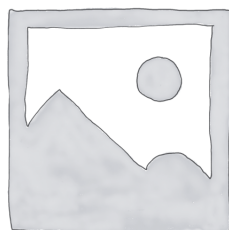


Maisto gaminimo centras MSCC 102G



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4342114
Produkto pavadinimas	Maisto gaminimo centras MSCC 102G
Išmatavimai	1069 × 1043 × 1092 mm
Talpa	10 x GN2/1-65
Techninė informacija	230 V, 16 A, 0,6 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 gaminių ir jų dydžių 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 kiekv. skalavimo tabletėmis metu;

iCC pagrindinis ekranas – jame galesite 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 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 perkeltas į kompiuterį ar į kitą maisto gaminimo centrą, USB jungtis;
5 ventiliat. greičiai, krypties pakeitimo funkcija;
riebalai pašalinami su vidine išleidimo sistema, nereikia papildomo riebalų filtro;
automatinė garo atvesinimo sistema;
dvig. stiklo durelės su skysčiu surinkimo loveliu;
nuimamos grotelės lentynos;
vidus ir išorė iš nerūdijančio plieno;
kameros viduje integruotas dušas su sutomatinė ištraukimo sistema pagal DVGW tarptaut. švaraus vandens naudojimo taisyklę;
saugos klase: IPX 5;
el.energijos ir vandens taupymas gamin. metu;
RVASVT sistema;
vidinė talpa: 20xGN 1/1-65 arba 1/1-40
(maks. talpa: 90 kg/irengini, maks. talpa per vieną porą kreipiančiųjų: 15 kg jei naudojama GN1/1-200 mm);
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 likusį gaminimo laiką;
pageidaujamos kalbos nustatymas ekrane;
Service Diagnostic System (SDS) deka ant ekrano pasirodo pastabos apie gedimus.
I komplektacija neįtraukta:
Skardos gaminiui, grotelės, nerūdijančio plieno stovas su kreipiančiosiomis, vandens minkštintuvas, plovimo ir skalavimo tabletės, ventiliacijos gaubtas, galimybė papildomai užsakyti lėkščių kasetę arba kreipiančiųjų kasetę vežimeliui vietoj standartiniu kreipiančiųjų ir kt.
Kilmės šalis: Vokietija, Rational.