



Referentienummer:



iCooking Control® - Modus



iCookingControle met de 7 bedrijfsfuncties vlees, vis, gevogelte, bijgerechten, eiergerechten, brood en banket, Finishing, om het gewenste resultaat gemakkelijk in te kunnen voeren met automatische aanpassing van de ideale kookfase.

Combi-Steamer mode®



Stoom van 30 °C - 130 °C



Hete lucht van 30 °C-300 °C



Combinatie van stoom en hete lucht
30°C-300 °C

HiDensityControl®



Gelijkmatige en intensieve verdeling van warmte, lucht en vochtigheid in de bereidingsruimte

iLevelControl®ILC



Gemengde beladingen met aparte individuele niveaucontrole van soort en hoeveelheid van de belading zo ook als de deuropeningen

Automatische reiniging- en onderhoudssysteem



Efficiënt CareControl herkent vervuiling en kalk en verwijderd deze automatisch

Goedkeuringen



Planning:

Uitrustingskenmerken

SelfCookingCenter® 5Senses® 102E (10x 2/1 - 20x 1/1GN)

Beschrijving

- Toestel voor automatisch koken van vlees, gevogelte, vis, bijgerechten koken / groenten, ei-gerechten/desserts, bakkerijproducten en voor automatisch Finishing®.
- Met een intelligent systeem voor het optimaliseren van gemengde beladingen in productie en in à la carte service, evenals een volledig automatisch reinigingssysteem.
- Hetelucht steamer (combisteamer-modus) conform de DIN 18866 voor alle kooktechnieken in de commerciële keukens voor een optimaal gebruik van stoom, hetelucht, individueel, na elkaar of in combinatie.

Veiligheid

- Reiniging en Care tabs voor optimale veiligheid
- USB interface voor de HACCP gegevensuitvoer op USB-stick of voor een eenvoudige update van de software
- Veiligheidstemperatuurbegrenzer voor stoomgenerator en heteluchtverwarming
- Conform VDE om zonder toezicht te mogen werken
- Maximale inschuifhoogte 1.60m (bij tafelmodellen op originele Rational onderstel)
- Geïntegreerde rem van de ventilatormotor
- Deurgreep voor eenhandsbediening met zelfsluitfunctie en vergrendeling

Bediening

- iCC-Cockpit - grafisch ondersteunend overzicht over het actuele klimaat in de ovenruimte, over het te verwachten verdere verloop van de bereiding, terug-en vooruitblader functies en verdere opties aan het eind van de bereiding.
- iCC-Messenger - verschaft informatie over actuele, automatische aanpassingen van het kookproces
- iCC-Monitor - overzicht van alle automatische aanpassingen van het kookproces
- Recordmodus- het verkrijgen van de ideale, kerntemperatuur gevoerde bereidingwijze voor gekalibreerde producten voor later gebruik zonder kerntemperatuurvoeler die automatisch rekening houdt met de beladinghoeveelheid
- Zelflerende bediening, past zich aan het gebruiksgedrag
- MyDisplay – zelf configureerbare, gebruikersspecifieke bedieningsdisplay (afbeelding, teksten etc.)
- 8.5" TFT-kleurendisplay en touchscreen met zelfverklarende symboliek voor een eenvoudigst mogelijke bediening
- Toepassing en gebruiker handleidingen kunnen worden opgeroepen op het display van de machine voor de huidige handeling/actie

Reiniging, verzorging en operationele veiligheid

- Automatische reiniging- en onderhoudssysteem voor de ovenruimte en stoom generator
- 7 fasen voor controlevrije reiniging en onderhoud - zelfs 's nachts
- Automatische reiniging en ontkalken van de stoomgenerator
- Automatische weergave van de optimale reinigingsstap en van de hoeveelheid chemische middelen
- Automatisch identificatie van de vervuiling- en onderhoudstoestand
- Diagnose-System met automatische weergave van servicemeldingen
- Zelftest functie voor het actief controleren van de machinefuncties

