

# Specifikace/ Technický List

## SelfCookingCenter® SCC 101 E (10 x 1/1 GN)

### Referenční číslo:



### Funkce iCookingControl® – 7 provozních režimů



### Funkce - Automatický režim

Funkce – automatický režim iCookingControl se 7 využitími: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a funkce Finishing® pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravu ideálního průběhu vaření

### Režim konvektomat



Pára o teplotě mezi 30 °C a 130 °C



Horký vzduch o teplotě 30 °C – 300 °C



Kombinace páry a horkého vzduchu (30 °C – 300 °C)

### HiDensityControl®



Patentované rozdělení energie ve varné komoře

### iLevelControl ILC



Kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuvný rošt a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otevírání dvířek

### Efficient CareControl



Systém Efficient CareControl automaticky rozpoznává a účinně odstraňuje nečistoty a vápenité usazeniny.

### Označení

- Varné zařízení pro automatické vaření (automatický režim) masa, drůbeže, ryb, příloh/zeleniny, pokrmů z vajec / dezertů, pečiva i automatické funkce Finishing®. S inteligentním systémem k optimalizaci přípravy smíšených pokrmů při vaření ve velkém ale i a la carte a s plně automatickým systémem čištění a odvápnění.
- Horkovzdušný (kombinovaný režim) v souladu s normou DIN 18866 pro většinu metod vaření používaných v komerčních kuchyních pro optimální využití páry a horkého vzduchu zvlášť i kombinovaně.

### Bezpečnost práce

- Čisticí a Care tablety (pevné složení) zajišťují optimální bezpečnost práce
- Export dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB
- Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- Zařízení má schválen provoz bez dozoru dle podmínek VDE
- Při použití originální nosné skříňky je maximální výška zásuvného roštu 1,60 m
- Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- Madlo dvířek s levým a pravým otvíráním a funkcí dovírání

### Obsluha

- Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
- iCC-Cockpit – grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvidaného dalšího průběhu přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu
- iCC-Messenger – informace o aktuálních automaticky provedených úpravách nastavení varného postupu
- iCC-Monitor – přehledné zobrazení aktuálních automaticky provedených úprav nastavení varného postupu
- 9 možností vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli
- Režim záznamu – stanovení ideálního postupu podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější opětovnou přípravu bez snímače vnitřní teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství připravovaného pokrmu
- Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání
- 8,5palcový barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami zajišťuje velmi snadné ovládání
- Ovládání více zařízení prostřednictvím jednoho displeje zařízení (zařízení musí být vzájemně síťově propojena)
- Návod k použití a příručka k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci.

### Čištění, péče a bezpečnost provozu

- Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- 7 stupňů čištění pro bezobslužné čištění a péči také přes noc
- Automatické čištění a odvápnění generátoru páry
- Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s poznámkou o stupni čištění a množství chemie
- Zobrazení stavu znečištění a stavu údržby na displeji
- Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení
- Funkce vlastního testu ke kontrole funkcí zařízení

### Výbava

- Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo
- LED osvětlení varné komory a zásuvného roštu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu
- Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření i automatickými opravami chyb při nesprávném umístění a polohovací pomůcka
- Správa klimatu – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Aktuální vlhkost ve varné komoře je možné nastavit a zobrazit na ovládací liště
- Individuální programování nejméně 1200 varných programů s až 12 kroky
- Možnost zvlhčování ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo v kombinovaném režimu
- Integrated Ethernetsocket to connect to a cloud based system for administration of cooking processes, management of HACCP and service data and remote control
- Vysoce výkonný parní generátor s automatických odvápněním
- Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky programovatelnému obousměrnému kolu ventilátoru s 5 rychlostmi
- Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru
- Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění
- Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu
- Funkce zchlazení prostřednictvím kola ventilátoru zajišťuje rychlé ochlazení varné komory
- Automatické přizpůsobení místu instalace (výška, klima atd.)
- Vyjímatelný otočný závěsný rám (odstup ližin 68 mm)
- Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301
- Ruční sprcha s navijecím mechanismem
- Přípustné pevné připojení k odpadu podle švýcarského svazu SVGW Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IP X 5
- Přívod energie řízený podle skutečné potřeby
- Podélný zásuvný rošt pro 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastrónadoby
- 5 programovatelných stupňů kynutí
- Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- signalizace LED osvětlení po skončení fáze předehřívání i konce procesu

