

Dieta Genier

Неизменный результат – день за днем.

Самый продвинутый
в мире котел с миксером.



Экологичность
энергоэффективность
эргономичность

Dieta®

Dieta Genier

Неизменный результат –
день за днем.

Финское
качество.
25 лет на
рынке.

Котлы Dieta Genier спроектированы и выпускаются на собственном производственном предприятии Dieta в Хельсинки.

Компания Dieta более 25 лет занимается разработкой котлов высочайшего качества. Наш ответственный подход к НИОКР гарантирует высокую эффективность при организации питания и бескомпромиссное качество. Мы гордимся тем, что Dieta входит в число мировых лидеров в области производства котлов с миксером.

Котлы с миксером Dieta Genier отвечают профессиональным потребностям предприятий общественного питания и позволяют соблюдать высокие стандарты готовности и эффективную продуктивную гигиену.



Э

экологичность
энергоэффективность
эргономичность

П

превосходное
профессиональное
питание

Современные технологии для профессиональной кухни. Новый продуманный функционал для упрощения повседневных рабочих операций. Удовлетворяет вашим запросам и помогает добиться успеха.

Многофункциональное оборудование для любой кухни.

- + Больше возможностей
- Меньше суеты

Супы и соусы

Эффективное приготовление супов и соусов с помощью автоматических программ. Неизменно высокое качество конечного продукта.

Пюре и тушеные блюда

Все ингредиенты приготавливаются в котле, после чего перемешиваются в режиме разминания с помощью мощного миксера - не нужны дополнительные инструменты или операции.

Плавение шоколада

Благодаря точнейшему контролю температуры котел позволяет с легкостью плавить такие ингредиенты, как, например, шоколад, обеспечивая подачу строго нужного количества тепла.



Смешивание салатов

Котел снабжен уникальным инструментом, который сильно упрощает смешивание салатов - без повреждения нежных ингредиентов.



В котлах Genier установлен уникальный инструмент для смешивания, который позволяет использовать невероятное количество рецептов при создании горячих, охлажденных или приготавливаемых в холодном виде блюд.

Десерты

Котлы прекрасно подходят для приготовления самых разных десертов. С помощью специального инструмента все ингредиенты можно смешивать непосредственно в котле. Точнейший контроль температуры исключает прилипание молочных продуктов к стенкам котла и не дает им пригореть.

Холодные блюда и соусы

Мощный миксер вместе с прикрепляемым к нему инструментом можно подстраивать под выбранный рецепт, и он идеально подходит для смешивания холодных блюд и соусов. Удобный режим перемешивания с открытой крышкой ощутимо ускоряет работу.

Контроль затрат и эффективность.

Genier ACE – отвечают профессиональным потребностям предприятий общественного питания и позволяют соблюдать высокие стандарты готовки и эффективную продуктовую гигиену.



1 Эффективный подход к работе

+ Отлаженные программы готовки

Программы готовки Genier ACE позволяют автоматизировать работу котлов и при необходимости подсказывают повару последующие действия. За счет этого достигается высокая производительность и неизменно высокое качество блюд при минимальном нецелевом расходе продуктов.



2 1000 порций и даже больше в одной приготовленной партии

+ Вместительность и гибкость

В котлах с миксером Genier можно в один заход приготовить 1000 порций картофельного пюре, 300 литров киселя или 50 кг салата.



3 Грамотный расход ресурсов

+ Ежедневная экономия до 40% электроэнергии и 35% воды*

Энергоэффективность котлов Genier может превышать 95%,** а контроль температуры еды обеспечивает бережливое потребление энергии. Точнейший контроль температуры исключает прилипание и пригорание продуктов. Автоматические программы мытья позволяют не замачивать котел и экономить до 80% воды и моющих средств при каждой мойке.

4 Экономия времени

+ До 2 часов дополнительного рабочего времени ежедневно*

Автоматические программы готовки и мытья позволяют поварам отказаться от ручного труда и постоянной проверки котла. Котел сам знает, в какой момент позвать к себе повара.

