# Maisto gaminimo centras MSCC 202/15



## Techniniai duomenys

| | |
|---|---|
| Prekės kodas | 4342096 |
| Produkto pavadinimas | Maisto gaminimo centras MSCC 202/15 |
| Išmatavimai | 1084 × 1114 × 1837 mm |
| Talpa | 15 x GN 2/1-65 |
| 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;
Vidine talpa: 15xGN2/1-65 mm arba 30xGN1/1-65 mm, atstumas tarp kreipianciuju 84 mm;
iCookingControl® - 7 skirtingos maisto ruošimo programos ekrane: mesa, 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 dregmes 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 laika;
Efficient CareControl procesas: automatinis kalkiu nuo garo generatoriaus ir kameros pašalinimas kiekvieno skalavimo tabletemis metu;
iCC pagrindinis ekranas – jame galesite stebeti vykstancio gaminimo klimato parametrus, busimus procesųs kepimui pasibaigus;
iCC Messenger – pranešimai apie vykstancius ir automatinius gaminimo proceso pakeitimus;
iCC Monitor – ekrane matomi automatiniai gaminimo proceso pakeitimai;

MyDisplay – lieciamas ekranas, kuri galima keisti, veikiantis pagal vartotojo poreikius;
naudojimosi ir technines instrukcijos skaitomos irenginio ekrane;
irašymo režimas – fiksuoja vykusio gaminimo procesa;
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;
duomenu atnaujinimas ir perkelimas i kompiuteri ar i kita maisto gaminimo centra, USB jungtis;
5 programuojami ventiliatoriaus greiciai;
imontuotas ventiliatoriaus sparnuotes stabdis;
riebalai pašalinami su vidine išleidimo sistema, nereikia papildomo riebalu filtro;
gaminimo kameros greito atvesinimo ventiliatoriumi funkcija;
dvig. stiklo dureles su apsauginiu skydeliu;
vidus ir išore iš nerudijancio 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;
užsitrenkiancios durys;
maks. pakrovimas 30 kg, viename lygmenyje- 15 kg;
skersai telpa GN 2/1 ir 1/1 indai;
svoris: 332 kg.
I komplektacija neitraukta:
GN konteineriai ir skardos gaminimui, groteles, nerudijancio plieno stovas su kreipianciosiomis, vandens minkštintuvas, plovimo ir skalavimo tabletes, ventiliacijos gaubtas, galimybė papildomai užsakyti lekšciu kasete arba kreipianciuju kasete vežimeliui vietoj standartiniu GN kreipianciuju ir kt.
Kilmes šalis: Vokietija, Rational.