



# GETINGE

Kotły z mieszadłem



POWERED BY  
**RM GASTRO**

## Inteligentne gotowanie i duszenie



Funkcja gotowania wykorzystuje elektroniczne sterowanie podwójną mocą grzewczą i precyzyjny pomiar temperatury, umożliwiając szybkie nagrzewanie, a następnie równomierną temperaturę. Po włożeniu do kotła nawet chłodnego produktu, system sterowania natychmiast reaguje i przywraca zadaną temperaturę.

Proces gotowania może być również kontrolowany automatycznie. Po upływie zaprogramowanego czasu włącza się program podtrzymania ciepła, a przy wysokich temperaturach istnieje także możliwość przyrumienienia produktu bezpośrednio w kotle. Funkcja gotowania w wersjach Midi i Maxi obejmuje także program fermentacji ciasta.

## Kontrola temperatury wewnątrz



Dla automatycznego systemu gotowania i schładzania z kontrolą temperatury rdzenia, decydująca jest temperatura samej potrawy, co jest idealne w przypadku potraw, z tendencją do wykipienia. Czujnik mierzący temperaturę produktu steruje procesem wrzenia lub chłodzenia. Kontrola temperatury rdzenia jest również konieczna do celów dokumentacji i monitorowania za pośrednictwem programu kontroli w zakresie HACCP, gs-doc™ (opcja dodatkowo płatna).

## Oświetlenie LED



Unikalną funkcją w wersji M5 jest oświetlenie LED w pokrywie, które zapewnia doskonały widok przez kratkę inspekcyjną, gdy pokrywa jest założona. Nie trzeba zatrzymywać całego procesu gotowania, aby sprawdzić jego przebieg.

## Kontrolowane przechylenie



Wszystkie kotły z serii M5 są standardowo wyposażone w elektronicznie sterowane przechylenie. ART Automatic ReTilt) automatycznie przechyla misę, ułatwiając napełnianie wszelkiego rodzaju naczyń z niezwykłą precyzją.

## Elektronicznie sterowane chłodzenie



Funkcja chłodzenia wykorzystuje zwykłą zimną wodę do schładzania płaszczu parowego kotła przechylnego. Chłodzenie jest sterowane elektronicznie, co zapewnia znaczne oszczędności wody w porównaniu z tradycyjnymi systemami.

## Wydajne mieszanie



Mieszadło posiada sześć wstępnie ustawionych programów (od 5 do 155 obrotów/min), które obejmują wszystko od bardzo delikatnego mieszania po szybkie mieszanie podczas ubijania.

Mieszadło jest bardzo mocne i może na przykład przygotować puree ziemniaczane z pełnej patelni gotowanych ziemniaków. Wykonane w 100% ze stali nierdzewnej ma podziałkę objętości i można je łatwo umieścić w kotle. Zarówno narzędzie do mieszania, jak i wyjmowane skrobaki można wyczyścić w zmywarce. Do M5 dodano dedykowany przycisk Hold-To-Run dla mieszadła, gdy pokrywa jest otwarta, co jeszcze bardziej ułatwia pracę.

## IWC - Chłodzenie zewnętrzne



IWC to wysokowydajny system chłodzenia wodą z lodem, który działa bezpośrednio w kotle, za pośrednictwem zewnętrznego urządzenia chłodzącego. Funkcja ta jest idealna do kuchni dostarczających do klientów schłodzoną żywność. Dzięki systemowi IWC produkt nie osiągnie temperatur sprzyjających rozwojowi mikroorganizmów. Ponieważ chłodzenie artykułów spożywczych to proces, w którym istotna jest kontrola najważniejszych parametrów jak temperatura i prędkość chłodzenia, przy zakupie kotłów przechylnych MAXI z funkcją IWC zawsze dołączany jest system gs-doc™.

## Precyzyjne napełnianie wodą



Rurę dopływową montuje się bezpośrednio na kotle, co minimalizuje ryzyko jej skażenia przez powierzchnie nieprzeznaczone do kontaktu z żywnością. Napełnianie wodą sterowane jest elektronicznie za pomocą przepływomierza, a ilość nalanej wody wskazuje wyświetlacz graficzny. Dodatkowo wodę można w każdej chwili napełnić ręcznie za pomocą specjalnego przycisku umieszczonego na zewnątrz wyświetlacza.

