

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

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 reinigungsstap 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
 - Geïntrigeerd onderhoudvrij 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 terugloopautomaat
 - Vaste waterafvoer conform SVGW toegestaan, Spuit- en spatwaterdicht IPX 5 gekeurd
 - Op de behoeften afgestemde energietoevoer
 - Lengte inschuif richting voor 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8, GN-toebehoren
 - 5 bereidingsniveaus, programmeerbaar
 - Automatische voorkeuze van de starttijd met datum en tijd instelbaar

Goedkeuringen

 Planning:
