

Caratteristiche tecniche

SelfCookingCenter® SCC 61 G (6 x 1/1 GN)

Codice di riferimento:



iCookingControl® - 7 modi di funzionamento



Funzione modo automatico

iCookingControl con 7 applicazioni - carne, pollame, pesce, contorni, piatti a base di uova, prodotti da forno, Finishing® - per un facile inserimento del risultato desiderato con adattamento automatico del processo di cottura ideale.

modo Combi Vapore



Vapore tra 30° C e 130° C



Aria calda da 30° C a 300° C



Combinazione di vapore tra e aria calda 30° C -300° C

HiDensityControl®



Ripartizione brevettata dell'energia all'interno della camera di cottura

iLevelControl ILC



Caricamenti misti con controllo separato di ogni ripiano in funzione del tipo e della quantità di carico e del numero di aperture dello sportello.

Efficient CareControl



Efficient CareControl riconosce sporco e calcare e lo elimina automaticamente.

Descrizione

- Apparecchio per la cottura automatica (modalità automatica) di carne, pollame, pesce, contorni/verdure, piatti a base di uova/dessert, prodotti da forno e Finishing® automatico. Con sistema intelligente per l'ottimizzazione dei carichi misti nella produzione e nel servizio à la carte e con sistema di pulizia e manutenzione completamente automatico.
- Apparecchio per la cottura ad aria calda (modalità Combi Vapore) secondo DIN 18866 ideale per impiegare a piacere, singolarmente, in successione o combinati, i metodi di cottura maggiormente utilizzati nella cucina industriale: vapore e aria calda.

Sicurezza sul lavoro

- Pastiglie detergenti e trattanti (detergenti solidi) per una sicurezza lavorativa ottimale
- Output dati HACCP/aggiornamento software tramite interfaccia Ethernet o USB integrata
- Limitatore di temperatura di sicurezza per generatore di vapore e riscaldamento aria calda
- Apparecchio conforme a VDE per il funzionamento senza sorveglianza
- Altezza massima dell'ultimo ripiano pari a 1,60 m con sottoarmadio originale
- Freno ventola incorporato
- Maniglia della porta con funzione destra/sinistra e di chiusura

Funzionamento

- Possibilità di controllare l'apparecchio tramite software e app per mobile
- iCC-Cockpit – riepilogo grafico del clima attuale nella camera di cottura, del successivo processo di cottura, antepima e retrospettiva e opzioni al termine della cottura
- iCC-Messenger – informa sugli adattamenti automatici in corso del processo di cottura
- iCC-Monitor – riepilogo di tutti gli adattamenti automatici in corso del processo di cottura
- 9 visualizzazione configurabile in base all'utente (immagini, testi, ecc.)
- Modalità Rec – calcolo della cottura ideale gestita tramite temperatura del nucleo per prodotti calibrati da riutilizzare successivamente senza sensore termico, che tiene conto automaticamente della quantità caricata
- Funzionamento autoesplicativo, si adatta autonomamente al comportamento dell'utente
- Display TFT a colori da 8,5 pollici e touchscreen con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso
- Controllo di più apparecchi mediante un solo display (gli apparecchi devono essere collegati in rete fra loro)
- Manuale applicativo e d'uso sul display dell'apparecchio richiamabili a seconda delle operazioni svolte

Pulizia, manutenzione e sicurezza operativa

- Sistema detergente e trattante automatico indipendente dalla pressione di rete per la camera di cottura e il generatore di vapore
- 7 livelli di pulizia per pulizia e manutenzione senza sorveglianza anche di notte
- Pulizia e decalcificazione automatiche del generatore di vapore
- Richiesta di pulizia automatica con indicazione del livello di pulizia e della quantità di prodotti chimici da usare a seconda del grado di sporcizia
- Visualizzazione sul display del livello di sporco e manutenzione
- Sistema di diagnosi con visualizzazione automatica dei messaggi di servizio
- Funzione di autodiagnosi per la verifica attiva delle funzioni di cottura

