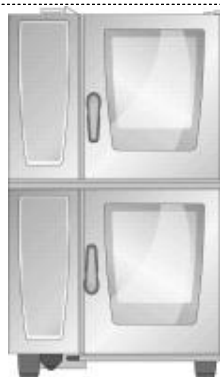


# Ausschreibungstext

## SelfCookingCenter® Combi-Duo Gerätefüße 150 mm 61/61 E (12 x 1/1 GN)

Referenznummer:



### Bezeichnung

- SUISSE EDITION
- 2 individuelle Gargeräte zum automatischen Garen (Automatik-Modus) von Großbraten, Kurzgebratenem, Geflügel, Fisch, Backwaren, Beilagen sowie zum automatischen Finishing®. Heißluftdämpfer (Combi-Dämpfer-Modus) nach DIN 18866 für die meisten in der gewerblichen Küche angewendeten Garmethoden zum wahlweisen Einsatz von Dampf und Heißluft, einzeln, nacheinander oder kombiniert ist inklusive.

### Arbeitssicherheit

- Reiniger- und Care-Tabs (Feststoffreiniger) für optimale Arbeitssicherheit
- HACCP-Datenausgabe/Software-Update über integrierte Ethernet- bzw. USB-Schnittstelle
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gerät gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Integrierte Lüfterradbremse

### Combi-Duo Montageset

- Gerätefüße 150 mm

### Bedienung

- Gerätefernsteuerung mittels Software und mobiler Applikation möglich
- iCC-Cockpit – Grafisch unterstützter Überblick über das aktuelle Garraumklima, den voraussichtlich weiteren Garverlauf, Rück- und Vorausschau sowie Optionen am Garende
- iCC-Messenger – informiert über aktuelle, automatische Anpassungen des Kochvorgangs
- iCC-Monitor – Überblick über alle automatischen Anpassungen des Kochvorgangs
- 9 selbst-konfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeigen (Bilder, Texte, etc.)
- Recordmodus – Ermittlung des idealen, kerntemperaturgeführten Kochpfads für kalibrierte Produkte zur späteren Verwendung ohne Kerntemperaturfühler, mit automatischer Berücksichtigung der Beladungsmenge
- Selbstlernende Bedienung, passt sich selbstständig an das Nutzungsverhalten an
- 8,5 Zoll TFT-Farbdisplay und Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- Steuerung mehrerer Geräte über ein Gerätedisplay (Geräte müssen miteinander vernetzt sein)
- Anwendungs- und Bedienungshandbuch auf dem Gerätedisplay aktionsabhängig aufrufbar

### Reinigung, Pflege und Betriebssicherheit

- Netzdruckunabhängiges automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator
- 7 Reinigungsstufen für die unbeaufsichtigte Reinigung und Pflege auch über Nacht
- Automatische Reinigung und Entkalkung des Dampfgenerators
- Automatische Reinigungsaufforderung mit Hinweis der Reinigungsstufe und der Chemiemenge in Abhängigkeit des Verschmutzungsgrades
- Anzeige des Verschmutzungs- und Pflegezustands im Display
- Diagnose-System mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen
- Selbsttest-Funktion zur aktiven Überprüfung der Gerätefunktionen

### Ausstattung

- Hinterlüftete 3-Scheiben-Garraumtür, zwei schwenkbare Innenscheiben (für leichte Reinigung) mit wärmereflektierender Spezialbeschichtung
- LED-Garraum- und Einschubausleuchtung – energiesparend, langlebig und wartungsarm
- Optische Einschubsignalisierung
- Kerntemperaturfühler mit 6 Messstellen sowie automatischer Fehlerkorrektur bei Fehlstechungen und Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler
- Klimamanagement – prozentgenaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung. Tatsächliche Feuchte im Garraum ist auf der Bedienblende einstell- und abrufbar.
- Individuelle Programmierung von mindestens 1.200 Garprogrammen mit bis zu 12 Schritten
- Beschwadern in 3 Stufen einstellbar von 30 °C–260 °C in Heißluft oder Kombination
- Integrierte Ethernet- und USB-Schnittstelle
- Hochleistungsfrischdampfgenerator mit automatischer Entkalkung
- Dynamische Luftverwirbelung im Garraum durch reversierendes Lüfterrad mit 5 Lüfterradgeschwindigkeiten, programmierbar
- Integriertes, wartungsfreies Fettabscheidesystem ohne zusätzlichen Fettfilter
- Betrieb ohne Wasserenthärtungsanlage und ohne zusätzliches Entkalken
- Getrennte Magnetventile für Normal- und Weichwasser
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängegestelle (Schienenabstand 68 mm)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig. Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- Bedarfsgerechte Energiezufuhr
- Längseinschub für 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-Zubehör
- 5 Gärstufen, programmierbar
- Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar
- Signalisierung der LED Beleuchtung nach dem Ende der Vorheizphase sowie dem Prozessende
- SUISSE EDITION Ausstattungspaket: Spezielle Garverläufe/Garprogramme für die Schweiz; Gutschein für eine Einweisung; Gutschein Academy RATIONAL