5 Контроль своих инвестиций

+ Genier следит за режимом эксплуатации и обслуживания

Котлы обладают встроенной функцией помощи в обслуживании. Они подсказывают пользователю время следующего обслуживания - за счет этого эффективно поддерживается работоспособность и контролируются расходы на ремонт.

* в сравнении с традиционным котлом без программ готовки, контроля нагрева с учетом температуры еды или встроенного в котел миксера

** EFCEM: Стандарт энергоэффективности для варочных котлов или аналогичного оборудования

Преимущества	Результат	Доп. доход/год
Готовка Эффективный расход энергии с контролем температуры еды плюс функция перемешивания приводят к снижению расхода энергии на нагревание. Программы готовки и средства автоматизации позволяют поварам практически отказаться от ручного труда и постоянной проверки состояния котла.	экономия расхода энергии до 40% экономия рабочего времени поваров до 63%	€2 200–2 300 9 500 кВт-ч €6 300–6 400
Чистка котла Благодаря автоматической программе мытья нет необходимости замачивать котел перед мойкой. Автоматические программы мытья значительно сокращают необходимость отскабливания вручную и экономят в среднем 20 минут рабочего времени персонала при каждой мойке.	экономия расхода воды до 80% на мойку требуется на 67% меньше времени	€2 600–2 700 88 000 литров €5 000–5 100

В таблице приведены примерные данные для 200-литрового котла с миксером Dieta, который используется для приготовления 1 800 порций картофельного пюре ежедневно в течение одного года (220 рабочих дней).

Успех каждый день.



1 Уникальный трехкомпонентный инструмент для смешивания Dieta

+ Эффективное и универсальное перемешивание

Уникальная конструкция, состоящая из трех компонентов, позволяет использовать в котлах Dieta самые разные специализированные инструменты для приготовления широкого многообразия продуктов, от салатов и тушеной капусты до десертов.

3 Патентованные встроенные весы

+ Экономия времени и сил - взвешивание в котле

Наличие функции взвешивания упрощает и ускоряет готовку. Весы можно использовать как для взвешивания ингредиентов, так и для проверки веса готового блюда, а также веса порций.

2 Более качественный результат при точном контроле температуры еды

+ Без пригорания или выплескивания при кипении

Автоматический контроль нагрева гарантирует приемлемое повышение температуры для теста и не дает прилипнуть к стенкам мягким продуктам, например, соусу бешамель. Контроль температуры помогает сберечь энергию, затраты и природу

4 Автоматизированная готовка

+ Гарантия неизменного качества

Автоматизация процесса упрощает готовку на профессиональной кухне и повышает прибыльность. Автоматизированный котел с миксером обеспечивает добавление всех ингредиентов точно в установленное время и неизменное приготовление в соответствии с рецептом.

Genier ACE – пользовательский интерфейс для поваров

1

Удобство в обращении - вся важная информация видна сразу

+ Оборудованием должно быть удобно пользоваться

Основной экран котлов Dieta разработан для поваров. Вся важная информация о процессе готовки видна издалека. Котел отображает все выбранные режимы, если настройки менялись. Управлять котлом очень легко - достаточно движения одним пальцем.



2

Котел, за которым не нужно постоянно следить

+ Можно сконцентрироваться на более важных вещах

На дисплее котла используются крупные иконки и яркие цвета, которые помогают повару контролировать процесс готовки, охватывая все параметры разом, даже находясь в другом конце кухни. При необходимости, котел с помощью предупреждающих сигналов и цветовой индикации подскажет повару, что нужно сделать.



3

Автоматические отчеты HACCP в реальном времени

+ Гарантия безопасности продуктов

Каждая программа готовки формирует производственный отчет [HACCP], куда вносится информация о температуре, событиях в процессе готовки и разбитые по позициям сведения о котле и приготовленной партии еды. Отчет легко встроить в систему самоконтроля кухни. Отчет можно просматривать в реальном времени непосредственно на экране котла Genier в режиме HACCP LIVE без необходимости его распечатывать.



4

Автоматические программы для 4 ваших избранных рецептов

+ Успех при каждом использовании

Программы готовки в котлах Dieta Genier управляют действиями пользователя и котла одновременно, гарантируя неизменно высокое качество при минимальном потреблении энергии. Ваши собственные программы готовки хранятся в памяти котла, и их можно скопировать на другой котел или компьютер.

