

Míchací kotel Dieta Genier ACE 475 FL1200

Technická specifikace



Dieta Genier ACE 475 FL1200

moderní úsporné
MONTYCON[®]
gastronomické technologie

Plně automatizovaný všestranný míchací kotel vybaven dokonalou inteligencí s jedinečným třídičným míchacím nástrojem dovede váš proces vaření pokaždé k vynikajícím výsledkům. Nabízí nové chytré funkce, které usnadňují každodenní práci!

Míchací kotel Genier nabízí neuvěřitelně širokou škálu použití a receptů, od jídel podávaných za tepla nebo chlazených až po produkty vařené za studena.



Příslušenství

- 1 Měřicí tyč
- 2 Sítková deska
- 3 Mycí nástroje
- 4 Nástroj na šlehání
- 5 Míchací hák
- 6 Skládací nástroj
- 7 Nástěnný držák
- 8 Vozík na příslušenství
- 9 Držák GN zásobníku

Technická data

Objem:

- Čistý/hrubý objem: 475/500 litrů.

Instalace:

- Přišroubováno k podlaze.

Směšovač:

- Rychlost míchání 10-160.
- 7 režimů míchání, včetně automatického chodu.
- Míchání zpětného chodu při otevřeném víku nebo při nakloněné konvici.
- Třídílný míchací nástroj s odnímatelnými stěrkami.

Konstrukce:

- Elektronické naklápění s nastavitelným sklonem opěradla.
- Výška náklonu 600 mm.
- Maximální tlak v plášti 1,5 bar (128 °C).
- Vnitřek konvice z nerezové oceli AISI 316.
- Odnímatelné víko z nerezové oceli, které lze otočit o 360° na místě.
- Odpružené víko.
- Víko s velkým otvorem s mřížkou.



