Manitowoc

Ewolucja w kuchniach
Rewolucja w gotowaniu

Garland

Milowy krok w technologii gotowania

Gotowanie w ciągu 90 sekund

Moc

Czystość

Precyzja

Siła

Bezpieczeństwo

Skuteczność

Technologia indukcyjna:

Inteligentne rozwiązanie pod każdym względem

Wyobraź sobie jaka byłaby skuteczność i szybkość gotowania, gdyby dało się wytworzyć odpowiednią ilość ciepła w samym tylko naczyniu do gotowania.

Bez naczynia nie ma ciepła.

I to właśnie jest istotą technologii indukcyjnej stworzonej przez Garland. Możliwość gotowania z precyzyjnym i natychmiastowym skoncentrowaniem ciepła dokładnie w tym miejscu, w jakim jest ono najbardziej potrzebne.

Gotowanie na oczach klienta

Kuchnia produkcyjna

Prowadzenie bufetu/ podgrzewanie

Grillowanie

Porównaj moc płyt indukcyjnych Garland z tradycyjnym gotowaniem:

Ogromna oszczędność energii

- Oszczędność energii przekraczająca 50% (w porównaniu do płyt gazowych) - dostarcza tylko niezbędną ilość energii.
- Punkty grzewcze wstrzymują przekazywanie energii w chwilę po zdjęciu naczynia
- Gotowanie indukcyjne nie powoduje emisji ciepła do otoczenia, więc kuchnia ulega mniejszemu nagrzaniu
- Podczas gotowania nie dochodzi do marnotrawstwa energii

Chłodne otoczenie robocze

- Płyta jest włączona, ale w kuchni jest chłodno, gdyż ciepło przekazywane jest bezpośrednio do potrawy, a nie do otoczenia.
- Kuchenki indukcyjne praktycznie nie emitują ciepła = przyjemne otoczenie.
- Płyta ceramiczna jest powierzchnią, na której opierają się naczynia do gotowania.
- Nie wymaga instalacji dodatkowej wentylacji na kuchni.

Precyzyjne sterowanie temperaturą

- Szybka reakcja na zmiany ustawień mocy, bezprecedensowa w urządzeniach elektrycznych
- Programowalność oraz wyświetlacz cyfrowy umożliwiają dokładne i powtarzalne procedury gotowania
- Brak wahań przy gotowaniu w niskich temperaturach
- Krótki czas gotowania, niewymagający ciągłych regulacji

Większe bezpieczeństwo

- Opatentowany system RTCSmp® odcina dopływ energii w przypadku ryzyka wygotowania i przegrzania naczynia.
- Zwiększa bezpieczeństwo pracy w porównaniu do palników z płomieniami o wysokiej temperaturze lub rozgrzanych do czerwoności elektrycznych pól grzejnych.
- RTCSmp® umożliwia korzystanie z szerszej gamy naczyń.

Kuchnie oparte na technologii indukcyjnej to czyste kuchnie.

- Łączą one w sobie doskonałą wydajność typową dla kuchni gazowych z łatwością czyszczenia i higieniczną powierzchnią ceramiczną charakteryzującą płyty elektryczne.
- Powierzchnie pól grzejnych pozostają chłodne, więc nie sposób się poparzyć nawet w najgorętszych okresach.

Błyskawiczne ciepło

- Ciepło wytwarzane bezpośrednio w podstawie naczynia, w bezpośredniej styczności z potrawą.
- Niezależnie od zastosowania i techniki gotowania wymagane jest tylko krótkie rozgrzanie.

W celu zapoznania się z kompletną listą dozwolonych rodzajów naczyń zachęcamy do odwiedzenia strony internetowej www.garland-group.com/induction.

Wyrażasz się zarówno przez to, co tworzysz, jak i przez sposób, w jaki to tworzysz. Gotowanie indukcyjne umożliwia Ci tworzenie bez barier, dzięki czemu mogą powstać wspaniałe rzeczy.

Nieograniczony potencjał, niezrównana moc, precyzja i efektywność energetyczna.

