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 cotturaripartizione

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.

Descrizione

- Apparecchio per la cottura automatica (modalità automatica) di carne, pollame, pesce, contorni/verdure, paitti 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, anteprima 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

Omologazioni/Labels

Progettista:

Caratteristiche tecniche/Scheda dati

Thu Nov 27 06:18:48 CET 2014

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
Capacità:	6 x 1/1 GN
N° di pasti al giorno:	30-80
Larghezza:	847 mm
Profondità:	771 mm
altezza:	782 mm
Peso (netto):	112,5 kg
Peso (lordo):	127,5 kg

Alimentazione acqua (tubo di pressione):	3/4" / d 1/2"
Pressione acqua (Pressione del flusso):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Scarico acqua:	DN 50 mm
Potenza allacciata app. elettrico:	11 kW

Potenza "Vapore":	9 kW
Potenza "Aria calda":	10,3 kW

Collegamento alla rete	Fusibile	Sezione cavo
3 NAC 400V 50/60Hz	3x16 A	5 x 2,5 mm²

Tensioni speciali su richiesta

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
- Possibilità di collegamento all'impianto Sicotronic + Contatto senza potenziale per l'indicazione del funzionamento
- tensione speciale
- Unitá 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

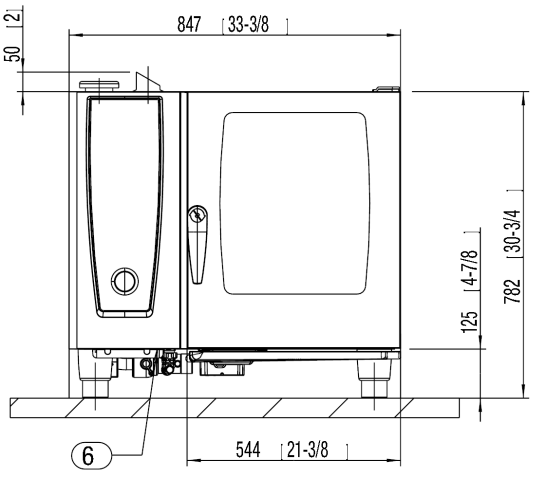
Visitate il nostro sito Internet: www.rational-online.com

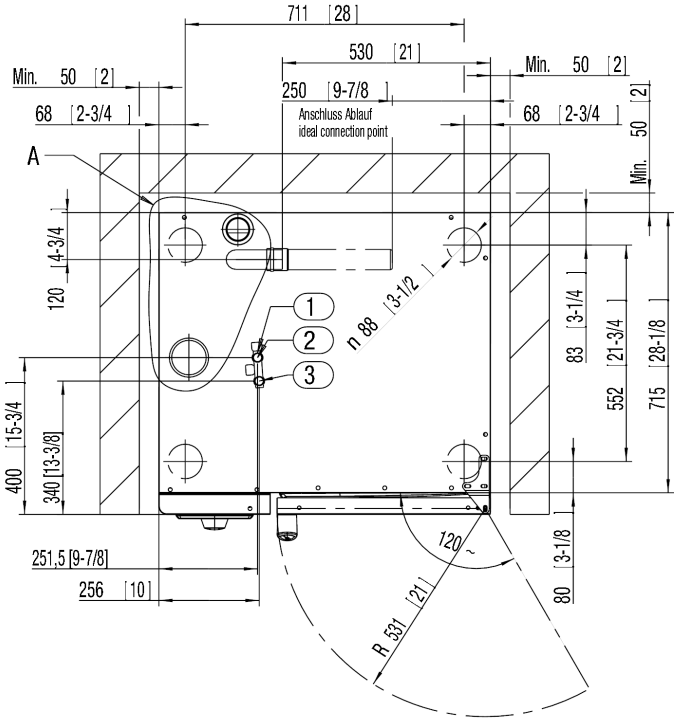
Salvo modifiche tecniche migliorative

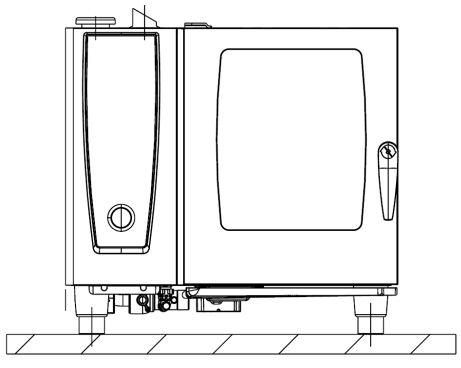
Caratteristiche tecniche/Scheda dati

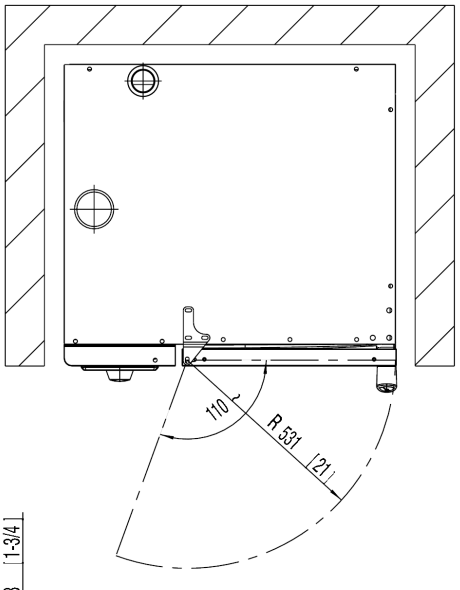
Thu Nov 27 06:18:48 CET 2014

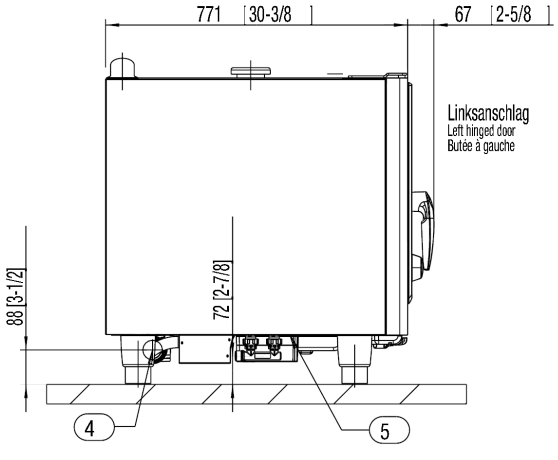
SelfCookingCenter® 5 Senses 61 E (6 x 1/1 GN)

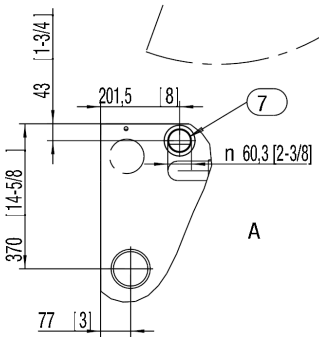












1. Alimentazione comune acqua (acqua fredda) 2. Alimentazione acqua fredda 3. Alimentazione acqua dolce o calda 4. Scarico acqua 5. Allacciamento elettrico 6. Collegamento equipotenziale 7. Tubo di sfiato DN 60 8. Distanza minima 50 mm 9. Misure in mm (pollici)

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