- Самые часто используемые программы можно перенести в папку с избранным
- Адаптивные программы готовки Genier корректируют процесс с учетом выбранного размера партии
- В программы можно добавить точные инструкции, чтобы любой пользователь смог без лишних усилий отслеживать процесс согласно рецептуре
- Отдельные опции готовки можно защитить паролем



Удовольствие при готовке и прекрасное настроение.



Автоматика отслеживает процесс готовки

+ Снижается нагрузка на персонал

Автоматические программы готовки подсказывают и обрабатывают отдельные этапы в процессе готовки - повар может заняться более важными задачами. Благодаря универсальным функциям котла Genier ACE, повару больше не приходится тратить время на лишне перемещение продуктов или выполнение отдельных задач вручную, за счет чего снижается рабочая нагрузка в течение дня.

Автоматические программы мытья
и вращающаяся крышка

+ Котел проще мыть

Автоматические программы мытья экономят до 20 минут времени, уходящего на затратное отскабливание внутренних поверхностей при мойке вручную. Крышку котла можно снять или повернуть на месте, что упрощает процесс мытья. Запатентованный инструмент Dieta можно извлечь из котла, разделив на три легких компонента, которые промываются в корзинах для посуды размером 500 x 500 мм.

Создано для поваров с
использованием новейших
технологий.

+ Рабочие условия имеют
значение

- Благодаря низкой кромке котла и большой высоте опрокидывания в 600 мм работа становится намного проще и эргономичнее.
- Нажимная педаль [опциональный аксессуар] позволяет повару не поворачиваться, чтобы добавить ингредиенты и опрокинуть котел
- Вся информация на экране четко отображается, нет необходимости постоянно ее отслеживать.
- В крышке котла предусмотрено большое отверстие, чтобы повар мог добавить ингредиенты при закрытой крышке
- Вода добавляется автоматически без открытия крышки
- Крышка легко открывается - ручка крышки расположена не над участками, где выходит горячий пар при готовке

Уникальный трехкомпонентный
инструмент для смешивания

+ Минимальные усилия
при использовании

Инструмент для смешивания в котлах Dieta имеет уникальную конструкцию из трех компонентов. Повару не приходится работать с громоздким и неподъемным инструментом для смешивания. Наоборот, отдельные детали инструмента Dieta легко крепятся и отсоединяются по мере необходимости на разных этапах смешивания.

Инструмент для смешивания
обеспечивает неизменное
качество и гарантирует
равномерную температуру
продуктов и конструкции.



Специальные инструменты открывают новые, обширные возможности

Уникальный инструмент Dieta можно свободно видоизменять в зависимости от приготавливаемого продукта. С его помощью можно готовить по самым разным рецептам, смешивать салаты и пюре, взбивать десерты.



Экология и экономия.



экологичность
энергоэффективность
эргономичность

Разумно используйте свои ресурсы

- + Ежедневная экономия до 40% электроэнергии и 35% воды*

Энергоэффективность котлов Genier может превышать 95%,** а контроль температуры еды обеспечивает бережливое потребление энергии. Точнейший контроль температуры исключает прилипание и пригорание продуктов. Автоматические программы мытья позволяют не замачивать котел и экономить до 80% воды и моющих средств при каждой мойке.

Функция EcoHelp позволяет котлу экономить электроэнергию.

- + Забота об экологии на рабочем месте

Функция EcoHelp котлов Dieta Genier позволяет экономно расходовать электричество при работе. Например, она рекомендует использовать контроль температуры и режимы смешивания по мере необходимости и не открывать лишний раз крышку котла. Функция EcoHelp вырабатывает привычку работать экономно.