Technická data

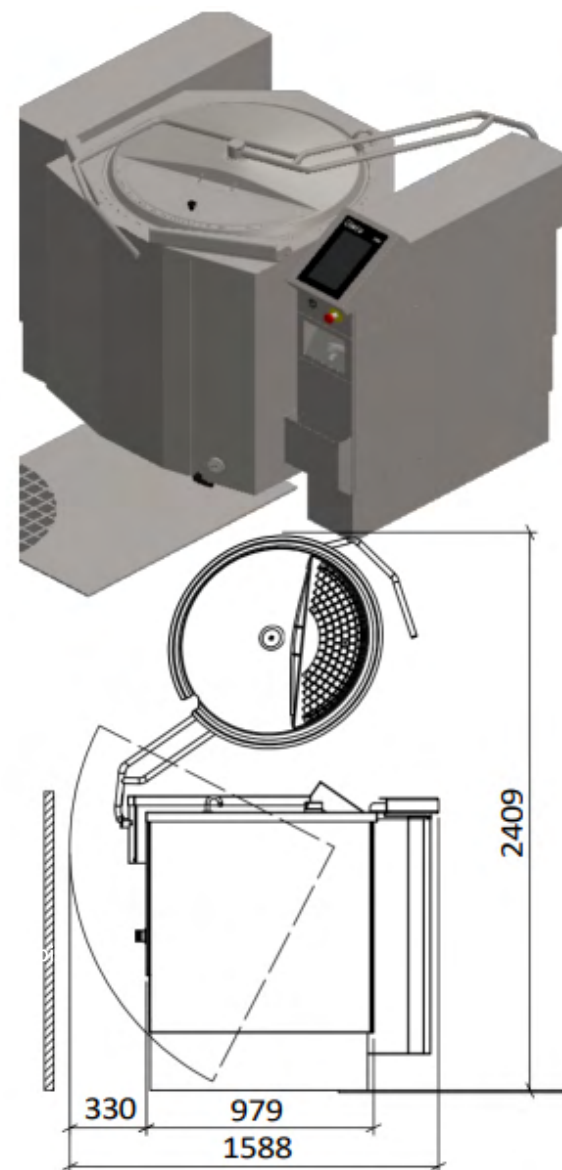
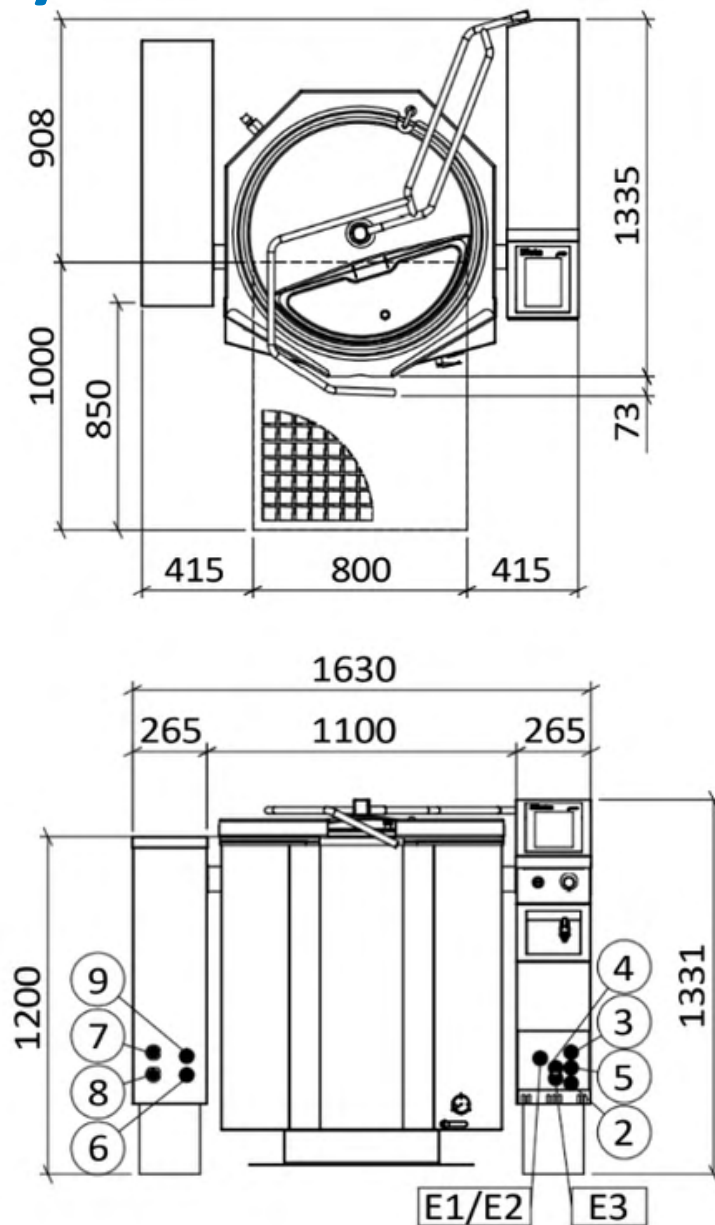
Řídicí systém:

- 10palcová dotyková obrazovka s uživatelským rozhraním s ikonami.
- Teplotní rozsah 0...125 °C.
- Automatická regulace na základě teploty pláště, teploty potravin nebo teplotního rozdílu.
- Automatické přidání a výpočet vody na vaření.
- Ukládání programů na vaření.
- Navádění a upozornění během vaření.
- Lze nastavit čas začátku programu vaření.
- 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:

- Hlášení HACCP v reálném čase během vaření.
- Škálovatelné programy vaření s počtem dávek.
- Nožní pedál, který umožňuje např. bezpečné míchání.
- Mycí hadice a úložný prostor.
- Zvýšený míchací výkon.
- PT100 připojení pro externí systém HACCP.
- Připojení optimalizace energie.
- Připojení a spínač teplé vody na vaření.
- Připojení měkké vody.
- Chlazení vodou z vodovodu a cirkulované chlazení ledovou vodou.
- Vyprazdňovací ventil.