Dotazioni

- Porta con triplo vetro retroventilato e due vetri interni ribaltabili (per una facile pulizia) con speciale rivestimento termoriflettente
- Illuminazione a LED della camera di cottura e dei ripiani: ecologica, duratura, minima manutenzione necessaria
- Segnalazione ottica del ripiano
- Sensore termico con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di inserimento errato e ausilio di posizionamento per sensore termico
- Gestione del clima – Misurazione, impostazione e regolazione dell'umidità precisissime L'umidità effettiva nella camera di cottura può essere impostata e richiamata tramite il pannello di comando
- Programmazione individuale di almeno 1200 programmi di cottura con fino a 12 fasi
- Vaporizzazione in 3 livelli impostabile da 30 °C a 260 °C con aria calda o combinata
- Presa Ethernet integrata per la connessione ad un Sistema cloud per l'amministrazione dei processi di cottura, la gestione dei dati HACCP, dati service e controllo remoto
- Generatore di vapore fresco ad alta potenza con decalcificazione automatica
- Circolazione dinamica dell'aria nella camera di cottura tramite ventola invertibile a 5 velocità, programmabile
- Sistema di separazione dei grassi incorporato senza filtro antigrasso supplementare, non richiede manutenzione
- Funzionamento senza impianto di addolcimento dell'acqua e senza decalcificazioni
- Elettrovalvole separate per acqua normale e acqua dolce
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola
- Adeguamento automatico al luogo di installazione (altezza, clima, ecc.)
- Telai appesi orientabili ed estraibili (distanza tra le guide 68 mm)
- Materiale interno ed esterno acciaio inox 304 (DIN 1.4301)
- Doccia manuale con dispositivo di ritiro automatico
- Collegamento fisso alle acque di scarico omologato in conformità a SVGW
- Alimentazione elettrica in funzione del fabbisogno (visualizzazione del consumo di energia dopo ogni processo di cottura)
- Ripiano longitudinale per accessori GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- 5 livelli di lievitazione programmabili
- Preselezione automatica dell'ora di avvio con data e ora
- segnalazione dell'illuminazione a LED al termine della fase di preriscaldamento e della fine del processo

Omologazioni/Labels



Progettista:

Informazione Tecnica

Ripiano longitudinale per:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Carico termico nominale gas liquido GPL totale:	13 kW	Pressione di flusso di collegamento richiesta Gas naturale L G25:	20-30 mbar
Capacità:	6 x 1/1 GN	Carico termico nominale gas liquido GPL "Vapore":	12 kW	Pressione di flusso di collegamento richiesta Gas liquido G30:	25-57,5 mbar
N° di pasti al giorno:	30-80	Carico termico nominale gas liquido GPL "Aria calda":	13 kW	Pressione di flusso di collegamento richiesta Gas liquido G31:	25-57,5 mbar
Larghezza:	847 mm	Carico termico nominale gas naturale totale:	13 kW	Potenza allacciata app. elettrico:	0,4 kW
Profondità:	776 mm	Carico termico nominale gas naturale "Vapore":	12 kW		
altezza:	782 mm	Carico termico nominale gas naturale "Aria calda":	13 kW	Collegamento alla rete	Fusibile
Peso (netto):	123 kg	Pressione di flusso di collegamento richiesta Gas naturale H G20:	18-25 mbar	1 NAC 230V 50/60Hz	1 x 16 A
Peso (lordo):	142 kg			Tensioni speciali su richiesta	
Alimentazione acqua (tubo di pressione):	3/4" / d 1/2"			Sezione cavo	
Pressione acqua (Pressione del flusso):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar			3 x 2,5 mm ²	
Scarico acqua:	DN 50 mm				
Alimentazione/ connettore gas:	3/4"				
Interfaccia dati:	Presca LAN RJ45 a prova di spruzzi d'acqua				