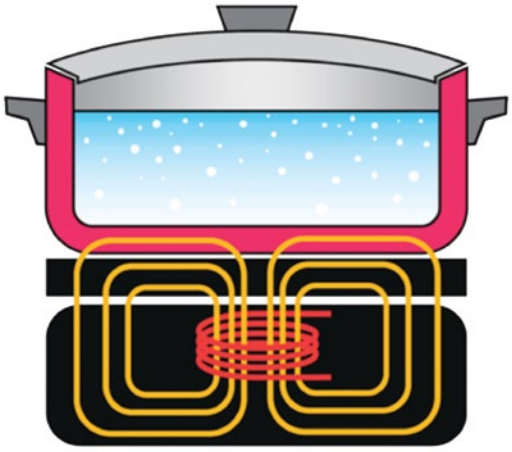
Korzyści wynikające z gotowania indukcyjnego są ogromne. Niezrównana precyzja, efektywność, prędkość oraz energooszczędność to tylko niektóre z nich. A ponieważ jest to Garland, wiadomo, że każdy komponent został zaprojektowany z myślą o gastronomii. Jakość i trwałość idealnie połączona z wygodą, elastycznością i efektywnością.

Ciepło generowane jest w samym naczyniu do gotowania, a nie w płycie kuchennej, Powierzchnia pozostaje chłodniejsza i łatwiejsza do czyszczenia.

Każdy element urządzenia został stworzony przez firmę, która działa od ponad 100 lat i jest liderem w branży.

Szybkie i precyzyjne określanie temperatury z dokładnością do 1°C.

Znaczne zmniejszenie nagrzewania kuchni.



Zasada działania:

- Płyty indukcyjne wytwarzają przemienne pole magnetyczne dzięki cewce magnetycznej, która jest zasilana prądem o określonej częstotliwości i mocy.
- Gdy w bliskim sąsiedztwie umieszczone zostaje stalowe naczynie, w stali „indukowany" jest prąd elektryczny.
- Ciepło wytwarzane jest dzięki oporowi metalu w stosunku do indukowanego prądu. W przypadku prawidłowej obsługi i sterowania, metoda ta umożliwia wytwarzanie precyzyjnych ilości zlokalizowanego ciepła.

Garl

Precyzja
Moc
Bezpieczeństwo

R·T·C·Smp®

realtime temperature control system

Technologia indukcyjna RTCSmp® firmy Garland z wieloma punktami sensorycznymi zapewnia dokładniejsze utrzymywanie ciepła i wykrywanie niż kiedykolwiek wcześniej oraz lepszą ochronę przed zagrożeniami takimi jak wygotowanie i przegrzanie.

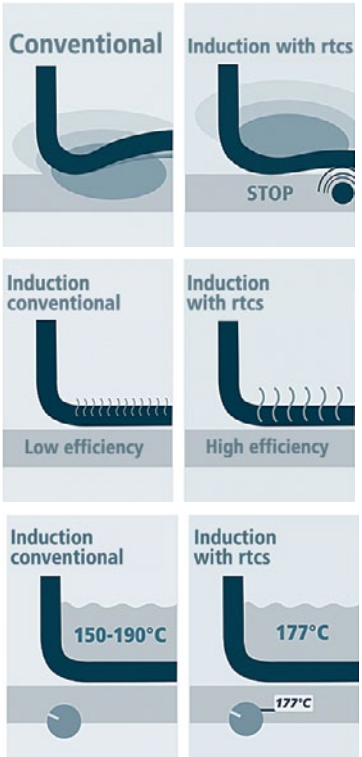
Gotowanie wody to jedna rzecz, a przyrządzanie idealnego, delikatnego sosu to całkiem inna kwestia. Dzięki regulacji temperatury z dokładnością do jednego stopnia za każdym razem można osiągnąć idealne rezultaty. Gdy można ustawić urządzenie i mieć pewność, że dostarczy ono i utrzyma dokładnie i niezawodnie wymaganą temperaturę, zyskuje się jeszcze większą swobodę tworzenia.

Urządzenia indukcyjne nie wydzielają ciepła do otoczenia, dzięki czemu kuchnia się nie nagrzewa i stanowi bardziej komfortowe środowisko pracy, wymagające mniejszego wysiłku zarówno od personelu, jak i od systemów wentylacji.