### Schválení/štítky



Projektant:

### Technické specifikace

<b>Podélný zásuvný rošt pro:</b>	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	<b>Hmotnost (brutto): :</b>	154 kg	<b>Výkon v „parním režimu“ :</b>	18 kW	
<b>Kapacita :</b>	10 x 1/1 GN	<b>Přívod vody (tlaková hadice) :</b>	3/4" / d 1/2"	<b>„Horký vzduch“ (nahore/ dole) :</b>	18 kW	
<b>Počet jídel za den: :</b>	80-150	<b>Tlak vody (tlak průtoku) :</b>	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	<b>Přípojka k síti</b>	<b>Pojistky</b>	<b>Průřez kabelu</b>
<b>Šířka :</b>	847 mm	<b>Odtok vody :</b>	DN 50 mm	3 NAC 400V	3 x 32 A	5 x 4 mm <sup>2</sup>
<b>Hloubka :</b>	776 mm	<b>Elektrický příkon:</b>	18,6 kW	50/60Hz		
<b>Výška :</b>	1.042 mm			Další napětí na vyžádání!		
<b>Hmotnost (netto): :</b>	135 kg					

### Instalace

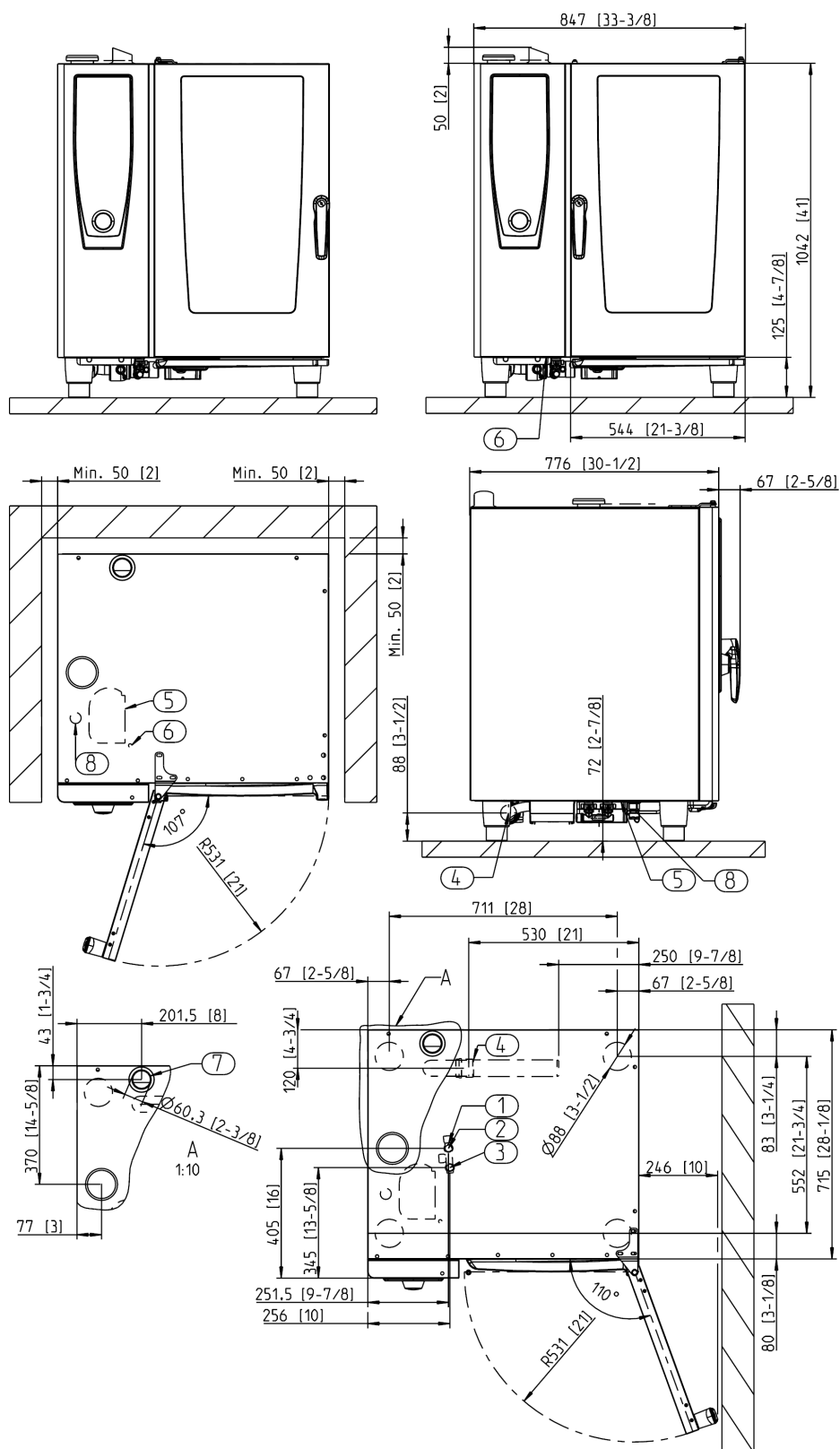
- Působí-li zdroj tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Lokální standardy a regulace pro odvětrávání musí být dodrženy. Lokální standardy a regulace pro odvětrávání musí být dodrženy.
- For proper usage of ConnectedCooking a network socket according to RJ45 has to be provided. For optimal performance a cable-bound connection with a data rate of at least 10 Mb/s is the preferred connection. Alternatively W-LAN connections with appropriate W-LAN adaptors can be used.

