložiť rôzne programy do pamäte, čím sa zjednoduší a zefektívni proces varenia.



NOVÁ GENERÁCIA SKLÁPACÍCH KOTLOV S MIEŠADLOM



*JEDINEČNÝ SKLOPNÝ DRŽIAK GASTRONÁDOB
– JEDNODUCHÉ, BEZPEČNÉ A ERGONOMICKÉ!*



PRÍSLUŠENSTVO PRE JEDNODUCHŠÍ PRACOVNÝ ŽIVOT

SKLOPNÝ DRŽIAK GASTRONÁDOB

Revolučný sklopný držiak pre kotol. Držiak sa pri vyklápaní nakláňa spolu s kotlom, čo umožňuje vypúšťanie pokrmov do gastronádob bez použitia naberačiek, lopatiek, a bez neporiadku. Môžete jednoducho naplniť jednu nádobu naraz akýmkoľvek produktom.

Otočte držiak o 180° a zaistí sa v polohe, ktorá poskytuje optimálny povrch na umiestnenie škatúl s mliekom, hneď vedľa kotla. Umiestnite nádobu s mliekom na policu a nechajte mlieko tiecť cez mriežku veka, kým je miešadlo v prevádzke. Jednoduché, bezpečné a ergonomické!

ACT UMÝVACÍ NÁSTROJ

- Nástroj ACT (Advanced Cleaning Tool) čistí kotol rýchlo a efektívne a vyžaduje minimálny pracovný vstup.
- Umývací nástroj je ovládaný jednoduchým komplexným systémom s tromi prednastavenými programami. Vyberte si program, pridajte tabletu ACTab a cyklus sa spustí a prebehne automaticky. Stačí umyť a kotol je pripravený na ďalší cyklus.
- ACT dokáže účinne vyčistiť kotol, čím sa zníži spotreba vody a energie. To umožňuje hospodárnejšiu prevádzku a znižuje dopad na životné prostredie.
- ACT funguje stále s rovnakou účinnosťou
- ACT obsahuje unikátnu kruhovú kefu, ktorá sa otáča okolo vlastnej osi. To zaisťuje, že je neustále oplachovaná a udržiavaná oddelene od zvyškov jedla počas celého umývacieho cyklu.
- ACT podstatne zvyšuje účinnosť, pretože naše vlastné tablety ACTab umožňujú rýchlejší a efektívnejší umývací cyklus.

NOŽNÝ PEDÁL

Umožňuje užívateľovi mať obe ruky voľné pri práci s kotlom. Pokiaľ je stlačený nožný pedál, miešadlo sa môže otáčať rýchlosťou do 20 otáčok/min pri otvorenom veku.

CEDIACE SITO

Cediace sito je neoceniteľným doplnkom napríklad pri vypúšťaní vody zo zemiakov alebo cestovín. Sito sa namontuje na výpusť kotla jedným jednoduchým nasadením.

RUČNÁ SPRCHA

Uľahčuje čistenie kotla. Ručná sprcha sa vyznačuje nárazuvzdorným dizajnom a je možné nastaviť koncentráciu aj tlak prúdu. Dá sa jednoducho zavesiť na podperu kotla a je dodávaná s armatúrou pre teplú a studenú vodu.

ODMERNÁ TYČ

Odmerná tyč umožňuje užívateľovi neustále sledovať objem využívaný v kotle. Vešia sa na okraj kotla.

SOUS VIDE KOŠE

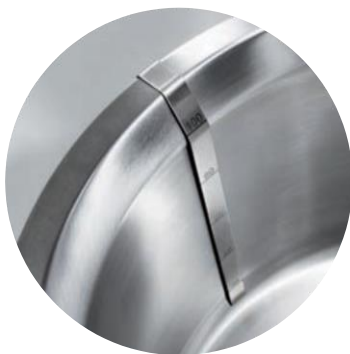
Košíky na zavesenie na miešací nástroj varnej nádoby na prípravu vákuovo balených potravín sous vide. K dispozícii v dvoch rôznych veľkostiach: 25 litrov pre 100, 200, 300 a 400 litrové kotle a 13 litrov pre 50, 75 a 150 litrové kotle.

VOZÍK NA NÁRADIE

Vozík na náradie uľahčuje pohyb a skladovanie predmetov, ako sú cediace, miešacie a čistiace nástavce. Vozík je vyrobený z nehrdzavejúcej ocele a je dostupný vo verziách pre dve alebo tri konfigurácie náradia.

