

# Especificações

## SelfCookingCenter® SCC XS 2/3 E (6 x 2/3 GN)

### Reference number:



### iCookingControl® - 7 modi di funzionamento



#### Função - Modo automático

iCookingControl com 7 modos de cozimento carne, aves, peixe, acompanhamentos, pratos à base de ovos, assados, finishing® para atingir facilmente os resultados de cozimento desejados com personalização automática das etapas de confecção.

#### Modo de Forno Combinado



Vapour entre 30° C e 130° C



Ar quente de 30° C a 300° C



Combinação de vapor e calor 30 °C-300 °C

#### HiDensityControl®



Distribuição patenteada de energia na câmara de cocção

#### iLevelControl ILC



Cargas mistas com acompanhamento individual das bandejas, dependente do tipo e quantidade da carga bem como do número de aberturas da porta.

#### Efficient CareControl



O Efficient CareControl reconhece a sujeira e a calcificação e os remove automaticamente.

#### Caracterização

- Aparelho de cozedura para a cozedura automática (modo automático) de Carne, Aves, Peixe, Legumes e Guarnições, Pratos à base de ovos/Sobremesas, Produtos de pastelaria/padaria, bem como, para o Finishing® automático. Com sistemas inteligentes para a optimização de cargas mistas na produção e na carta, assim como sistemas automáticos de limpeza e conservação.
- Forno de ar quente (modo de forno combinado) segundo DIN 18866 com catalisador em cerâmica integrado segundo DIN 18866 está incluído para a maioria dos métodos de cozedura utilizados na cozinha industrial e profissional, para a aplicação opcional de vapor e ar quente, seja em modo individual, sequencial ou combinado.

#### Segurança de trabalho

- Pastilhas de detergente e de conservação (detergente sólido) para maior segurança e protecção da saúde
- Transmissão de dados HACCP e atualizações de software por interfaces integradas de Ethernet e USB
- Limitador térmico de segurança para o gerador de vapor e para o aquecimento a ar quente
- Homologado para um funcionamento sem monitorização humana, segundo VDE
- Altura máxima das prateleiras 1,60 m com uso de um armário inferior original
- Ventilador com rotor de freio integrado
- Puxador da porta com função direita/esquerda e de fecho por empurrão

#### Operação

- Possibilidade de controle remoto do equipamento com software e aplicativo móvel
- iCC-Cockpit – Visão geral apoiada por gráficos sobre o clima atual da câmara de cozimento, o processo de cozimento seguinte previsto, histórico e previsões bem como opções para o final do cozimento
- iCC-Messenger – informação atuais sobre adaptações automáticas do processo de cozimento
- Monitor iCC– Vista geral de todas as adaptações automáticas do processo de cozimento
- 9 auto configurável, personalizável (imagens, texto, etc.)
- Modo registro – Determinação das etapas de cozimento ideais, controladas pela temperatura do núcleo para produtos calibrados para uso posterior sem sonda de temperatura do núcleo, com ponderação automática da quantidade a carregar
- Uso auto-intuitivo, adapta-se à rotina de utilização
- 8,5" Monitor cores TFT e ecrã táctil com símbolos intuitivos para fácil operação
- Controle de diversos equipamentos por um display do equipamento (os equipamentos devem estar conectados entre si)
- Função de ajuda online, manual de instruções de serviço e livro de cozinha

#### Limpeza, manutenção e segurança operacional

- Sistema de limpeza e de conservação automático, independente da pressão da rede, para forno e gerador de vapor
- 7 níveis de limpeza para a limpeza e conservação autónoma (sem monitorização), também durante a noite
- Limpeza e descalcificação automática de gerador de vapor
- Solicitação automática de limpeza com aviso do nível de limpeza e da quantidade de produto do grau de sujidade
- Visualização do grau de sujidade e estado do manutenção
- Sistema de diagnóstico com indicações automáticas de avisos de serviço
- Função Auto teste para ativar o teste do equipamento.

#### Equipamento

- Porta da câmara de confecção com vidro triplo e ventilação na parte traseira, dois vidros internos giratórios (para fácil limpeza) com revestimento especial com reflexo de calor
- Iluminação de LED para a câmara de confecção e as prateleiras – energeticamente económica, durável e pouca necessidade de manutenção
- Soquete do equipamento com vedação no entorno
- Tabuleiro longitudinal para 2/3, 1/2, 1/3 acessórios GN
- Grade de suspensão removível e basculante com flexíveis possibilidades de prateleira em 11 níveis
- Sensor do núcleo térmico com 6 pontos de medição, assim como correção automática em caso de introdução incorrecta e posicionador para o sensor de temperatura
- ClimaPlus Control® – medição, ajuste e regulação da humidade com exactidão percentual
- Memória de programação para, pelo menos, 1200 programas de cozedura com até 12 passos cada
- 3 níveis de vaporização de 30 °C a 260 °C com ar quente ou combinação
- Um Soquete de Ethernet integrado para conexão a um sistema baseado em nuvem, para gerenciamento dos processos de cocção, dados de serviço, APPCC e controle remoto da unidade
- Gerador de alta potência de vapor fresco com descalcificação automática
- Circulação dinâmica do ar na câmara de confecção pelo rotor reversível do ventilador com 5 velocidades do rotor, programável
- Sistema integrado de separação de gordura, sem filtro adicional de gordura, sem necessidade de serviços de manutenção
- Descalcificação automática – permite prescindir de sistemas para filtrar água
- Função Cool-Down para arrefecimento rápido do forno por meio dum rotor do ventilador
- Adaptação automática às particularidades do lugar de instalação (altitude, clima, etc.)
- Material interior e exterior em aço inoxidável 304 (DIN 1.4301)
- Ducha retrátil integrada
- Admite conexão fixa à tubagem de esgoto conforme à SVGW
- Alimentação de energia conforme as necessidades
- 5 velocidades programáveis de circulação do ar
- Arranque automático do aparelho com programação de data e hora de arranque

#### Aprovações/Labels



#### Projetistas:

### Informação técnica

<b>Tabuleiro longitudinal para:</b>	2/3, 1/2, 1/3 GN	<b>Ligação de água (tubo flexível de ar comprimido):</b>	3/4" / d 1/2"	<b>Potência "Vapor":</b>	5 kW
<b>Capacidade:</b>	6 x 2/3 GN	<b>Pressão de água:</b>	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar	<b>Potência "Ar quente":</b>	5 kW
<b>Largura:</b>	655 mm	<b>Ligação para descarga de água:</b>	DN 40 mm	<b>Ligação à rede</b>	<b>Protecção fusível</b>
<b>Profundidade:</b>	623 mm	<b>Carga conectada electricidade:</b>	5,3 kW	3 AC 220V	3x16A
<b>Altura:</b>	567 mm			50/60Hz	
<b>Peso (rede):</b>	72 kg			Tensões especiais a pedido Poder de extração: 1.000 m <sup>3</sup> /h	
<b>Peso (bruta):</b>	90 kg				

