

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-rational-scc-201e-self-cooking-centere-5-senses-p-4883.html>



## Piec Rational SCC 201E, Self Cooking Centere 5 Senses

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| Cena brutto      | <b>82 990,00 zł</b> |
| Cena netto       | <b>67 471,54 zł</b> |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>     |
| Czas wysyłki     | <b>5 dni</b>        |
| Numer katalogowy | <b>SCC201E</b>      |
| Kod producenta   | <b>6</b>            |

### Opis produktu

## Profesjonalny Piec konwekcyjno-Parowy Typ 201 EL SELF COOKING CENTER RATIONAL

### Wersja elektryczna o pojemności 20 x 1/1 GN

**KUPUJESZ OD OFICJALNEGO DYSTRYBUTORA FIRMY RATIONAL**



**Piec Konwekcyjno-Parowy Self Cooking Center Typ 201 EL** to stacjonarne urządzenie z indywidualnymi rozwiązaniami. Oferowany piec to Mercedes w swojej klasie. Zastosowanie najnowszych technologii przez wykwalifikowaną kadrę inżynierów zaowocowało zbudowaniem niewielkiego kompaktowego urządzenia umożliwiającego realizację wielkich zadań.

Piec zapewnia jednoczesną **obróbkę różnorodnych potraw w tym samym czasie**. Potrawy podczas pieczenia poddane kombinacji **pary i suchego powietrza** zachowują swój aromat, barwę nie tracą witamin i minerałów oraz swojej masy. **Duża wydajność** umożliwia przygotowania **od 150 do 300 potraw w ciągu dnia**.

Dla **komfortu i higieny pracy** urządzenie wyposażone jest w **funkcję automatycznego czyszczenia**.

### Zastosowanie

Piec posiada **nieograniczone możliwości pieczenia** dzięki czemu zaspokoi potrzeby najbardziej wymagających klientów. Dzięki swojej **funkcjonalności** zastępuje wiele tradycyjnych urządzeń. Zastosowanie **nowoczesnej technologii** umożliwia wprowadzenie ponad **1200 programów gotowania** z których każdy może zawierać **12 etapów**.

### Urządzenie posiada trzy podstawowe tryby pracy:

**Tryb pary** umożliwia ustawienie temperatury w zakresie **od 30°C do 130 °C**, dzięki czemu potrawy możemy poddać następującym procesom; gotowanie na parze, duszenie, blanszowanie, dogotowywanie, pęcznienie, gotowanie w próżni, rozmrażanie oraz konserwowanie.

**Tryb gorące powietrze** umożliwia ustawienie temperatury w zakresie **od 30 °C do 300 °C**, dzięki czemu możemy piec, smażyć, grillować, zapiekać i glazurować potrawy.

**Tryb para i gorące powietrze** to kombinacja, która wytwarza wilgotno gorący klimat zapobiegający wysychaniu potraw. Ten tryb umożliwia ustawienie temperatury w zakresie **od 30 °C do 300 °C**, dzięki czemu możemy piec i wypiekać potrawy.

Wszystkie tryby przygotowania potraw posiadają **dodatkowe funkcje** do stosowania których wymagane jest zapoznanie się z zasadami działania pieca.

## Panel sterowania i obsługa

Za pomocą dużego i czytelnego **panelu sterowania** możemy intuicyjnie sterować wszystkimi funkcjami pieca. Podczas gotowania potraw na **kolorowym, dotykowym ekranie TFT** wyświetla się aktualny proces oraz przewidywany przebieg przyrządzania.

Korzystając z funkcji **iCC- i Cooking Control** kucharz nie musi martwić się że potrawa zostanie źle upieczona, wystarczy, że wybierze jaki końcowy efekt chce otrzymać. **Inteligentny system** kontroluje wszystkie parametry gotowania począwszy od temperatury po przez wilgotność i cyrkulację powietrza, dzięki czemu finalny produkt zaspokoi wymagania każdego szefa kuchni.

Funkcja **iLC- i Level Control** optymalizuje wykorzystanie komory roboczej a jednocześnie **oszczędza czas i energię**. Za jej pomocą możemy **gotować różne potrawy w jednym cyklu pracy**.

System posiada szereg zaprogramowanych **receptur**, które stanowią **tajemnicę firmy** i dostępne są w każdym produkcie Self Cooking Center. **Urządzenie zapamiętuje wprowadzone receptury** i umożliwia ich modyfikację w celu dążenia do doskonałości. Dzięki tej funkcji nawet niedoświadczony personel może wczytać zapisaną recepturę i upiec najsmaczniejszą potrawę.