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

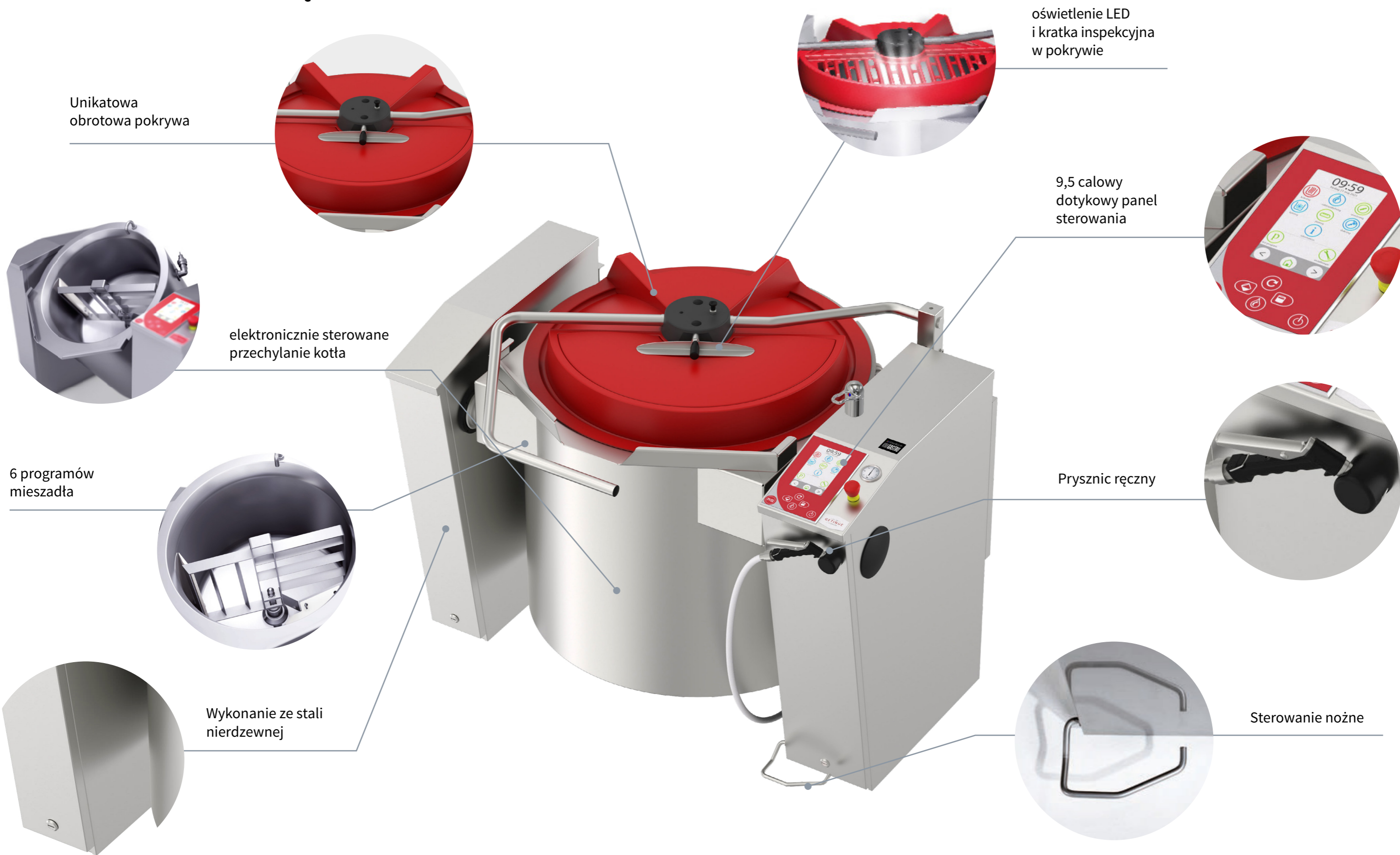
**Innowacyjna wiedza techniczna Getinge pozwala niwelować te problemy produkując łatwe w obsłudze, spełniające najwyższe standardy jakości i zapewniające najlepsze rozwiązania ergonomiczne kotły przechylny.**

Nowa generacja kotłów przechylnych z funkcją mieszania:

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



# Nowoczesne rozwiązania



oświetlenie LED i kratka inspekcyjna w pokrywie

Unikatowa obrotowa pokrywa

9,5 calowy dotykowy panel sterowania

elektronicznie sterowane przechylenie kotła

Prysznic ręczny

6 programów mieszadła

Wykonanie ze stali nierdzewnej

Sterowanie nożne



Dostępne serie kotłów:

### Seria M4 MINI MOBIL

kocioł uchylny M4 Mini w wersji mobilnej na 4 kółkach.



