

Maisto gaminimo centras MSCC 61G



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342102
Produkto pavadinimas	Maisto gaminimo centras MSCC 61G
Išmatavimai	847 × 843 × 832 mm
Talpa	6 x GN1/1-65
Techninė informacija	230 V, 16 A, 0,3 kW, 1NPE

Produkto aprašymas

Dujinis modelis;

Skirta gaminti kulinarijos ir konditerijos gaminius;

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 konvekciname (sausame) karštyje ir kombinuotame režime;

iLevelControl ILC - ivairiu gaminiu ir ju dydžiu 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 skalav. tabletemis metu;

iCC pagrindinis ekranas – jame galesite stebėti vykstancio gaminimo klimato parametrus, busimus procesus kepimui pasibaigus;

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

iCC Monitor – ekrane matomi automatiniai gaminimo proceso pakeitimai;

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



naudojimosi ir technines instrukcijos skaitomos irengimo ekrane;
irašymo režimas – fiksuoja vykusio gaminimo procesą;
automatinis kameros plovimo režimas - 7 savaiminio plovimo programos;
krosnis pati rekomenduoja ekonomiškiausia plovimo programa, priklausomai nuo krosnies užterštumo;
ekonomiškas ir saugus krosnies plovimas ir skalav. be agresyvių skysčių, tik tabletėmis;
krosnies viduje integruotas vidinės temperatūros matuoklis su 6 matavimo taškais;
klimato valdymas - drėgmės matavimas, nustatymas 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 ventiliatoriai, greičiai, krypties pakeitimo funkcija;
riebalai pašalinami su vidine išleidimo sistema, nereikia papildomo riebalų filtro;
automatinė garo atvesinimo sistema;
dvig. stiklo durelės su skysčiu surinkimo lovėliu;
nuimamos grotelės lentynos, atstumas tarp kreipiančiųjų 68 mm;
vidus ir išorė iš nerūdijančio plieno;
kameros viduje integruotas dušas su automatine ištraukimo sistema pagal DVGW tarptaut. švaraus vandens naudojimo taisyklę;
saugos klase: IPX 5;
el.energijos ir vandens taupymas gamin. metu;
tinka dėti ant kreipiančiųjų tiesiai GN1/1, GN1/2, GN2/3, GN1/3 GN2/8 dydžio skardas;
RVASVT sistema;
vidinė talpa: 6 konteineriai GN1/1;
(maks. pakrovimas 30 kg/irenginį;
jei naudojama GN1/1-200 mm - maks. pakrovimas 15 kg ant poros kreipiančiųjų);
saugos reikalavimo išpildymas: viršutine skarda ne didesniame kaip 1,60 m aukštyje;
naktinio gaminimo procesas su DeltaT kepimo, išlaikymo ir brandinimo funkcija iki 24 val.;
skaitm. laikmatis 0-24h rodo likusį gamin. laiką;
pageidaujamos kalbos nustatymas ekrane;
ServiceDiagnostic System(SDS) deka ant ekrano pasirodo pastabos apie gedimus;
I komplektacija neįtraukta:
GN konteineriai ir skardos gaminiui, grotelės, nerūdijančio plieno stovai 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.