

Spécifications

SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101 E (10 x 1/1 GN)

Référence:



Désignation

- Appareil de cuisson pour la cuisson automatique (mode automatique) de viandes, volailles, poissons, garnitures/légumes, plats à base d'œufs/desserts, produits de boulangerie et de pâtisserie et pour Finishing® automatique. Avec système intelligent pour l'optimisation des charges mixtes dans la production et dans le service à la carte, et avec système de nettoyage et d'entretien entièrement automatisé.
- Inclus: four vapeur à air pulsé (mode four mixte) conforme à la norme DIN 18866 pour la plupart des méthodes de cuisson employées dans la cuisine industrielle, utilisation en option de l'air chaud et de la vapeur, individuellement, successivement ou en combinaison.

Sécurité du travail

- Tab de nettoyage et d'entretien (détergents solides) pour une sécurité optimale au travail
- Édition des données HACCP et mise à jour du logiciel par interface USB intégrée
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et chauffage à l'air chaud
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE
- Hauteur d'insertion maximale 1,60 m quand on utilise une table de soubassement originale
- Frein du ventilateur intégré
- Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement

Manipulation

- Utilisation intuitive; s'adapte automatiquement au comportement de l'utilisateur
- MyDisplay - Interface entièrement configurable par l'utilisateur (images, textes, etc.)
- Écran tactile couleur 8,5 pouces à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hypersimple
- Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil

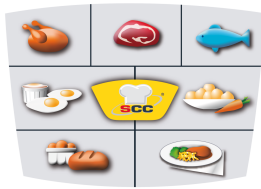
Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- Système de nettoyage et d'entretien automatique indépendant de la pression du réseau pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
- 7 phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance également pendant la nuit
- Nettoyage et détartrage automatique du générateur de vapeur
- Fonction de nettoyage automatique avec indication de la phase de nettoyage et de la quantité de produits chimiques à utiliser en fonction du degré de saleté
- Affichage du degré de saleté et du niveau d'entretien sur l'écran
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien
- Fonction d'auto-test pour une surveillance active du fonctionnement de l'appareil

Construction - Spécificités techniques

- Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure et fonction de correction automatique en cas de mauvais positionnement de la sonde de température à cœur
- Gestion du climat - mesure de l'humidité au pourcent près, réglage et régulation de l'humidité. L'humidité relative dans l'enceinte de cuisson peut être consultée et réglée à l'aide du panneau de commande.
- Mémoire de programmes pour au moins 350 programmes de cuisson d'au moins 12 phases
- Humidification réglable en 3 niveaux de 30 °C-260 °C, air pulsé ou combinaison
- Port de connexion USB
- Générateur de vapeur fraîche haute performance détartrage automatique
- 5 vitesses de l'air, programmables
- Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire
- Fonctionne sans installation d'adoucissement de l'eau et dans détartrage complémentaire
- Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur
- Adaptation automatique aux conditions du lieu d'utilisation (altitude, climat, etc.)
- Porte à double vitrage rétroventilée et vitre intérieure pivotante
- Cadres pivotants amovibles (écart entre glissières 68 mm)
- Matériau intérieur et extérieur acier DIN 1.4301
- Raccordement fixe pour l'eau usée, conforme à DVWVG
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins
- Enfournement longitudinal pour accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
- Electrovannes distinctes pour eau douce et eau chaude jusqu'à 30 °C
- Douchette à enrouleur automatique
- 5 niveaux de fermentation programmables
- Présélection de l'heure de début de cuisson automatique, réglable pour la date et l'heure

SelfCookingControl® - 7 modes de cuisson



Dans les 7 modes de cuisson le mode automatique reconnaît les exigences spécifiques au produit, la taille des aliments et la charge en cuisson. Le temps de cuisson, la température ainsi que le climat de cuisson idéal sont ajustés continuellement compte tenu du résultat désiré. Le temps de cuisson restant est affiché.

Mode combi-cuisneur



Vapeur entre 30° C et 130° C



Air pulsé de 30° C à 300° C



Combinaison de vapeur et de air pulsé 30° C-300° C

HiDensityControl®



répartition brevetée de l'énergie dans l'enceinte de cuisson

Efficient LevelControl® ELC®



Charges mixtes à surveillance individuelle des niveaux et adaptation de la durée en fonction de la charge pour chaque niveau.

