

— EST. 1967 —
GETINGE
— STORKÖK —



EN NY GENERATION KÖKGRYTOR

*KVALITET & ERGONOMI
UTAN KOMPROMISSER*



// Våra grytor gör det roligare
att arbeta och minskar
påfrestningarna på kroppen.
Det vinner alla på.

SÄKER KÖKSGLÄDJE

Det är tufft att arbeta i storkök. Tunga lyft, varma kärl och stora volymer utmanar varje dag. När vi är ute i verkligheten är det inte bara service och underhåll vi sysslar med. Vi snappar upp problem, lyssnar till idéer och studerar olika sätt att arbeta för att ständigt hitta nya bättre lösningar. En uppmärksamhet som tillsammans med vår innovativa, tekniska kunskap gör att vi kan tillverka kokgrytor som är enkla att hantera, håller högsta kvalitet och skapar de bästa ergonomiska lösningarna.

50 ÅR AV FÖRBÄTTRINGAR

Getinge Storkök har verkat i branschen sedan 1967 och är idag marknadsledande tillverkare av grytor till storkök. Vårt goda renommé beror på produkternas höga materialkvalitet och våra sinnrika konstruktioner. Varje ny modellgeneration av grytor har uppmärksamats för hur våra genomtänkta nyheter förenklar det dagliga arbetet.

GRYTOR SOM KLARAR MER

Det mesta av vår teknikutveckling handlar om att kokgrytan ska kunna utföra fler uppdrag med mindre manuell insats. Det finns mycket att vinna på att välja en gryta som både kan koka, mosa, vispa och kyla maten. För att inte tala om hur bra det är att den diskar sig själv när maten står på bordet. Våra grytor är säkra, slitstarka och enkla att rengöra.

SÄKER SERVICE OCH NÄRA KONTAKT

Våra grytor håller länge och ger en låg driftskostnad. Men som med all teknik, mår de bäst av regelbunden underhållsservice. Getinge Storkök har ett nät av kvalificerade servicepartners runt om i Sverige som får kontinuerlig fortbildning och alltid kan erbjuda kompetent hjälp nära till hands. Serviceorganisationen står i sin tur i kontakt med vår produktutveckling. Tillsammans kan vi skapa ännu fler förbättringar.

UTBILDNING INGÅR

Även om en gryta från Getinge Storkök är enkel att använda ingår alltid en utbildning i hur ni utnyttjar grytans fulla potential. Ni får besök av en av våra kockar som går igenom användningen och lär er alla knep och finesser. Det finns även en hel del som varje användare kan göra för att laga maten på ett mer energieffektivt sätt. Med e-log™ som tillägg ökar medvetenheten och energiförbrukningen minskar markant.

GRYTAN ANPASSAS FÖR KÖKET

När ett kök ska byggas om är vissa ramar och förutsättningar svåra att ändra. Getinge Storkök erbjuder tillsammans med sina återförsäljare stora möjligheter till anpassning. Vi delar gärna med oss av vår kunskap och erfarenhet och ser fram emot att rätta in våra kokgrytor efter de omständigheter som råder i ert kök.

VÄLKOMMEN TILL GETINGE STORKÖK!

Enkel och användarvänlig pekskärm

Flera funktioner kan styras samtidigt

Vridbart lock för enklare rengöring

Bolt-Less installation

LED-belysning i locket

EN NY GENERATION KOKGRYTOR

M5 - KLARAR ÄNNU MER

Vår nya M5-gryta har en ny kontrollpanel i form av en grafisk pekskärm som ger tydlig överblick och är enkel att använda. Det finns också möjlighet att styra flera funktioner samtidigt.

Mantel- och kärntemperaturmätningen är som i tidigare generationer mycket exakt. Liksom flödesmätaren för vattenpåfyllningen som gör det möjligt att dosera i deciliter.

M5-grytans täthet, pelarkonstruktion och service-tillgänglighet är förbättrad, vilket höjer kvaliteten och säkerheten för användaren. Givetvis är den också utrustad med det populära och unika vridbara locket. Med ett enkelt handgrepp vrider du locket på högkant och för ner det i grytan. Sedan är det bara att spola rent med duschpistolen. Allt i en god arbetsställning.