Indukcja kontra gaz

W teście polegającym na podgrzaniu dwóch litrów wody od temperatury pokojowej do zagotowania metody indukcyjne wykazały efektywność energetyczną wyższą o 70% w porównaniu do gotowania na palniku gazowym 17000 Btu (5 Kw).

RTCSmp® kontra tradycyjna indukcja

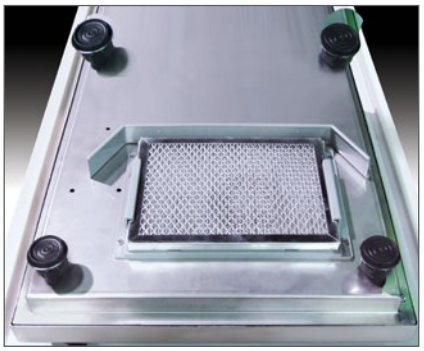


System RTCSmp® jest pierwszym w swoim rodzaju na świecie. Czujniki wykrywają ***wygotowanie*** *i przegrzane naczynia oraz zmniejszają moc poprzez sterowanie elektroniczne.*

Dzięki zastosowaniu technologii RTCSmp® możliwe jest korzystanie z szerokiej gamy naczyń. Przybory kuchenne o słabych właściwościach ferromagnetycznych mają wpływ na wyniki gotowania nawet przy dużej mocy (skuteczność sprzężenia). Ale RTCSmp i nowa technologia sterowania wykrywają właściwości naczynia i dostosowują moc w celu zwiększenia efektywności.

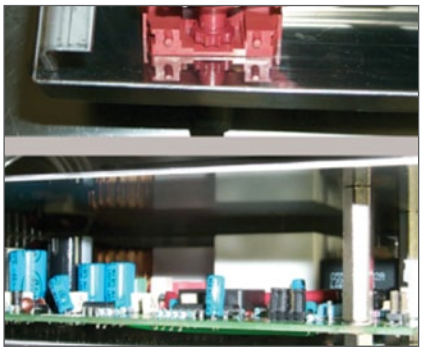
Czujnik pomiaru temperatury RTCSmp® rozpoznaje naczynie, mierzy odbite prądy wirowe i oblicza dokładny wzór temperatury. System działa precyzyjnie i bezbłędnie w dowolnej temperaturze.

Pod obudową - tam, gdzie liczy się jakość



Deflektor zapobiega ponownemu wciąganiu nagrzanego powietrza z otworu wylotowego do otworu wlotowego chłodnego powietrza z wyjmowanym, nadającym się do czyszczenia filtrem. Wytrzymałe, nieślizgające się nóżki z regulacją poziomu blokowania.

Cewka falownika jest całkowicie ekranowana i zaizolowana. Uzwojenie jest rozmieszczone w odpowiednich odległościach, aby zminimalizować ilość przewodzonego ciepła. Zamknięta konstrukcja typu „sandwich" oddziela i izoluje podzespoły, zapewniając maksymalną ochronę przed przegrzaniem i długą żywotność urządzenia.



Podzespoły, przewody i mikro-obwody klasy przemysłowej.

Linia podstawowa - Base Line

Wysokowydajna technologia indukcyjna z szeroką gamą modeli do ustawienia na blacie. Łatwa obsługa i płaska konstrukcja zapewniają maksymalną wygodę i bezpieczeństwo eksploatacji.

Obejmuje linię Wok

Eleganckie wzornictwo z miską Ceran, umożliwiające teatralną prezentację potraw. Seria Wok-Line przeznaczona do gotowania w obecności klienta zapewnia maksymalne bezpieczeństwo, efektywność, wydajność i optymalną elastyczność podczas przyrządzania dań kuchni azjatyckiej lub potraw jednogarnkowych.

