



Genier

Days may vary - results never.

Najinteligentnejší
automatický kotol s miešáním
na svete.



Dieta[®]

 **VIRTUS**
gastronomické zariadenia

Lamačská cesta 111, SK - 841 03 Bratislava - Lamač
e-mail: virtus@virtus-sk.com, www.virtus-sk.com
Obchodné oddelenie: +421 948 157 114
Servisné oddelenie: +421 905 452 925

**VÁŠ PARTNER
OD ROKU 1997**

Dieta Genier

30 rokov
dokonalosti.

Days may vary - results never.

Už viac ako 30 rokov si spoločnosť Dietatec získava dôveru profesionálov v oblasti stravovacích služieb po celom svete, vďaka svojim odborným viacúčelovým miešacím kotlom.

Naše poslanie je jednoduché: poskytovať našim zákazníkom tie najlepšie riešenia pre prípravu konzistentne výnimočných jedál a zároveň uľahčovať, zlepšovať bezpečnosť a zefektívňovať každodennú prácu kuchynského personálu. So sídlom v Helsinkách vo Fínsku kontrolujeme každý krok od návrhu až po výrobu interne, čím zabezpečujeme, aby každý kotol spĺňal najvyššie štandardy kvality a spoľahlivosti.

Naše odhodlanie inovovať sa odráža v každom našom produkte. Sdôrazom na zefektívnenie, bezpečnosť a konzistentnú úspešnosť kuchynských operácií sú naše kotly prispôbené tak, aby spĺňali jedinečné potreby našich klientov, či už ide o popredné nemocnice, školy, vojenské kuchyne, spracovateľov v potravinárskom priemysle alebo najväčšie výletné lode na svete.



Našou víziou je ponúkať našim zákazníkom tie najlepšie viacúčelové kotly na svete. Aby sme si mohli pripravovať chutné jedlá v kuchyniach, centrálnych kuchyniach, výrobných kuchyniach a námorných lodných kuchyniach bez toho, aby sme museli robiť kompromisy v oblasti kvality a zdravia potravín.



Viacúčelový spotrebič pre širokú škálu kuchýň.



Kotly Dieta štandardizujú procesy a znižujú manuálnu prácu vkuchyni.

Miešanie ingrediencií vytvára v jedlách súdržnú textúru a konzistenciu, čím sa zlepšuje ich chuťnosť a atraktivita. Automatické miešanie je menej prácne a efektívnejšie a zabraňuje variáciám produktu.

- + Oveľa viac než len kotol
- + Štandardizácia prostredníctvom automatizácie

Mixovanie

Vďaka lepšiemu vybaveniu Genier s rovnakým krútiacim momentom ako priemerné SUV si tento výkonný kotol poradí aj s rozmixovaním. Nie sú potrebné žiadne ďalšie kroky ani nástroje.

Určené pre všetky druhy stravovacích služieb a potravinárskeho priemyslu:



Centrálna výroba
Kuchyne



Varenie a chladenie



Obchodné a závodné
stravovanie



Zdravotná starostlivosť
stravovacie služby



Hotely a
reštaurácie



Námorné a
výletné lode



Inštitucionálne
stravovanie



Priemyselné
spracovanie
potravín



Supermarkety a
nákupné centrá



Jedlo
na cestu

Miešanie

So siedmimi prispôsobiteľnými režimami mixovania, ktoré uspokojia potreby vašej fantázie a všetkých vašich receptov.



Presná teplotná regulácia

Presná regulácia teploty uľahčuje roztavenie surovín, ako je čokoláda, pri presne správnej teplote.



Naozaj Jedinečná Všestrannosť



Varenie

Para s tlakom v medziplášti až 1,5 baru obklopuje produkt zo všetkých strán. Rovnomerné rozloženie tepla umožňuje dosiahnuť rýchlejšie časy varenia a výsledky prípravy jedál vyššej kvality.



Dieta Genier a jej unikátny miešací nástroj umožňujú neuveriteľne širokú škálu použitia a receptov – jedlá, ktoré sa podávajú teplé alebo chladené a

výrobky pripravené za studena.



