

SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (61 x 1/1 GN)



Leírás

- Főzőberendezés hús, baromfi, hal, köretek / zöldség, tojásételek/desszertek pékáruk automatikus elkészítésére (automata üzemmód) és a főzés automatikus befejezésére (automatic finishing®). Az intelligens rendszer optimalizálja az ételek elkészítését és az à la carte kiszolgálás során behelyezett különféle ételek befejezését valamint teljesen automatikusan végzi el a szükséges tisztítást és ápolást.
- Forró levegős pároló (kombi-pároló üzemmód) amely megfelel a DIN 18866 szabványnak
- Biztonsági hőkorlátozómind gőz fejlesztő mind pedig forró levegő üzemmódban használata során, egyedileg, egymást követően vagy kombinált üzemmódban.

Biztonságos munkavégzés

- A tisztító és öblítő-vízkezelő szerek szilárd tabletták a magasfokú munkabiztonság érdekében
- Kimenő HACCP adatok és szoftverfrissítés a beépített USB porton keresztül
- Biztonsági hőkorlátozómind gőz fejlesztő mind pedig forró levegő üzemmódban
- VDE jóváhagyással felügyelet nélkül üzemeltethető
- Maximális berakási magasság 1.60 m, (ha az eredeti állványt használják)
- Beépített ventilátor fék
- Jobbra balra nyíló kilincs, ajtóbecsapási funkcióval

Üzemeltetés

- iCC-Cockpit – grafikusan támogatott áttekintés a sütőtér aktuális klímájáról, a sütési folyamat további szakaszról, a végén pedig a teljes sütési folyamat áttekintése és további lehetőségek (ismétlés, folytatás stb.)
- iCC Messenger – tájékoztatást ad a főzési folyamat minden aktuális és automatizált korrekciójáról
- iCC Monitor – Áttekintés a főzési folyamat összes automatikus korrekciójáról
- Felvétel mód – az ideális főzési folyamat maghőmérvé történő meghatározása és elmentése olyan ismétlődő termékeknél, melyeknél a későbbiekben már nem akarunk maghőmérőt használni, hanem az elmentett programmal készítjük el az ételt
- Öntanító működés, automatikusan igazodik a tényleges használathoz
- MyDisplay – Testre szabható, a felhasználóhoz igazodó kijelző (képek, szöveg, stb.)
- 8.5" TFT színes monitor és érintőképernyő, külön magyarázat is nélkül érthető szimbólumokkal
- Az alkalmazási és használati kézikönyvek megjeleníthetők a kijelzőn.

Tisztítás, gondozás és biztonságos működés

- Automatikus tisztítási és gondozási rendszer a sütőtérhez és a gőzgenerátorhoz víznyomástól független működéssel
- tisztítási program a felügyelet nélküli tisztításhoz - akár éjszaka is
- A gőzgenerátor automatikus tisztítása és vízkötelenítése
- Automatikusan kijelzi a szennyezettség mértékhez ajánlott tisztító programot és az ahhoz szükséges tabletták mennyiségét
- A szennyezettség és a vízkövesedés állapota megjelenik a monitoron
- Diagnosztikai rendszer automatikus szerviz üzenetek megjelenítésével
- Öntesztelő funkció, aktívan ellenőrzi az egység funkcióit

Jellemzők

- Maghőmérő 6 mérési ponttal, automatikus hibajavítással. Pozicionálás-segítő kar a maghőmérőhöz
- Klímakezelés - a páratartalmat egy százalékos pontossággal méri, beállítja és szabályozza. A sütőtérben elérni kívánt páratartalmat a kezelőpanelen lehet beállítani és leolvasni kombi párolás üzemmódban.
- 1200 egyedileg állítható főzőprogram, lprogramonként 12 lépéssel
- A nedvesítés 3 szakaszban állítható, 30°C–260°C között, forró levegő, vagy kombinált üzemmódban.
- USB csatlakozás
- Nagy teljesítményű, frissgőz-generátor automatikus vízkötelenítéssel
- 5 sebességű ventilátor, programozható
- 5 programozható kelesztési szakasz
- Integrált, karbantartást nem igénylő zsíreltávolító rendszer, további zsírszűrőt nem igényel
- Külön vízcsatlakozás normál és lágyított vízhez
- Lehűtő funkció a sütőtér gyors ventilátoros lehűtéséhez
- Automatikus alkalmazkodás az üzemeltetés helyszínéhez (magasság, klíma, stb.)
- A készülék ajtaja hátsó szellőzésű, dupla üvegpannellel és nyitható belső panellel van felszerelve
- Kivehető, elfordítható GN tartó keretek (a sínek közötti távolság 68 mm)
- Belül és kívül is 304 (DIN 1.4301) rozsdamentes acélból készült
- Kézi zuhany automatikusan visszahúzó rendszerrel
- Fix szennyvízcsatlakozás az SVGW előírások szerint
- Az igényekhez igazodó energiaellátás
- 1/1, 1/2, 1/3 GN méret
- Automatikus, előre kiválasztott indítási idő, beállítható dátummal és időponttal

