

Краткое описание

SelfCookingCenter® whiteefficiency® 201 E (20 x 1/1 GN)

Контрольный номер:



SelfCookingControl® - 7 рабочих подрежима



В 7 рабочих режимах автоматическая система 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.

в режиме пароконвектомата



пар - от 30 °C до 130 °C



горячий воздух - от 30 °C до 300 °C



сочетание пар и горячий воздух - от 30 °C до 300 °C

HiDensityControl®



зapatентованная система распределения энергии в рабочей камере

Efficient LevelControl® ELC®



смешанная загрузка с индивидуальным контролем за каждым уровнем загрузки и коррекцией продолжительности обработки для каждого уровня в зависимости от загрузки

Интеллектуальная система очистки и ухода за аппаратом



Интеллектуальная система очистки и ухода за аппаратом

Допуски



Наименование

- Аппарат для автоматического приготовления (в автоматическом режиме) мяса, птицы, рыбы, гарниров / овощей, блюд из яиц / десертов, выпечки и автоматического финишнга. С умной системой оптимизации смешанной загрузки при производстве и при обслуживании á la carte, с полностью автоматической системой очистки и ухода за аппаратом.
- Аппарат может использоваться и как пароконвектомат (режим пароконвектомата) в соответствии с DIN 18866 для приготовления продуктов по технологиям, наиболее часто применяемым на профессиональных кухнях. При этом можно по желанию использовать только пар, либо горячий воздух, либо обе среды приготовления последовательно или одновременно.

Безопасность труда

- Очищающие таблетки и таблетки Care (твёрдый очиститель) для обеспечения оптимальной безопасности труда.
- Вывод данных HACCP и обновление ПО через встроенный интерфейс USB
- Предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха.
- Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала
- Максимальная высота загрузки составляет 1,60 м
- Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора

Управление

- Самообучающаяся система управления автоматически настраивается с учётом действий пользователя
- MyDisplay – самоконфигурируемый дисплей, адаптируемый под пользователя (изображения, текст и т.д.)
- Цветной 8,5-дюймовый TFT-монитор и сенсорный экран с самообъясняющими символами обеспечивает максимальную простоту в обслуживании.
- Руководство по эксплуатации выводится на дисплее аппарата с учётом выполняемой операции.

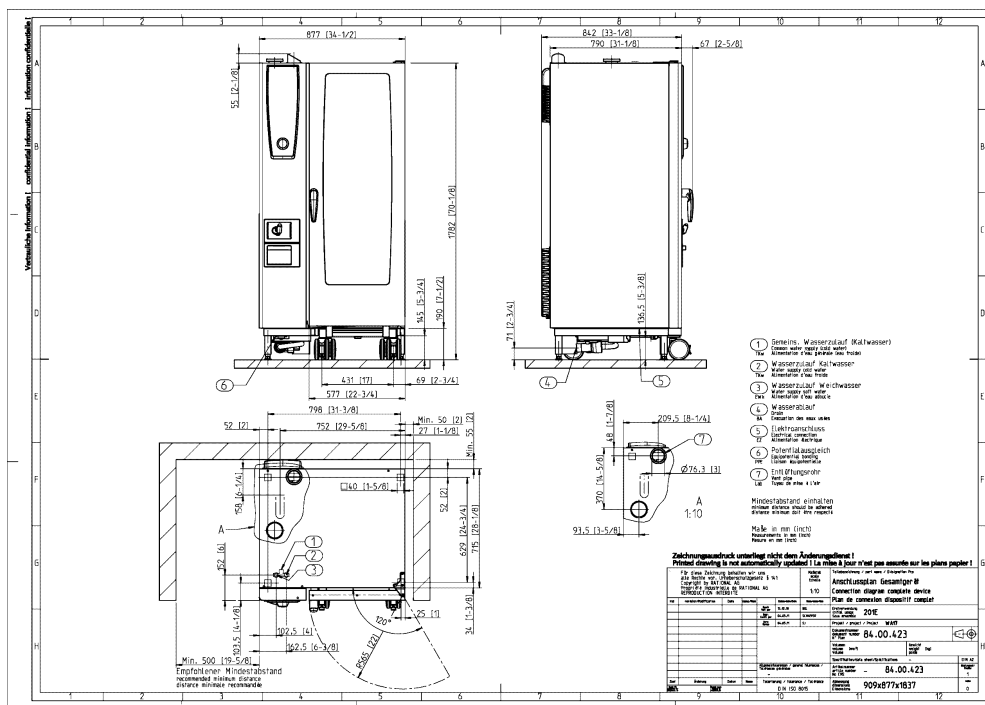
Очистка, уход и надёжность в эксплуатации

- Автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором, регулируемая в зависимости от давления в гидросети
- 7 ступеней очистки для очистки и ухода за аппаратом без контроля со стороны персонала, в том числе и в ночное время
- Автоматическая очистка и удаление накипи из парогенератора
- Автоматическое напоминание о необходимости выполнить очистку с указанием ступени очистки и количества очистителя в зависимости от степени загрязнения
- Индикация уровня загрязнения и уровня обслуживания на дисплее
- Диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений
- Функция самотестирования для проверки функционирования аппарата

Оснащение

- Термозонд с 6 точками измерения и автоматической коррекцией ошибок при неправильной установке и вспомогательное позиционирующее устройство для температурного зонда
- Управление микроклиматом – измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента Фактическая влажность в рабочей камере настраивается и отображается на панели управления
- Память аппарата, рассчитанная на сохранение минимум 350 программ приготовления, насчитывающих до 12 шагов
- 3 ступеней подачи пара, регулировка от 30 °C до 260 °C, горячий воздух или комбинация
- Интерфейс USB
- Мощный генератор свежего пара с функцией автоматического удаления накипи
- 5 программируемых скоростей вентилятора
- Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует техобслуживания
- Работа без установки по умягчению воды и без дополнительного удаления накипи
- Функция Cool-Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора
- Автоматическая регулировка в соответствии с условиями места установки (высота, климат и т.д.)
- Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой и открываемым внутренним стеклом
- Рама с направляющими (расстояние между направляющими 63 мм) с tandemными ходовыми колёсами, диаметр колеса 125 мм
- Дверца рабочей камеры с герметизирующей механикой
- Материал внутри и снаружи - специальная сталь DIN 1.4301
- Допустимо жёсткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW
- Водозащищённость по стандарту IP X 5
- Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением
- Продольная загрузка для аксессуаров GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Раздельные электромагнитные клапаны умягчённой и горячей воды до 30 °C
- 5 программируемых ступеней расстойки
- Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)

Краткое описание/Технические данные SelfCookingCenter® whiteefficiency® 201 E (20 x 1/1 GN)



1. Общая труба подачи воды (холодная вода)
2. Труба подачи холодной воды
3. Трубы подачи умягчённой или горячей воды
4. Отвод воды
5. Подключение к электросети
6. Уравниватель потенциалов
7. Вытяжная труба DN 78
11. Минимальное расстояние 50 мм
13. Размеры в мм (дюймах)

Техническая информация.

Вместимость:	20 x 1/1 GN	Отвод воды:	DN 50 mm	Подключение к сети:	3NAC400 B 50/60Гц	Защита предохранителями:	3 x 63 A	Сечение кабеля:	5 x 10 mm ²
Продольная загрузка для:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Общая потребляемая мощность, электричество:	37 kW						
Количество порций в день:	150-300	Мощность "пар":	36 kW						
Ширина:	877 mm	Мощность "горячий воздух":	36 kW						
Глубина:	842 mm	Вес (нетто):	258 kg						
Высота:	1.782 mm	Вес (брутто):	271 kg						
Подача воды (для напорного рукава):	3/4" / d 1/2"								
Напор воды (Давление истечения):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Мпа / 1,5 - 6 bar								

Установка

- Если с левой стороны аппарата имеются источники тепла, минимальное расстояние слева должно составлять 350 мм.
- Соблюдайте все предписания по электроустановкам, действующие в Вашей стране для оборудования такого типа.

Опции

- Исполнение для флота
- Безопасное исполнение / исполнение для тюрем
- Термокерн Sous-Vide
- Интерфейс Ethernet (RJ45)
- Не находящийся под потенциалом контакт для рабочей индикации
- Безопасный замок дверцы
- Термокерн с наружным подключением
- Запираемая панель управления
- Возможность подключения к Sicotronic + Не находящийся под потенциалом контакт для рабочей индикации
- Передвижное исполнение
- Нестандартное напряжение
- Аппарат с рамой с направляющими для работы пекарей

Аксессуары

- Гастроёмкости, противни, решётки
- Thermocover
- Конденсационный вытяжной зонт UltraVent® Plus со специальной технологией фильтрации.
- UltraVent® Конденсационный вытяжной зонт
- KitchenManagement System
- Теплозащитный экран для левой боковой стенки
- Superspike (решетка-гриль для птицы), CombiGrill® (решетка-гриль)
- Рама с направляющими Пекарня
- Очищающие таблетки и таблетки Care
- Въездная рампа для рамы с направляющими
- Спица для приготовления ягнят и молочных поросят
- Тележка-кассета для тарелок