Miesenie

Výkonný miešací nástroj, ktorý sa dá prispôbiť danému receptu, ideálne na miešanie za studena pripravených zmesí a omáčok. Jednoduché miešanie s otvoreným vekom urýchľuje prácu.

Šľahanie

Kotly sú vynikajúce na prípravu rôznych druhov dezertov. Vďaka špeciálnym nástrojom je možné ingrediencie v kotly šľahať. Presná regulácia teploty zabraňuje prilepeniu mliečnych výrobkov.



Chladenie

Jednoduché a efektívne chladenie s cirkuláciou studenej vody v plášti kotla. Miešanie pomáha zlepšiť kvalitu potravín.



Kontrola nákladov a efektívnosť

Genier ACE – odpoveď na potreby profesionálnych kuchýň pri efektívnom varení vysokokvalitných a zdravých jedál.



1

Varné programy uľahčujú prácu

+ Efektívne spôsoby práce

Programy varenia Genier ACE automatizujú prevádzku kotla a v prípade potreby sprevádzajú obsluhu procesom. To zaisťuje produktivitu kuchyne a konzistentnú kvalitu jedál a zároveň minimalizuje plytvanie potravinami.



2

Kapacita a flexibilita

+1 500 alebo viac porcií naraz.

Či už varíte 1 500 porcií

zemiakovej kaše, pripravujete 300 litrov duseného

mäsa alebo miešate 50 kg

šalátu, s kotlom Genier to všetko zvládnete naraz.

Každý detail navrhnutý so starostlivosťou.

Jasná a intuitívna dotyková obrazovka

Veľký 10-palcový displej je ľahko
čitateľný z diaľky a rýchlo sa ovláda
– aj v rukaviciach.

Unikátny trojdielny miešací nástroj ponúka mnoho možností

Miešací nástroj Dieta má jedinečnú
trojdielnu štruktúru. Časti sa dajú ľahko
prípevniť a odpojiť. Váha každej časti
nástroja je nižšia ako 4,5kg.

Štandardný miešací nástroj je možné voľne
upraviť pomocou špeciálnych nástrojov,
ktoré možno použiť na prípravu rôznych
receptov.

Automatická regulácia teploty udržiava jedlo na požadovanej teplote.

Presná regulácia teploty zaisťuje vhodnú
teplotu na kysnutie cesta alebo prípravu
náročných jedál a zabráňuje prilepeniu
omáčok na báze mlieka, ako je
bešamel. Regulácia teploty zlepšuje
výsledky varenia a šetrí energiu, náklady
a životné prostredie.

Automatický prietok vody, uľahčuje varenie

Telo kotla je vybavené ventilom, ktorý
umožňuje jednoduché prídanie presného
množstva vody počas varenia bez
otvárania veka.

Nie je potrebné časté otváranie veka

Pridávajte ingrediencie, scedte
tekutiny alebo skontrolujte
jedlo cez veľký otvor vo veku
bez nutnosti otvárania. Znížte
pracovné zaťaženie personálu
a ušetríte energiu na ohrev.



Genier 360°Sense

Presná regulácia teploty kotlov Dieta vám uľahčí a zefektívni varenie.

Presná regulácia teploty po 1°C.

Zlepšuje výsledky varenia a zabráňuje pripaľovaniu jedla, ale zároveň šetrí energiu a náklady.



Nožný pedál pre ovládanie bez použitia rúk

Voliteľný nožný pedál sa dá použiť na miešanie s otvoreným vekom alebo nakloneným kotlom, čo umožňuje obsluhu používať obe ruky pri plnení alebo vyprázdňovaní zariadenia.

Definovanie používateľských profilov uľahčuje používanie pre všetkých

Funkcie kotla je možné pre rôzne používateľské profily uzamknúť pomocou hesiel. Hlavný používateľ môže uľahčiť každodennú prácu základným používateľom tým, že im povolí používať iba potrebné programy varenia alebo požadované funkcie.

