GETINGE

Kotły z mieszadłem

POWERED BY
RM GASTRO

Siła i niezawodność

To idealne rozwiązanie dla dużych, profesjonalnych kuchni. Solidna konstrukcja zapewnia długowieczność i niezawodność, nawet przy intensywnym użytkowaniu. Jest niezastąpionym partnerem w wymagających środowiskach gastronomicznych, gdzie sprzęt musi sprostać najwyższym standardom.

Inteligentne podgrzewanie

Precyzyjna kontrola temperatury i inteligentny system grzania, zapewnia najwyższą precyzję każdego przygotowanego dania. Nowoczesna technologia sprawia, że potrawy osiągają idealną temperaturę, co przekłada się na doskonały smak i wysoką jakość. Takie precyzyjne gotowanie pozwala w pełni wykorzystać potencjał składników.

Precyzyjna kontrola temperatury

Nowoczesny system napełniania z inteligentnym czujnikiem temperatury zapewnia maksymalną kontrolę nad procesem gotowania. Gdy zostanie uruchomiony, automatycznie zatrzymuje dopływ wody, jeśli temperatura potrawy obniży się o 10°C. Dzięki temu minimalizowane są wahania mocy, poprawia się efektywność energetyczna, a urządzenie działa bardziej stabilnie i ekonomicznie.

Ekoświadomość i energooszczędność

Gotowanie na dużą skalę przy jednoczesnej oszczędności energii stanowi podstawę działania tego urządzenia. Dzięki efektywności energetycznej sięgającej około 95% według normy EFCEM, niemal cała dostarczana energia jest wykorzystywana bezpośrednio do podgrzewania, co przekłada się na oszczędność i dbałość o środowisko. Z myślą o jeszcze większej optymalizacji M6 został wyposażony w szereg nowych funkcji, takich jak różnorodne tryby eco oraz system monitorowania parametrów pracy – na przykład czasu otwarcia pokrywy w trakcie gotowania.

Energooszczędne gotowanie - tryb eco

M6 posiada tryb oszczędzania energii, który zapobiega gotowaniu się jedzenia powyżej 96°C, a co za tym idzie przypalaniu. Wpływa to na oszczędność energia i lepszą kontrolę nad procesem gotowania. Monitorując zużycie energii i usprawniając operacje gotowania, możesz zmniejszyć swój ślad ekologiczny i przyczynić się do bardziej zrównoważonej przyszłości.

Ekologiczny program mycia

Kocioł M6 został wyposażony w ekologiczny program mycia, który skutecznie zmniejsza zużycie energii i wody podczas czyszczenia misy. Dzięki wykorzystaniu wody o temperaturze 55 °C, rozwiązanie to przyczynia się do ochrony środowiska, zapewniając jednocześnie doskonałe efekty czyszczenia.

Zintegrowany system Wi-Fi

Wbudowany system Wi-Fi umożliwia stały nadzór nad pracą kotła. Dzięki temu możliwe jest automatyczne przesyłanie danych HACCP oraz raportów dotyczących zużycia energii na adres e-mail lub integracja z systemem zarządzania kosztami kuchni. Pozwala to na bieżące śledzenie i wyświetlanie przepisów bezpośrednio na ekranie podczas gotowania.

Spersonalizowane ustawienia dźwięku

Podczas pracy z wieloma kotłami jednocześnie, istnieje możliwość przypisania unikalnych dźwięków do konkretnych urządzeń i funkcji, co znacząco ułatwia organizację i poprawia komfort pracy.

Płynna kontrola przechylania

Przy większych objętościach opróżnianie kotła może być wyzwaniem. Dlatego M6 został wyposażony w system regulacji prędkości przechylania, który pozwala precyzyjnie kontrolować przepływ potraw. To szczególnie pomocne w przypadku ograniczeń technicznych, jak np. płytki odpływ podłogowy, gdzie zmniejszenie tempa przechylania zapobiega rozlewaniu płynów na podłogę.

System planowania posiłków

Wbudowana przeglądarka internetowa umożliwia pobieranie receptur bezpośrednio z sieci. Wystarczy jedno kliknięcie, aby otworzyć menu i instrukcje gotowania – bez potrzeby korzystania z papierowych wydruków.

Organizacja pracy w dużej kuchni to wyzwanie. Problemem jest podnoszenie ciężkich naczyń, przelewanie gorącej zawartości oraz pojemniki o dużej objętości.

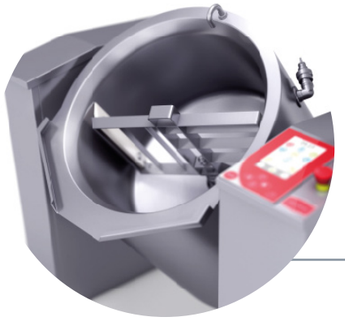
Innowacyjna wiedza techniczna Getinge pozwala niwelować te problemy produkując łatwe w obsłudze, spełniające najwyższe standardy jakości i zapewniające najlepsze rozwiązania ergonomiczne kotły przechylne.

