

Spesifikasyon

SelfCookingCenter® SCC XS 6 2/3 E (6 x 2/3 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 algılayarak 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 konveksiyon 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
- Çepeçevre sızdırmazlık elemanlı cihaz kaidesi
- 2/3, 1/2, 1/3 GN aksesuarları için boylamasına yükleme
- Çıkartılabilir, döndürülebilir, esnek bir şekilde kullanılabilen 11 kat raflı tepsi standı
- 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
- Hızlı kabin soğutması için Cool-down fonksiyonu
- Kurulum yerine otomatik adaptasyon (yükseklik, iklim vb.)
- 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
- 5 pişirme kademesi, programlanabilir
- Tarih ve saat ayarlı otomatik başlatma zamanı ön seçimi

Onaylar/etiketler



Tasarımcılar:

SelfCookingCenter® SCC XS 6 2/3 E (6 x 2/3 GN)

Teknik bilgi

Boylamasına yükleme :	2/3, 1/2, 1/3 GN	Su basıncı (akış basıncı):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	"Buhar" bağlantısı:	5,4 kW
Kapasite:	6 x 2/3 GN	Su çıkışı:	DN 40 mm	"Sıcak hava" bağlantısı:	5,4 kW
Genişlik:	655 mm	Veri arayüzü:	Su geçirmez LAN soketi RJ45	Elektrik şebeke Şalter / (amper bağlantısı değeri)	Kesit alanı
Derinlik:	623 mm	Elektrik bağlantı değeri:	5,7 kW	3 NAC 400V 50/60Hz	3x10 A 5 x 1,5 mm ²
Yükseklik:	567 mm			Özel voltajlar talep üzerine	
Yükseklik:	567 mm				
Ağırlık (net):	72 kg				
Su girişi (basınç hortumu):	3/4" / d 1/2"				

Kurulum

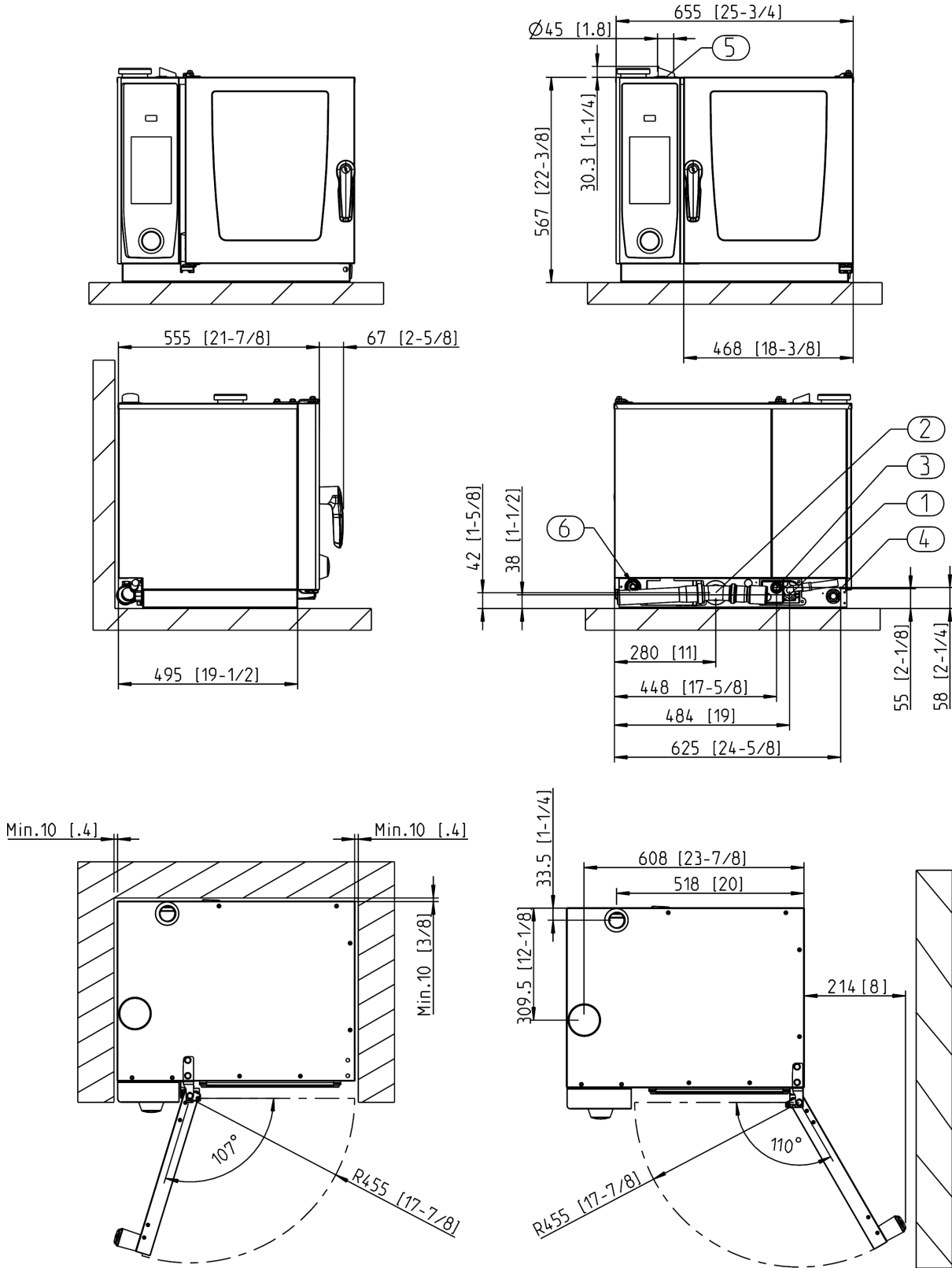
- Servis ve bakım için cihazın sol tarafında 500 mm boşluk bırakılması tavsiye edilir. Cihazın sol tarafında ısı kaynağı bulunuyorsa, aradaki mesafenin minimum 350 mm olması gerekmektedir
- Kurulum, tüm bölgesel elektrik, sıhhi tesisat ve havalandırma talimatlarına uygun olmalıdır. Ortam havalandırma 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

- Sol menteşeli cihaz kapısı
- Kumanda göstergesi için potansiyelsiz kontak
- Kapı emniyet kilidi
- Enerji optimizasyon sistemlerine bağlantı + çalışma göstergesi için potansiyelsiz kontak
- Özel voltajlar

Aksesuarlar

- UltraVent XS yoğunlaştırma davlumbazı
- UltraVent yoğunlaştırma davlumbazını içeren kurulum kiti
- Gastronorm kaplar, tepsiler, ızgaralar
- Tezgâh
- Özel temizlik ve bakım tabletleri
- Sinyal lambası
- Ünitenin montajı için duvara montaj aparatı

SelfCookingCenter® SCC XS 6 2/3 E (6 x 2/3 GN)

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