

Spécifications

SelfCookingCenter® SCC 201 G (20 x 1/1 GN)

Référence:



iCookingControl® - 7 modes de cuisson



Fonction Mode automatique

iCookingControl avec 7 applications (Viande, Poisson, Garnitures, Produits à base d'oeufs, Produits de boulangerie et de pâtisserie, Finishing®) pour indiquer facilement le résultat souhaité avec adaptation automatique du processus de cuisson idéal.

Mode combi-cuiseur



Vapeur entre 30° C et 130° C



Air pulsé de 30° C à 300° C



Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

HiDensityControl®



Répartition brevetée de l'énergie dans l'enceinte de cuisson

iLevelControl ILC



Charges mixtes avec contrôle individuel de chaque niveau en fonction de la nature et de la quantité de la charge ainsi que du nombre d'ouvertures de la porte.

Efficient CareControl



Efficient CareControl détecte la saleté et le calcaire et les élimine automatiquement.

Désignation

- Appareil de cuisson pour la cuisson automatique (mode automatique) de viandes, volailles, poissons, garnitures/légumes, plats à base d'oeufs/desserts, produits de boulangerie et de pâtisserie et pour Finishing® automatique. Avec système intelligent pour l'optimisation des charges mixtes dans la production et dans le service à la carte, et avec système de nettoyage et d'entretien entièrement automatisé.
- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Tab de nettoyage et d'entretien (détergents solides) pour une sécurité optimale au travail
- Transfert de données HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) et mise à jour du logiciel via une interface Ethernet intégrée ou une interface USB
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur maximale d'insertion 5 ¼ ft. / 1.60 m
- Frein du ventilateur intégré

Manipulation

- Commande à distance de l'appareil grâce à un logiciel et à une application mobile
- iCC-Cockpit : aperçu graphique comprenant la température actuelle de l'enceinte de cuisson, le déroulement ultérieur prévu de la cuisson, la rétrospective et l'anticipation de la cuisson ainsi que les options de fin de cuisson
- iCC-Messenger : fournit des informations relatives aux adaptations actuelles, automatiques du processus de cuisson
- iCC-Monitor : aperçu de toutes les adaptations automatiques du processus de cuisson
- 9 interface entièrement configurable par l'utilisateur (images, textes, etc.)
- Mode enregistrement : identification du processus de cuisson à cœur optimal pour des produits calibrés pour un usage ultérieur sans sonde de température à cœur, avec prise en compte automatique de la quantité de la charge
- Utilisation intuitive; s'adapte automatiquement au comportement de l'utilisateur
- Écran tactile couleur 8.5" pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hypersimple
- Possibilité de contrôler plusieurs appareils via un panneau de commande unique (les appareils doivent être mis en réseau)
- Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil

Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- Système de nettoyage et d'entretien automatique indépendant de la pression du réseau pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
- 7 phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance également pendant la nuit
- Nettoyage et détartrage automatique du générateur de vapeur
- Fonction de nettoyage automatique avec indication de la phase de nettoyage et de la quantité de produits chimiques à utiliser en fonction du degré de saleté
- Affichage du degré de saleté et du niveau d'entretien sur l'écran
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Fonction d'auto-test pour une surveillance active du fonctionnement de l'appareil

Construction - Spécificités techniques

- Porte de l'enceinte de cuisson à triple vitrage rétroventilée, deux vitres intérieures pivotantes (pour un nettoyage aisé) avec revêtement spécial qui réfléchit la chaleur
- Éclairage : économe en énergie, durable et facile d'entretien
- Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure et fonction de correction automatique en cas de mauvais positionnement de la sonde de température à cœur
- Gestion du climat - mesure de l'humidité au pourcent près, réglage et régulation de l'humidité. L'humidité relative dans l'enceinte de cuisson peut être consultée et réglée à l'aide du panneau de commande.
- Mémoire de programmes pour au moins 1200 programmes de cuisson d'au moins 12 phases
- Humidification réglable en 3 niveaux de 86°F–500°F (30°C–260°C), air pulsé ou combinaison
- Prise Ethernet intégrée pour se connecter à un système basé sur le cloud pour l'administration des processus de cuisson, la gestion des données HACCP et de service et le suivi à distance
- Générateur de vapeur fraîche haute performance détartrage automatique
- Turbulence dynamique de l'air dans l'enceinte de cuisson grâce à un ventilateur double sens à 5 vitesses, programmable
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonctionne sans installation d'adoucissement de l'eau et dans détartrage complémentaire
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Chariot d'enfournement (écart entre glissières 2 1/2" / 63 mm) avec roulettes directrices en tandem, diamètre de roue 5" / 125 mm
- Porte à mécanisme d'étanchéité intégré
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à SVWG
- Alimentation en énergie conforme aux besoins (affichage de la consommation d'énergie après chaque cycle de cuisson)
- Enfournement longitudinal pour accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 (12"x20")
- 5 niveaux de fermentation programmables
- Support de grill pour chariot d'enfournement
- Présélection de l'heure de début de cuisson automatique, réglable pour la date et l'heure