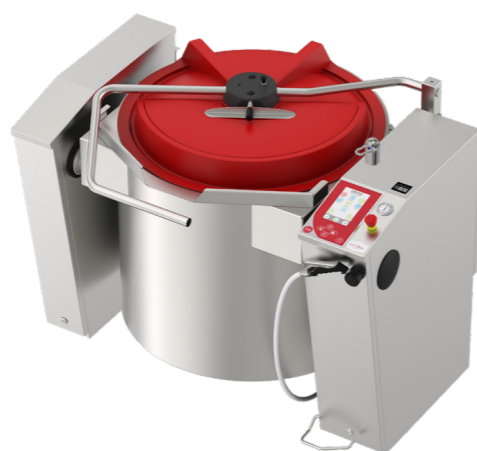
### Seria M5

Wersja z wysokością przechyłu 400 mm



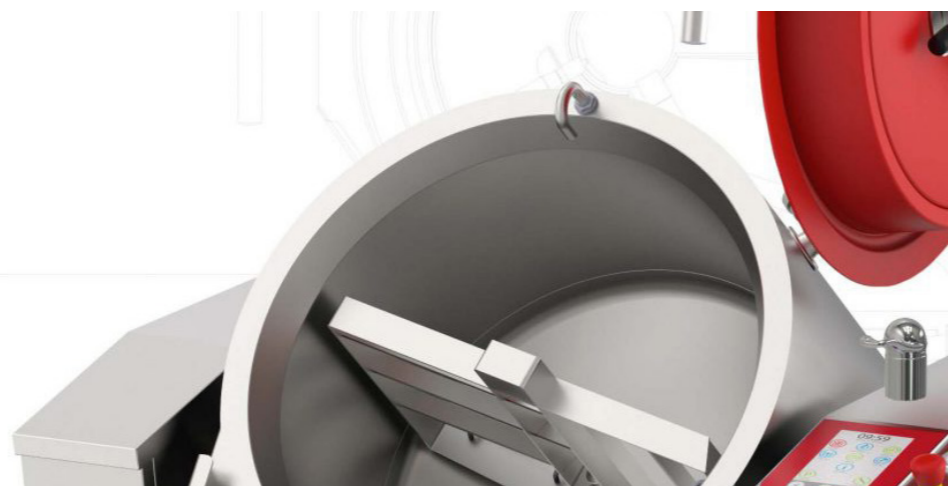
### Seria M5 HI

M5 Hi oferuje zwiększoną wysokość przechyłu wynoszącą 600 mm, zapewniając lepszą ergonomię i prostsze porcjowanie.



### Seria M5 BL

M5 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.



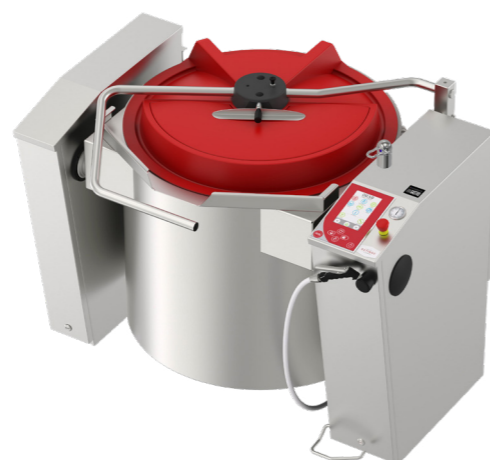
## Panel sterowania

**Jednakowy dla wszystkich modeli kotłów M5, przejrzysty i prosty w obsłudze panel sterowania, umożliwia sprawny wybór i ustawienie wszystkich parametrów.**



## Dostępne wersje kotłów:

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

**E-LOG™ (opcja)**

Kotły Getinge to wysoce energooszczędne urządzenia, w których współczynnik wykorzystania energii wynosi 95% (mierzony zgodnie ze standardem EFCEM).