VYPÚŠŤACÍ VENTIL

Motýľový ventil v hygienickej konštrukcii na vypustenie kotla alebo pripojenie čerpadla. Vyrobený je zo 100% nehrdzavejúcej ocele a obsahuje gumové tesnenie EPDM. Môže byť dodaný vo veľkostiach 2" a 3" a podľa špecifikácií ISO / SMS.



ŠPECIFICKÉ PREVEDENIE

Kontaktujte tím v Getinge Storkök alebo niektorého z našich predajcov, aby sme spoločne našli ideálne riešenie pre vašu konkrétnu kuchyňu!

KOTLE V PARNÝCH VERZIÁCH

Kotle je možné prispôsobiť na ohrev parou z existujúcich externých parných zdrojov.

ZOSTAVY

Ložiská prispôbené väčšine výrobcov na trhu je možné vyrobiť na objednávku. To umožňuje integrovať nový model M5 alebo M5 Hi do existujúceho radu kotlov.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

Elektrické pripojenie kotla je možné prispôsobiť pre iné sieťové napätie.

PODSTAVEC

Nerezový podstavec kotla môže byť špeciálne vyrobený v niekoľkých rôznych šírkach, aby bolo možné inštalovať nové kotle na existujúce podlahové vpuste na miestach, kde boli predtým nainštalované kotle iných značiek. Prispôbiť je možné aj umiestnenie prívodu elektriny a vody.

BEZPEČNOSŤ

Parný systém kotla je zabezpečený proti nadmernému tlaku. Okrem tohto systému existujú bezpečnostné komponenty, ako sú vysokokvalitné tlakomery a poistné ventily. Výchrevné telesá sú jedinečne nakonfigurované tak, aby boli vždy umiestnené pod vodou, a sú tiež vybavené ochranou proti prehriatiu.

Systém naklápania kotla obsahuje protišmykovú ochranu, ktorá zaisťuje, že kotol zostane vždy bezpečný vo všetkých polohách. Rýchlosť miešadla sa nepretržite monitoruje, aby sa zabezpečilo, že nebude nadmerná, čím sa zaručí, že naprogramovaná rýchlosť nebude nikdy prekročená. Kotle majú tiež nízku hladinu hluku (max. 68 dB(A)) a extrémne nízku vonkajšiu teplotu (okolo 30°C).

JEDNODUCHÁ DOKUMENTÁCIA

S GS-DOC™ A E-LOG™



E-LOG™ (OPCIA)

Kotol od Getinge Storkök je vysoko energeticky úsporný s koeficientom využitia 95 % (merané podľa normy EFCEM).

Existuje však mnoho spôsobov, ako môže užívateľ pripraviť jedlo energeticky efektívnym spôsobom. Napríklad nevarte pri zbytočne vysokých teplotách a neuchovávajte jedlo zbytočne dlho teplé a podobne. Na pomoc používateľovi pri minimalizácii spotreby energie pri varení vyvinulo Getinge Storkök modul e-log™, ktorý zaznamenáva spotrebu energie na proces aj v pohotovostnom režime. Môže tiež zaznamenávať celkovú spotrebu energie počas životnosti kotla.

Spotrebu energie pre každý kotol je možné sledovať cez bežný webový prehliadač. Štandardný model obsahuje zjednodušenú verziu e-log™, ktorú možno ovládať z grafického displeja kotla.

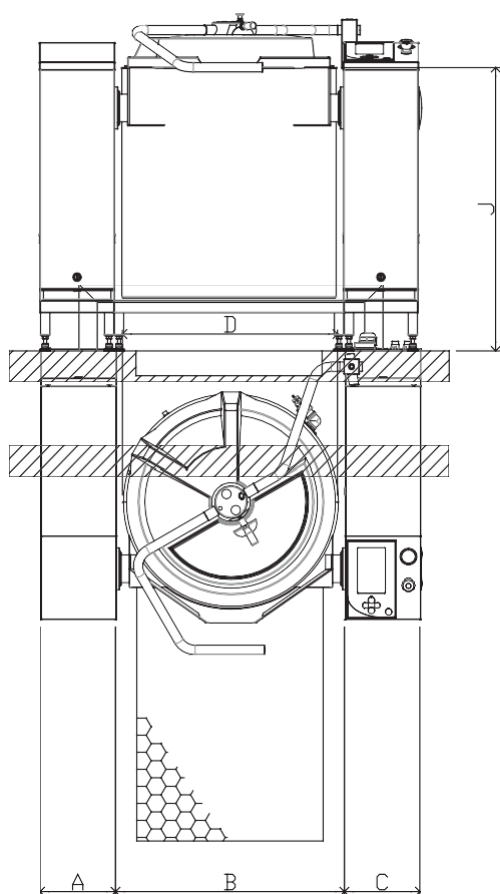
GS-DOC™ (OPCIA pre BAS+ and MAXI)