Homologations/Labels



Bureau d'études:

Information technique

Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Charge thermique nominale Gaz liquide LPG total:	44 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz naturel H G20:	18-25 mbar
Capacité:	20 x 1/1 GN	Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Vapeur »:	38 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz naturel L G25:	20-30 mbar
Nombre de repas par jour:	150-300	Charge thermique nominale Gaz liquide LPG « Air pulsé »:	44 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz liquide G30:	25-57,5 mbar
Largeur:	879 mm	Charge thermique nominale Gaz naturel total:	44 kW	Pression de raccordement nécessaire Gaz liquide G31:	25-57,5 mbar
Profondeur:	791 mm	Charge thermique nominale Gaz naturel « Vapeur »:	38 kW	Puissance électrique:	0,95 kW
hauteur:	1.782 mm	Charge thermique nominale Gaz naturel « Air pulsé »:	44 kW	Tension standard	1 NAC 230V 50/60Hz
Poids à l'embarquement (net):	299 kg			Capacité du disjoncteur	1 x 16 A
Poids (brut):	343 kg			Section câble	3 x 2,5 mm²
Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"			Tensions spéciales sur demande	
Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar				
Evacuation eaux usées:	DN 50 mm				
Raccordement gaz:	3/4"				
Interface de données:	Prise LAN RJ45 résistante aux éclaboussures				

