

AUSSTATTUNG

SelfCookingCenter®

Funktionen

- SelfCookingControl® mit den 7 Betriebsarten:
Fleisch, Geflügel, Fisch, Beilagen, Eierspeisen, Backwaren, Finishing®
- HiDensityControl® - patentierte Verteilung der Energie im Garraum
- Efficient LevelControl® ELC® – Mischbeschickungen mit Individueller Einschubüberwachung und beladungsabhängiger Zeitanpassung für jeden Einschub
- Combi-Dämpfer-Modus mit den 3 Betriebsarten:
Dampf 30 °C-130 °C, Heißluft 30 °C-300 °C, Kombination aus Dampf und Heißluft 30°C-300 °C
- KlimaPlus Control® – prozentgenaue Feuchtigkeitsmessung, -einstellung und -regelung
- Automatische Finishing®-Prozesse für Teller-Bankett, Buffet, à la carte etc.
- Delta-T-Garen zum schonenden Garen von großen Fleischstücken

Bedienung

- Selbstlernende Bedienung, passt sich an das Nutzungsverhalten an MyDisplay – Selbstkonfigurierbare, benutzerspezifische Bedienanzeige (Bilder, Texte, etc.)
- TFT Farbdisplay und Touchscreen mit selbsterklärender Symbolik für einfachste Bedienung
- Zentrales Einstellrad mit „Push“-Funktion zur Bestätigung von Eingaben
- Nutzerabhängig einstellbare Bedien- und Programmsperre (3 Stufen)
- Online-Hilfefunktion, -Bedienhandbuch und –Anwendungshandbuch

Reinigung, Pflege und Betriebsicherheit

- CareControl – automatisches Reinigungs- und Pflegesystem für Garraum und Dampfgenerator,
 - Automatische Erkennung des Verschmutzungs- und Pflegezustandes
 - Automatische Anzeige der optimalen Reinigungsstufe und der Chemiemenge
 - Automatische Entkalkung
 - der Anschluss an eine Wasserenthärtung ist nicht erforderlich!
- RATIONAL Reiniger-Tabs (Probepackung) und Care-Tabs (Probepackung)
- Integrierte Handbrause mit Rückholautomatik, integrierter Wasserabsperrfunktion und stufenloser Strahl dosierung
- ServiceDiagnose-System (SDS) mit automatischer Anzeige von Servicemeldungen

Ausstattungsmerkmale

- Kerntemperaturfühler mit 6-Punktmessung
- Positionierhilfe für Kerntemperaturfühler
- 350 Programme mit bis zu 12 Schritten frei wählbar
- Beschwadern in 3 Stufen einstellbar von 30 °C–260 °C in Heißluft oder Kombination
- Erweiterte Beschwadungsfunktion mit prozentgenau einstellbarem Feuchtigkeitswert
- 5 Luftgeschwindigkeiten, programmierbar
- 5 Gärstufen, programmierbar
- Cool Down für die schnelle und sichere Garraumabkühlung
- Automatische Startzeitvorwahl mit Datum und Zeit einstellbar
- Temperatureinheit in °C oder °F einstellbar
- Summton einstellbar, Displaykontrast einstellbar
- Zeiteinstellung in Stunden/Minuten oder Minuten/Sekunden
- Digitale Temperaturanzeigen
- Anzeige von Ist- und Sollwerten
- Zeitschaltuhr digital, 0–24 Stunden mit Dauerstellung
- 24-Stunden-Echtzeituhr
- 1/2 Energie anwählbar (bei Elektro)
- Hochleistungs-Frischdampfgenerator mit automatischer Wasserbefüllung
- Flüsterleises Hochleistungsgebläse-Brennersystem (nur Gas)
- Automatische Wrasenwaschanlage
- Dynamische Luftverwirbelung
- Automatische Anpassung an den Installationsort (Höhe, Klima, etc.)
- Bedarfsgesteuerte Energiezufuhr
- Schwenkbares Luftleitblech mit Schnellverschlüssen
- Integrierte Lüfterradbremse
- Zentrifugale Fettabscheidung ohne zusätzlichen Fettfilter

- Gerätetür mit hinterlüfteter Doppelglasscheibe und schwenkbarer Innenscheibe
- Türtropfwanne mit Permanententleerung auch bei geöffneter Tür (*Tischgeräte*)
- Gerätetropfwanne mit Anschluss an Geräteablauf (*Tischgeräte*)
- Türraststellungen bei 120°/180°
- Berührungsloser Türkontaktschalter
- Steckbare, leicht zu wechselnde Türdichtung
- Seitliche Einfahrhilfen für Hordengestellwagen (*Standgeräte*)
- Längseinschub Typ 61, 101, 201 geeignet für 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8 GN-Behälter
- Längseinschub Typ 62, 102, 202 geeignet für 2/1, 1/1 GN-Behälter
- Fugenfrierer, wannenförmiger Hygiene-Garraum, runde Ecken, Schwallsicherung
- Halogen-Garraumbeleuchtung mit Ceranglas, schocksicher
- Herausnehmbare, schwenkbare Einhängestelle mit zusätzlicher Schiene für Fettauffangwanne (*Tischgeräte*)
- U-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Beschickung
- Hordengestellwagen mit beidseitiger Verriegelung, Tropfwanne mit Entleerung,
- Tandem-Laufrollen
- (2 mit Feststellbremse), Raddurchmesser 125 mm, Metallteile aus Edelstahl (*Standgeräte*)
- Garraumtür mit integrierter Dichtmechanik, kein Dampfaustritt bei Betrieb ohne Hordengestellwagen (*Standgeräte*)
- Werkstoff innen und außen Edelstahl DIN 1.4301

Hygiene, Arbeitssicherheit und Ergonomie

- Ethernet-Schnittstelle, z. B. zur Anbindung an Küchenleitsystem oder zur HACCP-Datenausgabe (Optional)
- USB-Schnittstelle zur HACCP-Datenausgabe auf USB-Stick oder für den einfachen Software-Update
- Betriebs- und Warnanzeigen, z. B. für Wassermangel
- Sicherheits-Temperaturbegrenzer für Dampfgenerator und Heißluftheizung
- Gemäß VDE für unbeaufsichtigten Betrieb zugelassen
- Maximale Einschubhöhe 1,60 m (bei Tischgeräten auf original RATIONAL Unterschrank)
- Türgriff für Einhandbedienung mit Zuschlag- und Rechts-/Linksfunktion (*Tischgeräte*)
- Türgriff für Einhandbedienung mit Zuschlagfunktion und Verriegelung (*Standgeräte*)

Anschluss, Aufstellung und Prüfzeichen

- Konformitätserklärung: CE
- Elektrische Sicherheit: VDE, UL, CUL, Dekra
- Gassicherheit: Gastec QA, AGA, CGA, SVGW, JIA, PCT
- Bediener-sicherheit: GS
- Allgemeine Hygiene: NSF
- Trinkwasserschutz: SVGW, KIWA, WRAS
- Anschlussmöglichkeit an Weich- und/oder Warmwasser
- Abwasser-Festanschluss nach SVGW zulässig
- Spritz- und Strahlwasserschutz IPX 5
- Höhenverstellbare Gerätefüsse
- Servicetür von vorne zugänglich
- Aufstellung auf 700 mm tiefen Tisch möglich (6 x 1/1 GN und 10 x 1/1 GN) (*Tischgeräte*)
- Bodenarretierung (*Standgeräte*)
- Sonderspannungen auf Anfrage
- Flüssig- oder Erdgas