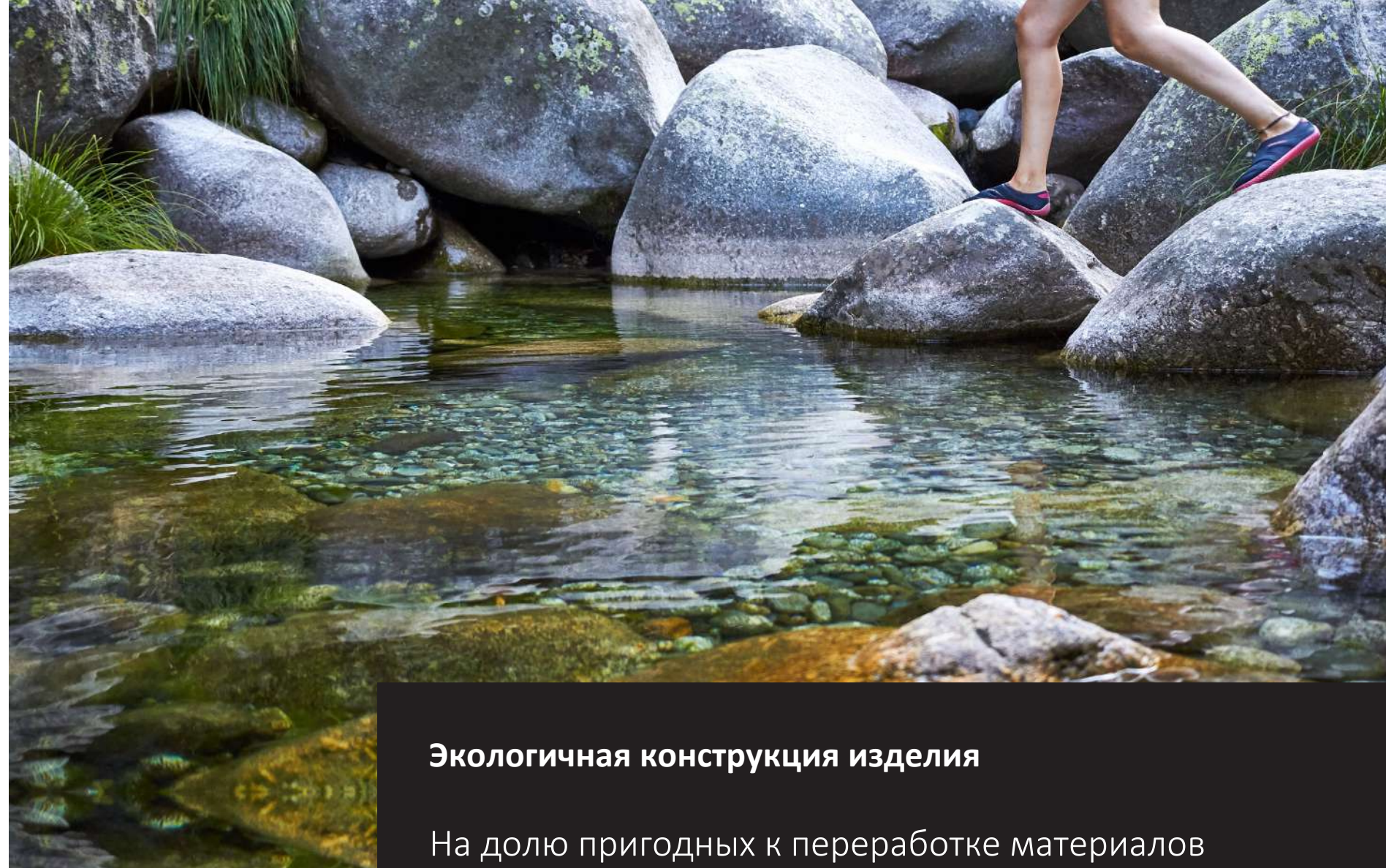
Свободно стоящий котел Dieta

- + Легко установить, легко заменить

Свободно стоящие котлы Dieta используются десятки лет - это самый быстрый, универсальный и экономичный подход к установке котла. Не нужно сверлить отверстия в полу, котел можно легко переместить, не затрачивая время на восстановление пространства.

* в сравнении с традиционным котлом без программ готовки, контроля нагревания с учетом температуры еды или встроенного в котел миксера.

** EFCEM: Стандарт энергоэффективности для варочных котлов или аналогичного оборудования



Экологичная конструкция изделия

На долю пригодных к переработке материалов приходится более **90%** веса котлов Dieta **Genier**.

