

Spesifikasyon

SelfCookingCenter® SCC 202 E (20 x 2/1 - 40 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
- Maksimum raf yüksekliği 1,60 m
- Entegre fan pervane freni

Kullanım

- Ünite, yazılım ve mobil uygulama aracılığıyla uzaktan yönetilebilir
- iCC Cockpit – Mevcut pişirme kabini 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, yükleme 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)
- Ekranda 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
- 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 kademelilik 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.)
- Mobil fırın rafı (ray mesafesi 63 mm), sıralı tekerlekli, tekerlek çapı 125 mm
- Entegre sızdırmazlık mekanizmalı pişirme haznesi kapısı
- İç ve dış malzemeler DIN 1.4301 paslanmaz çelik
- Otomatik hortum geri sarma sistemli el duşu
- SVGW uyarınca sabitlenmiş aktif su bağlantısı. IPX 5 uyarınca sıçrama ve hortum koruma
- İhtiyaca göre enerji beslemesi
- 2/1, 1/1 GN aksesuarları için boylamasına raf
- 5 pişirme kademesi, programlanabilir
- Mobil fırın rafı için montajlı tutma kolu
- Tarih ve saat ayarlı otomatik başlatma zamanı ön seçimi

Onaylar/etiketler



Tasarımcılar:

SelfCookingCenter® SCC 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)

Teknik bilgi

Boylamasına yükleme :	2/1, 1/1 GN
Kapasite:	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN
Günlük porsiyon sayısı:	300-500
Genişlik:	1.084 mm
Derinlik:	996 mm
Yükseklik:	1.782 mm
Ağırlık (net):	351 kg

Ağırlık (brüt):	404 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:	65,5 kW
"Buhar" bağlantısı:	54 kW
"Sıcak hava" bağlantısı:	64,2 kW

Elektrik şebeke Şalter / (amper bağlantısı değeri)	Kesit alanı
3 NAC 400V 50/60Hz	3 x 100 A 5 x 25 mm ²
Özel voltajlar talep üzerine	