Installation

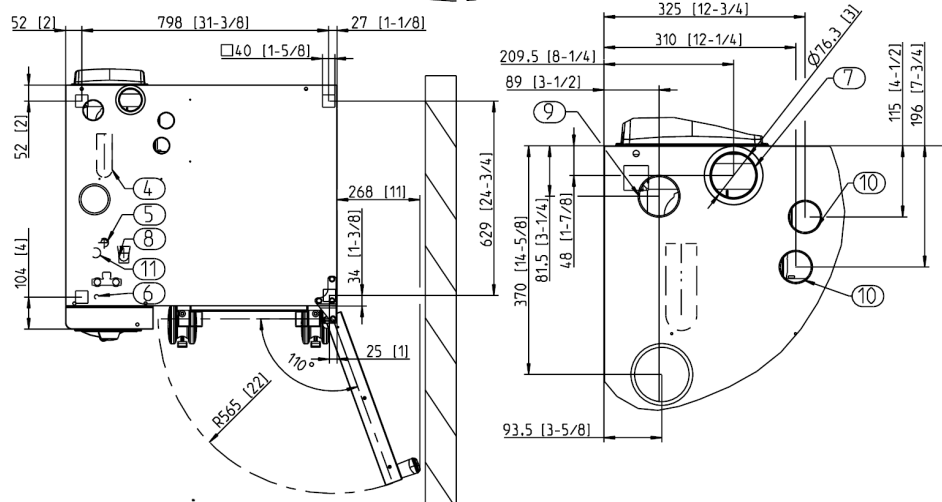
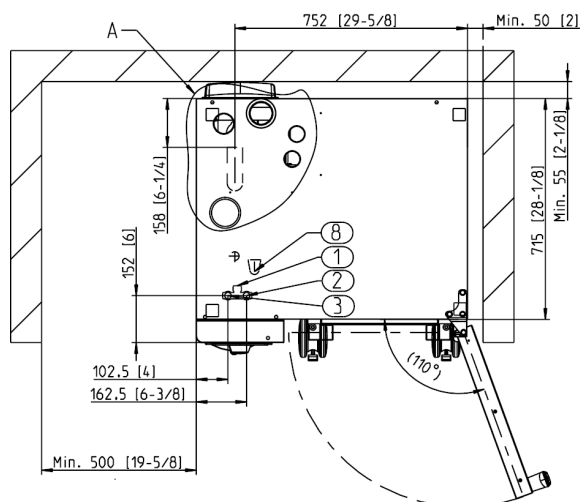
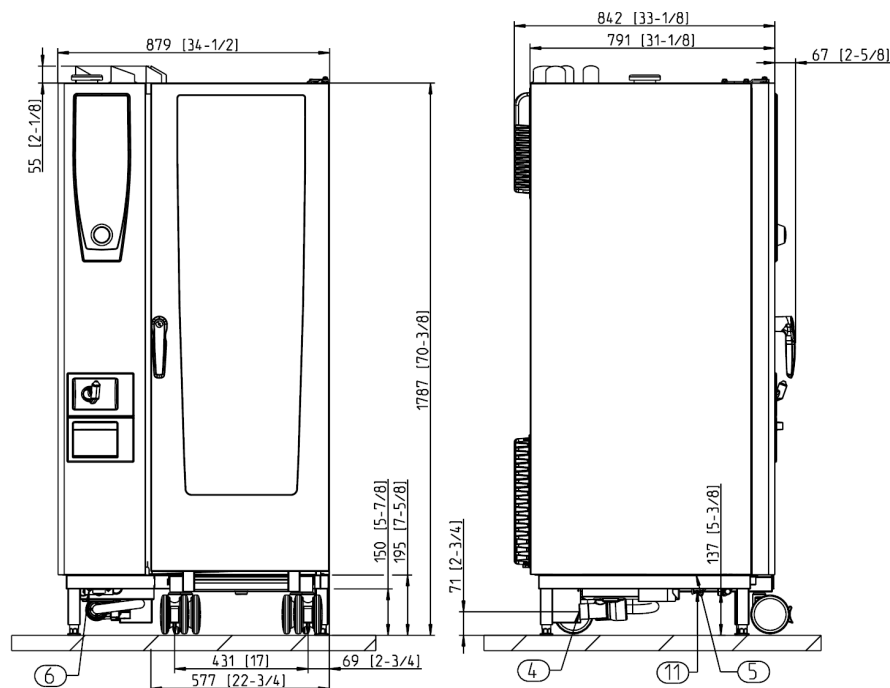
- Le dégagement recommandé gauche pour le service et maintenance 20 " / 500 mm. S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 14" / 350 mm
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation. Les normes et exigences locales pour les installations de ventilation doivent être respectées.
- Pour une utilisation correcte de ConnectedCooking, une prise réseau RJ45 est nécessaire. Pour des performances optimales, une connexion câblée avec un débit d'au moins 10 Mb/s est recommandée. Vous pouvez également utiliser des connexions W-LAN avec des adaptateurs W-LAN appropriés.

Options

- Modèle de sécurité/modèle prison
- Écoulement de la graisse intégré
- Contact sec pour indication de fonctionnement de l'appareil
- Fermeture de porte de sécurité
- Sonde spéciale sous-vide
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- 3 sondes de température à cœur à brancher à l'extérieur pour l'option iLevelControl
- Chariot d'enfournement
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Possibilité de raccordement à un système de délestage d'énergie avec contact sec pour indication de fonctionnement de l'appareil
- tensions spéciales
- Appareil avec chariot d'enfournement pour boulangers
- Mobile avec roulettes
- Option de protection pour le plastron de commandes

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomes
- Thermocover (housse isothermique)
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Cadres à suspendre norme boulanger
- Pastilles de nettoyage et d'entretien
- cheminée
- hauteur d'enfournement
- Broche pour agneau et cochon de lait
- Cadre porte-assiettes



1. Alimentation commune en eau (eau froide) 2. Alimentation en eau froide 3. Alimentation en eau douce ou chaude 4. Evacuation eaux usées 5. Raccordement électrique 6. Liaison équipotentielle 7. Tuyau d'aération DN 3" / 78 mm 8. Raccordement au gaz 3/4" 9. Tuyau d'évacuation du gaz (vapeur) 10. Tuyau d'évacuation du gaz (air chaud) 11. Prise LAN RJ45 résistante aux éclaboussures; Espace minimum 2" / 50 mm Mesures en mm (pouces)