

Spécifications

SelfCookingCenter® 5 Senses 62 E (6 x 18 x 26 inch / 12 x 12 x 20 inch)

Référence:



iCookingControl® - 7 modes de cuisson



Fonction Mode automatique

iCookingControl avec 7 applications (Viande, Poisson, Garnitures, Produits à base d'oeufs, Produits de boulangerie et de pâtisserie, Finishing®) pour indiquer facilement le résultat souhaité avec adaptation automatique du processus de cuisson idéal.

Mode combi-cuiseur



Vapeur entre 85-265 °F (30-130° C)



Air pulsé de 85-575 °F (30-300° C)



Combinaison de vapeur et de air pulsé 85-575 °F (30-300° C)

HiDensityControl®



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

iLevelControl ILC



Charges mixtes avec contrôle individuel de chaque niveau en fonction de la nature et de la quantité de la charge ainsi que du nombre d'ouvertures de la porte.

Efficient CareControl



Efficient CareControl détecte la saleté et le calcaire et les élimine automatiquement.

Homologations/Labels



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.

Sécurité du travail

- Tabs 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
- Hauteur d'insertion maximale 5 ¼ ft. / 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

- iCC Cockpit : aperçu graphique comprenant la température actuelle de l'enceinte de cuisson, le déroulement ultérieur prévu de la cuisson, la rétrospective et l'anticipation de la cuisson ainsi que les options de fin de cuisson
- iCC-Messenger : fournit des informations relatives aux adaptations actuelles, automatiques du processus de cuisson
- iCC-Monitor : aperçu de toutes les adaptations automatiques du processus de cuisson
- Mode enregistrement : identification du processus de cuisson à cœur optimal pour des produits calibrés pour un usage ultérieur sans sonde de température à cœur, avec prise en compte automatique de la quantité de la charge
- 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

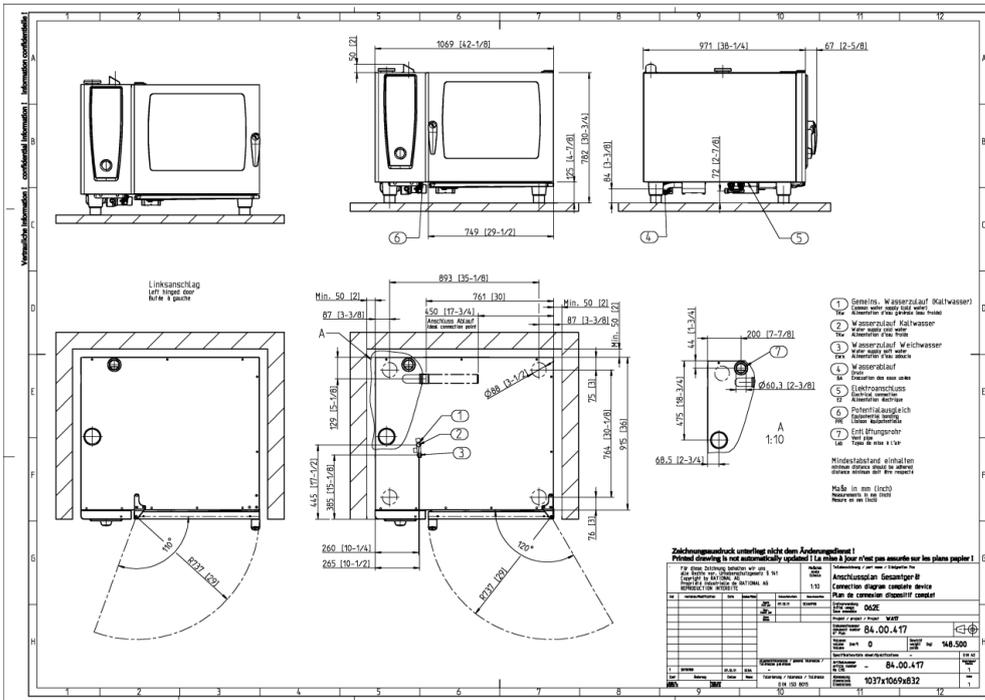
Nettoyage, entretien, sécurité opérationnelle

