

Referencia:



iCookingControl® - 7 modos de cocción



Función: Modo automático

iCookingControl con 7 modos: carne, ave, pescado, guarniciones, ovoproducto, pastelería, Finishing® para indicar fácilmente el resultado deseado con adaptación automática del proceso ideal de cocción.

Modo Vaporizador Combinado



Vapor entre 30° C y 130° C



Aire caliente de 30° C a 300° C



Combinación de vapor y aire caliente de 30° C-300° C

HiDensityControl®



Sistema patentado de distribución de energía en la cámara de cocción.

iLevelControl ILC



Cargas mixtas con control individual de los diferentes niveles, del tipo y cantidad de la carga y del tiempo de apertura de la puerta.

Efficient CareControl



Efficient CareControl detecta la suciedad y la cal y la elimina automáticamente.

Designación

- Equipo de cocción para la cocción automática (modo automático) de carne, aves, pescado, guarniciones/verduras/ ovoproductos/postres y panadería así como para el "Finishing®" automático de los alimentos. Con sistemas inteligentes para la optimización de cargas mixtas en la producción y en la carta, así como sistemas automáticos de limpieza y conservación.
- Vaporizador combinado con funcionamiento por aire caliente (Modo Vaporizador Combinado) en adherencia a DIN 18866. Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en la cocina industrial, para uso opcional con los medios de cocción aire caliente o vapor, de manera individual, sucesiva o combinada.

Seguridad laboral

- Pastillas de limpieza y mantenimiento (detergente sólido) para óptima seguridad en el trabajo
- Salida de datos APPCC y actualización de software mediante interface USB integrado
- Limitador térmico de seguridad para el generador de vapor y para aire caliente
- Equipo homologado para operación sin vigilancia conforme a las especificaciones VDE
- Altura máxima de inserción 5 ¼ ft. / 1.60 m
- Motor de turbina con rotor de frenado automático integrado

Operación

- iCC-Cockpit – Resumen con gráficos del clima actual de la cámara de cocción, el proceso de cocción previsto, vista previa y retrospectiva así como opciones al final de la cocción
- iCC Messenger – informa sobre los ajustes actuales, automáticos del proceso de cocción
- iCC Monitor – Resumen de todos los ajustes automáticos del proceso de cocción
- Modo de registro – Cálculo del proceso de cocción ideal, adecuado a la temperatura del núcleo para productos calibrados y para su posterior uso sin sonda térmica, se considera automáticamente el volumen de carga
- Manejo autoestructivo, se adapta automáticamente a la rutina de utilización
- MyDisplay - autoconfigurable, personalizable (imágenes, texto, etc.)
- Monitor color TFT, 8.5" pulgadas. Pantalla táctil con símbolos intuitivos para fácil operación
- Función de ayuda online, manual de instrucciones de servicio y libro de cocina integrados en el interfaz de usuario

Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional

- Sistema de limpieza y conservación para la cámara de cocción y el generador de vapor. Funcionamiento automático independiente de la presión de la red
- 7 niveles de limpieza para la ejecución sin vigilancia de los procesos de limpieza y mantenimiento también en servicio nocturno
- Limpieza automática y descalcificación del generador de vapor
- Activación automática del proceso de limpieza con indicación del nivel de limpieza y cantidad de detergente necesario en función del grado de suciedad
- Visualización del estado de suciedad y mantenimiento
- Sistema de servicio de diagnóstico con visualización automática de mensajes de servicio
- Función de autocomprobación para un control activo del funcionamiento del equipo

Equipamiento

- Sonda térmica con 6 puntos de medición en el alimento, corrección automática en caso de inexactitud al pinchar y posicionador para sonda térmica
- Gestión de clima - medición, ajuste y regulación de la humedad con exactitud porcentual. Regulación y consulta de la humedad efectiva dentro de la cámara de cocción en el panel de mando
- Memoria para almacenar hasta 1200 programas de cocción con un máximo de 12 pasos por programa
- Humidificación variable de 3 niveles desde 86° F–500° F (30° C–260° C) con calor seco o combinado con calor húmedo
- Interface USB
- Generador de vapor fresco de alto rendimiento con descalcificación automática
- 5 velocidades programables, de circulación del aire en cabina
- Sistema de separación de grasa integrado sin filtro de grasa adicional
- Descalcificación automática – permite prescindir de filtrado de agua
- Válvulas electromagnéticas separadas para agua normal y agua blanda
- Función Cool-Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador
- Adaptación automática a las características del lugar de instalación (altitud, clima, etc.)
- Puerta del aparato dotada de doble cristal con retro-ventilación y cristal interior orientable
- Rack móvil (distancia entre guías: 2 1/2 " / 63 mm) con rodillos tándem, diámetro: 5" / 125 mm
- Mecánica de obturación integrada
- Material interior y exterior: acero inoxidable 304 (DIN 1.4301)
- Ducha con manguera retráctil
- Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW
- Abastecimiento de energía en función de la necesidad mediante sistema de quemador modulador de alto rendimiento con ventilador de funcionamiento silencioso
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 (12"x20")
- 5 niveles programables de fermentación
- Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora
- Soporte para asa de transporte del rack móvil

Homologaciones/Labels



Proyectorista:



Especificaciones/Hojas de datos

SelfCookingCenter® 5 Senses 201 G (20 x 1/1 GN)

Información Técnica

Bandeja longitudinal para:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Toma de agua (para tubo flexible a presión):	3/4" / d 1/2"	Carga térmica nominal – gas natural total:	164,000 BTU (44 kW)	
Capacidad:	20 x 1/1 GN	Presión del agua (Presión en flujo):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Carga térmica nominal – gas natural "Vapor":	143,000 BTU (38 kW)	
Número de comidas por día:	150-300	Desagüe:	DN 50 mm	Carga térmica nominal – gas natural "Aire caliente":	164,000 BTU (44 kW)	
Ancho:	34 1/2 inch / 879 mm	Alimentación de gas / toma de gas:	3/4"NPT	Potencia conectada - electricidad:	0,95 kW	
Profundidad:	31 1/8 inch / 791 mm	Carga térmica nominal – gas líquido LPG total:		Alimentación de la red	Fusible automático	Diámetro del cab
Altura:	70 1/4 inch / 1.782 mm	Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Vapor":		1 NAC 127V	1x15A	
Peso (neto):	654.5 lbs / 297.5 kg	Carga térmica nominal – gas líquido LPG "Aire caliente":		50/60Hz		
Peso (bruto):	658 lbs / 320 kg			Tensión especial a petición		

Instalación

- Recomienda dejar una distancia a mano izquierda para el servicio y mantenimiento 20 " / 500 mm. Mantener una distancia de 14" / 350 mm entre el lado izquierdo del aparato y fuentes de calor
- En los demás países se observarán las normas específicas vigentes a escala nacional y/o regional.

Opciones

- Versión alta seguridad / versión para cárceles
- Drenaje de grasas integrado
- Cont. sin pote. para display operacional
- Interface Ethernet
- Cierre de seguridad para la puerta
- Sonda térmica sous vide (temperatura núcleo)
- Sonda térmica conectable exteriormente al equipo
- 3 sondas térmicas con conexión externa para funciones de iLevelControl
- Rack móvil
- Posibilidad de conexión Sicotronic + Contacto libre de potencial para display operacional
- Voltaje especial
- Aparato con bastidor móvil de carga múltiple para aplicaciones panaderas
- Versión para buques
- Protección del Panel de Control

Accesorios

- Contenedores bandejas y parrillas en GN
- Manta térmica Thermocover
- KitchenManagement System
- Blindaje térmico para panel lateral izquierdo
- Superspike (parrilla para aves), CombiGrill® (parrilla)
- Racks móviles en medidas para panadería
- Pastillas de limpieza y mantenimiento
- Seguro de flujo
- Rampa de entrada para bastidor móvil de carga múltiple
- Asador para cordero y cochinillo
- Rack móvil para platos