gs-doc™ je systém, ktorý bol vyvinutý na zjednodušenie dokumentácie v pláne HACCP. Systém ukladá informácie v spojení s každým jednotlivým procesom varenia, vrátane teploty, času a toho, ktorý zamestnanec proces vykonal, a tiež spracováva všetky prevádzkové alarmy. Všetky údaje sa ukladajú lokálne pre každý kotol. K prevádzkovým informáciám o kotli je možné pristupovať za účelom kontroly rovnakým spôsobom ako pri e-log™.

Zjednodušená verzia gs-doc™, ktorú možno ovládať z grafického displeja kotla, je súčasťou štandardnej výbavy.

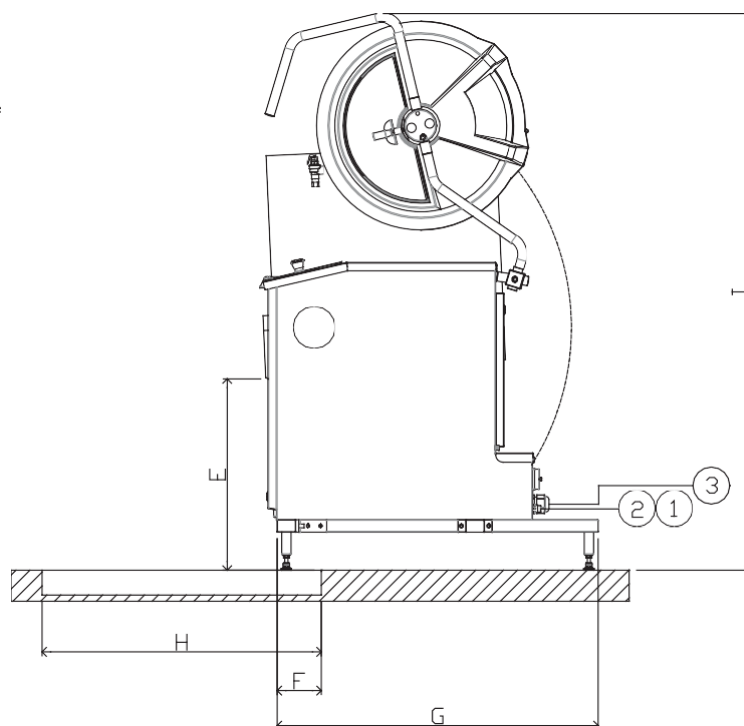
KTORÁ VERZIA M5 VYHOVUJE VAŠIM POTREBÁM?

	Mini	Bas	Bas+	Midi	Maxi	Maxi/IWC
El. napúšťanie	•	•	•	•	•	•
Varenie	•	•	•	•	•	•
Časová kontrola	•	•	•	•	•	•
Miešanie		•	•	•	•	•
ACT umývanie		•	•	•	•	•
Chladenie				•	•	•
Kysnutie				•	•	•
Programovanie	•	•	•	•	•	•
Teplota pokrmu			•		•	•
Diagnostický systém	•	•	•	•	•	•
Cook & Chill						•
gs-doc™ (HACCP)						•
e-log™	Za príplatok	Za príplatok	Za príplatok	Za príplatok	Za príplatok	Za príplatok
LED osvetlenie vo veku		•	•	•	•	•
Sous Vide					•	•