Все металлические детали можно использовать повторно. Большинство металлических компонентов выполнено из нержавеющей стали или меди. Все пластиковые детали можно переплавить или отправить на повторную формовку.

Производитель из Финляндии, принадлежащий финским предпринимателям

- + Профессиональное финское кухонное оборудование

Весь функционал котла разрабатывался на нашем заводе в Хельсинки. Мы этим гордимся. Мы серьезно относимся к взятой на себя социальной ответственности, поэтому непременно стараемся улучшить свою продукцию и уделяем особое внимание факторам энергосбережения и экологичности.

Разработано с умом вплоть до мельчайших деталей.

Уникальный трехкомпонентный инструмент для смешивания обладает массой возможностей.

Инструмент для смешивания в котлах Dieta имеет уникальную конструкцию из трех компонентов. Детали легко снимаются и крепятся. Стандартный инструмент для смешивания можно легко модифицировать при помощи специальных насадок для использования в особых рецептах.

Четкий и интуитивно понятный сенсорный экран.

Данные на большом 10-дюймовом экране отлично видны с большого расстояния, и им удобно пользоваться - даже в перчатках.

Нажимная педаль для работы без использования рук

Нажимная педаль поставляется в виде аксессуара и позволяет повару открывать крышку котла нажатием ноги.

Большое отверстие в крышке котла исключает необходимость часто открывать крышку целиком

В крышке котла предусмотрено большое отверстие, через которое можно добавлять ингредиенты, сливать жидкость или проверять еду, не открывая крышку. Тем самым экономятся не только силы повара, но и тепловая энергия.

Промывочный шланг - просто, гениально и практично.

Ручной промывочный шланг поставляется в качестве аксессуара для мытья и ополаскивания котла. В передней части котла имеется небольшой отсек, куда можно без проблем положить шланг на то время, пока он не нужен.

Программы готовки для наиболее востребованных рецептов

Программы готовки в котлах управляют действиями пользователя и котла одновременно, гарантируя неизменно высокое качество при минимальном потреблении энергии. Программы готовки автоматически подстраиваются с учетом необходимого к приготовлению объема блюд.

Автоматический контроль температуры поддерживает температуру еды на заданном уровне.

Точный контроль температуры гарантирует подходящий температурный режим для расстойки теста или приготовления особых блюд, а также исключает прилипание к стенкам молочных соусов типа бешамель. Контроль температуры улучшает качество готовки и помогает сберечь энергию, затраты и природу.

Автоматическая подача воды упрощает готовку

В корпусе котла имеется кран, с помощью которого можно долить точное количество воды в процессе готовки, не открывая крышку.

