

Maisto gaminimo centras MSCC 61 Sous-vide



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342026
Produkto pavadinimas	Maisto gaminimo centras MSCC 61 Sous-vide
Išmatavimai	847 × 843 × 832 mm
Talpa	probe,external connection
Techninė informacija	400 V, 16 A, 11 kW, 3NPE

Produkto aprašymas

Modelis su Sous Vide adata.

Vidinė talpa: 6xGN1/1-40 mm, atstumas tarp kreipiančiuju 68 mm;

iCookingControl® - 7 skirtingos maisto ruošimo programos ekrane: mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušiniu pat., kepiniai, pašildymas;

Combi-Steamer režimas: su šviežio garo generatoriumi-šildytuvu, garas nuo 30°C iki 130°C, karštas oras nuo 30°C iki 300°C, karšto oro ir garo kombinacija nuo 30°C iki 300°C;

Hi Density Control® - patentuota dregmės paskirstymo technologija, 5 stadijos nuo 30°C iki 260°C konvekciniame (sausame) karštyje ir kombinuotame režime;

iLevelControl ILC - ivairiu gaminiu ir skirtingu kiekiu gaminimas kiekviename skardos lygyje su valdymu ir pakrovimu, nustatant kiekvienam skardos lygiui individualu gaminimo laiką;

Efficient CareControl procesas: automatinis kalkių nuo garo generatoriaus ir kameros pašalinimas kiekvieno skalavimo tabletėmis metu;

iCC pagrindinis ekranas – jame gausite stebėti vykstančio gaminimo klimato parametrus, busimus procesus kepimui pasibaigus;

iCC Messenger – pranešimai apie vykstančius ir automatinius gaminimo proceso pakeitimus;

iCC Monitor – ekrane matomi automatiniai gaminimo proceso pakeitimai;

MyDisplay – liečiamas ekranas, kuri galima keisti, veikiantis pagal vartotojo poreikius;



naudojimosi ir technines instrukcijos skaitomos irenginio ekrane;
irašymo režimas – fiksuoja vykusio gaminimo procesą;
automatinis kameros plovimo režimas 7 savaiminio plovimo programos;
krosnis pati rekomenduoja ekonomiškiausia plovimo programa, prikl. nuo krosnies užterštumo;
ekon. ir saugus krosnies plovimas ir skalavimas be agresyviu skysčiu, tik tabletėmis;
krosnies viduje integruotas vidinės temperatūros matuoklis su 6 matavimo taškais;
klimato valdymas - dregmės matavimas, nust. ir reguliavimas gaminimo kameroje 1% tikslumu;
programavimo galimybė: 1200 maisto ruošimo programų su 12 žingsniu;
duomenų atnaujinimas ir perkėlimas į kompiuterį ar į kitą maisto gaminimo centrą, USB jungtis;
5 programuojami ventiliatoriaus greičiai;
imontuotas ventiliatoriaus sparnuotės stabdis;
riebalai pašalinami su vidine išleidimo sistema, nereikia papildomo riebalų filtro;
gaminimo kameros greito atvesinimo ventiliatoriumi funkcija;
dvig. stiklo durelės su apsauginiu skydeliu;
nuimamos grotelės lentynos, atstumas tarp kreipiančiųjų 68 mm;
vidus ir išorė iš nerūdijančio plieno;
kameros viduje integruotas dušas su automatine ištraukimo sistema pagal DVGW tarptautines švaraus vandens naudojimo taisykles;
saugos klase: IPX 5;
el.energijos ir vandens taupymas gaminimo metu;
RVASVT sistema;
garo generatoriaus ir karšto oro temperatūros saugiklis;
užsitrenkiančios durys;
maks. pakrovimas 30 kg, viename lygmenyje- 15 kg;
saugos reikalavimo išpildymas: viršutine skarda ne didesniame, kaip 1.6 m aukštyje;
išilgai telpa GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 indai;
svoris: 110 kg.
I komplektacija neįtraukta:
GN konteineriai ir skardos gaminiui, groteles, nerūdijančio plieno stovas su kreipiančiosiomis, vandens minkštintuvas, plovimo ir skalavimo tabletės, ventiliacijos gaubtas, galimybė papildomai užsakyti lekščių kasetę arba kreipiančiųjų kasetę vežimeliui vietoj standartiniu GN kreipiančiųjų ir kt.
Kilmės šalis: Vokietija, Rational.