Riešenie na uskladnenie umývacej hadice je jednoduché, ale dômyselne praktické

Ručná umývacia hadica je k dispozícii ako príslušenstvo na umývanie a oplachovanie kotla. Predná časť kotla obsahuje samostatný košík – hadicu doň možno bez námahy vložiť, kým ju nebudete na budúce potrebovať.

Naprogramujte si najčastejšie používané recepty

Programy varenia riadia používateľa aj kotol, čím sa zabezpečujú konzistentne vysokokvalitné výsledky s minimálnou spotrebou energie. Programy varenia sa automaticky prispôbujú požadovanému objemu varenia.

Jednoduchá a flexibilná voľne stojaca inštalácia

Najrýchlejší, najvariabilnejší a nákladovo efektívnejší spôsob inštalácie kotla s miešaním.

Do objemu 300 ltr. nie je potrebné vŕtať otvory do podlahy a kotol je možné bez väčších problémov premiestniť na nové miesto.

Privítajte svojho nového člena tímu.

**Automatizujte náročné, opakujúce
sa úlohy a pripravujte
konzistentne varené jedlá, čím
uvoľníte svojich
kuchárov, aby sa mohli
sústrediť na dôležitejšie veci.**

1 Automatizované varenie

+ Zabezpečuje konzistentnú kvalitu

Automatizácia uľahčuje varenie v profesionálnych kuchyniach a zvyšuje ziskovosť. Automatizované varenie zabezpečuje, že ingrediencie sa pridávajú presne v správnom čase a že sa zakaždým varia podľa receptu.

2 Lepšie výsledky s presnou reguláciou teploty jedla

+ Žiadne pripálenie ani prekypenie

Automatická regulácia teploty zaisťuje vhodný ohrev a teplotu produktu a zabraňuje prilepeniu chúlolistivých potravín, ako je bešamelová omáčka, na steny kotla.

Ušetríte energiu, náklady a životné prostredie.

3 Unikátny trojdielny miešací nástroj

+ Efektívne avšestranne miešanie

Unikátna trojdielna konštrukcia zariadenia Dieta umožňuje použitie rôznych špeciálnych nástrojov na výrobu rôznych produktov od šalátov a kaše až po rôzne druhy dezertov.

4 Integrovaná váha ^{ACE}

+ Kontrola nákladov a výnosov

Vďaka dvom meraniam a tarovej hmotnosti sa váha dá použiť na váženie pridávaných ingrediencií a skutočne vyniká pri určovaní nákladov na jedlú porciu, výpočte výnosnosti a percent odpadu a strát pri varení. Dostupné do objemu 300 litrov (vrátane).

Používateľské

rozhranie navrhnuté šéfkuchármi

1

Intuitívne používateľské rozhranie

ACE | GO!

+ Zariadenie by malo byť intuitívne na používanie

Používateľské rozhranie kotlov Genier bolo vyvinuté a navrhnuté kuchármi pre kuchárov. Kľúčové informácie o varení sú čitateľné na diaľku. Vždy, keď je potrebné urobiť výber, kotol zobrazí dostupné možnosti. Kotol sa ľahko ovláda ťahom prsta. • Odolný displej (IPX 6)

+ Sústreďte sa na dôležitejšie veci

Displej kotla sa vyznačuje veľkými ikonami a jasnými farbami, ktoré umožňujú kuchárom skontrolovať stav varenia jediným pohľadom, a to aj z druhej strany kuchyne. V prípade potreby kotol upozorní kuchára pomocou alarmov a farieb upozornení, kedy je potrebné vykonať akciu.

2

Premeňte recepty na programy

+ Sústreďte sa na dôležitejšie veci

Programy varenia kotlov Dieta Genier vedú používateľa aj kotol a zabezpečujú konzistentne vysokokvalitné výsledky s minimálnou spotrebou energie. Jednoducho naprogramujete požadovanú teplotu, rýchlosť miešania, režim miešania, čas a prípadne pridajte vodu a nechajte svoju Genier urobiť prácu. Vaše vlastné programy varenia sú uložené v pamäti kotla a je možné ich prenášať medzi zariadeniami.