CareControl



Système de nettoyage et d'entretien intelligent

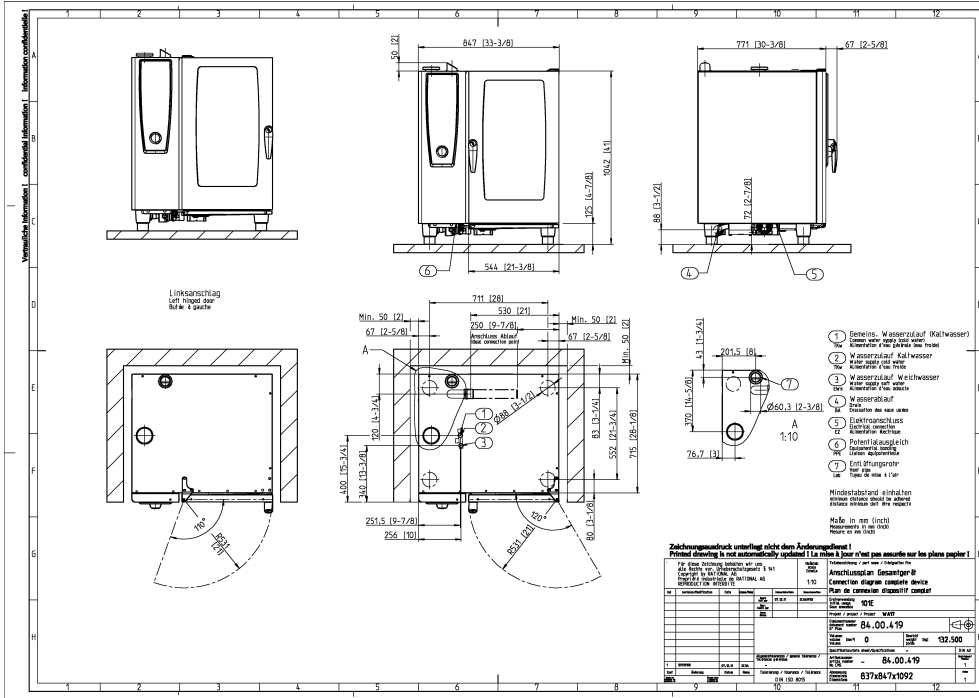
Homologations



Bureau d'études:

Spécifications/Fiche technique

SelfCookingCenter® whiteefficiency® 101 E (10 x 1/1 GN)



1. Alimentation commune en eau (eau froide)
2. Alimentation en eau froide
3. Alimentation en eau douce ou chaude
4. Evacuation eaux usées
5. Raccordement électrique
6. Liaison équipotentielle
7. Tuyau d'aération DN 60
11. Espace minimum 50 mm
13. Mesures en mm (pouces)

Information technique

Capacité:	10 x 1/1 GN	Evacuation eaux usées:	DN 50 mm	Tension standard	Capacité du disjoncteur / (ampérage)	Section câble
Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Puissance électrique:	18,6 kW			
Nombre de repas par jour:	80-150	Puissance « Vapeur »:	18 kW			
Largeur:	847 mm	Puissance « Air pulsé »:	18 kW	3NAC400	3 x 32 A	5 x 4 mm ²
Profondeur:	771 mm	Poids à l'embarquement (net):	135,5 kg	V 50/60Hz		
hauteur:	1.042 mm	Poids (brut):	144 kg	Tensions spéciales sur demande		
Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / d 1/2"					
Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar					

Installation

- S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 350 mm
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation

Options

- Kit "Marine"
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Possibilité de raccordement au système Sicotronic + Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- tensions spéciales
- Appareil à cadre à suspendre spécial pour boulangers ou bouchers
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Ferrage de porte à gauche
- Sonde spéciale sous-vide
- Écoulement de la graisse intégré
- Port de connexion Ethernet
- Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- Chariot d'enfournement

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomique
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Thermocover (housse isothermique)
- Chariot de transport
- Hotte intégrée
- Système d'aspiration à condensation UltraVent® Plus avec technique de filtration spéciale
- UltraVent® Hotte autonome à condensation
- Combi-Duo modules pour deux appareils l'un sur l'autre
- KitchenManagement System
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Chariot d'enfournement et cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Tabs de nettoyage et d'entretien
- Réceptacle à graisses
- Cadre porte-assiettes