

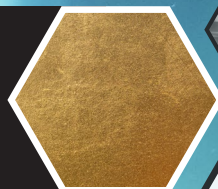
Genier ACE

Créée pour vous assister.

Dotée d'une intelligence supérieure.

Genier ACE

Days may vary - results never.



- Automatisation complète
- Marmite la plus intelligente au monde
- Puissance et polyvalence

INTELLIGENCE

Je suis la Genier ACE, la marmite la plus polyvalente que vous ayez rencontrée. Née sous les cieux nordiques, je suis dotée d'une intelligence supérieure. Telle l'étoile polaire, je vous guide dans vos processus culinaires afin de vous garantir des résultats d'excellence à chaque utilisation. Je vous écoute, je vous réponds et je m'adapte à l'évolution de vos besoins, afin d'y répondre efficacement. J'ai été formée à différentes méthodes de production, de la cuisine en service direct à la préparation pour réfrigération. Je vous garantis des préparations réussies. **Mettez-moi au défi - je suis prête à vous montrer ce que je sais faire !**

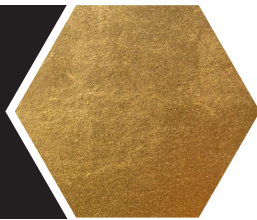


dietakettles.com



Genier ACE

Données techniques



Données techniques / ACE	ACE 40	ACE 60	ACE 80	ACE 100	ACE 150	ACE 200	ACE 300	ACE 400	ACE 475
Volume net / brut (L)	40 / 52	60 / 70	80 / 90	100 / 110	150 / 165	200 / 215	300 / 325	400 / 425	475 / 500
Nombre de portions type	100 - 150	150 - 225	225 - 300	250 - 350	400 - 550	550 - 750	800 - 1100	1050 - 1500	1250 - 1750
Temps de chauffe (min) <i>(eau de +20 °C à +90 °C)</i>	env. 20 min	n. 20 min	n. 25 min	n. 30 min	n. 30 min	n. 35 min	n. 35 min	env. 45 min	env. 55 min
Largeur <i>Modèle standard et réfrigérant à circulation CH4</i>	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1365 mm	1365 mm	1565 mm	1630 mm	1630 mm
Largeur <i>Modèle réfrigérant à circulation CH5</i>	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1240 mm	1430 mm	1430 mm	1630 mm	1630 mm	1630 mm
Profondeur	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1335 mm	1335 mm
Hauteur couvercle fermé / couvercle ouvert	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1815 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 1957 mm	1080 / 2096 mm	1330 / 2409 mm	1330 / 2409 mm
Hauteur de paroi	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1200 mm	1200 mm
Hauteur de basculement	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Puissance électrique	400/50/3, 14,5 kW 32 A	400/50/3, 18,5 kW 32 A	400/50/3, 22,5 kW 40 A	400/50/3, 22,5 kW 40 A	400/50/3, 28,5 kW 50 A	400/50/3, 37 kW 63 A	400/50/3, 51,0 kW 80 A	400/50/3, 51,0 kW 80 A	400/50/3, 51,0 kW 80 A
Raccords d'alimentation en eau	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Poids (kg) net / brut	250 / 295	260 / 305	270 / 315	280 / 325	320 / 380	345 / 405	400 / 470	485 / 555	510 / 580

Aperçu du produit et fonctions

Volume :

- 40-60-80-100-150-200-300-400-475 L

Mélangeur :

- Vitesses de mélange 10 - 160
- Sept méthodes de mélange, dont inversion automatique
- Mélange sécurisé couvercle ouvert ou marmite basculée
- Ustensile mélangeur Dieta en trois parties, avec racleurs détachables

Construction :

- Installation sur pied
- Basculement électronique, fonction de retour ajustable
- Hauteur de basculement de 600 mm
- Pression maximum de l'enveloppe : 1,5 bar
- Intérieur de la marmite en acier inoxydable AISI316, corps extérieur en AISI304
- Couvercle sur ressort pour une ouverture facilitée
- Couvercle amovible ou rotatif
- Couvercle muni d'une large ouverture avec grille

Fonctions de contrôle :

- Écran tactile 10" avec I.U sous forme d'icônes
- Températures de 0 à 125 °C
- Contrôle automatique selon la température de l'enveloppe, la température des aliments ou le différentiel de température
- Calcul et ajout automatiques de l'eau de cuisson
- Programmes de préparation enregistrés dans la mémoire
- Assistance et alertes pendant la cuisson
- Heure de début de cuisson programmable
- Programmes de lavage
- Enregistrement des rapports HACCP dans la mémoire avec consultation depuis le contrôleur
- Profils d'utilisateurs permettant la protection par mot de passe des fonctions de cuisson
- Calculateurs et assistants de maintenance automatiques
- Mode de diagnostics de maintenance pour le dépannage des erreurs

Fonctions en option

- Rapports HACCP en temps réel pour la surveillance de la cuisson
- Programmes de cuisson adaptables avec informations de lot
- Fonction balance
- Tuyau de lavage et compartiment de stockage
- Puissance de mélange améliorée
- Pédale permettant, par exemple, un mélange en toute sécurité
- Connexion Pt100 pour système HACCP externe
- Connexion d'optimisation de l'énergie
- Raccord d'alimentation en eau chaude de cuisson et interrupteur
- Raccord souple d'alimentation en eau
- Refroidissement par eau du réseau
- Refroidissement par circulation d'eau glacée, CH4
- Refroidissement par circulation d'eau glacée avec pompe de retour, CH5
- Vanne de vidange
- Montage au sol

Pour plus d'informations, rendez-vous sur dietakettles.com