Istnieje jednak wiele dodatkowych sposobów, dzięki którym użytkownik może przygotować żywność w sposób jeszcze bardziej energooszczędny. Na przykład unikając zbędnego gotowania w wysokich temperaturach lub utrzymywania jedzenia w ciepłe przez zbyt długi czas. Aby pomóc użytkownikowi zminimalizować zużycie energii podczas gotowania, kotły Getinge można doposażyć w system e-log™, który rejestruje zużycie energii zarówno w trakcie procesu, jak i w trybie utrzymywania. Może również sumować całkowite zużycie energii przez cały okres użytkowania.

Zużycie energii dla każdego kotła można śledzić za pomocą zwykłej przeglądarki internetowej. Standardowe wyposażenie posiada uproszczoną wersję, która umożliwia podgląd na wyświetlaczu.

**GS-DOC™ (opcja dla modelu MAXI)**

Gs-doc™ to system, który został opracowany w celu uproszczenia dokumentacji HACCP. System przechowuje informacje związane z każdym indywidualnym procesem gotowania, w tym temperaturę, czas, procesy zadane przez obsługę, a także alarmy operacyjne. Wszystkie dane są zapisywane lokalnie. Dostęp do informacji eksploatacyjnych kotła można uzyskać w celu kontroli w taki sam sposób, jak w przypadku e-log™. Uproszczona wersja gs-doc™, która umożliwia podgląd na wyświetlaczu jest standardem.

**TECHNOLOGIA**

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

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





## Akcesoria dla ułatwienia pracy

### Uchylny uchwyt na pojemniki GN

Rewolucyjny składany uchwyt na kocioł. Po przechyleniu uchwyt odchyła się wraz z komorą, co pozwala na wsypywanie potraw do pojemników gastronomicznych bez użycia chochli, łopatek i powstałego przy tym bałaganu. Jednym ruchem można napełnić cały pojemnik dowolnym produktem.

Obróć uchwyt o 180°, a zablokuje się w pozycji zapewniającej optymalną powierzchnię do umieszczenia kartonów z mlekiem, tuż obok bojlera. Postaw pojemnik z mlekiem na półce i pozwól, aby mleko przepływało przez kratkę pokrywy, podczas pracy mieszadła. Prosto, bezpiecznie i ergonomicznie!



### Narzędzie do mycia ACT

Narzędzie ACT (Advanced Cleaning Tool) czyści kocioł szybko i skutecznie przy minimalnym nakładzie pracy.

Narzędzie myjące sterowane jest za pomocą prostego, złożonego systemu z trzema wstępnie ustawionymi programami. Wybierz program, dodaj tablety ACTab, a cykl uruchomi się i przebiegnie automatycznie. Kocioł jest gotowy do kolejnego cyklu, przy mniejszym zużyciu wody i energii. Umożliwia to bardziej ekonomiczną pracę i chroni środowisko.



### Kosz sous vide

Koszyki do zawieszania na narzędziu do mieszania naczyń do gotowania do przygotowywania żywności pakowanej próżniowo metodą sous vide. Dostępny w dwóch różnych rozmiarach: 25 litrów do kotłów 100, 200, 300 i 400 litrowych oraz 13 litrów do kotłów 50, 75 i 150 litrowych.



### Prysznic ręczny

Ułatwia to czyszczenie kotła. Główna prysznicowa charakteryzuje się odporną na uderzenia konstrukcją oraz możliwością regulacji stężenia i ciśnienia strumienia. Można go łatwo zawiesić na wsporniku po prawej stronie kotła, jest wyposażony w armaturę do ciepłej i zimnej wody.



### Sterowanie nożne

Dzięki temu użytkownik ma obie ręce wolne podczas pracy z kotłem. Dopóki pedał nożny jest wciśnięty, mieszadło może obracać się z prędkością do 20 obr./min przy otwartej pokrywie.



### Miarka

Umożliwia użytkownikowi stałą kontrolę objętości wykorzystanej w kotle. Zamontowana jest na krawędzi komory.

### Sito

Sitko jest nieocenionym dodatkiem np. podczas odsączania wody z ziemniaków czy makaronu. Sito montuje się na wylocie kotła za pomocą jednego, prostego montażu.



### Zawór spustowy

Zawór o higienicznej konstrukcji do opróżniania kotła lub podłączenia pompy. Wykonany jest w 100% ze stali nierdzewnej i zawiera uszczelkę z gumy EPDM. Może być dostarczony w rozmiarach 2" i 3" oraz zgodnie ze specyfikacjami ISO / SMS.