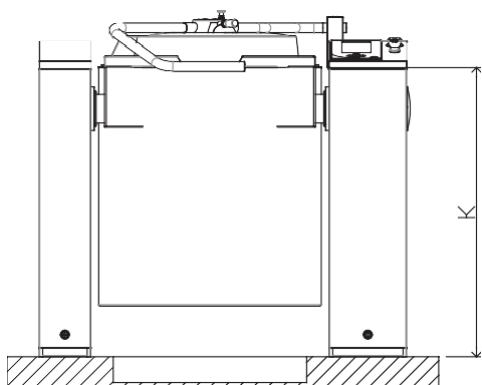
ŠPECIFIKÁCIA VÝKLOPNÝ KOTOL M5BL

VÝŠKA VÝPUSTE: 600 MM

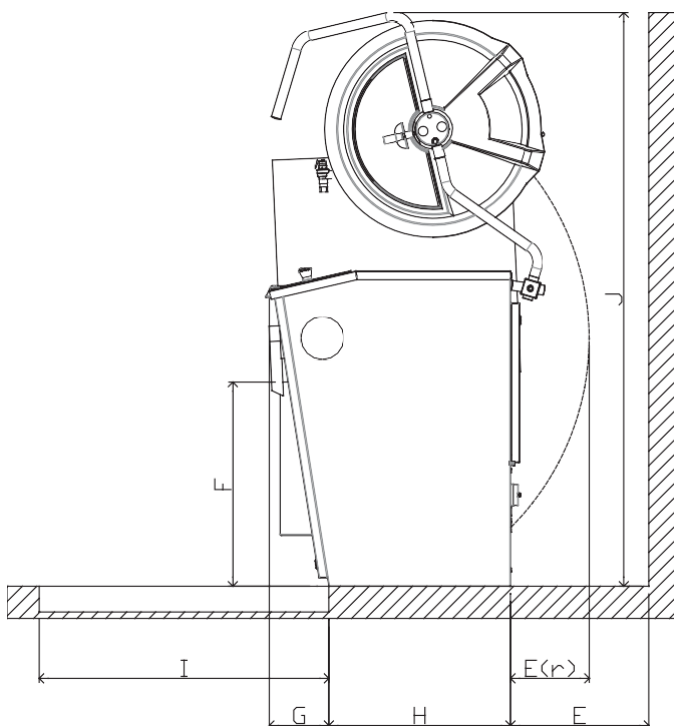
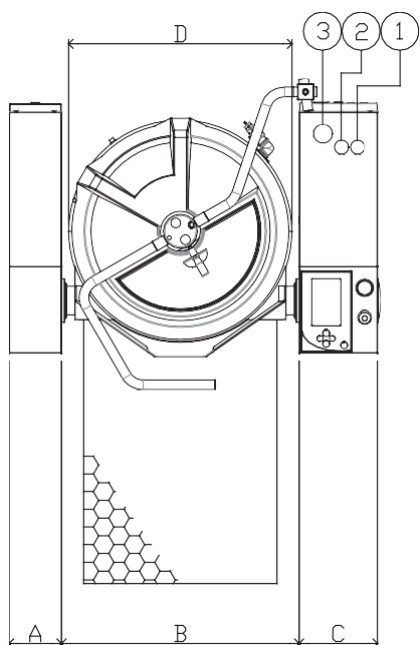


1. STUDENÁ VODA. 2. TEPLÁ VODA. 3. ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE, 3N 50 HZ 400/230 V.

Objem	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Prikon celkový	Prikon miešadla	Poistka	Čas ohrevu
L	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	kW	A	Min.
50	240	655	240	605	610	140	1035	800	1716	900	15,0	0,5	25	25
75	240	655	240	605	610	140	1035	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	240	740	240	690	610	140	1035	900	1786	900	22,5	1,0	35	30
150	240	960	240	910	610	140	1253	900	1966	900	30,0	1,1	45	35
200	240	960	240	910	610	140	1253	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	240	1085	240	1035	610	140	1378	900	2070	900	45,0	2,2	80	35