Rozměry:



Poznámka: Všechny rozměry jsou v mm

Technické informace - Genier ACE 475 FL1200

-	Objem, netto/brutto:		475 / 500 litrů
-	Hmotnost, netto/s přepravním obalem:		510 / 580 kg
-	Výška náklonu:		600 mm
-	Připojení (flexibilní):		
-	Elektrický	(Elektrický model)	#E1 51 kW, 400V 3~, 80A, 50/60 Hz, RCD typ B 30mA
-	Elektrický	(model Steam)	#E2 2,5 kW, 400V 3~, 10A, 50/60 Hz
-	Elektrický	(volitelně)	#E3 Informační chladicí jednotka
-	Studená voda		#2 DN 15, G1/2", 200...600 kPa (2...6 bar), filtrováno na 15 µm *
-	Teplá voda	(volitelně)	#3 DN 15, G1/2", 200...600 kPa (2...6 bar)
-	Horká voda	(volitelně)	#4 DN 15, G1/2", max. 80 °C, 200...600 kPa (2...6 bar), Filtrováno na 15 µm *
-	Změkčená voda	(volitelně)	#5 DN 15, G1/2", 100...600 kPa (1...6 bar), filtrováno na 15 µm *
-	Domácí pára	(model Steam)	#6 DN 20, G3/4", 150...200 kPa, 110 kg/h
-	Kondenzát	(model Steam)	#7 DN 15, G1/2", protitlak 0 kPa, sestupné vedení
-	Chlazení vody v		#8 DN 25, G1", +0,1...+1 °C, 200...250 kPa (2...2,5 bar), 60...70 l/min, Filtrováno na 15 µm *
-	Chlazení vody venku		#9 DN 25, G1", protitlak 0...50 kPa (0...0,5 bar)

* Voda do pláště konvice: Filtrováno na 15 µm, 0...40 °C, max. 5 °dH, vodivost 30... 1000 µS/cm, max. chloridy 100 mg/l, chlor max. 0,25 mg/l, pH 6,5...9,5

Technické popisy

Vytápění

- Elektrický model.
- Parní model.
- Ohřev může probíhat pomocí automatické regulace teploty na základě teploty potravin, teploty pláště nebo rozdílu těchto teplot.
- Při regulaci teploty potravin inteligentní řízení ohřevu, které zabraňuje vyhoření a snižuje spotřebu energie.
- Zobrazení teploty s rozlišením 1 °C s přehledným číselným displejem.
- Rozsah nastavení 0... 125 °C.
- Maximální tlak pláště je 1,5 baru.

Controller

- Velký a snadno čitelný 10palcový dotykový displej s jasnými a dobře viditelnými informacemi.
- Elektronické ovládání ohřevu, plnění vodou a míchání.
- Velká a snadno použitelná ovládací tlačítka pro nastavení funkcí konvice. Aktivní jsou pouze dostupné funkce.
- Informační zprávy, pokyny pro energeticky úsporné používání a chybová hlášení.
- Možnost nastavit vzdálené vizuální signály, které vedou uživatele.
- Dotykový displej lze během mytí uzamknout, aby se zabránilo nesprávnému stisknutí.
- Neaktivní dotykovou obrazovku lze přepnout do úsporného režimu spánku, ze kterého se vrátí k okamžitému použití.

Technické popisy

Mixer

- Dvoucestný otočný spodní mixér integrovaný do dna konvice, volně použitelný ve všech polohách.
- Míchací nástroj lze rozložit na tři (3) samostatné části o hmotnosti až 4,5 kg. Umožňuje ergonomickou manipulaci s nástrojem při vkládání a vyjímání z konvice.
- Míchací nástroj, který lze rozebrat a kompletně vyprat v mycím koši 500x500 mm v pračce.
- Mixér se hodí např. pro přípravu za studena, drcení, přípravu pyrů (např. bramborové kaše), míchání směsí, hnětení a šlehání.
- Části míchacího nástroje lze nahradit speciálními nástroji podle požadavku připravovaného výrobku.
- Plynulá volba rychlosti míchání v rozmezí 10-160 (10-96 ot./min.).
- Sedm (7) připravených míchacích programů je vhodných pro všestrannou výrobu potravin. Míchací programy si můžete podle potřeby sami upravit.
- Pokud se otevře víko konvice, mixér se automaticky zastaví.
- Mixér lze aktivovat pulzním spínačem při otevřeném víku, nakloněné konvici nebo při naklonění konvice.