### Wózek na narzędzia

Ułatwia przenoszenie i przechowywanie akcesoriów jak sitka, mieszadła i przystawki do czyszczenia. Wykonany jest ze stali nierdzewnej, dostępny w wersjach na 2 lub 4 komplety akcesoriów.

## Inne akcesoria do kotłów M5

Indeks	Nazwa
00032272	Sterowanie nożne do M5 i M5 Hi
00032273	Sterowanie nożne do M5 BL
00032274	Płyta cedzakowa 50-75 l do M5
00032275	Płyta cedzakowa 100 l do M5
00032276	Płyta cedzakowa 150-200 l do M5
00032277	Płyta cedzakowa 300 l do M5
00032278	Płyta do opróżniania 50-75 l do M5
00032279	Płyta do opróżniania 100 l do M5
00032280	Płyta do opróżniania 150-200 l do M5
00032281	Płyta do opróżniania 300 l do M5
00032282	Miarka 50 l do M5
00032283	Miarka 75 l do M5
00032284	Miarka 100 l do M5
00032285	Miarka 150 l do M5
00032286	Miarka 200 l do M5
00032287	Miarka 300 l do M5
00032288	Podpora 100mm, do M5 i M5 Hi
00032289	Podpora 160mm, do M5 i M5 Hi
00032290	Podpora 240mm, do M5 i M5 Hi
00032291	Podpora 300mm, do M5 i M5 Hi
00032292	Podpora 350mm, do M5 i M5 Hi
00032293	Podpora 400mm, do M5 i M5 Hi
00032294	Podpora 500mm, do M5 i M5 Hi
00032295	Noga lewa 160mm do przechylania kotła M5*
00032296	Noga lewa 160mm do przechylania kotła M5 300 l*
00032297	Noga lewa 160mm do przechylania kotła M5 Hi*
00032298	Noga lewa 160mm do przechylania kotła M5 Hi 300 l*
00032299	Noga lewa 100mm do przechylania kotła M5*
00032300	Noga lewa 100mm do przechylania kotła M5 Hi*
00032301	Noga lewa 240mm do przechylania kotła M5 BL*
00032302	Noga lewa 240mm do przechylania kotła M5 BL 300 l
00032303	Wózek narzędziowy mały
00032304	Wózek narzędziowy duży
00032305	Uchwyt ścienny na akcesoria
00032306	Ramię myjące ACT 50 l do kotła M5
00032307	Ramię myjące ACT 75 l do kotła M5
00032308	Ramię myjące ACT 100 l do kotła M5
00032309	Ramię myjące ACT 150 l do kotła M5

Indeks	Nazwa
00032310	Ramię myjące ACT 200 l do kotła M5
00032311	Ramię myjące ACT 300 l do kotła M5
00032312	Ramię myjące ACT 400 l do kotła M5
00032313	Łożysko do kotła
00032314	Kosze sous vide
00032315	Kosze sous vide
00032316	Misa 50-75 l do kotła
00032317	Misa 100 l do kotła
00032318	Misa 150-200 l do kotła
00032319	Misa 300 l do kotła
00032320	System gs-doc i e-log
00032321	System e-log
00032322	Gniazdo sieciowe 230V
00032323	Prysznic i gniazdko elektryczne
00032324	Miarka 300mm.
00032325	Miarka 350mm.
00032326	Miarka 400mm.
00032327	Miarka 500mm.
00032328	Dopłata do zastosowań przemysłowych
00032329	Dopłata do kotła - panel sterującym po lewej stronie
00032330	Dopłata do podłączenia zasilania z tyłu
00032331	Dopłata do przyłączy wodnych z tyłu
00032332	Dopłata do przyłączy elektrycznych i wodnych z tyłu
00032333	Dodatek do przyłączy elektrycznych i wodnych z góry
00032334	Nierdzewna rura do połączenia wentylacji z urządzeniem
00032335	Dopłata do kotła - przyłącze na dwa kable sieciowe
00032336	Przyłącze do kotła z dwoma oddzielnymi przyłączami zimnej wody
00032337	Przyłącze bezpośredniego dostarczania pary
00032338	Zawór motylkowy
00032339	Łożysko nylonowe

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