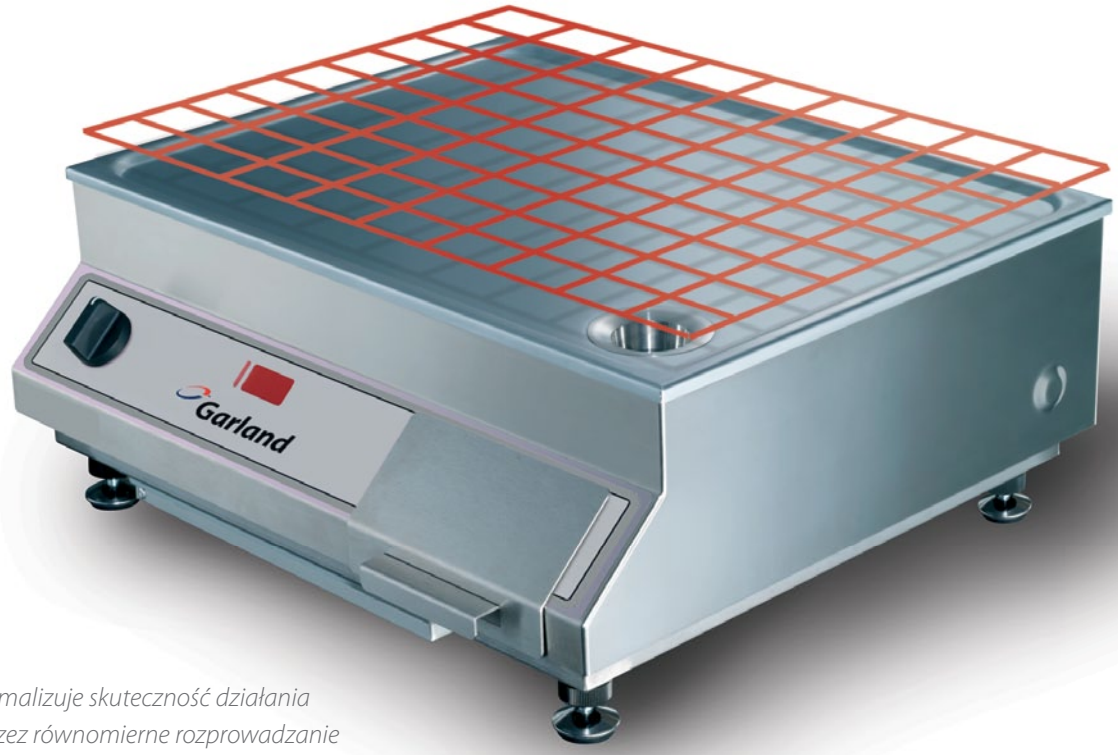
„Precyzyjne sterowanie i umiarkowana temperatura pokojowa drastycznie obniżyły zużycie energii, umożliwiając ogromne oszczędności kosztów.“

Hans-Jörg Seyfried, szef kuchni i manager

Elastyczna linia Griddle

Unikalna i opatentowana patelnia indukcyjna zapewnia krótszy czas nagrzewania, niższy pobór energii i mniejsze wypromieniowywanie ciepła dzięki nowej, specjalnej powłoce na powierzchni. Przekłada się to na równomierne rozprowadzanie ciepła oraz dokładne monitorowanie całej powierzchni grzewczej. Precyzyjne nagrzewanie działa tak szybko, że umieszczenie świeżego mięsa na patelni powoduje minimalne ochłodzenie powierzchni i wyjątkowo szybki odzysk ciepła.