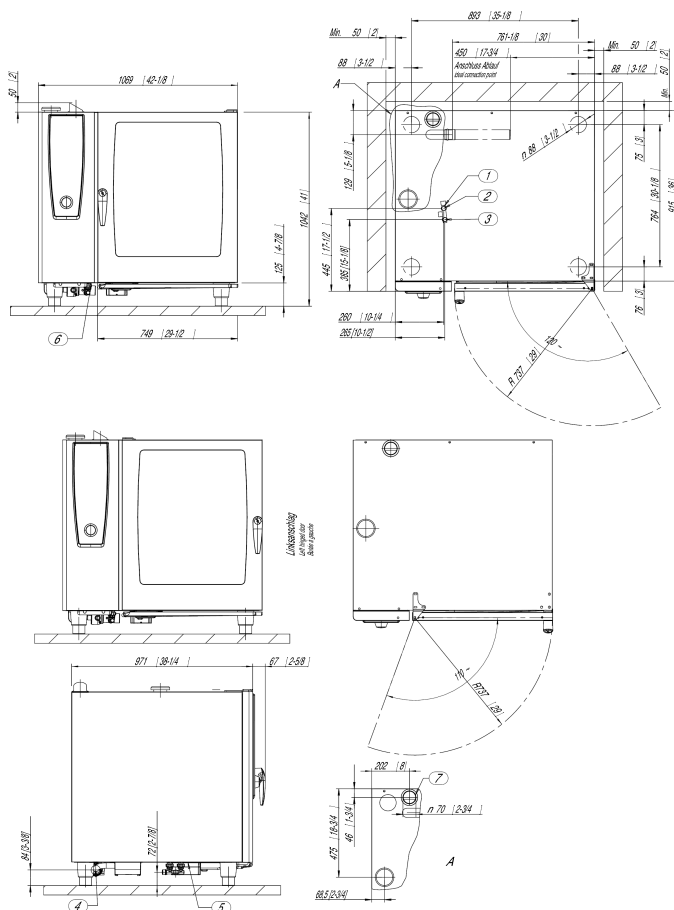
Uitrusting

- Kernthermometer met 6-punts meting en automatische correctie op onjuistheden
- ClimaPlus Control® - op de procent nauwkeurige meting, instelling en regeling van de vochtigheid. De werkelijke vochtigheid in de ovenruimte kan worden ingesteld en kan worden afgelezen op het bedieningspaneel
- Individuele programmering van 1 t/m 200 programma's met maximaal 12 stappen vrij te kiezen
- Bevochtigen in 3 stappen instelbaar van 30°C - 260°C in hete-lucht en combinatie
- USB-interface
- Krachtige stoomboiler voor verse stoom met automatische ontkalking
- 5 luchtsnelheden, programmeerbaar
- Geïntigreerd onderhoudsvrij vetafscheidsysteem zonder extra vetfilter
- Werkt zonder een waterontharder en zonder extra ontkalken
- Gescheiden waterventielen voor normaal- en zachtwater
- Cool Down voor de snelle en veilige afkoeling van de ovenruimte
- Automatische aanpassing aan de plaats van installatie (hoogte, klimaat etc.)
- Apparaatdeur met achtergeventileerde dubbele glasruit en draaibare binnenruit
- Uitneembare, draaibare geleiderrekken
- Materiaal binnen en buiten roestvast staal DIN 1.4301
- Handdouche met oprolautomaat
- Vaste waterafvoer conform SVGW toegestaan, Smit- en spatwaterdicht IPX 5 gekeurd
- Op de behoeften afgestemde energietoevoer
- Lengte inschuif richting voor 2/1, 1/1 GN-toebehoor
- 5 bereidingsniveaus, programmeerbaar
- Automatische voorkeuze van de starttijd met datum en tijd instelbaar



Specificaties/Datablad

SelfCookingCenter® 5Senses® 102 E (10x 2/1 - 20x 1/1 GN)



Technische specificatie

Capaciteit: (GN-bakken/rooster)	2/1, 1/1 GN
Capaciteit: lengterichting	10 x 2/1 GN/20 x 1/1 GN
Aantal maaltijden: per dag	150-300
Breedte:	1096 mm
Diepte:	971 mm

Hoogte:	1042 mm
Water aansluiting:	3/4" / d 1/2"
Water druk:	150-600kPa/ 0,15- 0,6 Mpa/ 1,5-6 bar
Waterafvoer:	DN 50 mm
Gezamenlijke: belasting	36,7 KW
Stoom belasting:	36 kW

Hete lucht belasting:	36 kW
Gewicht (netto):	173 kg
Gewicht (bruto):	193 kg
Electro aansluiting:	3NAC 400V50/60hz
Zekering:	3 x 63 A
Diameter bekabeling	5 x 10 mm2

Installatie

- Attentie: Staan er aan de linker zijde van het apparaat warmte bronnen, dan moet de afstand tussen beide minstens 35 cm bedragen.
- De installaties moeten voldoen aan alle lokale installatie voorschriften.

Opties

- Marine versie
- Beveiligde uitvoering /gevangen uitvoering
- Links scharnierende deur
- Geïntegreerde vetafvoer
- Potentiaalvrij contact voor inbedrijfsaanduiding
- Interface Ethernet
- Veiligheidsslot
- Sous-Vide kern temperatuur meter
- Extern aansluitbare kerntemperatuurvoeler
- Extern aansluitbare 3 voudige
kerntemperatuurvoeler t.b.v. iLevelControlle
- Mobiel oven rek
- Vergrendelbaar controlepaneel
- Verbinding met energie optimalisatiesystemen "Sicotronic"
- Speciale spanning
- Extern signaal onderdeel connectie
- Bescherming voor bedieningpaneel

Toebehoor

- GN bakken, blikken, roosters
- Onderstellen / onderkasten
- Onderstel I / onderstel IV
- Thermocover
- Transport wagen
- Afzuigkap
- UltraVent® Plus condens afzuigkap met speciaal filter technologie
- UltraVent® condens afzuigkap
- KitchenManagement Systeem
- Warmteschild t.b.v. linker zijpaneel
- Superspike (gevogelte roosters), CombiGrill®
- Speciaal reiniging- en Care-Tabs
- Vet opvangbak
- Bordeninrijwagen
- Catering set
- Signaallamp