Grytans ångmantel är naturligtvis utrustad med ett slutet ångsystem och har automatisk vattenpåfyllning. M5 Bas, Bas+, Midi och Maxi-version är dessutom försedd med en unik LED-belysning i locket vilket ger en tydlig överblick genom inspektionsgallret även när locket ligger på.

POPULÄRA TILLBEHÖR

För M5 finns många uppskattade tillbehör, dels en revolutionerande kombination av vaggas och hyllor som på ett enkelt, säkert och ergonomiskt sätt kan stjälpas upp portioner i kantiner utan behov av skopor och slevar. Dels en fotpedal som ger dig båda händerna fria när du arbetar med grytan.

M5

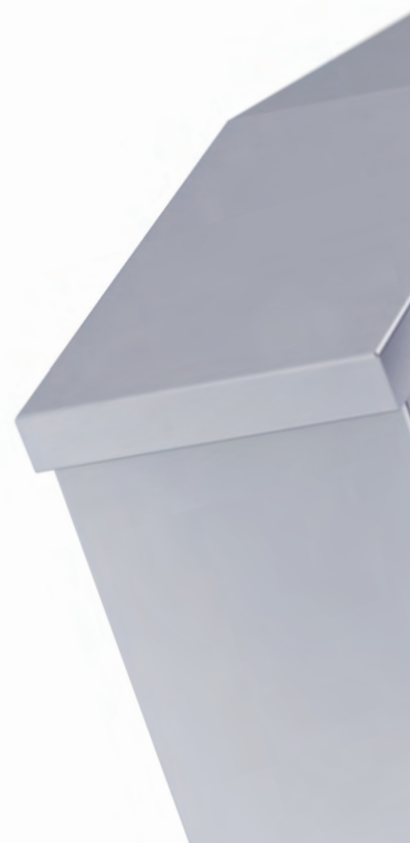
Varianten med traditionell tipphöjd på 400 mm.

M5 HI

Varianten M5 Hi har en högre tipphöjd, 600 mm. Detta ger bättre ergonomi och enklare utportionering.

M5 BL

M5 BL varianten med Bolt-Less installation. M5 BL är helt fristående på ben och behöver inte bultas i golvet. Ingen borrar som kan skada golvet's tätskikt krävs vid installation. Tipphöjden är 600 mm.





EN NY GENERATION KOKGRYTOR



UPPSIKT UTAN AVBROTT MED
LED-BELYSNING





EN NY GENERATION KOKGRYTOR

INTELLIGENT KOKNING & BRYNING

Kokningsfunktionen använder dubbla effektsteg och en noggrann temperaturmätning. Detta medför en snabb uppvärmning och därefter en jämn temperatur. Om en produkt tillförs i grytkärlet reagerar styrsystemet direkt och återställer temperaturen. Kokningsprocessen kan även tidsstyras. När inställd tid har gått ut tar ett varmhållningsprogram över. Vid höga temperaturer finns även möjlighet att bryna direkt i grytan. Kokningsfunktionen på Midi- och Maxi-versionerna omfattar även ett helt nytt program för jäsning av degar. På Maxi versionerna finns även vårt senaste program, sous vide. Matlagning med den här metoden resulterar i ett perfekt resultat vid varje tillfälle eftersom maten, som vakuumförpackas, alltid tillagas i vatten med en exakt temperatur. På så vis bevaras saftigheten och smakerna från råvaran, kryddorna och marinaden.

KÄRNTEMPERATURSTYRNING

Det är temperaturen på själva maten som är avgörande för automatiken vid kokning och kylning med kärntemperaturstyrning. Perfekt för mat som lätt kokar över. En givare som mäter produktens temperatur styr koknings- eller kylningsprocessen. Kärntemperaturstyrning är även en förutsättning för dokumentering och uppföljning via Getinge Storköks kontrollprogram för HACCP, gs-doc™.

LED-BELYSNING

En unik nyhet på M5 Bas, Bas+, Midi och Maxi-version är LED-belysningen i locket som ger en perfekt överblick genom inspektions-gallret när locket ligger på. Detta effektiviserar arbetet mycket då man slipper öppna locket för att kontrollera matlagningsprocessen och därefter återstarta omröraren efter att locket stängts.