### iCookingControl® - 7 Betriebsarten



### Funktion - Automatik-Modus

iCookingControl mit den 7 Anwendungen Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen, Eierspeisen, Backwaren, Finishing® für einfache Eingabe des Wunschergebnisses mit automatischer Anpassung des idealen Kochpfads.

### HiDensityControl®



Patentierter Verteilung der Energie im Garraum

### iLevelControl ILC



Mischbeschickungen mit individueller Überwachung jedes Einschubs abhängig von Art und Menge der Beladung sowie Anzahl der Türöffnungen.

### Efficient CareControl



Efficient CareControl erkennt Schmutz und Kalk und entfernt ihn automatisch.

### Zulassungen/Labels



Planer:

## SelfCookingCenter® Combi-Duo Gerätefüße 150 mm 61/61 E (12 x 1/1 GN)

### Technische Spezifikation

<b>Längseinschub für:</b>	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	<b>Gewicht (brutto):</b>	255 kg	<b>Leistung "Dampf" (oben/ unten):</b>	9 kW / 9 kW
<b>Kapazität:</b>	12 x 1/1 GN	<b>Wasserzulauf (Druckschlauch):</b>	3/4" / d 1/2"	<b>Leistung "Heißluft" (oben/unten):</b>	10,3 kW / 10,3 kW
<b>Essen-Anzahl pro Tag:</b>	60-160	<b>Wasserdruck (Fließdruck):</b>	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	<b>Netzanschluss</b>	<b>Absicherung</b> <b>Kabelquerschnitt</b>
<b>Breite:</b>	853 mm	<b>Wasserablauf:</b>	DN 50 mm	3 NAC 400V	2 x 3x16A 2 x 5x2,5mm <sup>2</sup>
<b>Tiefe:</b>	956 mm	<b>Anschlusswert Elektro (oben/unten):</b>	11 kW / 11 kW	50/60Hz	
<b>Höhe:</b>	1.603 mm			Sonderspannungen auf Anfrage	
<b>Gewicht (netto):</b>	225 kg				