Installazione

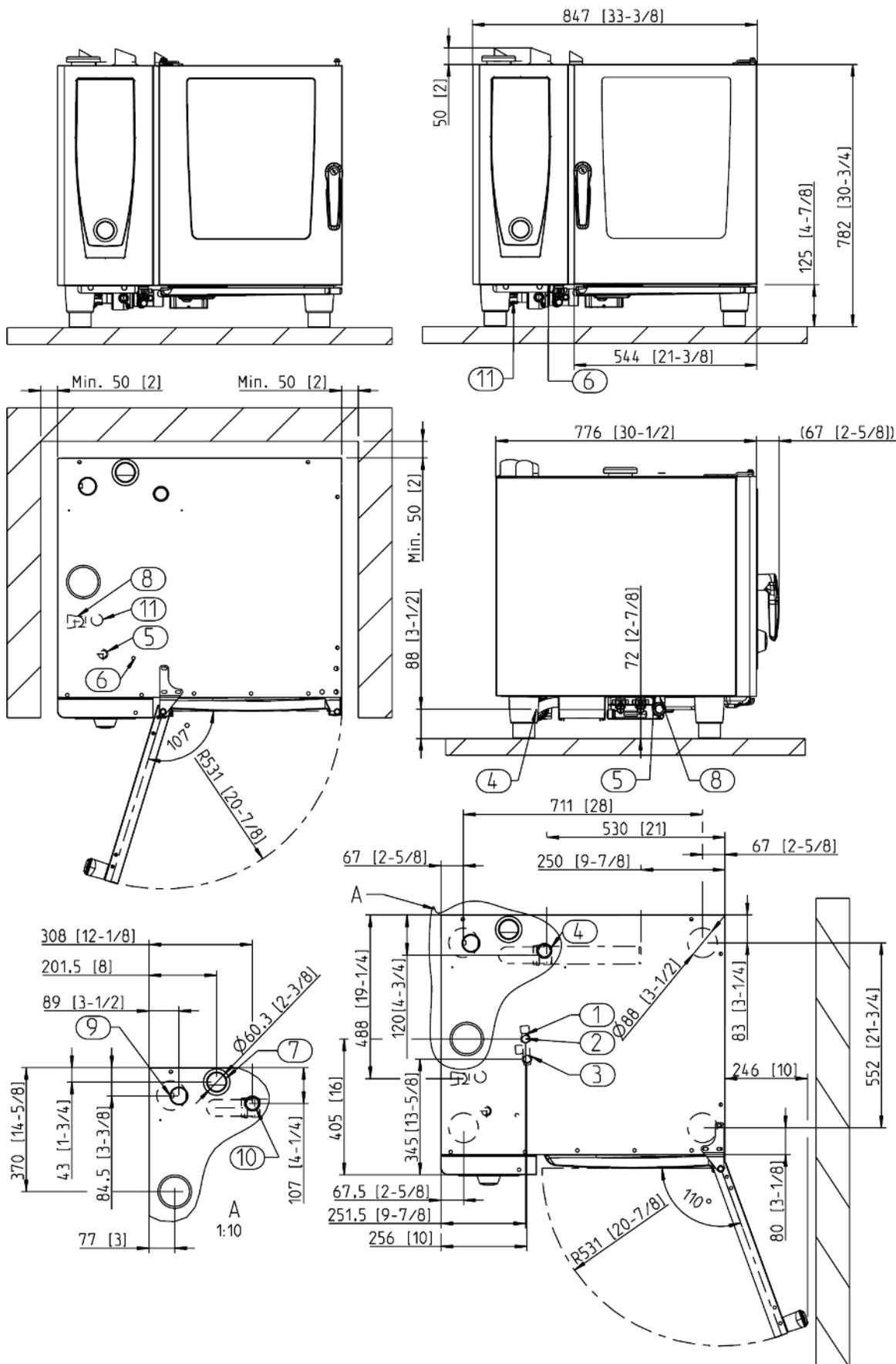
- Se vi sono fonti di calore sul lato sinistro dell'apparecchio, è necessario mantenere una distanza minima a sinistra di 350 mm
- In tutti gli altri paesi occorre rispettare le norme e le disposizioni nazionali in materia. Tenere conto delle prescrizioni e le norme locali per impianti aereali.
- Per l'uso appropriato di ConnectedCooking deve essere fornita una presa di rete secondo RJ45. Per prestazioni ottimali, è consigliata una connessione con cavo con una velocità di trasmissione dati di almeno 10 Mb / s. In alternativa è possibile utilizzare connessioni W-LAN con appropriati adattatori W-LAN.

Optional

- Versione di sicurezza/versione per istituti di pena
- Porta con apertura da destra
- Scarico grassi incorporato
- Contatto senza potenziale per l'indicazione del funzionamento
- Chiusura di sicurezza porta
- Sensore temperatura nucleo sousvide
- Sensore della temperatura del nucleo inseribile esternamente
- 3 sensori temperatura nucleo collegabili esternamente per applicazioni iLevelControl
- Pacchetto carrello portateglie
- Pannello di controllo a chiusura
- Possibilità di collegamento all'impianto + Contatto senza potenziale per l'indicazione del funzionamento
- tensione speciale
- Protezione pannello comandi

Accessori

- Contenitori, piastre e griglie Gastronorm
- Sottotelai/Sottoarmadi
- Sottotelai I / Sottoarmadi IV
- Thermocover
- Carrello da trasporto per carrelli portateglie e portapiatti
- Cappa aspirante
- Superspike (griglia per pollame), CombiGrill® (griglia)
- Schermo anticalore per parete laterale sinistra
- Carrelli portateglie e telai appesi per panetterie
- Carrello portateglie in formato pasticceria
- Carrelli portateglie e telai appesi per panetterie o macellerie
- Pastiglie detergenti e trattanti
- Sicura flusso gas
- Contenitori del grasso
- Carrelli portapiatti
- Supporto da parete per il fissaggio dell'apparecchio
- Catering kit



1. Alimentazione comune acqua (acqua fredda) 2. Alimentazione acqua fredda 3. Alimentazione acqua dolce o calda 4. Scarico acqua 5. Allacciamento elettrico 6. Collegamento equipotenziale 7. Tubo di sfiato DN 60 8. Connettore gas 3/4" 9. Tubo di scarico gas (vapore) 10. Tubo di scarico gas (aria calda) 11. Presa LAN RJ45 a prova di spruzzi d'acqua; Distanza minima 50 mm Misure in mm (pollici)