KONTROLLERAD STJÄLPNING

Samtliga kokgrytor i M5-generationen levereras med elektroniskt styrd stjälpning som standard. ART (Auto-matic ReTilt) återstjälp automatiskt grytkärlet och möjliggör enkel fyllning i alla typer av kärl med mycket hög noggrannhet.

EXAKT VATTENPÅFYLNING

Pipen är monterad direkt på grytkärlet vilket minimerar risken för förorening via ytor som inte är avsedda för hantering av livsmedel. Vattenpåfyllningen är

elektroniskt styrd via en flödesmätare. Exakt vattenmängd anges på den nya grafiska displayen. Manuell vattenpåfyllning kan dessutom när som helst påbörjas via en särskild knapp som ligger utanför displayen!

KRAFTFULL OMRÖRNING

Omröraren har 6 förinställda program (från 5 till 155 varv/min) som täcker in allt ifrån mycket skonsam omrörning till högvarvig omrörning vid vispning. Omröraren är mycket kraftfull vilket till exempel innebär att det går att göra potatismos från en full gryta med kokt potatis. Omrörarverktyget av rostfritt stål, är volymgraderat och monteras enkelt i grytkärlet. Både omrörarverktyg och de avtagbara skraporna diskas enkelt i diskmaskin. En dedikerad knapp för Hold-To-Run av omröraren vid öppet lock har införts på M5 för att underlätta arbetet ytterligare.

EFFEKTIV KYLNING

Kylningsfunktionen använder vanligt kallvatten för att kyla ned kokgrytans ångmantel. Kylningen styrs elektroniskt vilket medför ett maximalt utnyttjande av vattnet och en stor vattenbesparing i förhållande till traditionella system.

I W C - EXTERN KYLNING

Ice Water Chilling är perfekt för ett kök som levererar kyld mat eftersom kylningen sker direkt i grytkärlet. Detta sparar mycket tid och reducerar antalet tunga lyft för personalen till ett minimum under tillagningsprocessen. IWC är också utmärkt vid tillagning av kalla rätter då det garanterar att produkten inte kommer upp i temperaturer som kan orsaka tillväxt av mikroorganismer. IWC är ett högpresterande system för nedkylning direkt i grytan via en extern kylanläggning. Eftersom kylning av livsmedel är en process som är helt beroende av korrekt temperatur och nedkylningshastighet ingår alltid gs-doc™ vid försäljning av kokgrytor med IWC för att underlätta kvalitetssäkringsarbetet.

PROGRAMMERING & INSTÄLLNINGAR

Grytans styrningselektronik är även försedd med en programmeringsfunktion där olika program kan lagras i minnet. Detta både förenklar och höjer effektiviteten i matlagningen.



EN NY GENERATION KOKGRYTOR



*REVOLUTIONERANDE KANTINVAGGA/HYLLA
– ENKEL, SÄKER OCH ERGONOMISK!*



TILLBEHÖR FÖR EN ENKLARE VARDAG

KANTINVAGGA

En revolutionerande kombinerad vagg och hylla för grytkärlet. Vaggan roterar tillsammans med grytkärlet i stjälpningsrörelsen vilket medger portionering i kantiner utan skopor, slevar och kladd. Fyll enkelt upp en kantin i taget med vilken produkt som helst.

Vrid vaggan ett halvt varv och den låser sig i ett läge som ger dig en optimal avställningsyta för mjölkpaket i direkt anslutning till grytkärlet. Placera ett 20 liters mjölkpaket på hyllan och låt mjölken rinna genom lockets galler samtidigt som omröraren arbetar. Enkelt, säkert och ergonomiskt.

ACT DISKVERKTYGET

Diskverktöget ACT (Advanced Cleaning Tool) är ett verktyg som snabbt och effektivt rengör grytkärlet och minskar arbetsbelastningen.

Diskverktöget styrs av ett enkelt och komplett disk-system med tre förinställda program. Välj program, tillsätt en tablett ACTab diskmedel och diskningen startar och sköts automatiskt. Bara att skölja ur innan den är klar att användas igen.

