

SelfCooking Center® SCC 61 (6x1/1 GN)

Описание:

Кухонный аппарат предназначен для автоматического приготовления (**режим SelfCooking Control®**) жаркого большой массы, продуктов быстрого обжаривания, птицы, рыбы, хлебобулочных изделий, гарниров, а также для автоматической регенерации блюд - Finishing®.

Аппарат может использоваться и как пароконвектомат (**режим пароконвектомата**) в соответствии с DIN 18866 для приготовления продуктов способами, наиболее часто используемыми на профессиональных кухнях. При этом можно по желанию использовать либо только пар, либо только горячий воздух, либо обе среды приготовления последовательно или одновременно.

7 рабочих подрежимов:

в режиме SelfCooking Control®:

Жаркое большой массы, быстрое обжаривание, птица, рыба, хлебобулочные изделия, гарниры, регенерация Finishing®

3 рабочих подрежима:

в режиме пароконвектомата:

Влажный жар (пар) - от 30°C до 130°C

Сухой жар (горячий воздух) - от 30°C до 300°C

Пароконвекция (сочетание влажного и сухого жара) - от 30°C до 300°C

Безопасность труда:

Высота верхнего уровня загрузки при установке аппарата на стандартную подставку, выпущенную производителем аппарата, составляет 1,60 м.

Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала

Функции в режиме SelfCooking Control®

В 7 рабочих подрежимах (жаркое большой массы, быстрое обжаривание, птица, рыба, хлебобулочные изделия, гарниры, режим регенерации Finishing®) система SelfCooking Control® самостоятельно распознает размер продукта, объем загрузки и определяет требования, обусловленные данным продуктом. Время приготовления, температура, а также идеальный климат рабочей камеры рассчитываются с учетом заданных Вами конечных характеристик приготовления и поднастраиваются в процессе работы. Время, оставшееся до окончания приготовления блюда, отображается на дисплее.

Функции в режиме пароконвектомата

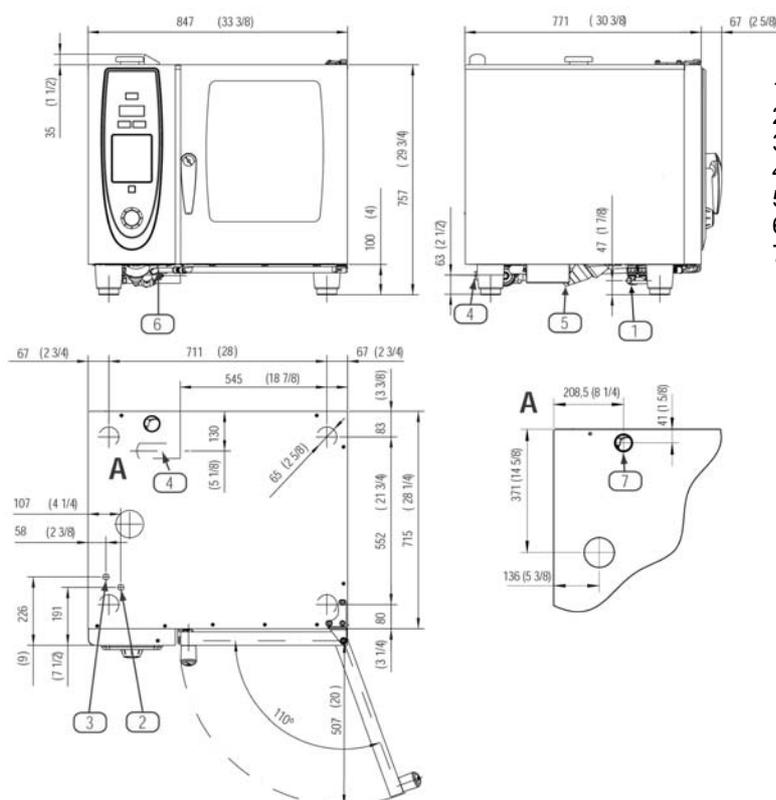
Приготовление продукта с помощью конвекции горячего воздуха, регулируемой по Вашему усмотрению, свежего пара, подаваемого не под давлением, или в условиях пароконвекции - сочетания горячего воздуха и свежего пара. Влажность в рабочей камере измеряется и регулируется с точностью до процента в любом рабочем подрежиме.

Оснащение:

Мощный генератор свежего пара • Регулирование процесса термообработки с помощью микропроцессора • Наглядная панель управления с пиктограммами • Простая и удобная концепция обслуживания с индикацией сообщений открытым текстом, которые легко читаются и видны под любым углом зрения; функция помощи, сенсорный экран, нажимные клавиши и центральный регулятор с функцией «Push» - для подтверждения ввода данных • Создание как минимум 350 индивидуальных программ приготовления, включающих до 12 шагов • Контроль готовности уровней загрузки, причем время приготовления может быть запрограммировано для каждого уровня индивидуально - при непрерывной поочередной загрузке • Выбор языка индикации • Регулировка акустического сигнала • Регулировка контрастности дисплея • Индикация реального времени • Свободный выбор времени 0 - 24 часа, выбор формата отображения времени: часы/минуты или минуты/секунды • Измерение и регулировка влажности в рабочей камере осуществляется с помощью датчика, фактический показатель влажности в рабочей камере отображается и регулируется на панели управления • Поддача энергии регулируется в соответствии с потреблением • Температурный зонд, измеряющий температуру в 6 точках, а также автоматическая коррекция ошибок при неправильной установке зонда • Температурный зонд жестко закреплен в аппарате (его невозможно потерять) • Вспомогательное позиционирующее устройство для температурного зонда • Функция «Дельта» • 6-ступенчатая автоматическая система очистки; очистка не требует контроля, может проводиться в ночное время • Гигиеничная рабочая камера без стыков, со скругленными углами; рабочая камера имеет предохранительное устройство на случай скопления жидкости - жидкость не выльется из рабочей камеры • Автоматическая активная промывка и опорожнение парогенератора с помощью насоса • Автоматическое измерение уровня отложения накипи в парогенераторе посредством датчика, в случае необходимости удаления накипи - автоматическое указание, постоянная индикация уровня отложения накипи • Программа удаления накипи, управляемая с помощью меню • Предварительная установка времени включения (задается время и дата) • Выбор единицы измерения температуры: °C или °F • Сервисная диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений • Система подачи воздуха для оптимальной равномерности обработки • Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует техобслуживания • Ограничитель нагрева для рабочей камеры и парогенератора • Галогеновая подсветка рабочей камеры, стеклокерамика CERAN, противоударная • Функция Cool-Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора • Автоматическая смывка остатков испарений • Функция подачи пара, программируемый показатель влажности, для режимов сухого жара и пароконвекции, 30°C - 260°C • 5 скоростей вентилятора, программируемые • Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора • Половинный расход энергии, возможность настройки • Рабочие и предупреждающие сообщения • Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, простая очистка благодаря открывающемуся внутреннему стеклу • Дверная ручка с функцией открывания вправо/влево и функцией захлопывания • Фиксированные положения двери • Бесконтактный переключатель двери • Водосборник пароконвектомата и дверной водосборник с постоянным отводом жидкости к сточному устройству аппарата • Вставное уплотнение рабочей камеры • Температура внешнего стекла дверцы - макс. 70°C при 3-часовой работе в длительном режиме при температуре 270°C • Продольная загрузка для аксессуаров GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 • Навесная рама, расстояние между направляющими - 68 мм, дополнительные направляющие для сборника конденсата; возможность поворота рамы облегчает очистку • Максимальная высота загрузки - 1,60 м при использовании шкафа-подставки, выпущенного производителем аппарата • Направляющие U-образной формы с вырезами для упрощения загрузки • Всесторонняя теплоизоляция • Поворотная заслонка воздухопровода с быстродействующими затворами • Поворотная панель управления - доступ спереди для осуществления контроля и сервисных работ • Встроенный ручной душ с плавной регулировкой струи, возвратным механизмом и встроенным устройством переключения воды • Жесткое подключение к системе отвода сточных вод возможно в соответствии с DVGW • Отдельные магнитные клапаны для стандартной и умягченной воды • Регулируемые по высоте ножки аппарата • Память данных HACCP и вывод через встроенный USB-интерфейс • Материал внутри и снаружи - хромоникелевая сталь DIN 1.4301 • Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала •

Кол-во	Цена за шт.	Общ.стоимость

SelfCooking Center® SCC 61 (6x1/1 GN)



- 1 Общая подача воды (холодная вода)
- 2 подача воды - холодная вода
- 3 подача воды - умягченная или теплая вода
- 4 Отвод воды
- 5 Электрическое подключение
- 6 Выравнивание потенциалов
- 7 Вентиляционная труба DN 50

Минимальный просвет 50 мм
Размеры в мм (дюймах)

Техническая спецификация:

Электрическое подключение:

Общая потребляемая мощность:

10 кВт, 3НАС 400 В

Пар: 9 кВт

Горячий воздух: 9 кВт

Защита предохранителями: 3 x 16 А

Токоподводящий кабель: 5 x 2,5 мм²

Подключение воды:

R3/4" для напорного рукава 1/2"

Подключение к системе отвода сточных вод:

DN 50 (50 мм)

Габариты:

Ширина: 847 мм

Высота: 757 мм

Длина: 771 мм

Вес:

110 кг (нетто)

Среда приготовления продукта:

Пар: 30°C – 130°C

Горячий воздух: 30°C – 300°C

Пароконвекция: 30°C – 300°C

Знаки проверки:

CE, IPX5, VDE, GS, DVGW, SVGW, UL, NSF,

Опции:

- Дверь с левым упором
- Безопасный замок дверцы
- Аппарат с рамой с направляющими
- Аппарат со специальной навесной рамой для работы пекарей или мясников
- Последовательный интерфейс RS 232
- Конвертер RS 485
- Ethernet-интерфейс
- AeroCat® (со встроенным катализатором)
- Исполнение для флота (German Lloyd)
- Безопасное исполнение
- Встроенная система слива жира
- Возможность подключения к Sicotronic
- Специальное напряжение

Аксессуары:

- Подставки и шкафы-подставки
- Теплозащитный экран для левой боковой стенки
- Решетки, gastronorm, противни, CombiFry® (емкости фритюрницы)
- Superspike (решетка-гриль для птицы), CombiGrill® (решетка-гриль)
- Тележка-кассета для тарелок
- Транспортировочная тележка
- Термочехол
- Рамы с направляющими и навесные рамы для работы пекарей
- Конденсационный вытяжной зонт UltraVent®
- Вытяжной зонт
- Программный пакет CombiLink®
- Сервисный пакет CombiCheck®
- Поддон для сбора жира
- Комплекты Combi-Duo для установки одного аппарата на другой
- Специальный очиститель и промывочные таблетки

RATIONAL AG

Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Телефон +49/81913270
Факс +49/819121735

Посетите наш сайт в Интернет www.rational-ag.com

Представительство РАЦИОНАЛЬ АГ

121170, г.Москва,
Кутузовский пр-т, д.36, стр.3
Тел: +7 095 5043483
Факс: +7 095 9807230

Эл. почта: info@rational-rusland.com