

Пароконвектомат электрический на 10 уровней Rational SCC 101 5 Senses

Основные характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	68 мм
Тип гастоёмкости	GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3, GN 2/8
Размер гастоёмкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм, 325x265 / 300x238 мм, 325x176 / 300x150 мм, 352x325 / 329x300 мм
Панель управления	электронная
Способ образования пара	бойлер
Температурный режим	от 30 до 300 °С
Мощность	18.6 кВт
Ширина	847 мм
Глубина	776 мм
Высота	1042 мм
Вес (с упаковкой)	155 кг
Страна-производитель	Германия

Описание

Пароконвектомат [Rational SCC 101 5 Senses](#) серии SelfCookingCenter предназначен для приготовления блюд путём жарки, тушения или варения на предприятиях общественного питания и торговли.

Такое оборудование может заменить плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь, опрокидывающуюся сковороду, пищеварочный котел и др.

Модель оснащена цветным 8,5 дюймовым TFT-монитором, сенсорным экраном с самообъясняющими символами.

Особенности:

1200 программ приготовления, насчитывающих до 12 шагов

3 ступени подачи пара:

Пар: от 30 до 130 °С

Горячий воздух: от 30 до 300 °С

Комбинация пара и горячего воздуха: от 30 до 300 °С

iCookingControl - 7 режимов автоматического приготовления:

Finishing® для простого ввода желаемых результатов с автоматической настройкой идеального цикла приготовления

Выпечка

Блюда из яиц и десерты

Гарниры и овощи

Блюда из рыбы

Блюда из птицы

Блюда из мяса

5 программируемых ступеней расстойки

HiDensityControl® (HDC) - запатентованная система распределения энергии в рабочей камере

ILevelControl (ILC) - смешанные загрузки с индивидуальным контролем каждого уровня загрузки в зависимости от вида и объема загружаемых продуктов, а также количества открытых дверцы

Efficient CareControl - определяет наличие загрязнений и накипи и автоматически их устраняет

Cool Down - быстрое охлаждение рабочей камеры с помощью вентилятора

iCC-Cockpit - графический обзор текущего микроклимата в рабочей камере

iCC-Messenger - информирует о текущих, автоматических настройках процесса приготовления

iCC-Monitor - обзор всех автоматических настроек процесса приготовления

Режим записи: определение идеального цикла приготовления в зависимости от температуры внутри продуктов, используемых для примера, для последующего использования без термозонда, с автоматическим учетом объема загрузки

Функция самотестирования

Подача энергии регулируется в соответствии с потреблением

Управление несколькими аппаратами с одного дисплея (аппараты должны быть подключены к одной сети)

Самообучающаяся система управления автоматически настраивается с учетом действия пользователя

Термокерн, измеряющий температуру в 6 точках, с системой автоматической коррекции ошибок при неправильной установке и вспомогательное позиционирующее устройство для термокерна

Автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором, регулируемая в зависимости от давления в гидросети

Автоматическая очистка и удаление накипи из парогенератора

7 ступеней очистки без контроля со стороны персонала, в том числе и в ночное время

Автоматическое напоминание о необходимости выполнить очистку с указанием степени очистки и количества очистителя в зависимости от степени загрязнения

Ручной душ со встроенным возвратным механизмом

Вывод НАССР-данных и обновление ПО через встроенный интерфейс USB или Ethernet

Руководство по эксплуатации выводится на дисплее аппарата с учетом выполняемой операции

Встроенная система сепарации жира, без дополнительного жирового фильтра, не требует техобслуживания

Возможность предустановки времени включения (можно задать дату и время)

Управление микроклиматом: измерение, настройка и регулировка влажности с точностью до процента.

Фактическая влажность в рабочей камере настраивается и отображается на панели управления

Диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений

Аварийный термостат парогенератора и рабочей камеры

Индикация уровней загрязнения и обслуживания на дисплее

Материал внутри и снаружи: специальная сталь DIN 1.4301

Цоколь аппарата с уплотнением по периметру

Динамическое распределение воздушных потоков с помощью реверсивного вентилятора с 5 программируемыми скоростями

Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора

Светодиодное освещение рабочей камеры и уровней загрузки

Трехслойная дверца камеры с воздушной прослойкой, 2 открываемыми внутренними стеклами (для легкой очистки) с теплоотражающим специальным покрытием

Дверная ручка с функцией захлопывания

Допустимо жесткое подключение к системе отвода сточных вод согласно SVGW

Согласно VDE допускается эксплуатация аппарата без надзора со стороны персонала

Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

Производительность в день: от 80 до 150 порций

Давление воды: от 150 до 600 кПа

Труба подачи воды: 3/4"

Сливная труба: 50 мм

Опции (заказываются отдельно):

Дистанционное управление аппаратом с помощью ПО и мобильного приложения

Система KitchenManagement - автоматическое получение через сеть всех важных данных протокола НАССР с одного или нескольких аппаратов (до 30)

Левый упор дверцы

Combi-Duo - комбинация из двух аппаратов, установленных просто один над другим

** Внимание! Также имеются другие альтернативные модели (электрические и газовые) под заказ!*

