

Referenční číslo:



Funkce iCookingControl® – 7 provozních režimů



Funkce - Automatický režim

Funkce – automatický režim iCookingControl se 7 využitími: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a funkce Finishing® pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravou ideálního průběhu vaření

Režim konvektomat



Pára o teplotě mezi 30 °C a 130 °C



Horký vzduch o teplotě 30 °C – 300 °C



Kombinace páry a horkého vzduchu (30 °C – 300 °C)

HiDensityControl®



Patentované rozdělení energie ve varné komoře

iLevelControl ILC



Kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuvný rošt a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otevírání dvířek

Efficient CareControl



Systém Efficient CareControl automaticky rozpoznává a účinně odstraňuje nečistoty a vápenité usazeniny.

Označení

- Varné zařízení pro automatické vaření (automatický režim) masa, drůbeže, ryb, příloh/zeleniny, pokrmů z vajec / dezertů, pečiva i automatické funkce Finishing®. S inteligentním systémem k optimalizaci kombinované přípravy pokrmů při vaření a oblasti à la carte i s plně automatickým systémem čištění a péče.
- Konvektomat na horký vzduch (režim kombinovaného konvektomatu) v souladu s normou DIN 18866 dokáže vyhovět používaným metodám vaření většiny profesionálních kuchyní, které vyžadují volitelně použitý páry a horkého vzduchu zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

Bezpečnost práce

- Čisticí a pečující tablety (pevný čistič) zajišťují optimální bezpečnost práce
- Export dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB
- Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- Zařízení má schválen provoz bez dozoru dle podmínek VDE
- Maximální výška horního vsunu 1,60 m.
- Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru

Obsluha

- Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
- iCC-Cockpit – grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídaného dalšího průběhu přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu
- iCC-Messenger – informace o aktuálních automaticky provedených úpravách nastavení varného postupu
- iCC-Monitor – přehledné zobrazení aktuálních automaticky provedených úprav nastavení varného postupu
- 9 možností vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli
- Režim záznamu – stanovení ideálního postupu podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější opětovnou přípravu bez snímače vnitřní teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství připravovaného pokrmu
- Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání
- 8,5palcový barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami zajišťuje velmi snadné ovládání
- Ovládání více zařízení prostřednictvím jednoho displeje zařízení (zařízení musí být vzájemně síťově propojena)
- Návod k použití a příručku k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci.

Čištění, péče a bezpečnost provozu

- Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě
- 7 stupňů čištění pro bezobslužné čištění a péči také přes noc
- Automatické čištění i odvápnění generátoru páry
- Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s poznámkou o stupni čištění a množství chemie
- Zobrazení stavu znečištění a stavu údržby na displeji
- Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení
- Funkce vlastního testu ke kontrole funkcí zařízení

Výbava

- Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo
- LED osvětlení varné komory a zásuvného roštu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu
- Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření i automatickými opravami chyb při nesprávném umístění a polohovací pomůcka
- Správa klimatu – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Aktuální vlhkost ve varné komoře je možné nastavit a zobrazit na ovládací liště
- Individuální programování nejméně 1200 varných programů s až 12 kroky
- Možnost zvlhčování ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo v kombinovaném režimu
- Integrované ethernetové a USB rozhraní
- Vysoce výkonný parní generátor s automatickým odvápněním
- Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky programovatelnému obousměrnému kolu ventilátoru s 5 rychlostmi
- Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápněování
- Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu
- Funkce zchlazení prostřednictvím kola ventilátoru zajišťuje rychlé ochlazení varné komory
- Automatické přizpůsobení místu instalace (výška, klima atd.)
- Zavazecí konstrukce (odstupy vsunu 2 1/2" / 63 mm) s kolečky, průměr kola 5" / 125 mm
- Dveře varné komory s vestavěnou těsnicí mechanikou
- Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301
- Ruční sprcha s navijecím mechanismem
- Přípustné pevné připojení k odpadu podle švýcarského svazu SVGW Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IP X 5
- Přívod energie řízený podle skutečné potřeby
- Podélný zásuvný rošt pro 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádoby
- 5 programovatelných stupňů kynutí
- Držák na madlo stojanu.
- Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času

Schválení/Štítky



Projektant:

Technické specifikace

Podélný zásuvný rošt pro:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Hmotnost (brutto):	312 kg	Výkon v „parním režimu“:	36 kW	
Kapacita:	20 x 1/1 GN	Přívod vody (tlaková hadice):	3/4" / d 1/2"	„Horký vzduch“ (nahore/ dole):	36 kW	
Počet jídel za den:	150-300	Tlak vody (tlak průtoku):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	Přípojka k síti	Pojistky	Průřez kabelu
Šířka:	879 mm	Odtok vody:	DN 50 mm	3 NAC 400V	3 x 63 A	5 x 10 mm ²
Hloubka:	791 mm	Elektrický příkon:	37 kW	50/60Hz		
Výška:	1.782 mm			Další napětí na vyžádání!		
Hmotnost (netto):	268 kg					

Instalace

- Působí-li zdroj tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- Je nutné dodržovat předpisy dané zemí a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení.

Volitelné možnosti

- Lodní provedení
- Bezpečnostní/věžeňské provedení
- Vestavěný odvod tuku
- Beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Rozhraní Ethernet
- Bezpečnostní zavírání dveří
- Snímač vnitřní teploty pokrmu sous-vide
- Snímač vnitřní teploty pokrmu umožňující zasunutí z vnějšku
- 3 zvenčí zasouvané snímače vnitřní teploty pokrmu pro systém iLevelControl
- Vnitřní konstrukce se vsuny
- Uzamykatelný ovládací panel
- Přípojka na optimalizaci spotřeby energie a beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Jiná napětí
- Vnitřní konstrukce se vsuny pro pekaře
- Pojízdny s kolečky
- Přípojka pro externí signalizační jednotku
- Kryt ovládací lišty

Příslušenství

- Gastronádoby, plechy, rošty
- Thermocover
- Kondenzační digestoř UltraVent Plus se speciální filtrační technologií
- Kondenzační digestoř UltraVent
- KitchenManagement System
- Superspike (rošt na drůbež), CombiGrill (grilovací rošt)
- Tepelný ochranný štít pro levou boční stěnu
- Stojanový vozík pro pekařství
- Speciální čisticí a pečující tablety
- Nájezdová rampa pro stojanový vozík
- Rožněň na opékání jehňat a selsat
- Stojanový vozík na talíře
- Signální světlo