- 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 1200 programmes de cuisson d'au moins 12 phases
- Humidification réglable en 3 niveaux de 86°F–500°F (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
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
- 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 2 5/8" / 68 mm)
- Matériau intérieur et extérieur acier 304 (DIN 1.4301)
- Douchette à enrouleur automatique
- Protection contre les projections d'eau IP X 5
- Alimentation en énergie adaptée aux besoins
- Enfournement longitudinal pour accessoires 2/1, 1/1 GN (18"x26")
- 5 niveaux de fermentation programmables
- Présélection de l'heure de début de cuisson automatique, réglable pour la date et l'heure

SelfCookingCenter® 5 Senses 62 E (6 x 18 x 26 inch / 12 x 12 x 20 inch)



Information technique

Pan capacity: 6 x 18 x 26 inch / 12 x 12 x 20 inch

Nombre de repas par jour: 60-160

Largeur: 42 inch / 1.069 mm

Profondeur: 38 1/4 in / 971 mm

hauteur: 30 3/4 inch / 782 mm

Poids à l'embarquement (net): 327 lbs / 148.5 kg

Poids (brut): 335 lbs / 168 kg

Cubage: 46.9 cu.ft. (1.33 m³)

Fret de classe: 85, F.O.B

Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé): 3/4" NPS for 1/2" ID pressure hose (Garden hose)

Pression de l'eau (Pression affluante): 21-87 psi approx 5 gpm max flow

L'approvisionnement en eau de note: Connect to drinking water only 2 in (50 mm) O.D. (outsider diameter) Non-Threaded stainless Coupling adapter included for attachment to 2 in copper.

Evacuation eaux usées: Connect only to 2" steam temperature resistant pipe

Évacuation de l'eau de note: Dedicated circuit breaker required. Do not use fuses.

Notice: Dedicated ground wire required.

Puissance électrique: 22,1 kW

Puissance « Vapeur »: 18 kW

Puissance « Air pulsé »: 21.6 kW

Tension standard	Capacité du disjoncteur / (ampérage)	Section câble
3 AC 208V	3x70A (61.4 amps)	#3
3 AC 480V	3x40A (31.5 amps)	#8
3 AC 240V	3x80A (70.8 amps)	#3
3 AC 440V	3x35A (29 amps)	#8

Tensions spéciales sur demande

Installation

- Câbles en cuivre seulement!
- Le dégagement recommandé gauche pour le service et maintenance 20 "/ 500 mm. S'il y a des sources de chaleur sur le côté gauche de l'appareil, l'écart minimum à gauche doit être de 14" / 350 mm
- Les installations doivent être conformes à tous les règlements locaux en matière d'électricité, de plomberie et de ventilation
- Selon les codes locaux, provinciaux, fédéraux et municipaux, un dispositif anti-refoulement doit être installé sur l'alimentation d'eau, s'il est requis. Ces installations ne sont pas fournies par RATIONAL.

Options

- Kit "Marine"
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Ferrage de porte à gauche
- Écoulement de la graisse intégré
- Port de connexion Ethernet
- Fermeture de porte de sécurité
- Sonde spéciale sous-vide
- Appareils avec sonde de température à cœur enfichable à l'extérieur
- 3 sondes de température à cœur à brancher à l'extérieur pour l'option iLevelControl
- Kit amovible
- tensions spéciales
- Option de protection pour le plastron de commandes

Accessoires

- Récipients, plaques/tôles, grilles gastronomes
- Tables de soubassement/tables de soubassement à glissières
- Tables de soubassement I /tables de soubassement A glissières IV
- Cubierta térmica
- UltraVent® avec filtre à fumée
- KitchenManagement System
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Tabs de nettoyage et d'entretien
- Réceptacle à graisses
- Cadre porte-assiettes
- Catering kit