



## Uitrustingskenmerken

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

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 verwijdert deze automatisch

### 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 machiefuncties

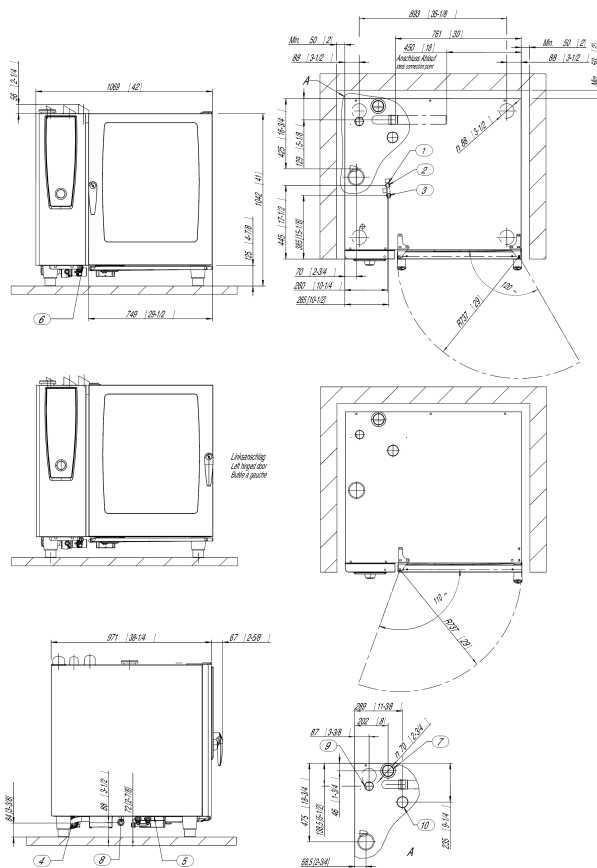
### Uitrusting

- 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
- Geïntrigeerd 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, Spuit- en spatwaterdicht IPX 5 gekeurd
- Op de behoeften afgestemde energietoevoer
- Lengte inschuif richting voor 2/1, 1/1 GN-toebehoeven
- 5 bereidingsniveaus, programmeerbaar
- Automatische voorkeuze van de starttijd met datum en tijd instelbaar

### Goedkeuringen



Planning:



#### Technische specificaties

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| <b>Lengte inschuif voor</b> | 2/1, 1/1<br>GN       |
| <b>Capaciteit:</b>          | 10 x 2/1, 20x 1/1 GN |
| <b>Eten-aantal per dag:</b> | 150-300              |
| <b>Hoogte:</b>              | 1042 mm              |
| <b>Diepte:</b>              | 971 mm               |
| <b>Breedte:</b>             | 1069 mm              |
| <b>Gewicht (netto)</b>      | 203,5 kg             |
| <b>Gewicht (brutto):</b>    | 223,5 kg             |
| <b>Watertoevoer</b>         | 3/4" / d 1/2"        |
| <b>(Drukslang):</b>         |                      |

|                                       |                            |
|---------------------------------------|----------------------------|
| <b>Waterdruk</b>                      | 150-600 kPa /              |
| <b>(dynamische druk):</b>             | 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar |
| <b>Waterafvoer:</b>                   | DN 50 mm                   |
| <b>Gastoevoer/-aansl.:</b>            | 3/4" NPT                   |
| <b>Nominale warmte belast:</b>        | 45 kW                      |
| <b>Vloeibaargas LPG totaal:</b>       |                            |
| <b>Nominale warmte belast:</b>        | 40 kW                      |
| <b>Vloeibaargas LPG "Stoom":</b>      |                            |
| <b>Nominale warmte belast:</b>        | 45 kW                      |
| <b>Vloeibaargas LPG "Hete-lucht":</b> |                            |

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| <b>Nominale warmte belast</b> | 45 kW  |
| <b>Aardgas totaal:</b>        |        |
| <b>Nominale warmte belast</b> | 40 kW  |
| <b>Aardgas "Stoom":</b>       |        |
| <b>Nominale warmte belast</b> | 45 kW  |
| <b>Aardgas "Hete-lucht":</b>  |        |
| <b>Aansluitwaarde elektro</b> | 0,8 kW |

|                               |                   |                         |
|-------------------------------|-------------------|-------------------------|
| <b>Netaansluiting</b>         | <b>Afzekering</b> | <b>Kabelaansluiting</b> |
| 1 NAC 230V                    | 1 x 16 A          | 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 50/60Hz                       |                   |                         |
| Speciale spanning op aanvraag |                   |                         |

#### 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

- Bescherming voor bedieningpaneel
- Beveiligde uitvoering /gevangenis 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. iLevelControle
- Mobiel oven rek
- Vergrendelbaar controlepaneel
- Verbinding met energie optimalisatiesystemen "Sicotronic"
- Speciale spanning

#### Toebehoor

- GN bakken, blikken, roosters
- Onderstellen / onderkasten
- Onderstel I / onderstel IV
- Thermocover
- Transport wagen
- KitchenManagement Systeem
- Warmteschild t.b.v. linker zijpaneel
- Superspike (gevogelte roosters), CombiGrill®
- Speciaal reiniging- en Care-Tabs
- Vet opvangbak
- Bordenrijwagen
- Catering set
- Trekonderbreker