Doplňování vodou

- Automatické doplňování vody probíhá na základě zvolených litrů vody nebo se měří množství přidané vody.
- Výlevka na vodu je umístěna na okraji hrnce. Lze ji používat při zavřeném víku a nakloněné konvici.

Technické popisy

Náklon

- Elektrický náklon.
- Nastavitelná funkce zpětného náklonu, která automaticky zastaví vyprazdňování produktu z konvice.
- Při vyprazdňování se konvice naklápí z výšky 600 mm, což umožňuje ergonomickou pracovní výšku a vyprazdňování i velkých nádob.

Víko

- Víko je z odolné nerezové oceli a je vybaveno pružinovým závěsem.
- Má velkou bezpečnostní mřížku (včetně samostatného víka) pro přidávání přísad.
- Je odnímatelné pro přenesení do myčky.
- Víko konvice lze na místě otáčet o 360 stupňů, což umožňuje otírání víka bez nutnosti sahat nad konvici.

Konstrukce

- Horní okraj konvice je oddělen od ohřevného prostoru, aby se během vaření nezahříval.
- Značení objemu na vnitřním povrchu konvice.
- Vnitřní části konvice, které přicházejí do styku s potravinami jsou vyrobeny z kyselinovzdorné nerezové oceli AISI 316.
- Kryty konvice, podstavec a další části jsou z nerezové oceli AISI 304.

Technické popisy

Programy

- Uživatelsky programovatelné vícestupňové varné procesy jsou uspořádány do složek podle typu výrobku.
- V programech vaření může uživatel zadat kroky pro řízení teploty a doby ohřevu/chlazení, míchání a množství přidávané vody.
- Lze nastavit pokyny a alarmy, kterými se uživatel řídí, např. přidávání surovin a kontrola výrobku.
- Nejpoužívanější programy vaření lze přesunout do oblíbených položek pro rychlý přístup.
- Boční panel lze posunem prstu zviditelnit a zobrazit na něm průběh vícestupňového programu vaření a upravovat budoucí kroky v průběhu programu.
- Uživatel může naplánovat automatické spuštění svých programů vaření.
- Možnost nastavení časovače vajec s vlastním alarmem.

HACCP a zprávy

- Zprávy HACCP z varných programů uložených v paměti konvice lze zobrazit na displeji.
- Přehledy spotřeby elektřiny a vody lze zobrazit z programů vaření i z paměti konvice.
- Konvice ukládá zprávy o používání, sleduje potřebu klíčových úkonů údržby a plán komponent.
- Informuje a instruuje uživatele o postupech údržby a kontaktování servisu.
- Zprávy v paměti konvice lze přenášet pomocí USB klíče.

Technické popisy

Mycí programy

- Připravené mycí programy.
- Nástroje mycího nástavce, které lze vyměnit, umožňují automatické čištění vnitřních povrchů konvice.
- Mycí programy ohřívají a dávkují vodu a spouštějí mycí nástroj.
- Kompletní oznámení o mytí s přehledem spotřeby energie a vody.

Uživatelé a nastavení

- Úrovně přístupu chráněné heslem umožňují uživateli nastavit, jaké programy a/nebo funkce vaření smí provádět.
- Servisní režim se servisní diagnostikou a testy pohonů přímo z displeje řídicí jednotky.
- Uživatel si může základní nastavení přizpůsobit svým potřebám.

Certifikáty a normy

- Konvice splňuje normu DIN18855-1 pro konvice.
- Splňuje požadavky CE na bezpečnost.
- Zabránění znečištění vody zpětným tokem podle normy EN 1717.
- Vyrobeno v továrně s certifikáty ISO9001, ISO14001 a ISO45001.

