

SelfCooking Center® 61 E (6 x 1/1 GN)

Le premier SelfCooking Center® du monde Sélectionner le produit à cuire, choisissez le résultat désiré - c'est tout! Les paramètres traditionnels de cuisson, tels que température, temps et humidité, ou encore une programmation compliquée, un contrôle continu et de nombreuses tâches de routine disparaissent totalement. A chaque processus de cuisson, toutes les possibilités techniques du SelfCooking Center® sont exploitées de façon entièrement automatique. Ainsi, côté financier, vous y gagnerez toujours. Les longues sessions de formation d'utilisateurs deviennent absolument superflues. Même le personnel auxiliaire manipule le SelfCooking Center® sans difficultés.

Description Appareil de cuisson pour la cuisson automatique (mode automatique) des grosses pièces de viande, cuissons minutes, volailles, poissons, gamitures, produits à base de pommes de terre, produits à base d'œufs, desserts, articles de boulangerie et de pâtisserie ainsi que pour le Finishing® automatique.
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.

9 modes de cuisson Mode automatique:
Grosses pièces de viandes, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Gamitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits à base de pâtes, Finishing®.

3 modes de cuisson Mode combi-cuiser:
Chaleur humide (vapeur) entre 30° C et 130° C
Chaleur sèche (air pulsé) de 30° C à 300° C
Combinaison de chaleur humide et de chaleur sèche 30° C-300° C

Sécurité du travail Hauteur maximale d'insertion 1,60 m lorsque l'appareil est installé sur une table de soubassement originale. Tabs de nettoyage et d'entretien (détergents solides) pour une protection optimale de la santé. Autorisation de fonctionnement non surveillé selon les normes VDE.

Fonction Mode automatique Dans les 9 modes de cuisson (Grosses pièces de viandes, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Gamitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits à base de pâtes, Finishing®), 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.

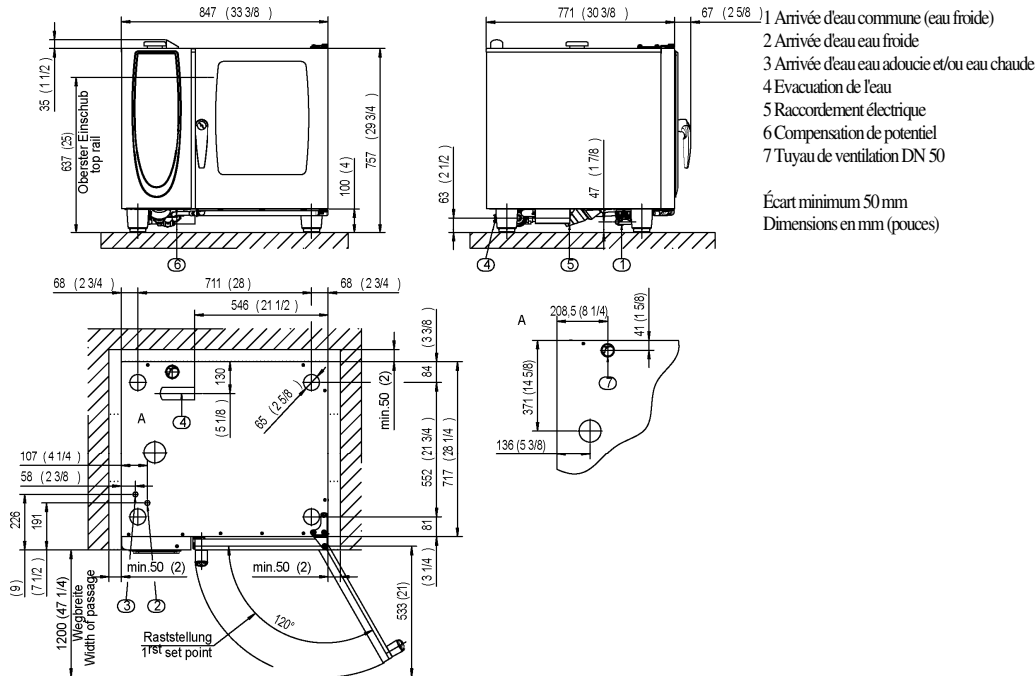
Fonction Mode combi-cuiser Cuisson à l'air pulsé librement réglable, vapeur fraîche sans pression ou bien combinaison de chaleur pulsée et de vapeur fraîche. L'humidité de l'enceinte est mesurée et régulée au % précis dans tous les modes de cuisson.

Équipement:

- Panneau de commande bien disposé à pictogrammes • Surveillance des niveaux avec programmation du temps individuelle pour chargement à tour de rôle • Mémoire de programmes pour au moins 350 programmes de cuisson d'au moins 12 phases • Système de nettoyage et d'entretien automatique indépendant de la pression du réseau pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur • Fonction de nettoyage automatique avec indication de la phase de nettoyage et de la quantité chimique • État d'entretien affiché sur le panneau • 6 phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance également pendant la nuit • Tabs de nettoyage et d'entretien (détergents solides) pour une protection optimale de la santé • Hauteur d'insertion maximale 1,60 m quand on utilise une table de soubassement originale • Mesure et réglage de l'humidité de l'enceinte par capteur; l'humidité réelle dans l'enceinte est réglable et consultable sur le panneau de commande • 5 vitesses de l'air, programmables • Fonction d'humidification à programmation de la valeur d'humidité, de 30°C à 300°C pour la chaleur sèche et la combinaison de chaleur • Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure et correction automatique de l'erreur lorsqu'on la place au mauvais endroit • Sonde de température à cœur intégrée à l'appareil (ne peut être perdue) • Positionneur de la sonde de température à cœur • Alimentation en énergie adaptée aux besoins • Douchette intégrée avec retour automatique, réglage en continu du jet et fonction d'arrêt de l'eau intégrée • Le générateur de vapeur fraîche haute performance avec auto-nettoyage automatique empêche tout dépôt de tartre dès la formation de celui-ci, ni eau adoucie ni détartrage régulier ne sont nécessaires. • L'état d'entartrage du générateur de vapeur est surveillé et affiché sur le panneau • Rinçage et vidange automatiques actifs du générateur de vapeur par pompe • L'état d'entartrage du générateur de vapeur est mesuré automatiquement par le capteur; avertissement automatique quand le détartrage est nécessaire, l'état d'entartrage est affiché à tout instant • Programme de détartrage dirigé par menu • Système de séparation des graisses intégré, sans entretien, sans filtre à graisse supplémentaire • Fonction cool-down pour le refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilateur • Frein du ventilateur intégré • Porte à double vitrage rétroventilée, nettoyage facile car vitre intérieure pivotante • Poignée de porte à fonctions droite/gauche et claquement • Positions de verrouillage de porte • Interrupteur de la porte sans contact • Enceinte hygiénique sans joints à angles arrondis, enceinte protégée contre les jets – l'eau ne peut déborder • Gamiture du four placée par pression • Système de conduite de l'air pour une régularité optimale • Swivel air baffle with quick-release locks • Ramasse-gouttes de l'appareil et de la porte à vidage automatique vers l'écoulement de l'appareil • Éclairage halogène du four en verre cérame résistant aux chocs • Régulation du processus de cuisson par microprocesseur • Enregistrement des données HACCP et édition via port USB • Son de l'avertisseur sonore réglable • Affichage en langue étrangère réglable • Contraste du display réglable • Affichage de l'heure réelle • Libre choix de l'heure de 0 à 24 heures, réglage au choix heures/minutes ou minutes/secondes • Présélection de l'heure de début de cuisson réglable pour la date et l'heure • Fonction cuisson Delta • Unité de température réglable en °C ou en °F • Réglable sur demie énergie • Dispositif automatique de lavage des vapeurs • Enfouissement longitudinal pour accessoires GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 • Cadre à suspendre avec insert additionnel pour le bac de récupération de l'eau condensée, écart entre les niveaux 68 mm, cadres à suspendre pivotants pour un nettoyage facile • Profils des glissières en U avec encoches facilitant le chargement • Isolation thermique de tous les côtés • Service-Diagnose-System (SDS) avec affichage des messages concernant le service • Thermostat de sécurité pour l'enceinte et le générateur de vapeur • Panneau de commande pivotant pour effectuer les travaux de service et de contrôle par devant • Témoins de fonctionnement et d'avertissement • Possibilité de raccordement fixe au tout-à-l'égout conforme aux normes DVGW • Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie • Pieds réglables en hauteur • Matériau intérieur et extérieur acier CrNi DIN 1.4301 • Autorisation de fonctionnement non surveillé selon les normes VDE

Unité	Prix unitaire	Prix total
-------	---------------	------------

SelfCooking Center® 61 E (6 x 1/1 GN)



Spécifications techniques:

Capacité:	6x1/1 GN	Arrivée d'eau (pour flexible à air comprimé):	3/4" / Ø 1/2"	Puissance « chaleur sèche »:	9 kW
Chargement pour:	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Pression de l'eau (Pression affluante):	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5-6 bar	Poids (net):	110 kg
Nombre de repas par jour:	30-80	Evacuation eaux usées:	DN 50 mm	Section câble (livré avec 2,5 m de câble/sans fiche):	5 x 2,5 mm ²
Largeur:	847 mm	Puissance:	10 kW	Symboles de contrôle:	CE, IPX5, VDE, UL, CUL, NSF, KEMA, PCT, GS, DVGW, SVGW, WRAS, KIWA
Profondeur:	771 mm	Protection:	3 x 16 A		
Hauteur:	757 mm	Tension standard:	3 NAC 400V		
		Puissance « chaleur humide »:	9 kW		

Options:

- Ferrage de porte à gauche
- Fmeture de porte de sécurité
- Appareil à chariot d'enfouissement
- Appareil à cadre à suspendre spécial pour boulangers ou bouchers
- Port série RS 232
- Convertisseur RS 485
- Interface Ethernet
- Catalyseur intégré AeroCat®
- Version marine (Geman Lloyd)
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Écoulement de la graisse intégrée
- Possibilité de raccordement au système Sicotronic
- Tensions spéciales
- Sonde spéciale sous-vide
- Clavier à icônes
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable
- Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonctions

Accessoires:

- Tables de soubassement
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Grils, récipients, plaques, CombiFry® (paniers à frire)
- Superspike (gril à volaille), CombiGrill® (grille)
- Cadre porte-assiettes
- Chariot de transport
- Themocover
- Chariot d'enfouissement et cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- Cadres à suspendre pour boulangers ou bouchers
- UltraVent® système d'aspiration autonome à condensation
- Hotte intégrée
- Progiel CombiLink®
- Paquet service CombiCheck®
- Réceptacle à graisses
- Combi-Duo modules pour deux appareils l'un sur l'autre
- Dégraissant Steamnett et tabs d'agent de rinçage CleanJet®

RATIONAL France S.A.S.

6 rue de la Mare blanche
 77186 Noisiel
 Téléphone +33 (1) 60535653
 Téléfax +33 (1) 60535650

Rendez-nous visite sur le Web: www.rational-ag.com

Modifications techniques réservées