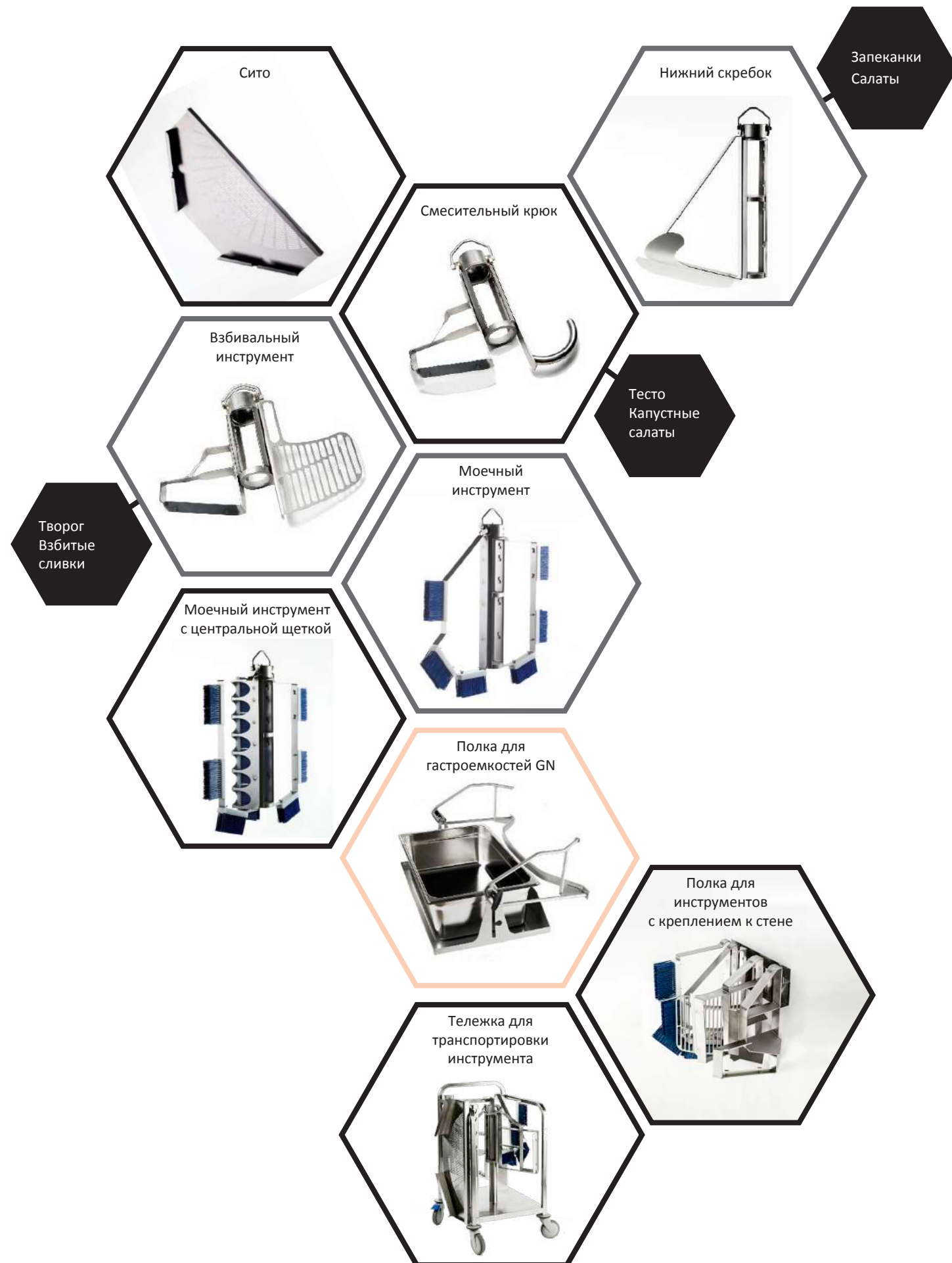
Для облегчения работ по отмыванию котла его крышка может поворачиваться на месте

Крышка котла поворачивается на месте, что упрощает процесс мытья и позволяет отмыть котел, не снимая крышку. При необходимости крышку можно снять, чтобы вымыть ее отдельно.

Возможность настроить профили пользователя для упрощения работы с котлом

Функции котла можно заблокировать паролем для разных пользовательских профилей. Администратор может облегчить работу простых пользователей, оставив им доступ только к необходимым программам готовки или обязательным функциям.

Аксессуары



Обзор моделей Genier



	ACE	GO!	GO-Classic
ФУНКЦИОНАЛ			
Опрокидывание	●	●	●
Готовка	●	●	●
Смешивание	●	●	
Охлаждение водопроводной водой	Опция	Опция	Опция
Охлаждение циркулирующей ледяной водой	Опция		
ФУНКЦИИ ГОТОВКИ			
Контроль температуры рубашки	●	●	●
Контроль температуры еды	●	Опция	Опция
Контроль разницы температур ΔT	●		
Измерение объема воды для готовки	●	Опция	Опция
Программы смешивания	7 режимов	7 режимов	
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ ГОТОВКИ			
Программы готовки	●	●	●
Количество этапов на программу	Без ограничений	2 этапа	2 этапа
Инструкции и примечания внутри программ	●		
Сигналы об окончании программы	●	Опция	Опция
Масштабирование рецепта в зависимости от объема	Опция		
Запуск программ по времени	●	●	●
Программы мойки	●	●	
ОСОБЕННОСТИ			
Встроенные весы	Опция		
Различные уровни пользователей с защитой паролем	●		
Расчет и помощь в обслуживании	●		
ОТЧЕТЫ НАССР			
Память для хранения отчетов НАССР	●	Опция	Опция
Вывод отчетов НАССР на экран	●		
Отображение НАССР во время готовки	Опция		
ПОДКЛЮЧЕНИЯ			
USB	●	Опция	Опция
Беспроводное соединение	Опция		

