

# Caratteristiche tecniche

## SelfCookingCenter® 5 Senses 202 E (20 x 2/1 - 40 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 ripartizione brevettata dell'energia all'interno della camera di cottura della camera di cottura ripartizione

#### 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.

#### Omologazioni/Labels



#### Progettista:

### 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 caricamenti misti nella produzione e nel servizio a 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
- Emissione dati HACCP e aggiornamento software tramite interfaccia 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 1,60 m
- Freno ventola incorporato

### Funzionamento

- 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
- 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
- MyDisplay – Visualizzazione configurabile in base all'utente (immagini, testi, ecc.)
- Display TFT a colori da 8,5 pollici e touchscreen con simboli autoesplicativi per la massima facilità d'uso
- 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

- 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
- Interfaccia USB
- Generatore di vapore fresco ad alta potenza con decalcificazione automatica
- 5 velocità dell'aria, programmabili
- 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.)
- Porta dell'apparecchio a doppio vetro con retroventilazione e vetro interno ribaltabile
- Carrello portategole (distanza tra le guide 63 mm) con ruote tandem, diametro ruote 125 mm
- Porta della camera di cottura con meccanica a tenuta incorporata
- 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
- Apporto di energia commisurato al fabbisogno
- Ripiano longitudinale per accessorio GN 2/1, 1/1 GN
- 5 livelli di lievitazione programmabili
- Preselezione automatica dell'ora di avvio con data e ora
- Maniglia per carrello portategole



# Caratteristiche tecniche/Scheda dati Thu Nov 26 11:30:56 CET 2015

## SelfCookingCenter® 5 Senses 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)

### Informazione Tecnica

<b>Ripiano longitudinale per:</b>	2/1, 1/1 GN	<b>Peso (lordo):</b>	372,5 kg	<b>Potenza "Vapore":</b>	54 kW	
<b>Capacità:</b>	20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN	<b>Alimentazione acqua (tubo di pressione):</b>	3/4" / d 1/2"	<b>Potenza "Aria calda":</b>	64,2 kW	
<b>N° di pasti al giorno:</b>	300-500	<b>Pressione acqua (Pressione del flusso):</b>	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	<b>Collegamento alla rete</b>	<b>Fusibile</b>	<b>Sezione cavo</b>
<b>Larghezza:</b>	1.084 mm	<b>Scarico acqua:</b>	DN 50 mm	3 NAC 400V	3 x 100 A	5 x 25 mm <sup>2</sup>
<b>Profondità:</b>	996 mm	<b>Potenza allacciata app. elettrico:</b>	65,5 kW	50/60Hz		
<b>altezza:</b>	1.782 mm			Tensioni speciali su richiesta		
<b>Peso (netto):</b>	346 kg					

