

SelfCooking Center® 202

20 x GN 2/1 / 40 x GN 1/1



Description:

Appareil de cuisson pour la cuisson automatique (**mode SelfCooking Control®**) des grosses pièces de viande, cuissons minutes, volailles, poissons, garnitures, produits à base de pommes de terre, produits à base d'œufs, desserts, produits boulangers pâtisseries ainsi que Finishing®.

Inclus: four mixte compact pour les cuissons: vapeur, vapeur basse température, air pulsé, mixte.

9 modes de cuisson: mode SelfCooking Control®:

9 Modes automatiques: Grosses pièces de viandes, Cuissions minutes, Volailles, Poissons, Garnitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits boulangers pâtisseries, Finishing®.

3 modes de cuisson: mode four mixte:

3 Modes manuels:

Chaleur humide (vapeur) entre 30° C et 130° C

Chaleur sèche (air pulsé) de 30° C à 300° C

Combinaison de chaleur humide et de chaleur sèche 30° C-300° C

Sécurité du travail:

Hauteur maximale d'insertion 1,60 m lorsque l'appareil est installé sur une table de soubassement originale. Tabs d'agent nettoyeur et d'agent rinçant (sous forme solide) pour la protection optimale de la santé. Autorisation de fonctionnement non surveillé selon les normes VDE.

Fonction Mode automatique

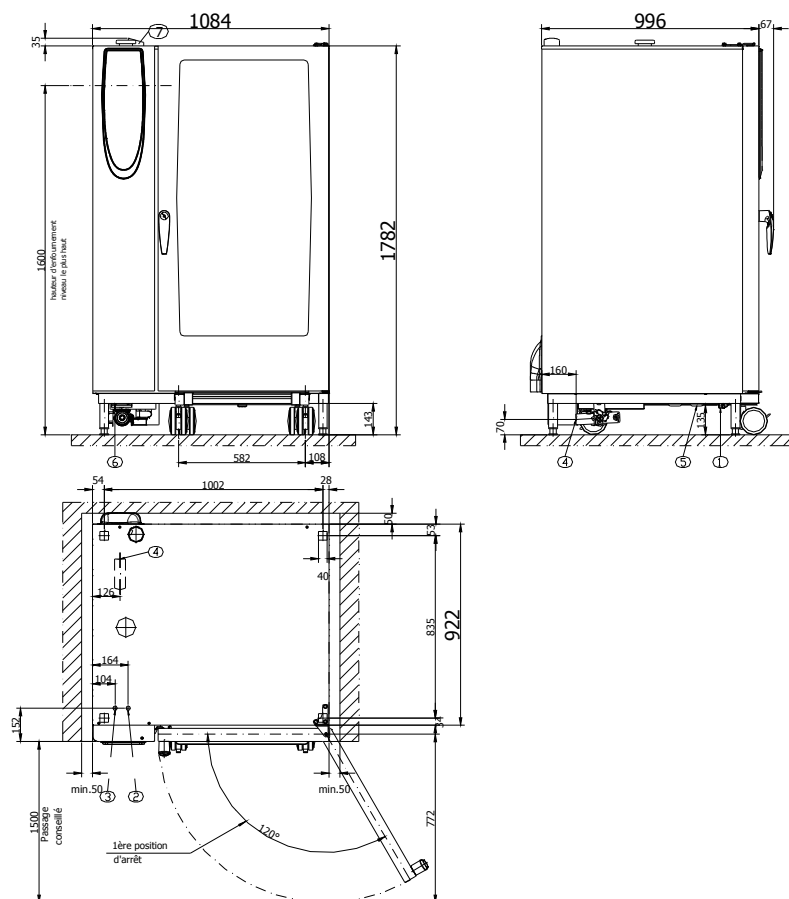
Dans les 9 Process de cuisson (Grosses pièces de viandes, Cuissions minutes, Volailles, Poissons, Garnitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits boulangers pâtisseries, Finishing®), le mode automatique reconnaît les exigences spécifiques au produit, la taille des aliments et la charge enfournée. Le temps de cuisson, la température ainsi que le climat de cuisson idéal sont ajustés en permanence en compte tenu du résultat désiré. Le temps de cuisson restant est affiché.

Fonction modes manuels

Cuisson en chaleur sèche, chaleur humide et mixte. L'humidité de l'enceinte est mesurée et réglée au % précis dans tous les modes de cuisson.

Équipement:

