

# Spesifikasyon

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

### Referans numarası:



### iCookingControl® - 7 kullanım modu



### Fonksiyon - Otomatik Mod

Et, kümes hayvanları, balık, garnitürler, yumurtalı yemekler ve unlu mamuller için 7 kullanım moduna sahip iCookingControl. İstenen sonucun kolayca girilmesini sağlayan, ideal pişirme seyrinin otomatik olarak uyarlandığı sistem.

### Buharlı kombi fırın modu



30 °C - 130 °C aralığında buhar



30 °C - 300 °C aralığında konveksiyon / kuru ısı



30 °C - 300 °C aralığında buhar ve konveksiyon kombinasyonu

### HiDensityControl®



Patentli, pişirme kabini içinde enerji dağılımı sistemi

### iLevelControl ILC



Yükleme türüne, miktarına ve kapak açma sayısına bağlı olarak her rafın ayrı ayrı denetlendiği karma yüklemeler.

### Efficient CareControl



Efficient CareControl, kir ve kireci algılar ve otomatik olarak temizler.

### Açıklama

- Et, kümes hayvanı, balık, garnitür / sebze, yumurtalı yemekler / tatlılar, unlu mamuller veya otomatik Finishing uygulamaları için otomatik pişirme cihazı. Üretimde ve à la carte servislerde karışık yüklemelerin optimizasyonu için akıllı sistem ile birlikte tam otomatik temizleme ve bakım sistemi.
- Profesyonel mutfaklarda kullanılan çoğu pişirme yöntemi için, DIN 18866 uyumlu, buharlı kombi ile, buhar ve konveksiyon ayrı ayrı, sıralı olarak veya birlikte kullanılabilir.

### Çalışma güvenliği

- Optimum çalışma güvenliği için temizlik ve bakım tabletleri (katı temizlik maddeleri)
- Entegre Ethernet veya USB arabirimi yardımıyla HACCP veri aktarımı ve yazılım güncelleştirme
- Buhar jeneratörü ve konveksiyonel ısıtıcı için emniyet sıcaklığı sınırlayıcısı
- VDE onaylı denetimsiz kullanım kolaylığı
- Orijinal alt dolabı kullanıldığında maksimum raf yüksekliği 1,60 m
- Entegre fan pervane freni
- Sağ/sol kapı kolu ve güvenli kapama fonksiyonu

### Kullanım

- Ünite, yazılım ve mobil uygulama aracılığıyla uzaktan yönetilebilir
- iCC Cockpit – Mevcut pişirme kabin iklimine, pişirme sürecinin ön görülen seyrine, devam eden seyrine ve ön izlemesi ile birlikte pişirme sonucu seçeneklerine grafik destekli genel bakış
- iCC Messenger – Pişirme işleminin güncel, otomatik adaptasyonları hakkında bilgi verir
- iCC Monitor – Pişirme işleminin tüm otomatik adaptasyonlarına genel bakış
- 9 kendi kendine yapılandırılabilen, kullanıcıya özel kumanda göstergesi (resimler, metinler vb.)
- Kayıt modu – Kalibre edilmiş ürünler için, sonradan çekirdek sıcaklığı sensörüne gerek kalmaksızın kullanılmak üzere, yüklem miktarının otomatik olarak dikkate alındığı, çekirdek sıcaklığı sensörüne dayalı ideal pişirme seyrinin belirlenmesini sağlar
- Kendi kendine öğrenen kumanda, kullanım alışkanlıklarına göre kendiliğinden uyarlanır
- 8,5 inç renkli TFT ekran ve kolay kullanım için kolay anlaşılır sembollere sahip dokunmatik ekran
- Tek cihazdaki ekrandan birden çok cihaz yönetilebilir (cihazlar arasında ağ bağlantısı olmalıdır)
- Ekran üzerinde işleme bağlı olarak görüntülenebilen kullanım ve işletim kılavuzu

### Temizlik, bakım ve işletim güvenliği

- Pişirme kabini ve buhar jeneratörü için su şebekesi basıncından bağımsız otomatik temizleme ve bakım sistemi
- Gözetimsiz temizlik ve bakım için 7 temizleme kademesi - bir gece öncesinden bile
- Buhar jeneratörünün otomatik temizlenmesi ve kireç çözme
- Kirlenme derecesine bağlı olarak temizleme kademesi ve temizleyici kimyasal miktarının belirtildiği otomatik yönlendirici
- Ekranda kirlenme ve bakım durumu göstergesi
- Otomatik servis mesajı gösterimli teşhis sistemi
- Cihaz fonksiyonlarının aktif kontrolü için kendi kendini test fonksiyonu