### Instalação

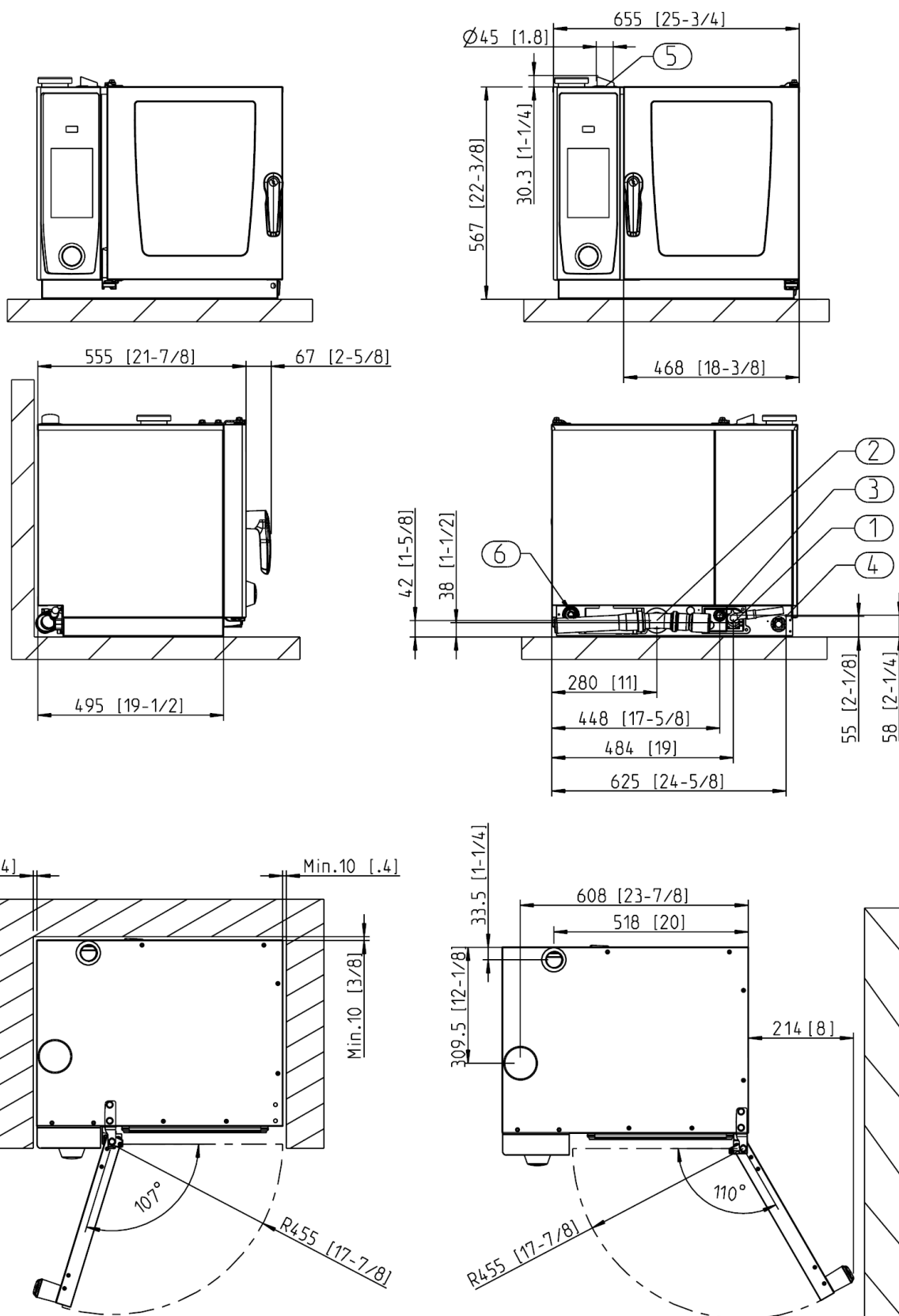
- Distância mínima no caso de fontes de calor no lado esquerdo 350 mm
- Em todos os outros países devem ser observadas as respectivas normas e regulamentos, que se apliquem localmente. Os padrões e regulamentos locais para sistemas de ventilação devem ser cumpridos.
- Para o uso adequado do ConnectedCooking, um cabo de rede com o conexão RJ45 deve ser fornecido. Para um desempenho ideal, uma conexão a cabo com uma taxa de transferência de dados de pelo menos 100 Mbps é preferida. Alternativamente uma conexão sem fio, com a utilização de um adaptador WLAN apropriado pode ser utilizada.

### Opções

- Batente à esquerda para porta do equipamento
- Contato sem potencial para indicador de operação
- Fecho de segurança
- Conexão para otimização de energia + Contato sem potencial para indicador de operação
- Voltagens especiais

### Acessórios

- UltraVent XS exaustor de condensação
- Conjunto de instalação inclusive cobertura de condensação UltraVent
- Recipientes, chapas, grelhas da norma gastronômica
- Armações inferiores
- Pastilhas de detergente e de conservação
- Lâmpada de aviso
- Suporte de parede para fixação do equipamento



1. Alimentação de água comum (água fria) 2. Ligação para descarga de água 3. Ligação eléctrica 4. Ligação equipotencial 5. Tubo de evacuação do ar DN 60 Distância mínima 50 mm Medidas em mm (polegadas)

**RATIONAL BRASIL**

Rua Cincinato Braga, 500 – 1º Andar – Bela Vista  
 São Paulo – SP, CEP: 01333-010  
 Tel.: +55 (11) 3372-3000, Fax.: +55 (11) 3372-3099

Visite-nos na Internet: [www.rational-online.br](http://www.rational-online.br)

Sujeiro a alterações técnicas que constituam um progresso tecnológico