Maisto gaminimo centras MSCC 62G



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342106
Produkto pavadinimas	Maisto gaminimo centras MSCC 62G
Išmatavimai	1069 × 1043 × 832 mm
Talpa	6 x GN 2/1-65
Techninė informacija	230 V, 16 A, 0,40 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 konvekciniame (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 kiekv. skalavimo tabletemis metu;
iCC pagrindinis ekranas – 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 pgal vartotojo poreikius;

naudojimosi ir technines instrukcijos skaitomos irengimo ekrane;
irašymo režimas – fiksuoja vykusio gaminimo procesa;
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 agresyviu skysciu, tik tabletemis;
krosnies viduje integruotas vidinės temperatūros matuokliįs su 6 matavimo taškais;
klimato valdymas - dregmes matavimas, nustatymas 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 ventiliat. greiciai, krypties pakeitimo funkcija;
riebalai pašalinami su vidine išleidimo sistema, nereikia papildomo riebalu filtro;
automatine garo atvesinimo sistema;
dvig. stiklo dureles su skysciu surinkimo loveliu;
nuimamos grotelines lentynos;
vidus ir išore iš nerudijancio plieno;
kameros viduje integruotas dušas su sutomatine ištraukimo sistema pagal DVGW tarptaut. švaraus vandens naudojimo taisykles;
saugos klase: IPX 5;
el.energijos ir vandens taupymas gamin. metu;
RVASVT sistema;
vidine talpa: 12xGN 1/1-65 arba GN 1/1-40;
(maks. pakrovimas 60 kg/irengini;
jei naudojama GN1/1-200 mm - maks. pakrovimas 30 kg ant poros kreipianciuju)
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.;
skait. laikmatis 0-24h rodo likusi gaminimo laika;
pageidaujamos kalbos nustatymas ekrane;
Service Diagnostic System (SDS) deka ant ekrano pasirodo pastabos apie gedimus.
I komplektacija neitraukta:
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 kreipianciuju ir kt.
Kilmes šalis: Vokietija, Rational.