Kurulum

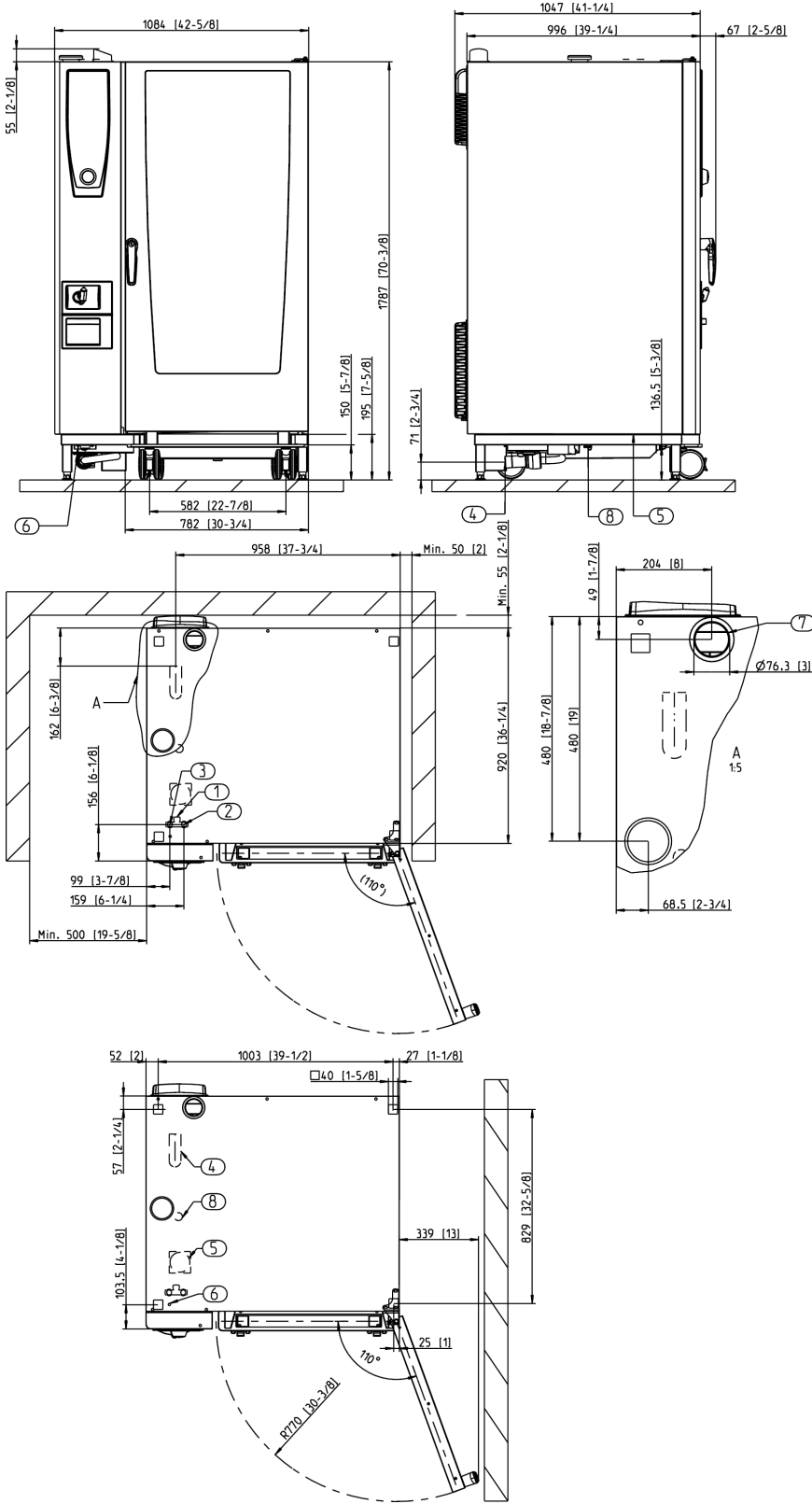
- Servis ve bakım için cihazın sol tarafında 500 mm boşluk bırakılması tavsiye edilir. Cihazın sol tarafında ısı kaynağı bulunuyorsa, aradaki mesafenin minimum 350 mm olması gerekmektedir
- Kurulum, tüm bölgesel elektrik, sıhhi tesisat ve havalandırma talimatlarına uygun olmalıdır. Ortam havalandırma 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
- 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
- Kilitlenebilir kumanda ekranı
- Enerji optimizasyon sistemlerine bağlantı + çalışma göstergesi için potansiyelsiz kontak
- Özel voltajlar
- Mobil, tekerlekli
- Harici sinyal ünitesi için bağlantı
- Kumanda ekranı için koruma

Aksesuarlar

- Gastronorm kaplar, tepsiler, ızgaralar
- Thermocover
- Superspike (kümes hayvanları ızgara), CombiGrill® (ızgara)
- Sol yan duvar için ısı koruma paneli
- Özel temizlik ve bakım tabletleri
- Mobil fırın rafı için rampa
- Kuzu ve süt domuzu çevirme şişi
- Mobil tabak rafı
- Sinyal lambası

SelfCookingCenter® SCC 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)

1. Ortak su girişi (soğuk su) "Single (tekil)" su bağlantısı olarak sevk edilir 2. Soğuk su girişi / Ayrılmış "Split" şebeke suyu girişi 3. Soğuk su girişi / Artırılmış "Split" su girişi 4. Su drenajı 5. Elektrik bağlantısı kablo girişi 6. Şase yer bağlantısı 7. Buhar çıkışı menfezi DN 2 3/8" / 60 mm 8. Su geçirmez LAN soketi RJ45; Minimum mesafe 2" / 50 mm mm (inç) cinsinden ölçüler