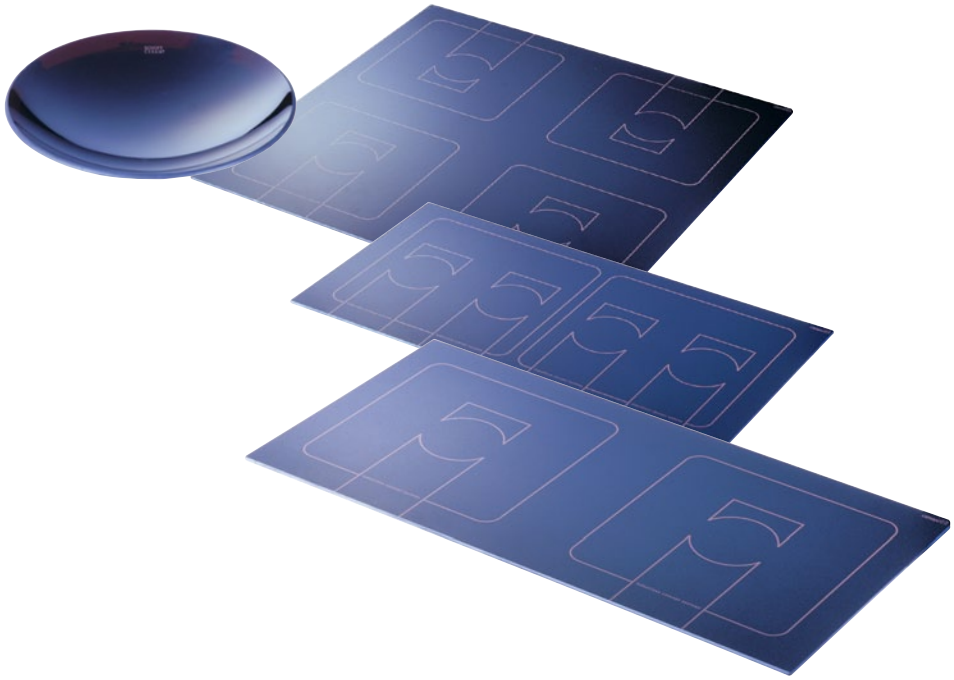
- Bezprecedensowa innowacja: nowa patelnia indukcyjna marki Garland zapewnia niespotykaną dokładność i skuteczność sterowania podczas przyrządzania potraw na patelni typu „griddle".
- Ta szybka precyzja zapewnia błyskawiczne przypiekanie w razie potrzeby oraz dokładne sterowanie temperaturą podczas przyrządzania najdelikatniejszych potraw.
- Cała powierzchnia gotowania jest kontrolowana i monitorowana. Po wykryciu nawet niewielkiego, chwilowego odchylenia temperatury rzędu połowy stopnia powoduje jej automatyczne wyregulowania w danej strefie.



Optymalizuje skuteczność działania poprzez równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni gotowania.

Linia „Modul“ spełnia wszelkie wymagania stawiane urządzeniom przeznaczonym do gotowania na dużą skalę.

Linia Modul jest idealnym rozwiązaniem dla kuchni przystosowanych do gotowania na dużą skalę. Dzięki możliwości łączenia ze sobą modułów zasilania istnieje możliwość zdalnego rozmieszczania dużych generatorów mocy, co idealnie sprawdza się podczas elastycznego planowania kuchni. Modularność przekłada się również na elastyczne planowanie liczby punktów do gotowania, cewek obejmujących całe pole, okrągłych, rozgrzewających patelnie wok lub griddle oraz styl sterowania. Połączone moduły zasilania dostępne są w szerokiej gamie parametrów znamionowych i z różnymi typami cewek, elementów sterowniczych, płyt Ceran oraz konstrukcji montażowych.