Technické popisy

Bezpečnostní funkce

- Tlakový spínač zastaví ohřev, pokud tlak v parním plášti stoupne příliš vysoko.
- Bezpečnostní ventil se otevře, pokud tlak v konvici stoupne nad povolenou úroveň.
- Plovákový spínač zabrání ohřevu, pokud je v parním generátoru příliš málo vody.
- Text poznámky na displeji upozorňuje na nutnost oddělení.
- Omezení nadproudu naklápěcího motoru zabraňuje jeho přerušení.
- Motor nakládání je vybaven mechanickou brzdou, která zabraňuje nechtěnému pohybu.
- Nadproudové limity a limity přehřátí směšovacího motoru chrání motor.

Příslušenství

- Měřicí tyč
- Sítková deska
- Mycí nástroje
- Nástroj na šlehání
- Míchací hák
- Skládací nástroj
- Nástěnný držák
- Vozík na příslušenství konvice
- Držák GN-zásobníku
- Vozík pro GN-tray
- Mycí nástroje
- Nástroj na šlehání
- Míchací hák
- Skládací nástroj
- Nástěnný držák
- Vozík na příslušenství konvice
- Držák GN-zásobníku
- Vozík pro GN-tray

Technické popisy

Možnosti instalované z výroby

- Rozšířené programy vaření a hlášení HACCP:
 - Programy vaření se automaticky škálují podle požadované velikosti dávky.
 - Programy vaření jsou vhodné pro přenos mezi různými velikostmi konvic.
 - Výstražný tón pro dokončení programu.
 - Zprávy HACCP z programů pro vaření lze nastavit tak, aby obsahovaly recepturu, identifikátory šarží a celkový objem, aby je bylo možné ztotožnit se systémem řízení.
 - Zprávy HACCP uložené z programů vaření lze během vaření v reálném čase zobrazit na displeji konvice.
- Nožní pedál pro ovládání bezpečnostního míchání, nakládění a přidávání vody bez použití rukou.
- Mycí hadice s pistolí a úložným pouzdrem.
- Mycí hadice s pístem Heavy-Duty a úložným pouzdrem.
- Aktivní středová osa, která poskytuje další topnou nebo chladičí plochu.
- Přídavné čidlo Pt100 pro měření teploty potravin, které lze připojit k externímu systému monitorování teploty.
- Chlazení vodou z vodovodu, která odtéká do kanalizace (CH3):
 - Chladičí médium je voda z vodovodu, která je průběžně odváděna.
 - Aktivace z ovládacího panelu nebo jako do kanalizace. součást programu.
 - Teplotu chlazení lze nastavit.
 - Pokud je nastavena teplota chlazení, aktivuje se funkce Chill-Hold.
 - Na konci procesu chlazení se plášť automaticky vyprázdní (vypustí se).

Technické popisy

Možnosti instalované z výroby

- Chlazení cirkulující ledovou vodou (CH4):
 - Aktivace z ovládacího panelu nebo jako součást programu.
 - Teplotu chlazení lze nastavit.
 - Pokud je nastavena teplota chlazení, aktivuje se funkce Chill-Hold.
 - Chlazená středová osa, která zvyšuje chladicí plochu.
 - Na konci procesu chlazení se plášť automaticky vyprázdní (aby se vypustil).
- Mikrofiltr, který se instaluje do přípojky přívodu vody, vyměnitelné filtrační vložky.
- Vyprazdňovací trubka 2" pro přední část konvice. Standardní ventil Echtermann.
- Vyprazdňovací trubka 2,5" pro přední část konvice.
- Vypouštěcí trubka, 2,5", na dně konvice s připojením pomocí svorky k vlastnímu ventilu.
- Vylepšené míchací motory vhodné například pro práci s těžkými směsmi pro výrobu za studena (pouze GO!).
- Podpovrchový instalační rám pro montáž na podlahu.