### Donanım

- Arkadan havalandırılmalı üç camlı pişirme haznesi kapısı, ısı yansıtıcı özel kaplamalı, (kolay temizlik için) döndürülebilir iki iç cam
- LED'li pişirme haznesi ve raf aydınlatması – enerji tasarruflu, uzun ömürlü ve fazla bakım gerektirmez
- Görsel raf gösterimi
- Otomatik hata düzeltmeli, konumlama yardımcı, 6 noktadan ölçüm yapan çekirdek sıcaklığı sensörü
- İklim yönetimi – yüzde yüz hassasiyetinde nem ölçümü, ayar ve kontrol. Pişirme haznesindeki mevcut nem oranı, kumanda ekranından ayarlanabilir ve görülebilir.
- Kişiselleştirilebilir, 12 adımdan oluşabilen en az 1200 ayrı pişirme programı
- Sıcak hava veya kombi modunda 30 °C–260 °C arasında 3 kademeli olarak ayarlanabilir nem oranı
- Pişirme işlemlerinin yönetimi, HACCP yönetimi ve servis verilerinin yönetimi ve uzaktan kontrol için bulut tabanlı bir sisteme bağlamayı sağlayan entegre Ethernet kablosu
- Otomatik kireç gidermeli yüksek performanslı taze buhar jeneratörü
- Yönü değiştirilebilen, programlanarak 5 farklı hızda çalıştırılabilen havalandırma fanı sayesinde pişirme haznesinde dinamik hava sirkülasyonu
- Ek yağ filtresine gerek bırakmayan, bakım gerektirmeyen, entegre yağ tahliye sistemi
- Ek su yumuşatıcıya veya kireç gidericiye gerek duymayan kullanım
- Normal ve yumuşak su için ayrı ayrı solenoid vanalar
- Hızlı kabin soğutması için Cool-down fonksiyonu
- Kurulum yerine otomatik adaptasyon (yükseklik, iklim vb.)
- Çıkarılabilir, döndürülebilir tepsi rafları (ray mesafesi 68 mm)
- İç ve dış malzemeler DIN 1.4301 paslanmaz çelik
- Otomatik hortum geri sarma sistemli el duşu
- SVGW uyarınca sabitlenmiş atık su bağlantısı. IPX 5 uyarınca sıçrama ve hortum koruma
- İhtiyaca göre enerji beslemesi
- 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN aksesuarları için boylamasına yüklem
- 5 pişirme kademesi, programlanabilir
- Tarih ve saat ayarlı otomatik başlatma zamanı ön seçimi
- Ön ısıtma aşaması veya pişirme işlemi tamamlandığında LED aydınlatmayla bildirilir

### Onaylar/etiketler



### Tasarımcılar:

**SelfCookingCenter® SCC 101 E (10 x 1/1 GN)****Teknik bilgi**

**Boylamasına yükleme :** 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN  
**Kapasite:** 10 x 1/1 GN  
**Günlük porsiyon sayısı:** 80-150  
**Genişlik:** 847 mm  
**Derinlik:** 776 mm  
**Yükseklik:** 1.042 mm  
**Ağırlık (net):** 135 kg

**Ağırlık (brüt):** 154 kg  
**Su girişi (basınç hortumu):** 3/4" / d 1/2"  
**Su basıncı (akış basıncı):** 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar  
**Su çıkışı:** DN 50 mm  
**Veri arayüzü:** Su geçirmez LAN soketi RJ45

**Elektrik bağlantı değeri:** 18,6 kW  
**"Buhar" bağlantısı:** 18 kW  
**"Sıcak hava" bağlantısı:** 18 kW

**Elektrik şebeke Şalter / (amper Kesit alanı bağlantısı değeri)**  
3 NAC 400V 3 x 32 A 5 x 4 mm<sup>2</sup>  
50/60Hz  
Özel voltajlar talep üzerine

**Kurulum**

- Servis ve bakım için cihazın sol tarafında 500 mm boşluk bırakılması tavsiye edilir. Cihazın sol tarafında ısı kaynağı bulunuyorsa, aradaki mesafenin minimum 350 mm olması gerekmektedir
- Kurulum, tüm bölgesel elektrik, sıhhi tesisat ve havalandırma talimatlarına uygun olmalıdır. Ortam havalandırma teknolojisi düzenekleriyle ilgili yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır.
- ConnectedCooking'ın doğru şekilde kullanılması için RJ45'e göre bir ağ soketinin sağlanması gerekir. En iyi performans için, en az 10 Mb / sn veri hızına sahip kablo bağlantılı bir bağlantı tercih edilen bağlantıdır. Alternatif olarak uygun W-LAN adaptörleri ile W-LAN bağlantıları kullanılabilir.

**Seçenekler**

- Gemi modeli
- Emniyetli model / cezaevi modeli
- Sol menteşeli cihaz kapısı
- Entegre yağ tahliyesi
- Kumanda göstergesi için potansiyelsiz kontak
- Kapı emniyet kilidi
- Sous-Vide çekirdek sıcaklığı sensörü
- Dıştan takılabilen çekirdek sıcaklığı sensörü
- iLevelControl uygulamaları için dıştan takılabilen 3 çekirdek sıcaklığı sensörü
- Mobil tepsi rafı paketi
- Kilitlenebilir kumanda ekranı
- Enerji optimizasyon sistemlerine bağlantı + çalışma göstergesi için potansiyelsiz kontak
- Özel voltajlar
- Harici sinyal ünitesi için bağlantı
- Kumanda ekranı için koruma

**Aksesuarlar**

- Gastronom kaplar, tepsiler, ızgaralar
- Tezgahlar / tezgah altı dolapları
- Tezgâh I / tezgâh altı dolap IV
- Thermocover
- Mobil tepsi rafı ve mobil tabak rafı için taşıma arabası
- Davlumbaz
- UltraVent Plus özel filtre teknolojili yoğunlaştırma davlumbazı
- UltraVent yoğunlaştırma davlumbazı
- Superspike (kümes hayvanları ızgara), CombiGrill® (ızgara)
- Sol yan duvar için ısı koruma paneli
- Unlu mamuller için mobil bağlantısı fırın ve askılı raf
- Unlu mamuller için mobil fırın rafı
- Unlu mamul veya kasaplar için askılı raf
- Özel temizlik ve bakım tabletleri
- Yağ toplama kabı
- Mobil tabak rafı
- Sinyal lambası
- Catering kiti