3

Hotové recepty s funkciou AutoCook

+ Nechajte sa inšpirovať knižnicou receptov

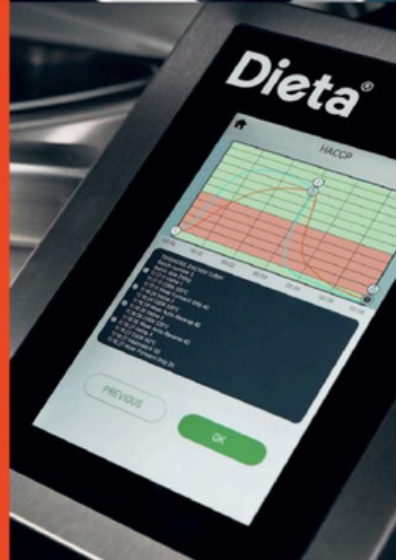
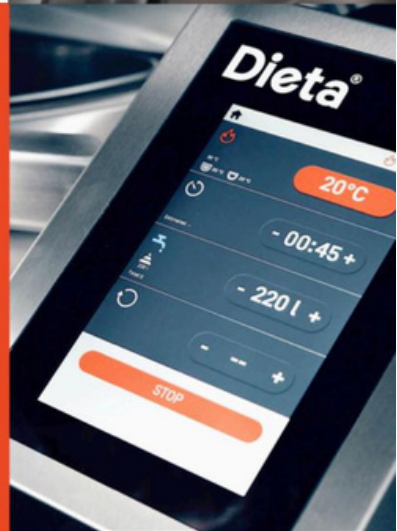
Vo vašej kanvici Dieta Genier je uložených viac ako 60 overených medzinárodných receptov. Jednoducho skopírujte a upravte programy AutoCook podľa svojich predstáv.

4

Hlásenie HACCP LIVE v reálnom čase

+ Zaručená bezpečnosť potravín

Každý varný program generuje správu o výrobe (HACCP), ktorá obsahuje informácie o teplote, udalostiach varenia a položkové informácie o kotli a varnej dávke. Správa sa dá ľahko integrovať do samomonitorovacích opatrení kuchyne. Správu je možné čítať počas procesu varenia na displeji kotla Genier v režime HACCP LIVE, čo vám umožňuje posúdiť riziká v reálnom čase.



Radost z varenia



Automatické programy sa postarajú o postup varenia

+ Zníženie pracovnej záťaže zamestnancov

Automatické programy varenia poskytujú pokyny a riadia pracovné kroky počas varenia – kuchár sa môže sústrediť na náročnejšie úlohy. Vďaka všestranným funkciám kotlov Genier ACE už kuchári nemusia zbytočne presúvať potraviny a vykonávať manuálne úlohy, čo znižuje ich pracovnú záťaž počas dňa a umožňuje venovať sa dôležitejším úlohám.

Automatické čistiace programy a otočné veko

+ Jednoduchšie čistenie kotla

Automatické umývacie programy eliminujú až 20 minút času stráveného neergonomickým čistením vnútorných povrchov počas manuálneho umývania. Veko kotla je možné odobrať, aby sa čistenie uľahčilo.

Patentovaný nástroj Dieta je možné z kotla vybrať v troch ľahkých častiach (každá časť do max 4,5 kg.), ktoré je možné umývať v košoch na riad s rozmermi 500 x500 mm.



Navrhnuté s ohľadom na zdravie pri práci

Viac
Ergonomický

+ Pracovné podmienky sú dôležité

- Pracovná výška 900 mm a výška naklonenia 600 mm umožňujú ergonomickú pracovnú polohu
- Nožný pedál (k dispozícii ako príslušenstvo) znižuje namáhavé pracovné polohy pri pridávaní ingrediencií a vyprázdňovaní kotla.
- Ovládač zobrazuje informácie jasne, čím sa znižuje potreba sledovať ho
- Veľký otvor ktorý umožňuje pridávať ingrediencie bez otvárania veka.
- Voda sa pridáva automaticky bez nutnosti otvárania veka
- Veko sa ľahko otvára a rukoväť veka nie je umiestnená nad horúcou časťou zariadenia.