Технические данные Genier ACE



	ACE 40	ACE 60	ACE 80	ACE 100	ACE 150	ACE 200	ACE 300
Объем <i>полезный/общий (л)</i>	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165	200/215	300/325
Стандартное количество блюд	100-140	160-220	220-300	260-360	400-560	550-760	780-1090
Время нагрева (мин) <i>(Вода +20С, +90 °С, при 100% мощности)</i>	ок. 20 мин.	ок. 20 мин.	ок. 25 мин.	ок. 30 мин.	ок. 30 мин.	ок. 35 мин.	ок. 35 мин.
Ширина <i>Стандартная модель и с охлаждением циркуляцией по схеме СН4</i>	1170 мм	1170 мм	1170 мм	1170 мм	1360 мм	1360 мм	1560 мм
Ширина <i>модель с охлаждением циркуляцией по схеме СН5</i>	1230 мм	1230 мм	1230 мм	1230 мм	1420 мм	1420 мм	1620 мм
Длина	1356 мм	1356 мм	1356 мм	1356 мм	11366 мм	11366 мм	11366 мм
Высота <i>с закрытой / открытой крышкой</i>	1080 / 1813 мм	1080 / 1813 мм	1080 / 1813 мм	1080 / 1813 мм	1080 / 1955 мм	1080 / 1955 мм	1080 / 2095 мм
Высота бортика	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм
Высота опрокидывания	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм
Электрическая мощность	400/50/3, 14,5 кВт 32А	400/50/3, 18,5 кВт 32А	400/50/3, 22,5 кВт 40А	400/50/3, 22,5 кВт 40А	400/50/3, 28,5 кВт 50А	400/50/3, 37 кВт 63А	400/50/3, 51,0 кВт 80А
Подключение к водоснабжению	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"
Вес (кг) <i>нетто/брутто</i>	250/295	260/305	270/315	280/325	320/380	345/405	400/470

Genier GO! Технические данные



	GO! 40	GO! 60	GO! 80	GO! 100	GO! 150	GO! 200	GO! 300
Объем <i>полезный/общий (л)</i>	40/52	60/70	80/90	100/110	150/165	200/215	300/325
Стандартное количество блюд	100-140	160-220	220-300	260-360	400-560	550-760	780-1090
Время нагрева (мин) <i>(Вода +20С, +90 °С, при 100% мощности)</i>	ок. 20 мин.	ок. 20 мин.	ок. 25 мин.	ок. 30 мин.	ок. 30 мин.	ок. 35 мин.	ок. 35 мин.
Ширина	1170 мм	1170 мм	1170 мм	1170 мм	1360 мм	1360 мм	1560 мм
Длина	1356 мм	1356 мм	1356 мм	1356 мм	11366 мм	11366 мм	11366 мм
Высота <i>высота / с открытой крышкой</i>	1080 / 1813 мм	1080 / 1813 мм	1080 / 1813 мм	1080 / 1813 мм	1080 / 1955 мм	1080 / 1955 мм	1080 / 2095 мм
Высота бортика	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм	900 мм
Высота опрокидывания	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм	600 мм
Электрическая мощность, GO! <i>Котел с миксером</i>	400/50/3, 14,5 кВт 32А	400/50/3, 18,5 кВт 32А	400/50/3, 22,5 кВт 40А	400/50/3, 22,5 кВт 40А	400/50/3, 28,5 кВт 50А	400/50/3, 37 кВт 63А	400/50/3, 51,0 кВт 80А
Электрическая мощность, GO-Classic <i>Котел без миксера</i>	400/50/3, 11 кВт 20А	400/50/3, 13,5 кВт 20А	400/50/3, 17,5 кВт 32А	400/50/3, 17,5 кВт 32А	400/50/3, 27,5 кВт 40А	400/50/3, 32,5 кВт 63А	400/50/3, 41,0 кВт 63А
Подключение к водоснабжению	11 кВт 20А	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"	DN 15, G1/2"
Вес (кг) <i>нетто/брутто</i>	400/50/3,	260/305	270/315	280/325	320/380	345/405	400/470