### 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

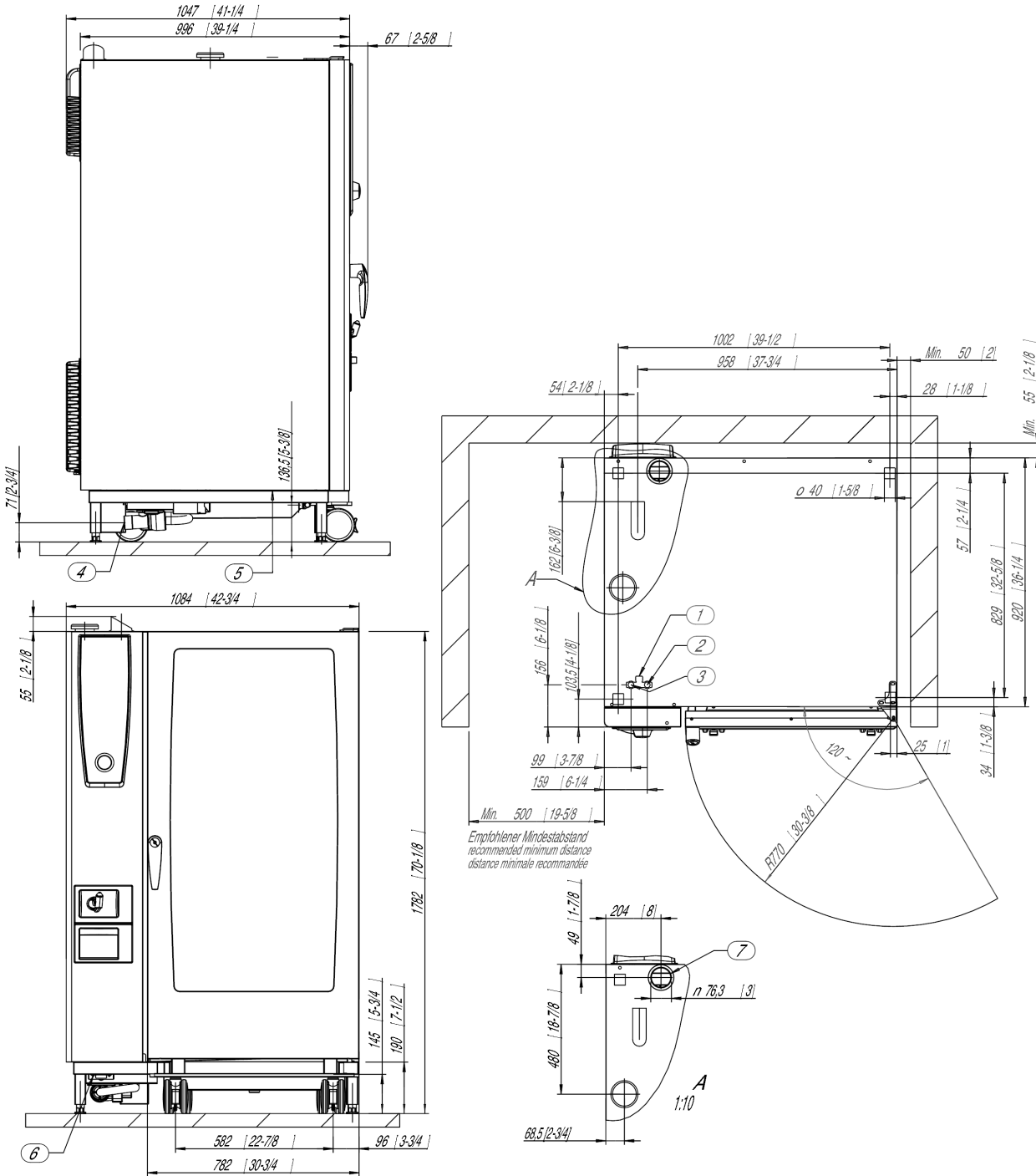
### Optional

- Versione nave
- Versione di sicurezza/versione per istituti di pena
- Scarico grassi incorporato
- Contatto senza potenziale per l'indicazione del funzionamento
- Interfaccia Ethernet
- Chiusura di sicurezza porta
- Sensore temperatura nucleo sousvide
- Sensore della temperatura del nucleo inseribile esternamente
- 3 sensori temperatura nucleo collegabili esternamente per applicazioni iLevelControl
- Carrello portateglie
- Pannello di controllo a chiusura
- Possibilità di collegamento all'impianto + Contatto senza potenziale per l'indicazione del funzionamento
- tensione speciale
- Mobile con ruote tandem
- Unità con collegamento esterno per segnalatore
- Protezione pannello comandi

### Accessori

- Contenitori, piastre e griglie Gastronorm
- Thermocover
- KitchenManagement System
- Schermo anticalore per parete laterale sinistra
- Superspike (griglia per pollame), CombiGrill® (griglia)
- Pastiglie detergenti e trattanti
- Rampa di ingresso per carrello portateglie
- Spiedo per agnello e porchetta
- Carrelli portapiatti
- Lampada di segnalazione

SelfCookingCenter® 5 Senses 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)



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 78 8. Distanza minima 50 mm 9. Misure in mm (pollici)