Konzistentné výsledky s presnou reguláciou teploty

Správny režim regulácie teploty v správnom kroku programu vám umožňuje dosiahnuť vynikajúce výsledky.



Riadenie teploty jedla

Jedna nastavená teplota riadi proces – teplotu jedla. Kotel ohrieva jedlo na zvolenú teplotu a potom automaticky reguluje ohrev tak, aby jedlo udržalo nastavenú teplotu.



Presná kontrola

Teplota jedla a maximálna teplota pary sa nastavujú individuálne.

Kotel riadi ohrev tak, aby udržiaval nastavenú teplotu jedla bez toho, aby parný plášť prekročil hodnotu nastavenú používateľom. Optimálne použitie v chýlostivých produktoch, ako sú omáčky na báze vajec a rozpúšťajúca sa čokoláda.



Power-Boost (posilnenie výkonu)

je navrhnutý na rýchly ohrev produktu na nastavenú teplotu jedla pomocou maximálnej teploty pary. Po dosiahnutí požadovanej teploty sa vráti do štandardného automatického ovládania jedla.



Ovládanie ΔT

Nastavuje sa rozdiel medzi teplotou jedla a teplotou pary. Teplota pary sa citlivo zvyšuje spolu s teplotou jedla. Pre šetrné varenie a vynikajúcu kvalitu jedla.



Ohrev pary

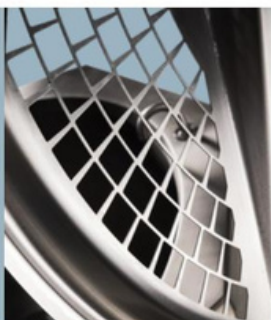
Kotel ohrieva parný plášť na zvolenú teplotu a udržiava ju.

Optimálne použitie, keď sú potrebné vysoké teploty, napríklad pri opekaní mäsa.



360°Sense

Presná regulácia teploty kotlov Dieta vám uľahčí a zefektívni varenie.



Tradičné kotly

Existujú procesy, kde miešanie nie je potrebné. Klasické sklopné kotly bez miešania sú dostupné v rodine Genier vo veľkostiach od 40 l do 475 l.

Genier je multifunkčný

Unikátny trojdielny miešací nástroj



+ Bezproblémové použitie pre lepšiu bezpečnosť na pracovisku

Miešací nástroj Dieta má jedinečnú trojdielnú štruktúru. Kuchár nemusí obsluhovať objemný a ťažkopádny miešací nástroj. Namiesto toho sa jednotlivé časti nástroja Dieta dajú ľahko pripnúť a odobrať.



Unikátne vymeniteľné nástroje rozširujú hranice jedál, ktoré je možné pripravovať v miešacích kotloch.

Jedinečný nástroj od spoločnosti Dieta sa dá ľubovoľne upraviť tak, aby vyhovoval varenému produktu. Dá sa použiť na prípravu rôznych receptov, miešanie šalátov, kaše a šľahanie dezertov.

Polievky
Zemiako
vá kaša
Omáčky

Štandardný nástroj



Podberací nástroj



Zmesí na
zapekanie
Šaláty

Miešací hák



Šľahací nástroj



Majonéza
Bielka
omáčky

Cesto
Kapusta
Šaláty
Mäso

Príslušenstvo



Prehľad a funkcie modelov Genier



Genier ACE

INTELIGENCIA

- Plne automatizovaný
- Najmúdrejší kotol na svete
- Výkon a všestrannosť



ACE / Riadiace funkcie:

10-palcová dotyková obrazovka s ikonovým používateľským rozhraním
Rozsah teplôt medziplášťa 0...125 °C
Automatické ovládanie na základe teploty plášťa, teploty jedla alebo teplotného rozdielu
Automaticky sa pridáva a vypočítava voda na varenie
Programy varenia sa ukládajú do pamäte
Pokyny a upozornenia počas varenia
Možnosť nastavenia času spustenia programu varenia
Umývacie programy
Ukladanie správ HACCP do pamäte a ich zobrazenie z ovládača.
Používateľské profily umožňujú funkcie varenia chránené heslom
Automatické kalkulačky a asistenti údržby Režim diagnostiky
údržby na riešenie chýb

ACE / Voliteľné funkcie:

HACCP reporting v reálnom čase o monitorovaní varenia
Škálovateľnosť a dávkové informácie oprogramoch varenia
Funkcia mierky
Umývacia hadica a úložný priestor
Zvýšený miešací výkon
Nožný pedál, ktorý umožňuje bezpečné miešanie, napríklad
Pripojenie teploty potravín k externému systému HACCP
Pripojenie k optimalizácii energie
Pripojenie teplej vody na varenie
Pripojenie mäkkej vody
Chladenie vodou z vodovodu
Chladenie s cirkuláciou ľadovej vody, CH4
Chladenie s cirkuláciou ľadovej vody a spätným čerpadlom, CH5
Vypúšťací ventil



Vynikajúci
výkon, za všetkých
okolností.

Dni sa môžu líšiť.
Výsledky nikdy.

Genier GO!

JEDNODUCHÉ POUŽITIE

- Konzistentná kvalita
- Znížená manuálna práca
- Užívateľsky prívetivé ovládanie

GO! / Ovládacie funkcie:

10-palcová dotyková obrazovka
Teplotný rozsah medziplášťa 0...125 °C
Automatické ovládanie ohrevu na základe teploty plášťa
Automatické pridávanie vody na varenie
Varné programy sa ukladajú do pamäte
Čas spustenia varného programu je možné nastaviť
Umývacie programy
Diagnostický režim údržby pre riešenie problémov



GO! / Voliteľné funkcie:

Ovládanie ohrevu na základe teploty jedla
Voda na varenie sa pridáva a vypočítava automaticky.
HACCP správy v pamäti
Pripojenie teploty potravín k externému systému HACCP
Umývacia hadica a úložný priestor
Zvýšený miešací výkon
Nožný pedál, ktorý umožňuje bezpečné miešanie, napríklad
USB port
Pripojenie k optimalizácii energie
Pripojenie teplej vody na varenie
Pripojenie mäkkej vody
Chladenie vodou z vodovodu
Vypúšťací ventil

Prehľad modelov Genier

FUNKCIE

	ACE	GO!	
Vyklápanie	•	•	
Varenie	•	•	
Miešanie	•	•	
Chladenie studenou vodou	Voliteľné	Voliteľné	
Chladenie cirkulujúcou ľadovou vodou	Voliteľné		

FUNKCIE VARENIA

Regulácia teploty plášťa	•	•	
Kontrola teploty produktu	•	Voliteľné	
Regulácia teplotného rozdielu T	•		
Presné dávkovanie vody na varenie	•	Voliteľné	
Miešacie programy	7 režimov	7 režimov	

AUTOMATICKÉ PROCESY VARENIA

Programy varenia	•	•	
Fázy viackrokového programu	20 krokov	2 kroky	
Pokyny vo vnútri programov	•		
Zvuková signalizácia na konci programu	•	Voliteľné	
Automaticky upravené recepty pri rôznych objemoch	Voliteľné		
Časovaný štart programov	•	•	
Umývacie programy	•	•	

VLASTNOSTI

Integrovaná váha	Voliteľné		
Úrovně používateľov chránené heslom	•		
Nákladové kalkulačky a asistenti údržby	•	•	
Genier 360° Sense	Voliteľné		

SPRÁVY HACCP

Pamäť HACCP správ	•	Voliteľné	
HACCP správy na obrazovke	•		
HACCP Live v reálnom čase počas varenia	Voliteľné		

