

Genier GO!

Framtagen för att stödja dina processer.
Utrustad med utomordentlig prestanda.

Genier GO!

Dagar kan variera –
resultaten varierar aldrig



- Långsiktig kvalitet
- Frigör arbetstid
- Användarvänlig

ENKELHET

Jag är Genier Go! Med mig blir arbetet enkelt i alla situationer. Jag förbättrar dina processer och säkerställer ett komplett slutresultat varje gång. Mina användarvänliga egenskaper är en garanti för att det blir bekvämt att arbeta med mig. Jag har svurit på att hjälpa dig med dina målsättningar om jämn kvalitet och besparingar.

Låt oss sätta igång med matlagningen!
Vi vandrar tillsammans mot effektivare tillagning och nöjdare kunder!



Genier GO!

Teknisk data



Teknisk data / ACE	ACE 40	ACE 60	ACE 80	ACE 100	ACE 150	ACE 200	ACE 300	ACE 400	ACE 475
Volym [L] <i>netto/brutto</i>	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165	200/215	300/325	400/425	475/500
Vanligt antal kunder	100 - 150	150 - 225	225 - 300	250 - 350	400 - 550	550 - 750	800 - 1100	1050 - 1500	1250 - 1750
Uppkok. tid [min] <i>(vatten mellan +20°C...+90°C)</i>	ca. 20 min	n. 20 min	n. 25 min	n. 30 min	n. 30 min	n. 35 min	n. 35 min	ca. 45 min.	ca. 55 min.
Bredd	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1175 mm	1365 mm	1365 mm	1565 mm	1630 mm	1630 mm
Djup	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1274 mm	1335 mm	1335 mm
Höjd <i>lock stängt / lock öppet</i>	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
Arbetshöjd	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	1200 mm	1200 mm
Tipphöjd	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Effekt, GO!	400/50/3, 14,5 kW 32A	400/50/3, 18,5 kW 32A	400/50/3, 22,5 kW 40A	400/50/3, 22,5 kW 40A	400/50/3, 28,5 kW 50A	400/50/3, 37 kW 63A	400/50/3, 51,0 kW 80A	400/50/3, 51,0 kW 80A	400/50/3, 51,0 kW 80A
Effekt, GO-Classica <i>utan omrörare</i>	400/50/3, 14 kW 32A	400/50/3, 18 kW 32A	400/50/3, 22 kW 40A	400/50/3, 22 kW 40A	400/50/3, 27,5 kW 50A	400/50/3, 35,5 kW 63A	400/50/3, 49 kW 80A	400/50/3, 49 kW 80A	400/50/3, 49 kW 80A
Vattenanslutning	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"
Vikt [kg] <i>netto/brutto</i>	250/295	260/305	270/315	280/325	320/380	345/405	400/470	485/555	510/580

Standardutrustning och funktioner

Volym:

- 40–60–80–100–150–200–300 L

Omrörare:

- Omrörningshastigheter 10–160
- Sju omrörningslägen, rikttningsbyte
- Säkerhetsomrörning med locket öppet eller då grytan är lutad
- Omrörningsverktyget består av tre delar och har löstagbara skrapor

Strukturella egenskaper:

- Fristående installation
- Tippning med elmotor, justerbar funktion för tillbakatippning
- Tipphöjd på 600 mm
- Grytans mantel klarar ett maximalt tryck på 1,5 bar (128 °C)
- Grytans kokdel är i rostfritt stål AISI 316, de övriga delarna AISI 304
- Fjädring gör det lättare att lyfta locket
- Locket kan lösgöras eller vridas på plats
- Locket är försett med en stor inmatningsöppning med löstagbart säkerhetsgaller

Styrfunktioner

- Pekskärm på 10 tum med ikoner
- Temperaturval 0...125 °C
- Automatisk kontroll av upphettning, baserat på mantelns temperatur.
- Automatisk tillsättning av kokvatten
- Minneslagring av kokprogram
- Inställning av kokprogrammets starttid
- Tvättprogram
- Servicediagnostikläge för lösning av felsituationer

Valfria funktioner

- Temperaturkontroll baserat på matens temperatur
- Automatisk beräkning av volym för kokvatten
- Tvättslang och förvaringskorg
- Pedal som möjliggör t.ex. säkerhetsomrörning
- Effektiviserad omrörning
- Pt100-anlutning till externt HACCP-system
- HACCP-rapporterna sparas till minnet
- USB-anlutning
- Energioptimeringsanslutning
- Anlutning för och val av hett kokvatten
- Anlutning för avhändert vatten
- Nedkyllning med tappvatten
- Tömningsventil
- Installation med golvfäste