- Panneau de commande lisible de tout angle.
- Concept de commande auto-explicatif avec pictogrammes et textes lisible de tout angle, fonction d'aide, écran tactile, touches et molette de sélection rapide avec "push" de validation.
- Surveillance des niveaux avec programmation individuelle du temps pour enfournement à tour de rôle.
- 350 plages de programmation à 12 phases personnalisables et à mémoire texte.
- Système de nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson, indépendant de la pression du réseau, avec choix de 6 niveaux de nettoyage selon le degré de salissure, nettoyage sans surveillance aussi pendant la nuit avec possibilité de démarrage différé. Utilisation de Tabs de nettoyage pour éviter les manipulations risquées de détergents liquides.
- Hauteur maximale d'enfournement 1,60 m sur table support d'origine.
- Mesure précise et régulation de l'humidité dans l'enceinte par capteur; le taux d'humidité réel dans l'enceinte est réglable et consultable sur le panneau de commande.
- 5 vitesses de rotation de turbine, programmables.
- Fonction d'humidification programmable, de 30°C à 300°C pour les modes chaleur sèche et chaleur combinée.
- Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure avec calcul de correction et indicateur de mauvais piquage.
- Sonde de température à cœur non débouchable pour éviter les risques de perte.
- Positionneur de piquage de la sonde de température à cœur.
- Alimentation énergétique adaptée aux besoins.
- Douchette à jet variable avec enrouleur automatique intégré, sans connexion spécifique au réseau.
- Fonction d'arrêt de l'eau intégrée.
- Générateur de vapeur à production instantanée.
- Rinçage et vidange automatiques du générateur de vapeur par pompe.
- Niveau d'entartrage réel du générateur de vapeur est mesuré automatiquement par capteur; avertissement automatique quand le détartrage est nécessaire, l'état d'entartrage est consultable sur tableau de commande.
- Programme de détartrage dirigé par menu.
- Système de séparation des graisses intégré sans filtre à graisse et sans entretien.
- Fonction cool-down de descente en température rapide de la cellule.
- Arrêt de turbine intégré.
- Porte à double vitrage rétroventilée, nettoyage facile car vitre intérieure pivotante.
- Poignée de porte ergonomique (droitier/gaucher) verrouillable par simple claquement.
- Arrêt de porte 3 positions.
- Détection d'ouverture de porte.
- Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords.
- Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant.
- Système breveté de répartition du flux d'air pour une régularité de cuisson optimale.
- Déflexeur de turbine démontable sans outils.
- Ramasse gouttes à vidange automatique intégré dans la porte.
- Eclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène.
- Cuisson régulée par microprocesseur.
- Fonction HACCP avec stockage de la traçabilité des cuissions sur 7 jours. Edition via port USB.
- Sonnerie réglable.
- Affichage en langue étrangère réglable.
- Contraste de l'affichage réglable.
- Affichage de l'heure réelle.
- Affichage des temps au choix heures/minutes ou minutes/secondes.
- Démarrage de cuisson différé réglable (jour et heure).
- Fonction cuisson Delta.
- Unité de température réglable en °C ou en °F.
- Fonction demie énergie.
- Condenseur destructeur de buées intégré.
- Enfournement longitudinal pour bacs GN 2/1, 1/1.
- Cadre suspendus, amovibles et pivotants avec glissières anti-basculement espacées de 63 mm et niveau supplémentaire pour bac à jus.
- Profils des glissières en U avec encoches facilitant le chargement.
- Isolation thermique de tous les côtés.
- Pack d'autodiagnostic SAV: Service-Diagnose-System (SDS) avec affichage des messages de service.
- Thermostat de sécurité pour l'enceinte et le générateur de vapeur.
- Accès technique en façade par porte ouvrante.
- Témoins de fonctionnement et d'avertissement.
- Clapet anti-retour de série.
- Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie.
- Pieds réglables en hauteur.
- Construction inox 1.4301.
- Fonctionnement sans surveillance agréé VDE



- ① Alimentation d'eau générale (eau froide)
 - ② Alimentation eau froide dure
 - ③ Alimentation eau adoucie ou chaude
 - ④ Evacuation eaux usées
 - ⑤ Raccordement électrique
 - ⑥ Liaison équipotentielle
 - ⑦ Mise à l'air de l'évacuation
- Cotes en millimètres

Spécifications techniques SelfCooking Center® SCC 202 électrique

I x P x H :	1084 mm	996 mm	1782 mm	Raccordement Electricité :	
Poids net :	332 Kg			Puissance totale :	62 kW
Construction :	Inox 1.4301			Générateur :	54 kW
Normes :	CE - VDE - GS - UL - NSF - PCT - DVGW			Air Chaud :	60 kW
	KEMA - SVGW - KIWA			Tension :	3N AC 400V
				Protection :	4 x 100 A
Caractéristiques techniques :				Câble :	5G25 mm²
Niveau sonore :	< 70 dBa			Raccordement Eau :	
Dissipation thermique latente :	12500 kJ/h			Alimentation :	R 3/4"
Dissipation thermique sensible :	14286 kJ/h			Pression :	150 - 600 kPa
Extraction :	2500 m³/h			Evacuation :	DN 50 (T < 65 °C)
Indice de protection :	IP X5			Consommation :	60 L/h

* G 25 - G30 - G 31, nous consulter

Options:

- Ferrage de porte à gauche
- Fermeture de porte de sécurité
- Appareil à chariot d'enfournement
- Appareil à cadre suspendu spécial pour boulangers ou bouchers
- Port série RS 232
- Convertisseur RS 485
- Interface Ethernet
- Catalyseur intégré AeroCat®
- Version marine (German Lloyd)
- Modèle de sécurité/modèle prison
- Écoulement de la graisse intégrée
- Possibilité de raccordement au système Sicotronic
- Tensions spéciales
- Sonde spéciale sous-vide
- Clavier à icônes
- Protection du tableau de commande par porte verrouillable.
- Contact sans potentiel pour l'indicateur de fonction

Accessoires:

- Tables de soubassement
- Bouclier thermique pour paroi latérale gauche
- Grilles, bacs, plaques, CombiFry® (paniers à frire)
- Grille à volaille, CombiGrill®
- Cadre porte-assiettes
- Chariot de transport
- Thermocover
- Chariot d'enfournement et cadres suspendu pour boulangers ou bouchers
- Cadres suspendu pour boulangers ou bouchers
- UltraVent® système d'aspiration autonome à condensation
- Hotte intégrée
- Logiciel CombiLink®
- Logiciel de maintenance CombiCheck®
- Bacs de récupération des graisses
- Combi-Duo, Kit de superposition pour 2 appareils
- Dégraissant Steamnett et tabs d'agent de rinçage CleanJet®



FRIMA S.A.

4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM CEDEX
Web : www.frima.fr

Tél. : 03 89 57 05 55
Fax : 03 89 57 05 54
Email : cial@frima.fr