### Volitelné možnosti

- Lodní provedení
- Bezpečnostní/věžeňské provedení
- Levé zavírání dveří
- Vestavěný odvod tuku
- Beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Bezpečnostní zavírání dveří
- Snímač vnitřní teploty pokrmu sous-vide
- Snímač vnitřní teploty pokrmu umožňující zasunutí z vnějšku
- 3 zvenci zasouvané snímače vnitřní teploty pokrmu pro systém iLevelControl
- Balíček se stojanovým vozíkem
- Uzamykatelný ovládací panel
- Přípojka na optimalizaci spotřeby energie a beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Jiná napětí
- Přípojka pro externí signalizační jednotku
- Kryt ovládací lišty

### Příslušenství

- Gastronádoby, plechy, rošty
- Podstavce / nosné skříňky
- Podstavec I / nosná skříňka IV
- Thermocover
- Převážný vozík pro stojanový vozík a stojanový vozík na talíře
- Odsávací par
- Kondenzační digestoř UltraVent Plus se speciální filtrační technologií
- Kondenzační digestoř UltraVent
- Superspike (rošt na drůbež), CombiGrill (grilovací rošt)
- Tepelný ochranný štít pro levou boční stěnu
- Stojanový vozík pro pekařství a grilování
- Stojanový vozík pro pekařství
- Závěsný rám pro pekařství či řeznictví
- Speciální čisticí a pečující tablety
- Záchytná nádoba na tuk
- Stojanový vozík na talíře
- Signální světlo
- Cateringová souprava



1. Společný přívod vody (studené vody) 2. Přívod vody (studené vody) 3. Přívod vody k měkké, příp. teplé vodě 4. Odtok vody 5. Elektrická přípojka 6. Vyrovnání potenciálu 7. Odvětrávací trubice DN 60 Minimální odstup 50 mm v mm (palcích)