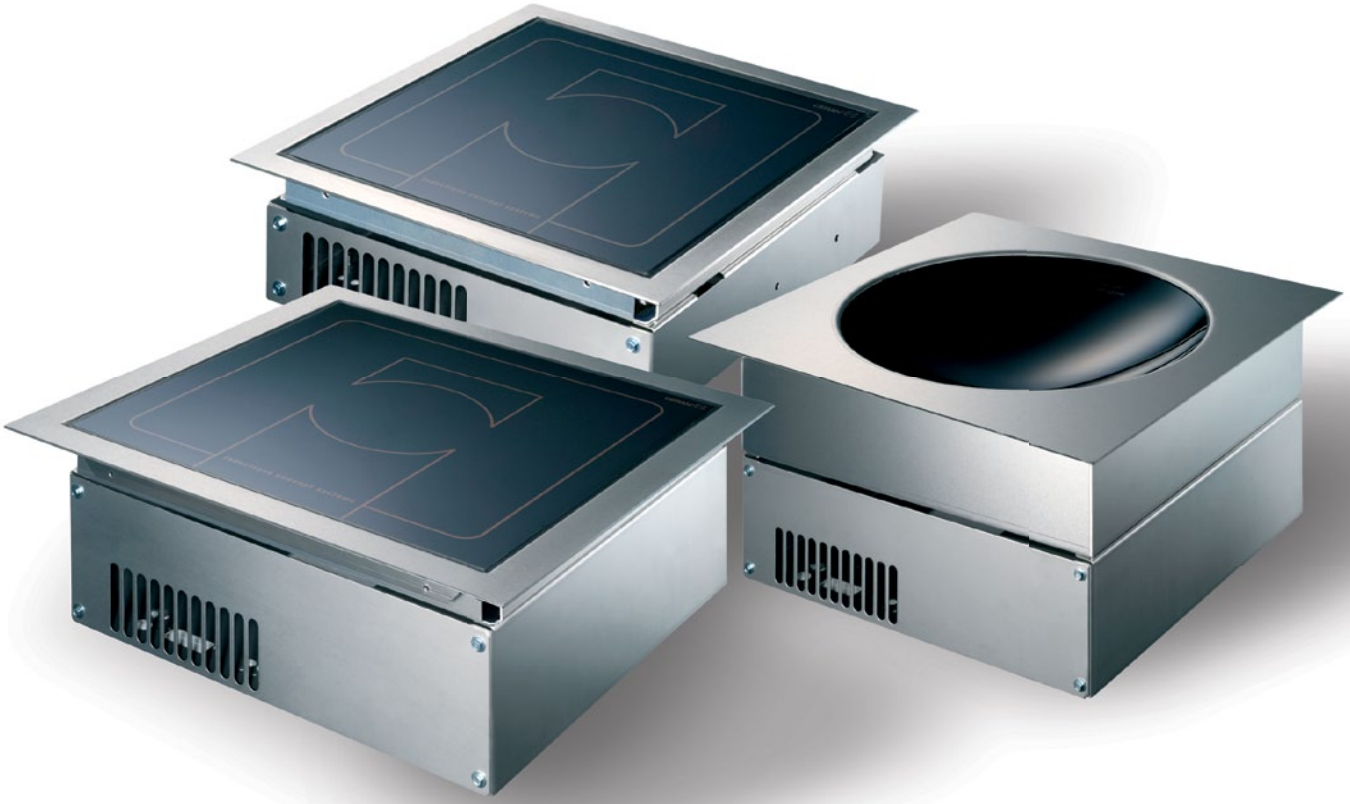
Linia Modul z zasilaniem zdalnym zapewni elastyczność planowania kuchni oraz instalacji.

LINIAMODUL

Linia „Install“ zapewnia efektywność, elastyczność oraz opłacalność na wszystkich frontach.

Trendu zorientowanego na gościa nie można już zatrzymać. Aktualnie różne koncepcje biznesowe skłaniają się ku urządzeniom przeznaczonym do zabudowy. Linia „Install“ stanowi idealne rozwiązanie: obejmuje ona pięć modeli z płytami Ceran oraz trzy modele z patelniami wok Ceran, które oferują optymalną gamę koncepcji urządzeń do zabudowy, przeznaczonych do przyrządzania potraw na oczach klienta.

Linia „Install“ stanowi idealne rozwiązanie: obejmuje ona pięć modeli z płaskimi płytami Ceran oraz trzy modele z patelniami wok Ceran, które oferują optymalną gamę koncepcji urządzeń do zabudowy, przeznaczonych do przyrządzania potraw na oczach klienta.



LINIA INSTALL

Linia Hold ze sterowaniem temperaturą

Idealnie sprawdzająca się w przypadku bufetów, organizacji imprez i bankietów, gama Install Hold-Line zapewnia stałą temperaturę oraz inteligentny spust skroplin, gwarantując tym samym doskonałą jakość potraw. Jeden generator może zasilać nawet cztery płyty. Install Hold-Line wspaniale wpasowuje się w dowolną koncepcję bufetu.

Słowo od naszych klientów

„Tym, co najbardziej cenię w mojej kuchni wyposażonej w urządzenia indukcyjne, jest duża elastyczność i błyskawiczna dostępność każdego pola grzejnego.“

Restauracja Rüti, Herisau, Szwajcaria.

„Dzięki indukcji temperatura w naszej kuchni uległa znacznemu obniżeniu. Ulepszyło to nasze środowisko pracy i pozwoliło zaoszczędzić energię.“

Auberge du Pommier, Toronto, Kanada.