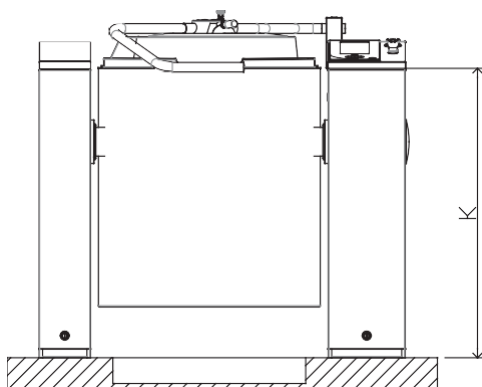


ŠPECIFIKÁCIA
VÝKLOPNÝ KOTOL M5HI
VÝŠKA VÝPUSTE: 600 MM



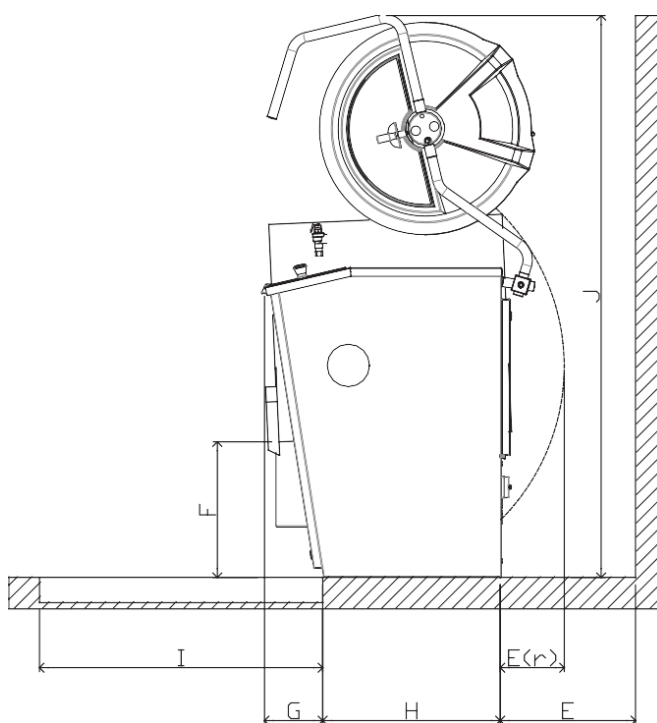
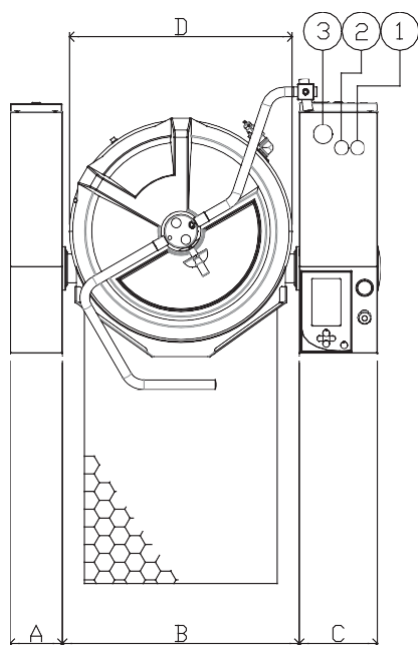
1. STUDENÁ VODA. 2. TEPLÁ VODA. 3. ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE, 3N 50 HZ 400/230 V.

Objem	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Príkon celkový	Príkon miešadla	Poistka	Čas ohrevu
L	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	kW	A	Min.
50	160	655	240	605	104	330	610	185	564	800	1716	900	15,0	0,5	25	25
75	160	655	240	605	193	330	610	185	564	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	690	247	430	610	185	564	900	1786	900	22,5	1,0	35	30
150	160	960	240	910	409	430	610	185	564	900	1966	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	910	409	430	610	185	564	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	1035	543	580	610	185	564	900	2070	900	45,0	2,2	80	35



ŠPECIFIKÁCIA VÝKLOPNÝ KOTOL M5

VÝŠKA VÝPUSTE: 400 MM



1. STUDENÁ VODA. 2. TEPLÁ VODA. 3. ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE, 3N 50 HZ 400/230 V.

Objem	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Prikon celkový	Prikon miešadla	Poistka	Čas ohrevu
L	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	kW	A	Min.
50	160	655	240	605	63	330	410	185	564	800	1716	900	15,0	0,5	25	25
75	160	655	240	605	152	330	410	185	564	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	690	206	430	410	185	564	900	1786	900	22,5	1,0	35	30
150	160	960	240	910	369	430	410	185	564	900	1966	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	910	369	430	410	185	564	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	1035	503	530	410	185	564	900	2070	900	45,0	2,2	80	35
400	160	1085	240	1035	603	630	410	185	564	900	2220	1050	50,0	3,0	80	35

ECONOMY
ENVIRONMENT
QUALITY
SAFETY
ERGONOMICS
HYGIENE

— EST. 1967 —

GETINGE

— STORKÖK —

VÁŠ PARTNER: