

Rational SCC Whiteefficiency® 6x GN 1/1 Elektr.



SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest w kuchni partnerem, na którym można polegać. W tylko jednym urządzeniu można wykonać ponad 95% wszystkich tradycyjnych czynności kulinarnych: piec, smażyć, grillować, gotować na parze, blanszować, gotować metodą poche i wiele innych. SCC® whiteefficiency® może się przy tym pochwalić robiącym wrażenie bilansem mocy. Przekuwa swoją moc w efekt kulinarny. Źródłem tego jest unikalna kompetencja kulinarna, na bazie której powstały wszystkie funkcje urządzenia. Pakiet korzyści dzięki gwarantowanie najwyższej jakości, najszerszemu zakresowi zastosowania i najniższym zużyciom – realizowany poprzez mądre funkcje:



Opatentowany system **HiDensityControl®** stanowi podstawę wydajności SCC® whiteefficiency®. Gwarantuje on najwyższą jakość potraw – zarówno przy małych, jak i przy naprawdę dużych ilościach. Niezbędny do tego jest równomierny i intensywny rozkład temperatury, powietrza i wilgotności w komorze urządzenia. W konkurencji tej SelfCookingCenter® whiteefficiency® jest nie do pokonania!



SelfCookingControl® rozpoznaje za pomocą czujników wielkość produktu oraz całkowitą wielkość załadunku. Przebieg gotowania jest nieustannie nadzorowany i automatycznie, w bardzo precyzyjny sposób, dostosowywany do produktu. Uwalnia to od takich rutynowych działań jak obracanie produktów czy regulacja parametrów gotowania.



Efficient LevelControl®: narzędzie do optymalizacji produkcji żywności w trybie mise en place, a zwłaszcza à la carte. Współczesna kuchnia wymaga wydajnej produkcji załadunków mieszanych, elastyczności i szybkiej reakcji. Zamiast płyty grillującej, piecyka czy patelni, można używać poszczególnych półek, za pomocą inteligentnych załadunków mieszanych zwiększać wykorzystanie urządzenia i oszczędzać w ten sposób także czas oraz energię.



Care Control® inteligentny system czyszcząco-pielęgnacyjny zapewnia automatycznie higieniczną czystość oraz długotrwałe zachowanie wartości inwestycji. W zależności od zabrudzenia używanych jest tylko tyle energii, wody i chemii, ile konieczne. Całkowicie odpada konieczność odkamieniania. Daje to oszczędność czasu i pieniędzy.

Funkcje

- SelfCookingControl® z 9 trybami pracy: pieczeń duża, ryba, potrawy z jaj oraz desery, produkty krótko smażone, dodatki, wypieki, drób, produkty z ziemniaków, finishing (regeneracja potraw)
- HiDensityControl® – opatentowana technologia rozprowadzania energii w komorze roboczej Efficient

- LevelControl® ELC® – możliwość przyrządzania załadunków mieszanych z nadzorem pojedynczych półek i dostosowywaniem dla każdej półki czasu funkcji Finishing® w zależności od jej obciążenia
- 3 tryby konwekcyjno-parowe: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C
- ClimaPlus Control® – pomiar z dokładnością do 1% wilgotności, nastawy wilgotności i sterowania wilgotnością
- Gotowanie Delta-T do delikatnego przyrządzania dużych sztuk mięsa

Obsługa

- Samoucząca się obsługa, dostosowująca się do sposobu użytkownika urządzenia
- MyDisplay – samodzielnie konfigurowalny, dostosowany do użytkownika wyświetlacz obsługi (obrazy, teksty itd.)
- Kolorowy wyświetlacz TFT i ekran dotykowy z upraszczającą obsługę intuicyjną symboliką
- Centralne pokrętko nastawcze z funkcją „Push” do zatwierdzania wprowadzonych danych
- Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy)
- Pomoc, podręcznik obsługi oraz podręcznik użytkownika w trybie online

Czyszczenie, pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkownika

- CareControl – automatyczny system czyszcząco-pielęgnacyjny komory urządzenia i generatora pary – automatyczne rozpoznawanie stanu zabrudzenia i ogólnego stanu utrzymania urządzenia:
 - automatyczne wyświetlanie optymalnego programu czyszczącego i niezbędnej ilości chemii
 - automatyczne odkamienianie – połączenie do instalacji uzdatniania wody niekonieczne!
- Tabletki myjące (opakowanie próbne) i tabletki pielęgnacyjne Care (opakowanie próbne) RATIONAL
- Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- ServiceDiagnose-System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych

Elementy/cechy wyposażenia

- Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia
- Możliwość swobodnego zaprogramowania 350 programów (do 12 kroków każdy)
- 3-stopniowa regulacja nawilżania przy 30-260°C w trybie „gorące powietrze” oraz „kombinacja pary i gorącego powietrza”
- Rozszerzona funkcja nawilżania z regulacją wilgotności o dokładności 1%
- 5 programowanych prędkości wentylatora
- 5 poziomów garowania, programowane
- Cool Down do szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia
- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu
- Skala temperatury do wyboru w °C lub °F
- Nastawiany rodzaj dźwięku brzęczyka, regulowany kontrast wyświetlacza
- Nastawienie czasu godz./min. lub min./sek.
- Nastawienie czasu godz./min.
- Cyfrowe zegary
- Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
- Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciągłej
- Zegar czasu rzeczywistego 24 h
- Możliwość redukcji poboru mocy do 1/2 (wersja elektryczna)
- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
- Automatyczne odprowadzanie kondensatu
- System rozpraszania powietrza w komorze

PROFESJONALNE URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE

www.gastro-system.com.pl e-mail: biuro@gastro-system.com.pl

konto: Credit Agricole Bank Polska S.A. 91 1940 1076 3072 8787 0000 0000

- Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość n.p.m., klimat itd.)
- Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb
- Odchylana osłona wentylatora z szybkozłączkami
- Wbudowany hamulec wirnika
- Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzanie tłuszczu
- Drzwi urządzenia z podwójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylaną wewnętrzną szybą
- Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem również przy otwartych drzwiach
- Rynna na skropliny podłączona do instalacji odpływowej
- Blokada otwartych drzwi przy 120°/180°
- Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
- Weiskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi
- Wzdłużny układ przewodnic, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
- Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami
- Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran
- Zdejmowane, wychylane stelaże zawieszane z dodatkową przewodnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu
- Przewodnice w kształcie „litery U” z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek
- Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna - zgodny z DIN 1.4301

Higiena, bezpieczeństwo pracy i ergonomia

- Złącze Ethernet, np. do podłączenia do systemu kierowania kuchnią albo transmisji danych HACCP
- Złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania
- System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody
- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
- Dopuszczenie zgodnie z VDE do pracy bez nadzoru
- Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,60 m (urządzenia stołowe na oryginalnej szafce RATIONAL)
- Klamka z możliwością zamykania zatrzaśnięciem drzwi (działa zarówno przy wychyleniu w prawo jak i w lewo)

Podłączenie, ustawienie i dopuszczenia

- Deklaracja zgodności: CE
- Bezpieczeństwo elektryczne: VDE, UL, CUL, Dekra
- Bezpieczeństwo obsługi: GS
- Ogólna higiena: NSF
- Ochrona wody pitnej: SVGW, KIWA, WRAS
- Możliwość podłączenia do zasilania wodą zmiękczoną i/lub wodą ciepłą
- Dopuszczenie SVGW: stałe przyłącze odpływowe (przelew awaryjny zamontowany w urządzeniu)
- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5 (możliwość mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia strumieniem wody bieżącej o niskim ciśnieniu)
- Nóżki urządzenia z regulacją wysokości
- Drzwiczki serwisowe dostępne z przodu urządzenia
- Możliwość ustawienia na stole o głębokości 700 mm (6x1/1 GN i 10x1/1 GN)
- Możliwość mocowania do podłogi

CENA: 27 790,00 PLN +23% VAT

- ✓ **Promocja obejmuje dostarczenie, montaż oraz szkolenie przez Szefa kuchni Rational;**
- ✓ **Gwarancja: 24 miesiące;**
- ✓ **Czas promocji: do wyczerpania zapasów;**