Serwis, pomoc techniczna, sukces

Sukces

Produkty marki Garland używane są do przyrządzania wspaniałych potraw na całym świecie. Od ponad stu lat firma Garland jest wiodącym innowatorem w dziedzinie projektowania i produkcji urządzeń gastronomicznych. Obecnie urządzenia firmy Garland, takie jak piece konwekcyjno-parowe, płyty indukcyjne, frytownice, opiekacze, maszynki elektryczne oraz patelnie elektryczne znaleźć można niemal w każdej możliwej do wyobrażenia kategorii gastronomii.

Sieć pomocy technicznej

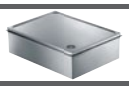
Dla wszystkich produktów Garland przewidziano globalną sieć pomocy technicznej, w której pracują przeszkoleni i dyplomowani szefowie kuchni, inżynierowie oraz doskonale wyszkoleni w naszych zakładach produkcyjnych serwisanci. Są oni zawsze gotowi służyć pomocą i wsparciem, niezależnie od tego, czy potrzebują Państwo dodatkowych informacji lub wymagają pilnej interwencji technicznej w swojej siedzibie.

Współpraca partnerska w zakresie serwisowania

Serwis jest naszą pasją i jesteśmy dumni z naszej reputacji firmy zapewniającej doskonałe serwisowanie oraz, po raz pierwszy, stałe stawki. Wierzymy w budowanie długoterminowej współpracy partnerskiej w celu zapewnienia najwyższej niezawodności, wydajności oraz najniższych kosztów eksploatacyjnych.

We współpracy z szefami kuchni, wiodącymi producentami artykułów spożywczych oraz lokalami sprzedającymi dania gorące, firma Garland nadal inwestuje w badania i rozwój, aby zoptymalizować oszczędność energii, skrócić czas gotowania, wyeliminować marnotrawstwo i poszerzyć menu z myślą o zwiększeniu wydajności, zmniejszeniu kosztów ponoszonych przez klientów i zwiększeniu opłacalności.

Oferowana przez nas pomoc techniczna rozpoczyna się od naszego zespołu ds. opracowywania potraw, który nawiązuje prawdziwie partnerskie stosunki z klientami, niespotykane wśród innych dostawców. Nasze skupienie na kompleksowych rozwiązaniach wspierane jest przez najnowocześniejsze ośrodki badań i rozwoju oraz Manitowoc Foodservice Education and Technology Center w miejscowości Tampa na Florydzie (USA).

