

Caratteristiche tecniche

SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (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 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 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
- 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 con l'impiego di un sottoarmadio originale
- Freno ventola incorporato
- Maniglia della porta con funzione destra/sinistra e di chiusura

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
- 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
- Apporto di energia commisurato al fabbisogno
- 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



Caratteristiche tecniche/Scheda dati Thu Nov 26 11:44:23 CET 2015

SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (6 x 1/1 GN)

Informazione Tecnica

Ripiano longitudinale per:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Alimentazione acqua (tubo di pressione):	3/4" / d 1/2"	Potenza "Vapore":	9 kW	
Capacità:	6 x 1/1 GN	Pressione acqua (Pressione del flusso):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Potenza "Aria calda":	10,3 kW	
N° di pasti al giorno:	30-80	Scarico acqua:	DN 50 mm	Collegamento alla rete	Fusibile	Sezione cavo
Larghezza:	847 mm	Potenza allacciata app. elettrico:	11 kW	3 NAC 400V 50/60Hz	3x16 A	5 x 2,5 mm ²
Profondità:	771 mm			Tensioni speciali su richiesta		
altezza:	782 mm					
Peso (netto):	112,5 kg					
Peso (lordo):	127,5 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
- Porta con apertura da destra
- 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
- Pacchetto carrello portateglie
- Pannello di controllo a chiusura
- Possibilità di collegamento all'impianto + Contatto senza potenziale per l'indicazione del funzionamento
- tensione speciale
- Unità con collegamento esterno per segnalatore
- Protezione pannello comandi

Accessori

- Contenitori, piastre e griglie Gastronorm
- Sottotelai/Sottoarmadi
- Sottotelai I / Sottoarmadi IV
- Thermocover
- Carrello di trasporto
- Cappa aspirante
- Cappa per condensa UltraVent® Plus con speciale tecnica di filtraggio
- Cappa di aspirazione UltraVent®
- KitchenManagement System
- Schermo anticalore per parete laterale sinistra
- Superspike (griglia per pollame), CombiGrill® (griglia)
- 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
- Contenitori del grasso
- Carrelli portapiatti
- Supporto per installazione a parete
- Lampada di segnalazione
- Catering kit

RATIONAL Italia S.r.l.

Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Tel.: +39.041.59.51.909, Fax.: +39.041.59.51.845

Visitate il nostro sito Internet: www.rational-online.com

Salvo modifiche tecniche migliorative

