

Maisto gaminimo centras MSCC 202/20



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342092
Produkto pavadinimas	Maisto gaminimo centras MSCC 202/20
Išmatavimai	1084 × 1114 × 1837 mm
Talpa	20 x GN2/1-40
Techninė informacija	400 V, 100 A, 65,5 kW, 3NPE

Produkto aprašymas

Modelis su skardu vežimeliu.

vežimelis su 4 ratukais (du su stabdžiais), nuimama rankena ir vandens surinkimo indu;

Vidinė talpa: 20xGN2/1-40 mm arba 10xGN2/1-65 mm arba 40xGN1/1-40 mm arba 20x1/1-65mm;

atstumas tarp kreipiančiųjų 63 mm;

iCookingControl® - 7 skirtingos maisto ruošimo programos ekrane: mėsa, paukštiena, žuvis, kiaušinių 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 - įvairių gaminių ir skirtingu kiekiu gaminimas kiekviename skardos lygyje su valdymu ir pakrovimu, nustatant kiekvienam skardos lygiui individualų gaminimo laiką;

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

iCC pagrindinis ekranas - jame gausite stebėti vykstančio gaminimo klimato parametrus, busimus procesų 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 skysciu, tik tabletemis;
vidinės temperatūros matavimo adata su 6 matavimo taškais;
klimato valdymas - dregmes matavimas, nust. ir reguliavimas gaminimo kameroje 1% tikslumu;
programavimo galimybė: 1200 maisto ruošimo programu su 12 žingsniu;
duomenų atnaujinimas ir perkeltas į kompiuterį ar į kita 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;
vidus ir išorė iš nerūdijančio plieno;
kameros viduje integruotas dušas su automatine ištraukimo sistema pagal DVGW tarptautines švaraus vandens naudojimo taisykles;
saugos klasė: 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;
skersai telpa GN 2/1 ir 1/1 indai;
svoris: 332 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 kreipiančiuju kasetę vežimeliui vietoj standartiniu GN kreipiančiuju ir kt.
Kilmės šalis: Vokietija, Rational.