

Specifikace/ Technický List

SelfCookingCenter® SCC 201 E (20 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
- Maximální výška horního vsunu 1,60 m.
- Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru

Obsluha

- Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
- iCC-Cockpit – grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídání 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 odrazující tepla
- 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 automatickým odvápněním
- Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky programovatelnému obousměrnému kolu ventilátoru s 5 rychlostmi
- Integrovaný bezdrátový systém odlučování tuků bez předávavého 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 místa instalace (výška, klima atd.)
- Zavazecí konstrukce (odstupy vsunů 2 1/2" / 63 mm) s kolečky, průměr kola 5" / 125 mm
- Dveře varné komory s vestavěnou těsnicí mechanikou
- 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
- Držák na madlo stojanu.
- Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času

Schválení/štítky



Projektant:

Technické specifikace

Podélný zásuvný rošt pro :	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Hmotnost (brutto) :	312 kg	Výkon v „parním režimu“ :	36 kW	
Kapacita :	20 x 1/1 GN	Přívod vody (tlaková hadice) :	3/4" / d 1/2"	„Horký vzduch“ (nahore/ dole) :	36 kW	
Počet jídel za den :	150-300	Tlak vody (tlak průtoku) :	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Přípojka k síti	Pojistky	Průřez kabelu
Šířka :	879 mm	Odtok vody :	DN 50 mm	3 NAC 400V	3 x 63 A	5 x 10 mm ²
Hloubka :	791 mm	Elektrický příkon:	37 kW	50/60Hz		
Výška :	1.782 mm			Další napětí na vyžádání!		
Hmotnost (netto) :	268 kg					

Instalace

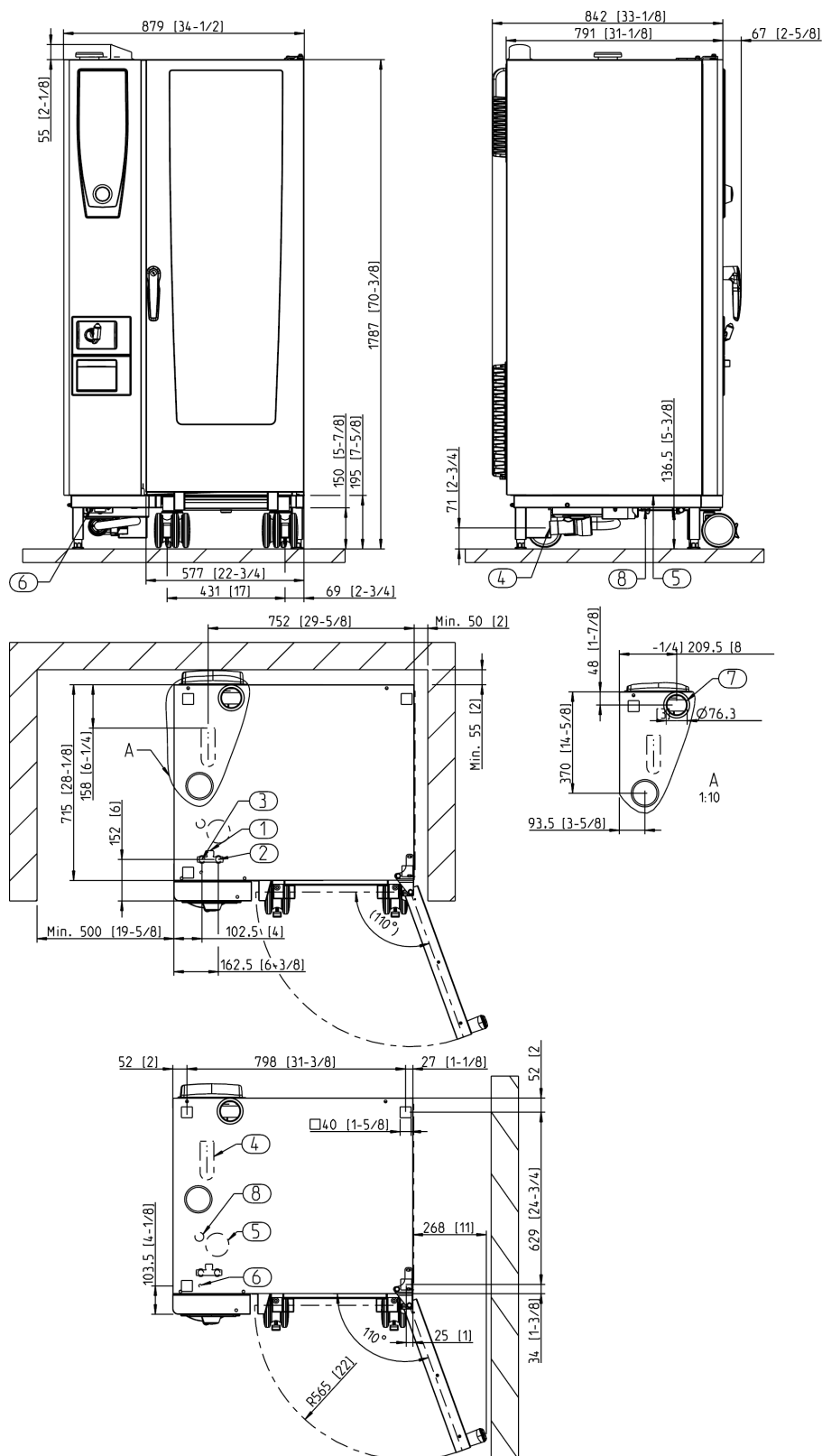
- Působí-li zdroj tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Lokální standardy a regulace pro odvětrávání musí být dodrženy. Lokální standardy a regulace 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/vězeňské provedení
- 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 zvenčí zasouvané snímače vnitřní teploty pokrmu pro systém iLevelControl
- Vnitřní konstrukce se vsuny
- Uzamykatelný ovládací panel
- Přípojka na optimalizaci spotřeby energie a beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Jiná napětí
- Vnitřní konstrukce se vsuny pro pekaře
- Pojízdný s kolečky
- Přípojka pro externí signalizační jednotku
- Kryt ovládací lišty

Příslušenství

- Gastronádoby, plechy, rošty
- Thermocover
- 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
- Speciální čistící a pečující tablety
- Nájezdová rampa pro stojanový vozík
- Rožeň na opékání jehňat a selat
- Stojanový vozík na talíře
- Signální světlo



1. Běžný přívod vody (studená voda) "Jediná" přípojka vody 2. Přívod vody studené vody / kondenzát "Rozděluje" přípojku vody 3. Přívod studené vody / Ošetřené "Rozdělit" přípojkou vody 4. Odvod vody 5. Elektrické připojení vstupního drátu 6. Rám zemního spojení 7. Ventilační otvor (potrubí) DN 2 3/4 " / 70 mm Minimální vzdálenost 2" / 50 mm Rozměry v mm (inch)