- ACT klarar att rengöra en gryta utan föregående blötläggning vilket reducerar vatten och energiförbrukning. Detta medför bättre driftsekonomi och mindre miljöpåverkan.
- ACT diskar med samma effektivitet gång efter gång (noggrannheten ökar i och med att diskprocessen likriktas i högre grad med mindre inverkan från yttre faktorer).
- ACT har en ny unik rund diskborste som även roterar runt egen axel. Det betyder att den sköljs av under tiden och håller sig fri från matrester under hela diskningen.
- ACT ökar effektiviteten avsevärt eftersom diskprocessen går snabbare och blir ännu mer verkningsfull med våra egenutvecklade disktabletter ACTab.

FOTPEDAL

Låter dig ha båda händerna fria när du arbetar med grytan. Så länge fotpedalen hålls nedtryckt tillåter omröraren att rotera 20 varv/min med locket öppet.

Fotpedalen kan även likt knappen användas till manuell vattenpåfyllning och till stjälpning av kärlet. Samtliga funktioner kan användas samtidigt vilket underlättar vid tex. kylning av pasta.

SILPLÅT

Silplåten är ett ovärderligt tillbehör vid tömning av till exempel potatis eller pastavatten. Den stabila silplåten monteras med ett enkelt handgrepp i grytkärlets utlopp.

DUSCHPISTOL

Gör det enkelt att rengöra grytan. Duschpistolen är slagtålig och tillåter att justera både strålens koncentration och tryck. Duschpistolen kan enkelt hängas på grytans pelare och levereras med blandningsbatteri för varmt och kallt vatten.

MÄTSTICKA

Mätstickan används för att få kontinuerlig kontroll på utnyttjad volym i grytkärlet. Perfekt anpassad för att hängas på grytkärlets kant.

SOUS VIDE KORGAR

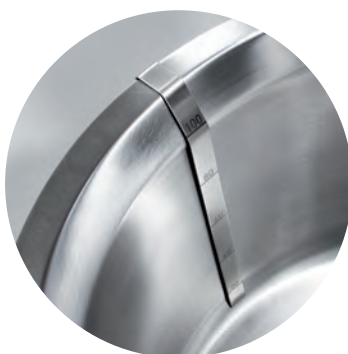
Korgar som hängs på kokgrytans omrörarverktyg för tillagning av vakuumförpackade livsmedel med sous vide. Finns i två olika storlekar, 25 liter för 100, 200, 300 och 400 liters kokgrytor samt 13 liter för 50, 75 och 150 liters kokgrytor.

VERKTYGSVAGN

Verktygsvagnen underlättar vid förflyttning och förvaring av till exempel silplåtar och tömningsplåtar. Vagnen är konstruerad i rostfritt stål och finns i utförande för två eller fyra uppsättningar verktyg.

VÄGGFÄSTE FÖR VERKTYG

Häng upp kokgrytans tillbehör på väggfästet för att enkelt ha verktygen nära till hands vid användning.



FABRIKSANPASSNINGAR

Nedanstående utföranden är exempel på möjligheter till specialanpassning som finns att tillgå. Kontakta oss på Getinge Storkök eller någon av våra återförsäljare så kan vi tillsammans hitta den optimala lösningen för just ert kök!

GRYTOR I ÅNGUTFÖRANDE

Grytorna kan anpassas för uppvärmning med ånga från befintlig extern ångpanna.

AVTAPPNINGSVENTIL

Fjärilsventil i hygieniskt utförande för avtappning av grytkärlet eller anslutning av pump. Utförd helt i rostfritt stål med packning av EPDM. Kan levereras i storlekarna 2" och 3" och i ISO- eller SMS-utförande.

LAGER

Anpassade lager till de flesta på marknaden förekommande fabrikat kan tillverkas på beställning. Detta gör det möjligt att montera en ny gryta av modellerna M5 eller M5 Hi i en befintlig linje med grytor. Lösa lager kan också tillverkas för montering på annan utrustning eller på vägg.

ELANSLUTNING

Grytans elektriska utrustning kan anpassas för andra nätspänningar.

ELUTTAG 230V 10A

Eluttag. 230V, max 10A placerat i teknikpelarens front. För anslutning av apparat, exempelvis stavmixer.

