

Especificaciones

SelfCookingCenter® whiteefficiency® 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)

Referencia:



SelfCookingControl® - 7 modos de cocción



Función: Modo automático

En los 7 modos de cocción el modo de funcionamiento automático detecta los requisitos específicos de cada producto, el tamaño del género y el volumen de carga. Teniendo en cuenta las preferencias del usuario, el equipo calcula el tiempo de cocción, la temperatura necesaria así como el clima ideal dentro del horno y adapta estos valores constantemente. Además, el equipo indica el tiempo que falta para terminar la 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.

Efficient LevelControl® ELC®



Cargas mixtas con control individual de los diferentes niveles y con programación del tiempo en función de la carga de cada bandeja.

CareControl



Sistema inteligente de limpieza y mantenimiento

Homologaciones



Proyectorista:

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.

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

- Manejo autoinstrutivo, 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

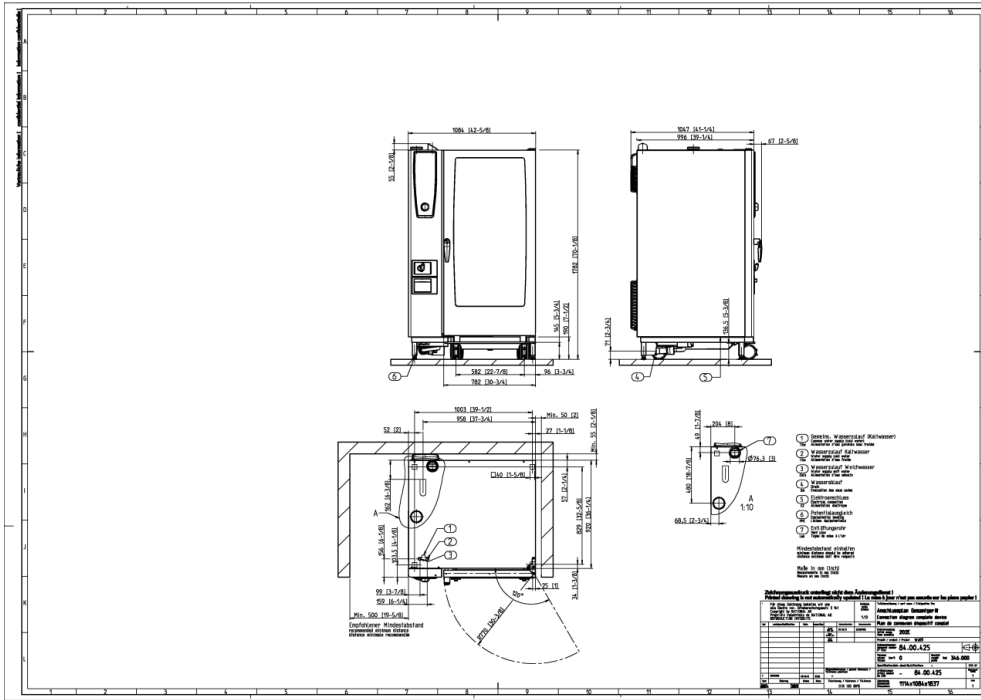
Limpieza, mantenimiento y seguridad operacional

- 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 350 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 DIN 1.4301
- Ducha con manguera retráctil
- Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a SVGW
- Protección IP X 5 contra salpicaduras y chorreo de agua
- Abastecimiento de energía en función de la necesidad
- Bandeja longitudinal para accesorios GN 2/1, 1/1
- 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

SelfCookingCenter® whiteefficiency® 202 E (20 x 2/1 - 40 x 1/1 GN)



1. Alimentación común (agua fría)
2. Alimentación de agua fría
3. Alimentación agua blanda o agua caliente
4. Desagüe
5. Conexión eléctrica
6. Conexión equipotencial
7. Tubo de purga de aire DN 3" (78 mm)
8. Distancia mínima: 2" (50 mm)
9. Medidas en mm (pulgadas)

Información Técnica

| | | | | | |
|-----------------------------------|---------------------------|---|--|----------------------------------|------------------------|
| Bandeja longitudinal para: | 2/1, 1/1 GN | Altura: | 70 1/4 inch (1.782 mm) | Potencia "Vapor": | 54 kW |
| Capacidad: | 20 x 2/1 GN / 40 x 1/1 GN | Toma de agua (para tubo flexible a presión): | 3/4" / d 1/2" | Potencia "Aire caliente": | 64,2 kW |
| Número de comidas por día: | 300-500 | Presión del agua (Presión en flujo): | 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar | Peso (neto): | 761 lbs (346 kg) |
| Ancho: | 42 5/8 inch (1.084 mm) | Desagüe: | DN 50 mm | Peso (bruto): | 766 lbs (372.5 kg) |
| Profundidad: | 39 1/4 inch (996 mm) | Potencia conectada - electricidad: | 65,5 kW | Alimentación de la red | 3 NAC 400V 50/60Hz |
| | | | | Fusible automático | 3 x 100 A |
| | | | | Diámetro del cab | 5 x 25 mm ² |
| | | | | Tensión especial a petición | |

Instalación

- 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 para buques
- Versión alta seguridad / versión para cárceles
- Sonda térmica sous vide (temperatura núcleo)
- Drenaje de grasas integrado
- Interface Ethernet
- Cont. sin pote. para display operacional
- Cierre de seguridad para la puerta
- Sonda térmica conectable exteriormente al equipo
- Rack móvil
- Bloqueo de control
- Posibilidad de conexión Sicotronic + Contacto libre de potencial para display operacional
- Voltaje especial
- Versión para buques
- Unidades de cocção com conexão de aviso externo

Accesorios

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