

Ausschreibungstext

SelfCookingCenter® XS/XS E (12 x 2/3 GN)

Referenznummer:



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®

HDC Patentierte Verteilung der Energie im Garraum
HiDensityControl

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.

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
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m
- Integrierte Lüfterradbremse

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
- Gerätesockel mit umlaufender Dichtung
- Längseinschub für 2/3, 1/2, 1/3 GN-Zubehör
- 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
- Cool-down-Funktion zur schnellen Garraumabkühlung mittels Lüfterrad
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301
- Handbrause mit Rückholautomatik
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig. Spritz- und Strahlwasserschutz IP X 5
- 5 Gärstufen, programmierbar
- Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar
- SUISSE EDITION Ausstattungspaket: Spezielle Garverläufe/Garprogramme für die Schweiz; Gutschein für eine Einweisung; Gutschein Academy RATIONAL

Zulassungen/Labels



Planer:

Technische Spezifikation

Längseinschub für:	2/3, 1/2, 1/3 GN	Wasserdruck (Fließdruck):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Leistung "Heißluft" (oben/unten):	5,4 kW / 5,4 kW	
Kapazität:	12 x 2/3 GN	Wasserablauf:	DN 40 mm	Netzanschluss	Absicherung	Kabelquerschnitt
Breite:	655 mm	Anschlusswert Elektro (oben/unten):	5,7 kW / 5,7 kW	3 NAC 400V	2 x 3x10A	2 x 5x1,5mm ²
Tiefe:	555 mm	Leistung "Dampf" (oben/unten):	5,4 kW / 5,4 kW	50/60Hz		
Höhe:	1152 mm			1 NAC	1x25A	3x10 mm ²
Gewicht (netto):	150 kg			230V 50Hz	(25 amps)	
Gewicht (brutto):	185 kg			Sonderspannungen auf Anfrage		
Wasserzulauf (Druckschlauch):	3/4" / d 1/2"					

Installation

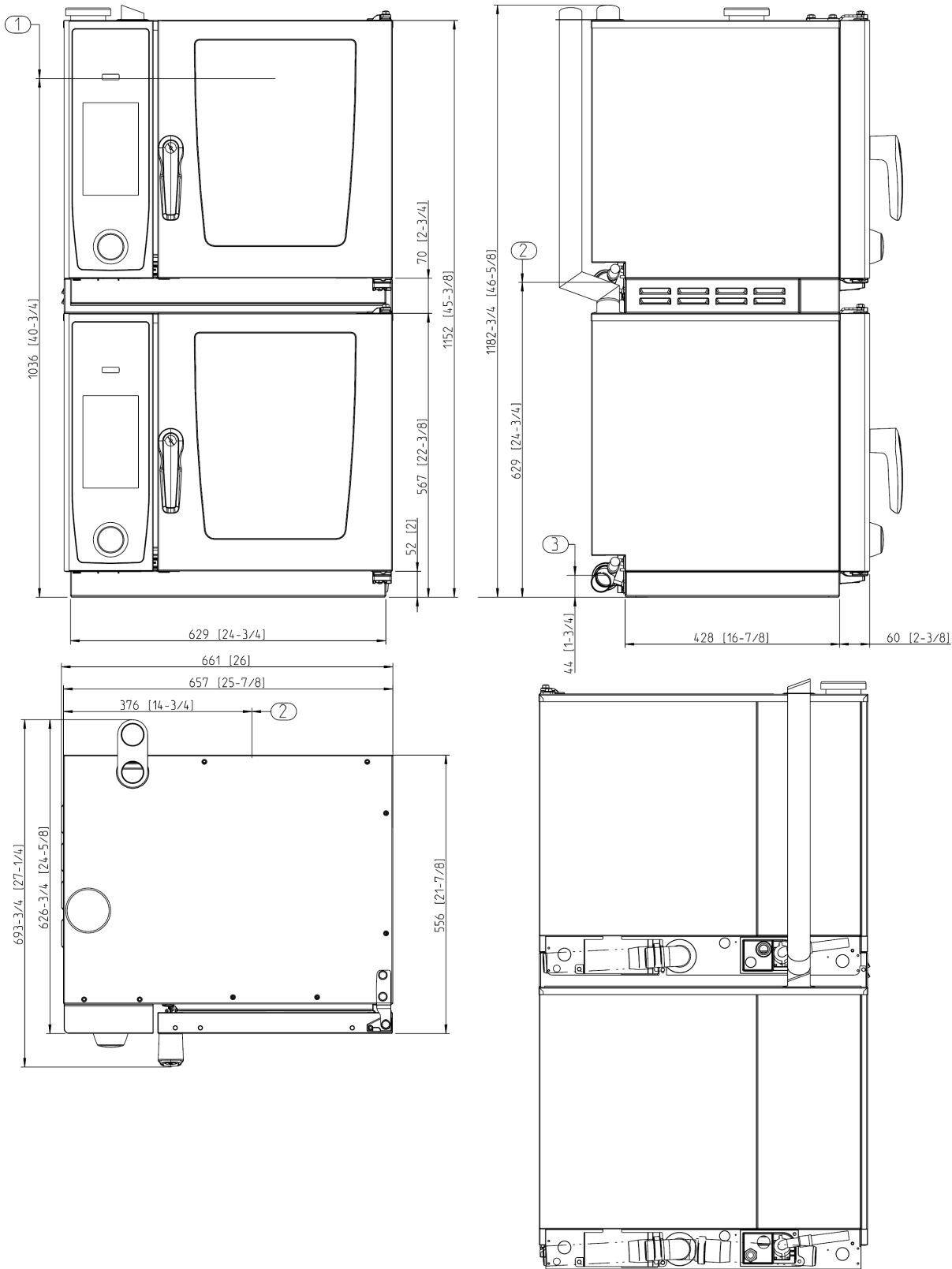
- Wirken Wärmequellen auf die linke Seite des Gerätes, so muss der Mindestabstand links 350 mm betragen
- Landesspezifische und lokale Normen und Vorschriften, welche die Installation und den Betrieb von gewerblichen Gargeräten betreffen, müssen eingehalten werden.

Optionen

- Potentialfreier Kontakt für Betriebsanzeige
- Schnittstelle Ethernet
- Sicherheitstürverschluss

Zubehör

- UltraVent® XS Kondensationshaube
- Gastronorm Behälter, Bleche, Roste
- KitchenManagement System
- CombiGrill® (Grillrost)
- Spezial Reiniger- und Care-Tabs



1. oberster Einschub 2. Wasserablauf oben 3. Wasserablauf unten