Nowa generacja kotłów przechylnych z funkcją mieszania:

- 95 modeli w ofercie
- 7 pojemności kotłów: od 50 do 400 l
- Wysokość przechylenia 400 - 600 mm
- Kontrola temperatury wewnątrz
- Elektronicznie sterowane chłodzenie

Nowoczesne rozwiązania

Unikatowa
obrotowa pokrywa



elektronicznie sterowane
przechylanie kotła

6 programów
mieszadła

Wykonanie ze stali
nierdzewnej

oświetlenie LED
i kratka inspekcyjna
w pokrywie

9,5 calowy
dotykowy panel
sterowania

Prysznic ręczny

Sterowanie nożne

Dostępne serie kotłów:

Seria M6

Wersja z wysokością przechyłu 400 mm

Seria M6 HI

M6 Hi oferuje zwiększoną wysokość przechyłu wynoszącą 600 mm, zapewniając lepszą ergonomię i prostsze porcjowanie.

Seria M6 BL

M6 BL to wersja z wysokością przechyłu wynoszącą 600mm. Model w 100% wolnostojący, wsparty na nóżkach, nie wymaga przykręcania do podłogi, a podczas montażu nie ma potrzeby użycia śrub.

Panel sterowania

Jednakowy dla wszystkich modeli kotłów M6, przejrzysty i prosty w obsłudze dotykowy panel sterowania, umożliwia sprawny wybór i ustawienie wszystkich parametrów dzięki intuicyjnym ikonom.

Dostępne wersje kotłów:

- **Mini**
- **Bas**
- **Bas+**
- **Midi**
- **Maxi**
- **Maxi IWC**

	Mini	Bas	Bas+	Midi	Maxi	Maxi/IWC
Kontrola napełniania	•	•	•	•	•	•
Gotowanie	•	•	•	•	•	•
Kontrola czasu	•	•	•	•	•	•
Mieszanie		•	•	•	•	•
System mycia ACT		•	•	•	•	•
Chłodzenie				•	•	•
Garowanie				•	•	•
Programowanie	•	•	•	•	•	•
Kontrola temperatury rdzenia			•		•	•
System diagnostyczny	•	•	•	•	•	•
Cook & Chill						•
gs-doc™ (HACCP)			•		•	•
e-log™	•	•	•	•	•	•
Oświetlenie LED w pokrywie		•	•	•	•	•
Sous Vide					•	•
Tryb awaryjny	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
Gniazdo zasilania 230V	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja
Sterowanie nożne	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja

E-LOG™ - Ulepszony i dostępny w standardzie

Aby wspierać użytkowników w ograniczaniu zużycia energii podczas gotowania, powstał system e-log™. Monitoruje on zużycie energii zarówno w trakcie pracy, jak i w trybie czuwania, rejestrując dane dla każdego etapu gotowania.

System gromadzi informacje o zużyciu energii przez cały okres eksploatacji urządzenia, a kluczowe dane są dostępne bezpośrednio na ekranie. W razie potrzeby można je łatwo przeanalizować lub zapisać — wystarczy jedno naciśnięcie przycisku, aby przesłać raport e-mailem.

GS-DOC™ - Automatyczna dokumentacja procesów gotowania

System gs-doc™ został opracowany z myślą o uproszczeniu rejestracji danych wymaganych przez HACCP. Automatycznie zapisuje temperatury, czasy gotowania i momenty otwarcia pokrywy dla każdego procesu. Dodatkowo zarządza wszystkimi alarmami operacyjnymi i przechowuje dane lokalnie w urządzeniu. W przypadku potrzeby analizy lub archiwizacji, raporty można przesłać e-mailem za pomocą jednego kliknięcia.

TECHNOLOGIA

Gs-doc™ instalujemy na serwerze internetowym w elektronicznym sterowaniu kotła (umożliwia to połączenie kotła z lokalną siecią). Podłączenie sieci lokalnej z Internetem, umożliwia zdalną administrację.

Akcesoria dla ułatwienia pracy

Uchylna półka na pojemniki

Półka pomocnicza do zawieszania na rant kotła z systemem kołyskowym umożliwiającym napełnianie garnków, pojemników GN czy innych bez konieczności używania łyżek lub chochli.

Narzędzie do mycia ACT

Narzędzie myjące ACT - szybki i skuteczny system mycia.

To wyjątkowo solidne i wydajne narzędzie z obrotową szczotką boczną, która minimalizuje ryzyko gromadzenia się zabrudzeń w szczotce. 3 programy zmywania są zintegrowane z elektronicznym panelem sterowania kotła i automatycznie ustawiają odpowiednią ilość wody, temperaturę oraz program pracy mieszadła.

Kosz sous vide

Kosze przeznaczone do zawieszania na mechanizmie mieszającym kotła w celu przygotowywania próżniowo pakowanej żywności metodą sous vide. Dostępne w dwóch rozmiarach: 25 litrów do kotłów o pojemności 100, 200, 300 i 400 litrów oraz 13 litrów do kotłów o pojemności 50, 75 i 150 litrów.