PELARE

Grytans teknik och stödpelare kan specialtillverkas i flera olika bredder för att göra det möjligt att montera nya grytor vid befintliga golvbrunnar där det tidigare funnits grytor av andra fabrikat. Möjlighet finns också att anpassa placeringen av el och vattenanslutning.

SÄKERHET

Grytans ångsystem är säkrat mot övertryck. Utöver detta system finns säkerhetskomponenter som manometer och säkerhetsventil av högsta kvalitet. Värmeelementen är monterade i en unik konstruktion som ser till att elementen alltid befinner sig under vatten. Elementen är även försedda med överhettningsskydd.

Grytans system för stjälpning är försett med ett rasskydd som ser till att grytkärlet alltid står säkert i alla positioner. Omrörarens varvtal övervakas kontinuerligt av ett övervarvsskydd vilket garanterar att inställt varvtal aldrig överskrids. Grytorna har även en låg ljudnivå (60 dB(A) vid normal drift) och en mycket låg yttre temperatur på cirka 30°C.

ENKEL DOKUMENTATION

MED GS-DOC™ OCH E-LOG™



E-LOG™ (TILLVAL)

En gryta från Getinge Storkök är mycket energieffektiv med en verkningsgrad på 95% (uppmätt enligt EFCM's standard).

Det finns dock en hel del som användaren kan göra för att laga mat på ett energieffektivt sätt. Koka inte på onödigt höga temperaturer, varmhåll inte maten under onödigt lång tid etc. För att hjälpa användaren att minska energiåtgången vid matlagning har Getinge Storkök tagit fram ett hjälpmedel, e-log™ som loggar energiförbrukning både per process och i stand-by läge. e-log™ kan även summera energiförbrukning under hela grytans livstid.

Respektive grytas energiförbrukning går att följa via en vanlig webbläsare. I standardutförande ingår en förenklad version av e-log™ som kan köras från kokgrytans grafiska display.

GS-DOC™ (TILLVAL TILL BAS+ och MAXI)

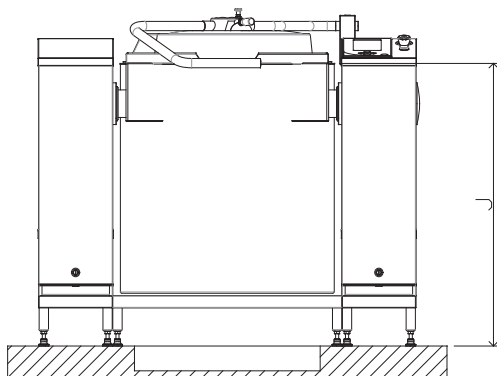
gs-doc™ är ett system framtaget för att förenkla dokumenteringen i en HACCP-plan. Systemet lagrar information vid varje enskild kokprocess så som temperatur, tid och vilken medarbetare som har kört processen. Systemet hanterar även samtliga driftslarm. All data sparas lokalt i respektive gryta. För att granska driftinformationen surfar man in på grytan på samma sätt som med e-log™. Som standard ingår en förenklad version av gs-doc™ som kan köras från kokgrytans grafiska display.

TEKNIK

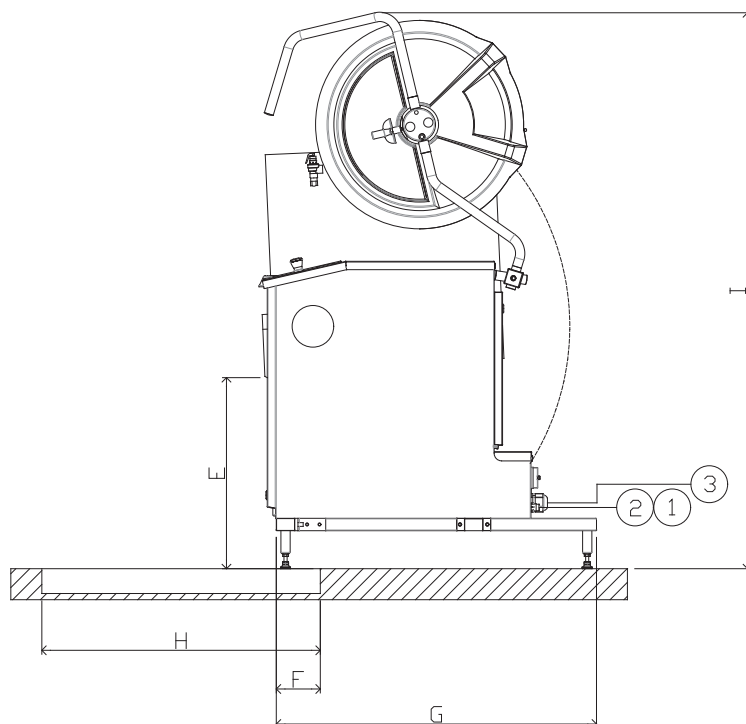
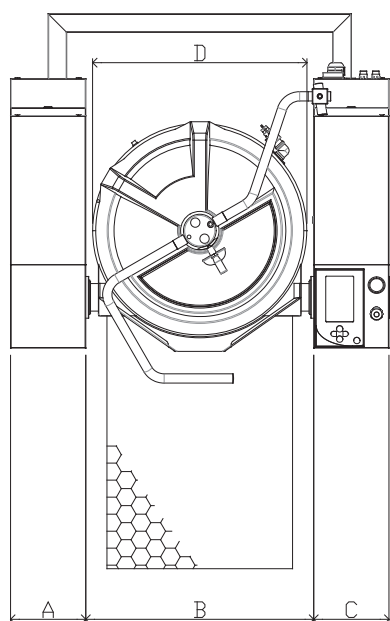
e-log™ och gs-doc™ finns på en webbserver i grytans elektronikstyrning. Detta gör grytan till en del av det lokala nätverket. För fjärradministration kopplas det lokala nätverket upp mot internet.

VILKEN VERSION AV M5 BEHÖVER NI?

	Mini	Bas	Bas+	Midi	Maxi	Maxi/IWC
Flödesmätning	•	•	•	•	•	•
Kokning	•	•	•	•	•	•
Tidsstyrning	•	•	•	•	•	•
Omrörning		•	•	•	•	•
Diskprogram		•	•	•	•	•
Kylning				•	•	•
Jäsning				•	•	•
Programmering	•	•	•	•	•	•
Kärntemperatur			•		•	•
Diagnostiksystem	•	•	•	•	•	•
Cook & Chill						•
gs-doc™			Tillval		Tillval	•
e-log™	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval	Tillval
LED-belysning i locket		•	•	•	•	•
Sous Vide					•	•



SPECIFIKATIONER
KOKGRYTA M5BL
TIPPHÖJD 600 MM



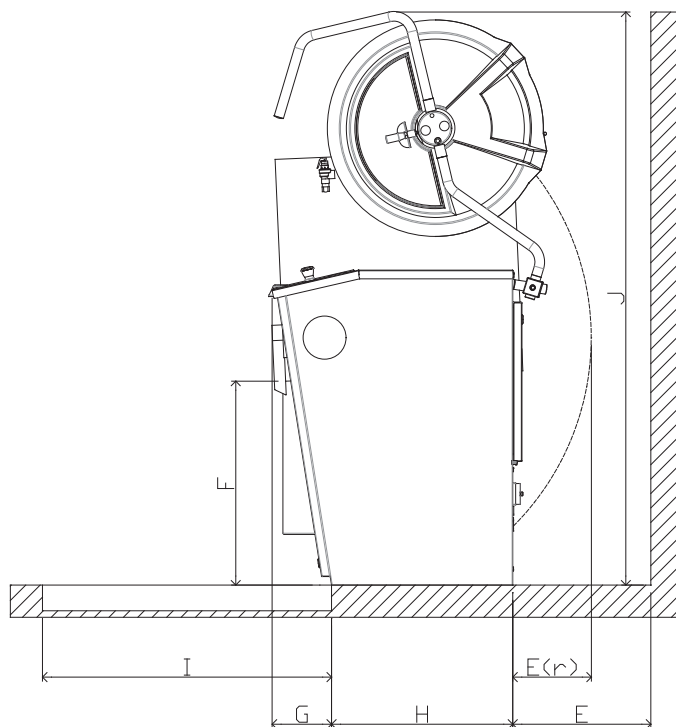
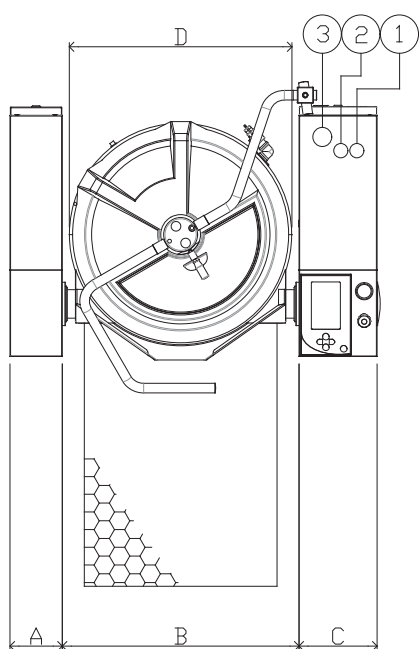
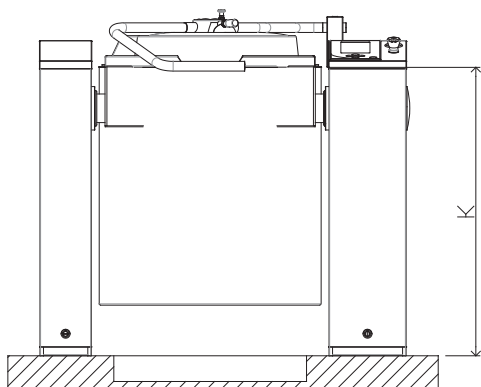
1. KALLVATTEN, GÅNGA R15 UTV.
TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH

2. VARMVATTEN, GÅNGA R15 UTV.
TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
TEMPERATUR (MAX) 65°

3. ELANSLUTNING, 3N 50 HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSRYTARE)

Volym	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	240	655	240	605	610	140	1035	800	1716	900	15,0	0,5	25	25
75	240	655	240	605	610	140	1035	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	240	740	240	690	610	140	1035	900	1786	900	22,5	1,0	35	30
150	240	960	240	910	610	140	1253	900	1966	900	30,0	1,1	45	35
200	240	960	240	910	610	140	1253	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	240	1085	240	1035	610	140	1378	900	2070	900	45,0	2,2	80	35

ALTERNATIVA UTFÖRANDEN FINNS, T.EX MODELLER FÖR: HÖGRE NÄTSPÄNNINGAR, UPPVÄRMNING MED DIREKTÅNGA OCH MED MEDIEANSLUTNING BAKÅT.



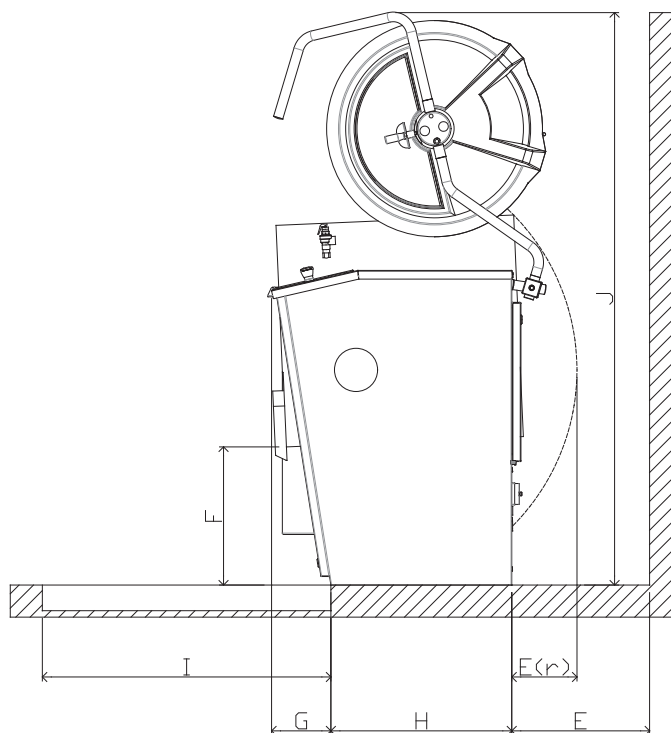
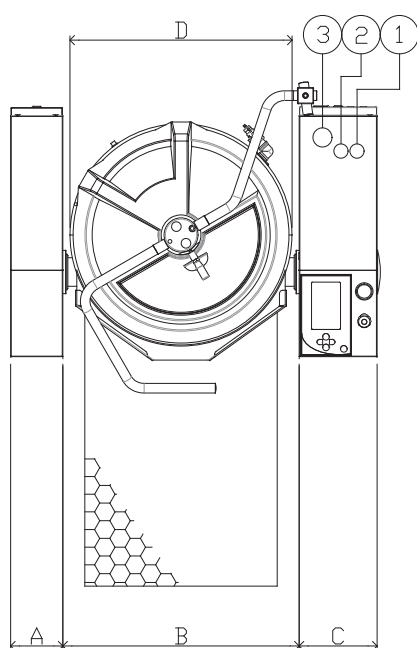
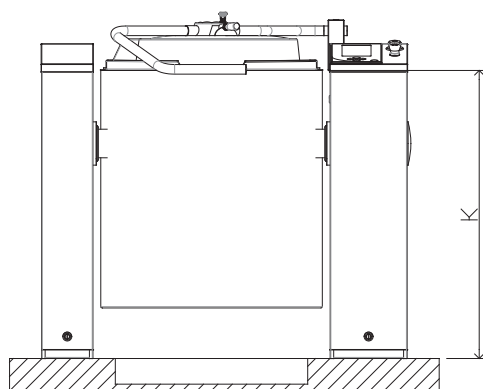
1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
HÅRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH

2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
HÅRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
TEMPERATUR (MAX) 65°

3. ELANSLUTNING, 3N 50 HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)

Volym	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	160	655	240	605	104	330	610	185	564	800	1716	900	15,0	0,5	25	25
75	160	655	240	605	193	330	610	185	564	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	690	247	430	610	185	564	900	1786	900	22,5	1,0	35	30
150	160	960	240	910	409	430	610	185	564	900	1966	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	910	409	430	610	185	564	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	1035	543	580	610	185	564	900	2070	900	45,0	2,2	80	35

ALTERNATIVA UTFÖRANDEN FINNS, T.EX MODELLER FÖR: HÖGRE NÄTSPÄNNINGAR, UPPVÄRMNING MED DIREKTÅNGA OCH MED MEDIEANSLUTNING BAKÅT.



1. KALLVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH

2. VARMVATTEN, GÄNGA R15 UTV.
TRYCK (MIN/MAX) 3bar/6bar
HÄRDHET (MIN/MAX) 3dH/10dH
TEMPERATUR (MAX) 65°

3. ELANSLUTNING, 3N 50 HZ 400/230V. PE (INBYGGD ARBETSBRYTARE)

Volym	A	B	C	D	E(r)	E	F	G	H	I	J	K	Effekt	Effekt	Säkring	Uppkok.tid
Liter	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	kW	Omrörare	A	Ca. min
50	160	655	240	605	63	330	410	185	564	800	1716	900	15,0	0,5	25	25
75	160	655	240	605	152	330	410	185	564	800	1716	900	15,0	0,7	25	35
100	160	740	240	690	206	430	410	185	564	900	1786	900	22,5	1,0	35	30
150	160	960	240	910	369	430	410	185	564	900	1966	900	30,0	1,1	45	35
200	160	960	240	910	369	430	410	185	564	900	1966	900	35,0	1,5	63	35
300	160	1085	240	1035	503	530	410	185	564	900	2070	900	45,0	2,2	80	35
400	160	1085	240	1035	603	630	410	185	564	900	2220	1050	50,0	3,0	80	35

ALTERNATIVA UTFÖRANDEN FINNS, T.EX MODELLER FÖR: HÖGRE NÄTSPÄNNINGAR, UPPVÄRMNING MED DIREKTÄNGA OCH MED MEDIEANSLUTNING BAKÅT.

EKONOMI • MILJÖ • KVALITET • SÄKERHET • ERGONOMI • HYGIEN

— EST. 1967 —

GETINGE

— STORKÖK —

ÅTERFÖRSÄLJARE:

Getinge Storkök AB

Ekebergsvägen 11 · 305 75 Getinge

Telefon 035-17 99 90

info@gsab.nu · www.gsab.nu