Modele i dane techniczne Płyty indukcyjne	Model	Opis	Moc	Napięcie	Zabez-pieczenie	Faza	Wymiary w (mm) s x g x w	Płyta ceramiczna w (mm)s x g x w
	BH/BA 2500	płyta wolnostojąca o mocy 2,5 kW	2,5 kW	230	12 A	1 AC	320x380x107	260x260
	BH/BA 3000	płyta wolnostojąca o mocy 3 kW	3 kW	230	14 A	1 AC	320x380x107	260x260
	BH/BA 3500	płyta wolnostojąca o mocy 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	320x380x107	260x260
	SH/BA 3500	płyta wolnostojąca o mocy 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	380x440x140	320x320
	SH/BA 5000	płyta wolnostojąca o mocy 3,5 kW	5 kW	400	8 A	3 AC	380x440x140	320x320
	SH/BA 5000	płyta wolnostojąca o mocy 5,0 kW	5 kW	440	7A	3 AC	380x440x140	320x320
	SH/DU/BA 7000	podw. płyta o mocy 3,5 kW na 1 pole	2x3,5kW	400	10 A	3 AC	380x700x160	320x580
	SH/DU/BA 7000	podw. płyta o mocy 3,5 kW na 1 pole	2x3,5kW	440	9 A	3 AC	380x700x160	320x580
	SH/DU/BA 10000	podw. płyta o mocy 5 kW na 1 pole	2x5 kW	400	15 A	3 AC	380x700x160	320x580
	SH/DU/BA 10000	podw. płyta o mocy 5 kW na 1 pole	2x5 kW	440	13 A	3 AC	380x700x160	320x580
	SH/WO 3500	patelnia wok na jedno pole grzewcze 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	380x440x200	kuweta Ø 300
	SH/WO 5000	patelnia wok na jedno pole grzewcze 5 kW	5 kW	400	8 A	3 AC	380x440x200	kuweta Ø 300
	SH/WO 5000	patelnia wok na jedno pole grzewcze 5 kW	5 kW	440	7 A	3 AC	380x440x200	kuweta Ø 300
	SH/WO 8000	patelnia wok na jedno pole grzewcze 8 kW	8 kW	400	12 A	3 AC	380x440x200	kuweta Ø 300
	SH/GR 3500	pojedyncza patelnia griddle na jedno pole grzewcze 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	531x446x198	486x345
	SH/GR 5000	pojedyncza patelnia griddle na jedno pole grzewcze 5 kW	5 kW	400	8 A	3 AC	531x446x198	486x345
	SH/DU/GR 7000	podw. patelnia griddle o mocy 3,5 kW na 1 sekcję	7 kW	400	10 A	3 AC	656x671x198	610x570
	SH/DU/GR 10000	podw. patelnia griddle o mocy 5 kW na 1 sekcję	10 kW	400	15 A	3 AC	656x671x198	610x570
	BH/IN 2500	płyta do zabudowy o mocy 2,5 kW	2,5 kW	230	10 A	1 AC	310x310x186	260x260
	SH/IN 3500	płyta do zabudowy o mocy 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	384x384x226	320x320
	SH/IN 5000	płyta do zabudowy o mocy 5 kW	5 kW	400	8A	3 AC	384x384x226	320x320
	SH/IN 5000	płyta do zabudowy o mocy 5 kW	5 kW	440	7 A	3 AC	384x384x226	320x320
	SH/DU/IN 7000	podw. do zabudowy o mocy 3,5 kW na 1 pole	2x3,5 kW	400	10A	3 AC	644x384x155	320x580
	SH/DU/IN 7000	podw. do zabudowy o mocy 3,5 kW na 1 pole	2x3,5 kW	440	9A	3 AC	644x384x155	320x580
	SH/DU/IN 10000	podw. do zabudowy o mocy 5 kW na 1 pole	2x5 kW	400	15A	3 AC	644x384x155	320x580
	SH/DU/IN 10000	podw. do zabudowy o mocy 5 kW na 1 pole	2x5 kW	440	13A	3 AC	644x384x155	320x580
	SH/WO/IN 3500	do zabudowy patelnia wok o mocy 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	384x384x297	Ø 300
	SH/WO/IN 5000	do zabudowy patelnia wok o mocy 5 kW	5 kW	400	8 A	3 AC	384x384x297	Ø 300
	SH/WO/IN 5000	do zabudowy patelnia wok o mocy 5 kW	5 kW	440	7 A	3 AC	384x384x297	Ø 300
	SH/WO/IN 5000	do zabudowy patelnia wok o mocy 8 kW	8 kW	400	12 A	3 AC	384x384x297	Ø 300
	SH/GR/IN 3500	do zabudowy patelnia griddle 3,5 kW	3,5 kW	230	15 A	1 AC	541x400x176	486x345
	SH/GR/IN 5000	do zabudowy patelnia griddle 5,0 kW	5,0 kW	400	8 A	3 AC	541x400x176	486x345

Manitowoc

ROZWIĄZANIA

Garland zapewnia wiele rozwiązań za pośrednictwem Manitowoc Foodservice - globalnej firmy pracującej na rzecz podmiotów branży gastronomicznej, oferując im usługi i produkty podnoszące atrakcyjność ich menu, serwis, rentowność i efektywność.

Manitowoc STAR CERTIFIED SERVICE AND PARTS

SERWIS

Produkty Garland są objęte serwisem w ramach programu STAR. Sieć certyfikowanych punktów serwisowych zapewnia szybką obsługę techniczną Państwa urządzeń przez specjalistów przeszkolonych u producenta. Serwisanci STAR dają gwarancję na swoje usługi oraz stosują oryginalne części zamienne, co pozwala zapewnić optymalną wydajność urządzeń oraz ich dłuższą trwałość eksploatacyjną.

Aby poznać ofertę Manitowoc Foodservice i oferowane przez nią marki produktów, zapraszamy do odwiedzenia naszej strony internetowej www.manitowocfoodservice.com, a następnie wyszukania regionalnego lub lokalnego przedstawiciela. Manitowoc

©2011 Manitowoc Foodservice Inc. chyba, że zostało to inaczej wyraźnie określone. Wszelkie prawa zastrzeżone.