

Konv.garo krosnis iCombi Pro 20-1/1 Sous Vide



Techniniai duomenys

Prekės kodas	4352091
Produkto pavadinimas	Konv.garo krosnis iCombi Pro 20-1/1 Sous Vide
Išmatavimai	mm
matmenys	877 x 913 (su durų rankena) x 1807-1872 mm
el.pajungimas	37,2 kW, 400 V, 3 F, 63 A, 50/60 Hz

Produkto aprašymas

Patobulinta gam.kameros ergonomija bei ventiliatoriaus forma: ypatingai lygus kepimas, net užkrovus produktais pilną krosnį;
vidinė talpa: 20 x GN1/1, atstumas tarp kreipiančiųjų – 65 mm;
pilnai automatinė programuojama krosnis;
skaitmeninis liečiamas ekranas;
24 val. realaus laiko skaitmeninis laikmatis, rodo ir likusį gaminimo laiką;
išmani gam.sistema su 7 gam.moduliais paukštienai, mėsai, žuviai, patiekalams iš kiaušinių/desertams, garnyrams/daržovėms, kepiniams ir finishing – pašildymui, o taip pat apkepinimui, virimui, kepimui ir grill kepimui;
rankinio valdymo funkcija:
gaminimas garuose +30 °C...+130 °C,
gaminimas karštu judančiu oru +30 °C...+300 °C,
gaminimas karštu judančiu oru ir garais +30 °C...+300 °C;
efektyvus garo generatorius gamina pastovios temperatūros švarų prisotintą garą, net kai gam. temperatūra yra žemiau +100 °C;
iDensity control – išmani gam.kameros klimato valdymo sistema: aukšto efektyvumo judantis karštas oras, šviežio garo gam.generatorius bei išskirtinė krosnies techn.ypatybė

momentiškai nutraukti perteklinę drėgmę užtikrina puikų produktyvumą ir gam.maisto kokybę bei tolygumą, min.energijos sąnaudas;

iCooking suite – krosnis pati parenka tinkamiausią produktui gam.eigą iš 7 gam.modulių ir 4 metodų. Galima pasirinkti ir įtakoti rezultata, krosnis tik pasiūlo gam.nustatymus. Išmanūs davikliai atpažįsta gaminio dydį, kiekį bei struktūrą.Temperatūra, drėgmė, judančio oro greitis ir gam.laikas nustatomi arba pakeičiami per sekundę;

iProduction Manager parenka, kurie gaminiai tinka gaminti vienu metu viename režime, valdo gaminimo eigą, informuoja, kada įdėti, ar išimti patiekalą. Krosnis pati skaičiuoja gam.laiką kiekvienai skardai atskirai ir apie pasibaigusį laiką informuoja garsiniu signalu – apšviečiama konkreti skarda LED apšvietimu;

dinaminis oro judėjimas – į abi puses besisukantis ventiliatorius su rankiniu būdu nustatomais 5 greičiais;

integruotas ventiliatoriaus sparnuotės stabdis;

nauja ventiliatoriaus forma su daugiau mentelių;

vėsinimo funkcija gam.kamerai staigiai atvėsinti;

Finishing® funkcija pašildyti maistui lėkštėse ar GN induose;

tiksli gaminio spalvos intensyvumo suteikimo kontrolė ir skaičiavimas, remiantis Maillard reakcija;

Delta T programa – kepimas žemoje temperatūroje ilgesnį laiką: produkto vid.temperatūrai kylant, proporcingai kyla ir kameros temperatūra. Garantuojami minkšti ir sultingi mėsos gaminiai, minimalūs svorio nuostoliai;

gaminio vid.temperatūros matavimo adata, sumontuota kameros viduje, su 6 matavimo taškais, automatinio klaidos pranešimu, jei adata įsmeigiama neteisingai;

rankinis dušas, sumontuotas kameros viduje, su automatine ištraukimo sistema pagal DVGW – tarpt.švaraus vandens naudojimo taisykles;

programavimas iki 1200 gaminimo programų, kiekviena – su 12 žingsnių;

automatinis gam.proceso eigos atstatymas, dingus el.tiekimui ne ilgiau kaip 15 min;

gam.proceso įrašymo galimybė į USB jungtį, perkelti informaciją į kompiuterį ar iš vienos krosnies į kitą;

iCareSystem – išmani autom.plovimo ir garų generatoriaus nukalkinimo sistema, atpažįstanti faktinį krosnies užterštumo ir užkalkėjimo lygį bei siūlanti idealų plovimo stiprumą bei chemijos kiekį. Renkamasi iš 9 plov.programų. Itin greitas tarpinis plovimas išplauna iCombi Pro vos per 12 minučių, visos valymo programos taip pat gali veikti be priežiūros per naktį. Sunaudodama mažai fosfatų priežiūros priemonių, vandens ir energijos, iCareSystem yra ypač ekonomiška ir draugiška aplinkai;plov.programos su garų generatoriaus nukalkinimu: kiekvieną kartą, plaunant su tabletėmis, nukalkinamas vandens generatorius iš vidaus;

naudojamos plovimo ir priežiūros tabletės be fosfatų ir fosforo;

vald.panelėje matoma plovimo eiga ir reikalingas plovimo tablečių skaičius, priklausomai nuo kameros užterštumo, likęs plovimo laikas pagal programą;

automatinis gam.kameros atvėsėjimas prieš plovimą;

nustatytų plovimų grafikas savaitei, leidžiantis pasirinkti plovimą geriausiu vartotojui laikui;

nemokama karšta linija pateikti klausimus, susijusius su gam.technologija ir techn.ap tarnavimo pagalba (Chefline);

integruota Wifi prieiga be išorinės antenos – paprasta stebėti krosnies darbą;

centrinis įrenginio bei programų, RVASVT duomenų, techn.priežiūros valdymas, receptai, pirkimų krepšelis debesies tinkle ConnectedCooking;

temperatūra, gam.laikas ir drėgmė gali būti reguliuojami ir gam.proceso metu;

garo generatoriaus ir karšto oro temperatūros saugiklis;

LED kameros ilgalaikis apšvietimas, taupantis energiją;



viršutinės skardos kreipiančiosios max.aukštis – ne aukščiau 1,6 m;
ergonominė durų rankena su dešiniu/kairiniu (užsakoma papildomai) atidarymu ir durų uždarymo funkcija;
izoliuotos stiklo durelės su oro tarpu, nugarine ventiliacija, karštį atspindinčia dangą, vandens surinkimo loveliu;
lengvai atidaromi valymui durų stiklai;
lengvai keičiamos durų tarpinės;
krosnies vidus ir išorė – iš n.plieno DIN14301, kameros besiūlė konstrukcija su užapvalintais kampais, optimizuota oro tekėjimui;
saugos klasė: IPX5;
triukšmo lygis: 60 dB;
šaltas vanduo: 3/4";
kanalizacija: diam. 50 mm (2");
svoris: 254 kg.
Kilmės šalis: Vokietija.