### Installation

- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

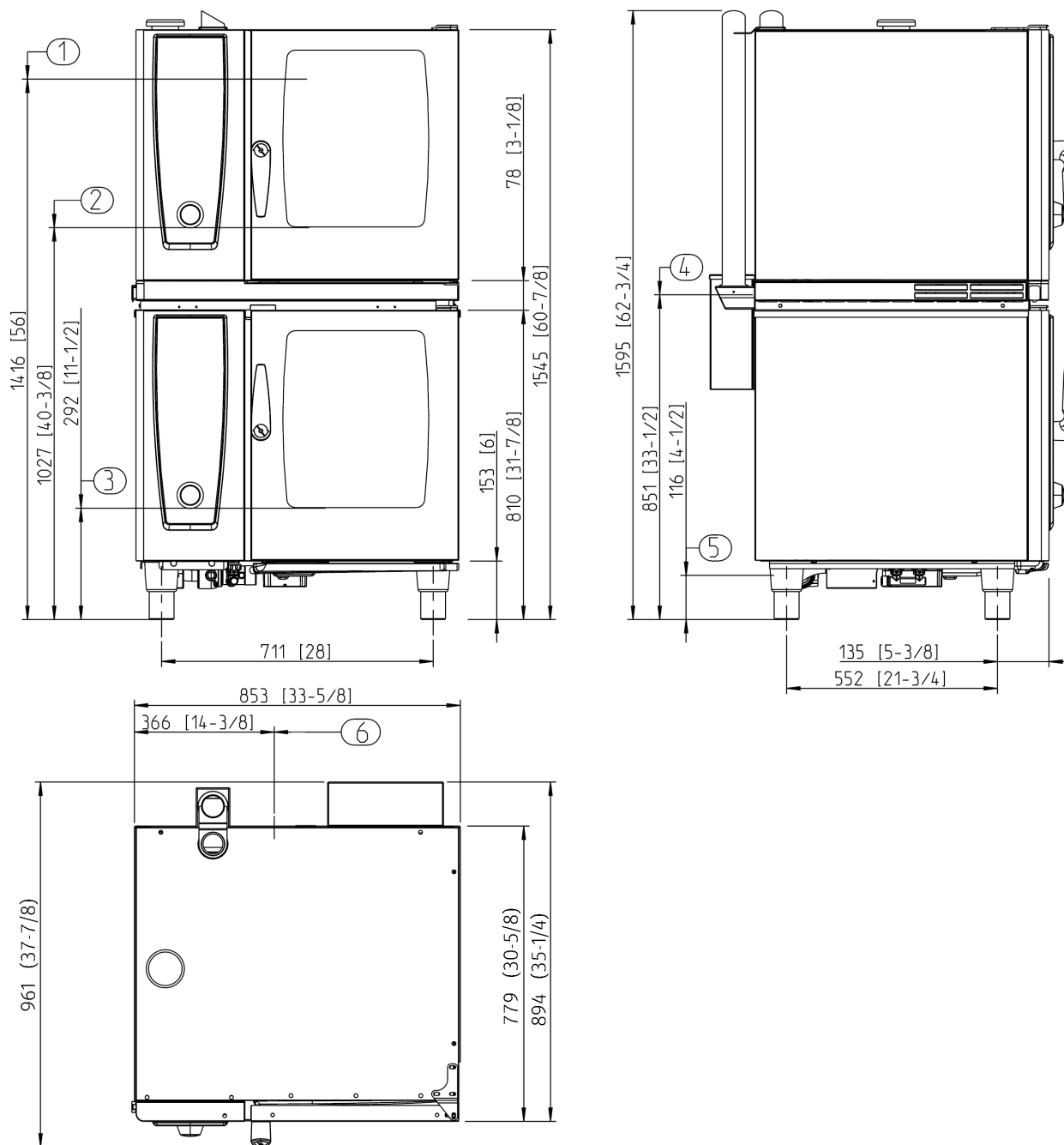
### Optionen

- Schiffsversion
- Sicherheitsausführung/Gefängnisausführung
- Linksanschlag für Gerätetür
- Integrierter Fettablauf
- Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss
- Sous-Vide-Kerntemperaturfühler
- Außen ansteckbarer Kerntemperaturfühler
- 3 außen ansteckbare Kerntemperaturfühler für iLevelControl-Anwendungen
- Hordengestellwagenpaket
- Abschließbare Bedienblende
- Anschluss an Energieoptimierung
- Anschluss für externe Signaleinheit
- Schutz für Bedienblende

### Zubehör

- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- Untergestell I (210 mm)
- Thermocover
- Transportwagen für Hordengestell- und Tellerhordengestellwagen
- Dunstabzugshaube
- UltraVent® Plus Kondensationshaube mit spezieller Filtertechnik
- UltraVent® Kondensationshaube
- Combi-Duo-Bausätze für 2 Geräte übereinander
- KitchenManagement System
- Superspike (Geflügelrost), CombiGrill® (Grillrost)
- CombiGrill® (Grillrost)
- Hitzeschutzschild für Seitenwand links
- Hordengestellwagen Bäcker und Grillanwendungen
- Hordengestellwagen Bäcker
- Einhängestelle für Bäcker oder Metzger
- Spezial Reiniger- und Care-Tabs
- Fettauffangbehälter
- Tellerhordengestellwagen
- Signalleuchte
- Montage-Kit Integrierter Fettablauf

## SelfCookingCenter® Combi-Duo Gerätefüße 150 mm 61/61 E (12 x 1/1 GN)



1. oberster Einschub 2. Einfahrschiene HGW oben 3. Einfahrschiene HGW unten 4. Wasserablauf oben 5. Wasserablauf unten