PRIPOJENIE

USB	•	Voliteľné	
Bezdrôtové pripojenie	Voliteľné	Voliteľné	

Modely 40–150L

	ACE/GO! 40	ACE/GO! 60	ACE/GO! 80	ACE/GO! 100	ACE/GO! 150
Inštalácie FS*-FL**-Podstavec	FS -FL -Podstavec	FS -FL -Podstavec	FS -FL -Podstavec	FS -FL -Podstavec	FS -FL -Podstavec
Čistý /hrubý objem (l)	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165
Počet jedál/deň	100 – 150	150 –225	225 –300	250 –350	400 –550
Doba ohrevu*** +20C...+90 °C (min)	15	15	18	23	26

Rozmery

Šírka FS* alebo s chladením CH4 (mm)	1175	1175	1175	1175	1365
Šírka s chladením CH5 (mm)	1240	1240	1240	1240	1430
Hĺbka	1174	1174	1174	1174	1174
Výška zatvorené veko / otvorené veko (mm)	1080/1815	1080 / 1815	1080 / 1815	1080 / 1815	1080 / 1957
Pracovná výška (mm)	900	900	900	900	900
Výška naklápania (mm)	600	600	600	600	600

Pripojenia

Príkon - Elektrický model	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 40A	400/50/3, 28,5 kW 50 A
Príkon - Parný model	230/50/3, 1 kW 16 A	230/50/3, 1 kW 16 A	230/50/3, 1 kW 16 A	230/50/3, 1 kW 16 A	230/50/3, 2 kW 20 A
Spotreba pary (kg/h)	25	30	35	40	55
Vodovodné prípojky	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Hmotnosť spotrebičov					
Čistá/hrubá hmotnosť (kg)	230/310	235/315	245/325	250/350	315/415

Modely 200–475L

	ACE/GO! 200	ACE/GO! 300	ACE/GO! 400	ACE/GO! 475
Inštalácie FS*-FL**-Podstavec	FS -FL -Podstavec	FS -FL -Podstavec	FL	FL
Čistý /hrubý objem (l)	200/215	300/325	400/425	475/500
Typický počet jedál Čas	550 –750	800 –1100	1050 –1500	1250 –1750
ohrevu*** +20C...+90 °C (min)	27	38	42	47

Rozmery

Šírka FS* alebo s chladením CH4 (mm)	1365	1565	1630	1630
Šírka s chladením CH5 (mm)	1430	1630	1630	1630
Hĺbka (mm)	1274	1274	1335	1335
Výška zatvoreného veka / otvoreného veka (mm)	1080 / 1957	1080 / 2096	1330 / 2409	1330 / 2409
Pracovná výška (mm)	900	900	1200	1200
Výška naklápania (mm)	600	600	600	600

Pripojenia

Príkon - Elektrický model	400/50/3, 37 kW 63 A	400/50/3, 51 kW 80 A	400/50/3, 51 kW 80 A	400/50/3, 51 kW 80 A
Príkon - Parný model	230/50/3, 2 kW 20 A	400/50/3, 3 kW 10 A	400/50/3, 3 kW 10 A	400/50/3, 3 kW 10 A
Spotreba pary (kg/h)	70	95	100	110
Vodovodné prípojky	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Hmotnosť spotrebičov				
Čistá/hrubá hmotnosť (kg)	330/430	415/540	485/610	510/635

*FS=Voľne stojaca **FL=Priskrutkovaná k podlahe ***Elektrická verzia podľa DIN18873-15

Dieta[®]

Automatické kotly s miešáním Dieta

Popredný svetový výrobca
inteligentných a automatizovaných kotlov.

Stroje Dieta sa dodávajú do Európy, na Blízky východ, do
Ázie, Austrálie a na výletné lode po celom svete.

Výroba: Dietatec

Teollisuusneuvoksenkatu 4

00880 Helsinki, Fínsko

info@dietatec.com

Distribútor pre slovenský trh:



VIRTUS
gastronomické zariadenia