Описание изделия и функции

Объем:

- 40-60-80-100-150-200-300 л

Миксер:

- Скорости смешивания от 10 до 160
- 7 режимов смешивания с автореверсом
- Безопасное перемешивание с открытой крышкой или при опрокинутом котле
- Трехкомпонентный инструмент для смешивания Dieta плюс съемные скребки

Особенности конструкции:

- Свободно стоящий котел
- Электронное управление опрокидыванием, регулируемый возврат в обычное положение
- Высота опрокидывания 600 мм
- Максимальное давление в рубашке котла 1,5 бар
- Внутренние детали котла выполнены из нержавеющей стали AISI 316, наружный корпус из стали AISI304
- Пружинное крепление крышки для облегчения открытия
- Крышку можно снять или повернуть по месту
- В крышке имеется большое отверстие с решеткой

Функции управления:

- 10-дюймовый сенсорный экран с иконками
- Диапазон температур 0...125 °С
- Автоматический контроль с учетом температуры рубашки, температуры еды или разницы температур
- Автоматический расчет объема и добавление воды для готовки
- Программы готовки хранятся в памяти
- Указания и сигналы предупреждения в процессе готовки
- Возможность задать время пуска программы готовки
- Программы мойки
- Хранение отчетов HACCP в памяти и просмотр с контроллера.
- Профили пользователя с возможностью задать пароль для определенных функций
- Автоматический расчет и помощь в обслуживании
- Режим диагностики при обслуживании для поиска и устранения неисправностей

Опциональные функции

- Отображение HACCP в реальном времени для отслеживания готовки
- Масштабируемость и сведения о порциях в программах готовки
- Функция взвешивания
- Промывочный шланг и отсек для хранения
- Повышенная мощность миксера
- Нажимная педаль для безопасного перемешивания
- Датчик Pt100 с подключением к внешней системе HACCP
- Оптимизация потребления энергии
- Подключение к горячему водоснабжению и переключатель
- Подводка умягченной воды
- Охлаждение водопроводной водой
- Охлаждение в режиме циркуляции ледяной водой, СН4
- Охлаждение в режиме циркуляции ледяной водой с возвратным насосом, СН5
- Клапан для слива
- Напольная установка

Описание изделия и функции

Объем:

- 40-60-80-100-150-200-300 л

С миксером (только GO!):

- Скорости смешивания от 10 до 160
- 7 режимов смешивания с автореверсом
- Безопасное перемешивание с открытой крышкой или при опрокинутом котле
- Трехкомпонентный инструмент для смешивания Dieta плюс съемные скребки

Особенности конструкции:

- Свободно стоящий котел
- Электронное управление опрокидыванием, регулируемый возврат в обычное положение
- Высота опрокидывания 600 мм
- Максимальное давление в рубашке котла 1,5 бар
- Внутренние детали котла выполнены из нержавеющей стали AISI 316, наружный корпус из стали AISI304
- Пружинное крепление крышки для облегчения открытия
- Крышку можно снять или повернуть по месту
- В крышке имеется большое отверстие с решеткой

Функции управления:

- 10-дюймовый сенсорный экран
- Диапазон температур 0...125 °С
- Автоматический контроль нагрева с учетом температуры рубашки
- Автоматический налив воды для охлаждения
- Программы готовки хранятся в памяти
- Возможность задать время пуска программы готовки
- Программы мойки
- Режим диагностики при обслуживании для поиска и устранения неисправностей

Опциональные функции

- Контроль нагрева с учетом температуры еды
- Автоматический расчет объема воды для готовки
- Память для хранения отчетов HACCP
- Датчик Pt100 с подключением к внешней системе HACCP
- Промывочный шланг и отсек для хранения
- Повышенная мощность миксера
- Нажимная педаль для безопасного перемешивания
- Порт USB
- Оптимизация потребления энергии
- Подводка горячей воды
- Подводка умягченной воды
- Охлаждение водопроводной водой
- Клапан для слива
- Напольная установка



®

**Food
brings us
together**

Dieta®