iCookingControl® - 7 üzem mód



Funkció - automatikus üzemmód

Az iCookingControl 7 alkalmazást kínál húskokhoz, baromfihoz, halakhoz, köretekhez, tojással készült ételekhez és süteményekhez. Befejező műveletek, melyek során beállítható a kívánt eredmény az optimális főzési folyamatok automatikus szabályozásával.

Kombi pároló üzem mód



Gőz 30 °C és 130 °C között



Forró levegő 30 °C-300 °C között



Gőz és forró levegő kombinációja
30 °C-300 °C között

HiDensityControl®



Sabadalmaztatott energiaelosztási rendszer a sütőtérben

iLevelControl ILC



Vegyesen betölthető ételek, ahol minden szintet külön figyel a készülék a típustól, a mennyiségtől és az ajtónyitások számától függően

Efficient CareControl



Az Efficient CareControl ellenőrzi a szennyeződést és vízkövesedést, és azokat automatikusan eltávolítja.

Megfelelőségi nyilatkozatok, engedélyek, címkek



SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (6 x 1/1 GN)

Műszaki információk

GN méretek:	1/1, 1/2, 1/3 GN	Magasság:	782 mm	Elektromos össz. teljesítmény:	11 kW	
Kapacitás:	10 x 1/1 GN / 20 x 1/2 GN	Súly (nettó):	112,5 kg	"Gőz" teljesítmény:	9 kW	
Napi adagszám	30-80	Súly (bruttó):	127,5 kg	"Forró levegő" teljesítmény:	10,3 kW	
Szélesség:	847 mm	Vízvezetés (PP cső):	DN 50 mm	Hálózati csatlakozás	Biztosíték méret	Kábel keresztmetszet
Mélység:	771 mm	Víznyomás (áramlási nyomás):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	3 NAC 400V 50/60Hz	3 x 16 A	5 x 2,5 mm ²
				Külön kérésre más feszültség is lehetséges!		

Üzembehelyezés

- A szereléshez és karbantartáshoz javasolt a bal oldalon egy 50 cm-es szabad terület biztosítása. Legalább 35 cm távolságra legyen más egyéb főző berendezés a készülék bal oldalától.
- Üzembehelyezéskor be kell tartani minden helyi, áramellátás, vízvezetékekkel és szellőzéssel kapcsolatos előírást

Opciók

- Tengeri változat
- Biztonsági változat / börtönváltozat
- Balra nyíló ajtó
- Integrált zsírelvezetés
- Kezelőpanel-védelem
- Ethernet csatlakozás
- Biztonsági ajtózárr
- Sous-Vide maghőmérő
- Kívül csatlakoztatott maghőmérő
- Kívül csatlakoztatott hármás maghőmérő az iLevelControl használatához
- Összeköttetés külső jelzőegységgel
- Csatlakoztatási lehetőség "Sicotronic" energioptimalizáló rendszerekhez
- Speciális feszültségek

Rendelhető kiegészítők

- GN edények, tálcák, rácsok
- Állványok / Szekrények
- Állvány I / Szekrény IV
- Szigetelő takaró
- Szállító kocsi
- Elszívó ernyő
- UltraVent® Plus kondenzációs elszívó különleges szűrési technológiával
- UltraVent® kondenzációs elszívó
- KitchenManagement rendszer (szoftver)
- Hőpajzs a bal oldali panelhez
- Superspike (baromfinyársak), CombiGrill®
- Különleges tisztító tabletták és ápoló tabletták
- Gyújtó edény lecsöpögő zsírhoz
- Mobil tányértartó regál
- Jelzőlámpa
- "Catering" készlet