Prysznic ręczny

Ułatwia czyszczenie kotła. Można go zamontować na prawym słupku urządzenia. Posiada mieszacz do ciepłej i zimnej wody oraz możliwość regulacji stężenia i siły strumienia. Można go łatwo zawiesić na nodze kotła.

Sterowanie nożne

Pedał nożny ułatwia bezpieczne mieszanie. Użycie go umożliwia użytkownikowi użycie obu rąk do obsługi urządzenia, na przykład uzupełniania zawartości czy przechylenia kotła. W tym czasie przy otwartej pokrywie mieszadło porusza się z prędkością 20 obr./min.

Miarka

Miarka służąca do ciągłej kontroli wykorzystanej objętości w kotle. Idealnie nadaje się do zawieszenia na krawędzi urządzenia.

Płyta cedzakowa

To niezwykle przydatne akcesorium podczas opróżniania garnka, na przykład z wody po ziemniakach lub makaronie. Płyta cedzakowa jest łatwo montowalna na rancie kotła.

Płyta do opróżniania

Przydatna przy przelewaniu płynów do mniejszych pojemników. Po zamontowaniu tworzy skoncentrowany strumień. Szeroka i solidna konstrukcja z ergonomicznymi uchwytami. Dostępna w wersjach Mini, Bas, Bas+, Midi i Maxi.

Wózek na narzędzia

Praktyczne rozwiązanie do przechowywania i transportu akcesoriów jak sita, mieszadła i przystawki do czyszczenia. Wykonany jest w całości ze stali nierdzewnej, dostępny w wersjach na 2 lub 4 zestawy akcesoriów.

Dodatkowe wyposażenie

Indeks	Nazwa
00034162	Prysznic ręczny
00034202	Sterowanie nożne do mieszania, przechylania i ręcznego napełniania. Obsługa Hold-to-Run
00034163	Gniazdo elektryczne 230V, 10A umieszczone przed słupkiem sterowniczym
00034205	Zawór motylkowy z przodu naczynia EPDM 3"/ 76mm. Nie można łączyć z narzędziem do mycia naczyń ACT.
00034076	Panel sterującym po lewej stronie
00034164	Wersja INDUSTRIAL- zastosowanie przemysłowe
00034165	Tryb awaryjny. Dostosowania do pracy bez ciśnienia wody dolotowej. Z opcją ręcznego napełniania płaszcza parowego kotła.
00034204	Dopłata do bezpośredniego doprowadzanie pary do płaszcza wodnego
00034117	Adaptacja do podłączenia do Sicotronic
00034119	Dopłata do kotła z dwoma oddzielnymi przyłączami zimnej wody- zmiękczonej do płaszcza wodnego i bezpośredniej do napełniania kotła.

Inne akcesoria do kotłów M6

Indeks	Nazwa
00034111	Płyta cedzakowa 50-75 l do M6
00034125	Płyta cedzakowa 100 l do M6
00034126	Płyta cedzakowa 150-200 l do M6
00034177	Płyta cedzakowa 300 l do M6
00034178	Płyta do opróżniania 50-75 l do M6
00034139	Płyta do opróżniania 100 l do M6
00034096	Płyta do opróżniania 150-200 l do M6
00034112	Płyta do opróżniania 300 l do M6
00032314	Kosze sous vide - 2 kosze o pojemność 25 litrów do kotłów 100, 200, 300 i 400 litrów M6 Maxi
00032315	Kosze sous vide - 2 kosze o pojemność 13 litrów do kotłów 50, 75 i 150 litrów M6 Maxi
00034097	Miarka do kotła M6 50 l
00034198	Miarka do kotła M6 75 l
00034158	Miarka do kotła M6 100 l
00034199	Miarka do kotła M6 150 l
00034159	Miarka do kotła M6 200 l
00034069	Miarka do kotła M6 300 l
00034113	Miarka do kotła M6 400 l
00034070	Podpora 100 mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00034140	Podpora 160 mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00034179	Podpora 240 mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00034180	Podpora 300 mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00034127	Podpora 350mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00034128	Podpora 400 mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00034114	Podpora 500 mm, do M6 i M6 Hi (służy do stabilnego montażu kotła do podłogi)
00032303	Wózek narzędziowy mały
00032304	Wózek narzędziowy duży
00032305	Uchwyt ścienny na akcesoria
00034142	Ramię myjące ACT do kotła M6 50 l
00034098	Ramię myjące ACT do kotła M6 75 l
00034116	Ramię myjące ACT do kotła M6 100 l
00034099	Ramię myjące ACT do kotła M6 150 l
00034129	Ramię myjące ACT do kotła M6 200 l
00034181	Ramię myjące ACT do kotła M6 300 l
00034182	Ramię myjące ACT do kotła M6 400 l

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane dane techniczne były poprawne i aktualne.
Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń.

KONTAKTY

RM Gastro Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

Dział handlowy
info@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 1

Projekty
projekty@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26

Dział serwisu
serwis@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 2

Księgowość
ksiegowosc@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 3

Marketing
marketing@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 4

Logistyka
logistyka@rmgastro.pl

Wsparcie
niezgodnosci@rmgastro.pl

+48 33 854 70 52
www.rmgastro.pl

RM GASTRO

01062025/01