## Bezpieczeństwo i higiena

Dla poprawy higieny piec posiada **ręczny spryskiwacz**, za pomocą **którego umycie komory** lub **dodania wody do potraw** jest banalnie proste.

Urządzenie jest w pełni zautomatyzowane nad wszystkimi elementami pieca narażonymi na zanieczyszczenie podczas pieczenia czuwa **system diagnostyczny Efficient Care Control**, który informuje na bieżąco o stanie urządzenia.

W przypadku znacznego zabrudzenia wyświetlany jest komunikat informujący o konieczności umycia pieca. Oferowany piec posiada **7 poziomów czyszczenia** w tym mycie i pielęgnację bez nadzoru, również w nocy.

**Złącze USB** umożliwia w każdej chwili pobranie z pieca informacji na temat kontroli HACCP oraz **transfer receptur i aktualizację oprogramowania**. **Analiza HACCP** ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przed ryzykiem wystąpienia niepożądanych bakterii podczas przebiegu wszystkich etapów gotowania.

## Wykonanie

**Piec Konwekcyjno-Parowy Self Cooking Center** to wysokiej klasy urządzenie gastronomiczne. Powstało z wysokojakościowych, solidnych materiałów, dzięki czemu może być **intensywnie eksploatowane** i to przez długie lata.

Niewielkich rozmiarów urządzenie jest w stanie pomieścić aż **10 pojemników 1/1 GN**. W odróżnieniu od innych modeli pieców **Self Cooking Center model 201 EL** posiada **podłączenie elektryczne**.

Wewnątrz komory znajduje się wzdłużny układ prowadnic, który zapewnia korzystanie z pojemników **1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN**.

## Okap - opcja dodatkowa

Podczas montażu pieców konwekcyjno-parowych musimy pamiętać o podłączeniu wentylacji. W modelu **Self Cooking Center Typ 201 EL** istnieje możliwość zamówienia **dedykowanego okapu** montowanego na urządzeniu. W okapie zastosowano **nowoczesną technologię odprowadzania oparów**, dzięki czemu doprowadzanie wentylacji z zewnątrz do urządzenia jest zbędne.

## Drzwi

Struktura drzwi jest niepowtarzalna. Zastosowanie **nowoczesnych materiałów**, które nie absorbują ciepła pozwala zaoszczędzić dodatkowo **10% kosztów energii**.

**Trzy wytrzymałe szyby** zamontowane są w sposób umożliwiający ich demontaż. Umycie szyb jest banalnie proste, co sprawia że potrawy będą zawsze dobrze widoczne.

Konstrukcja zawiasów sprawia, że drzwi **otwierają się na lewą stronę**.

## Odprowadzanie tłuszczu

Podczas pieczenia z potraw wydobywa się uciążliwy tłuszcz, który zanieczyszcza powietrze. Za **idealnie czyste powietrze** w oferowanym piecu odpowiada **centralny system odprowadzania tłuszczu**. Zastępuje on filtry powietrza, których wymiana w tego typu urządzeniach była uciążliwa i kosztowna.

Tłuszcz z komory odprowadzany jest do **pojemników zbiorczych**, których wymiana jest bezpieczna i prosta nawet podczas użytkowania pieca. **Zintegrowany odpływ tłuszczu** dostępny jest jako **opcja dodatkowa** z oryginalną podstawą pod piec nr produktu (UG II lub US IV).

## Cyrkulacja powietrza

Sterowanie systemem **cyrkulacji powietrza** odbywa się za pośrednictwem napędu, który w zależności od rodzaju potrawy

dopasuje kierunek i prędkość strumienia powietrza tak aby była **idealnie ugotowana**. W przypadku otwarcia komory ten sam system w jednym momencie blokuje napęd. Wpływa to na bezpieczeństwo i zapobiega wydobywaniu się ciepła i pary z urządzenia.

### Generator świeżej pary

**Wysokowydajny generator świeżej pary** zapewnia najwyższą jakość gotowanych potraw. Precyzyjnie ustawia temperaturę i nasycenie pod kątem danej potrawy. Zastosowanie nowoczesnych rozwiązań sprawia, że nie trzeba mieć stacji rozmiękczenia wody aby korzystać z generatora pary ponieważ posiada **automatyczne odkamienianie**.

### Czujnik temperatury

**6 czujników temperatury w komorze pieca** wraz z **sondą termiczną, wyposażoną w pięć czujników** posiada automatyczną korektę błędów przy nieprawidłowym włączeniu przyrządem w potrawę. Sonda odpowiada za precyzyjne określenie temperatury produktu i jej najzimniejszego punktu. Dzięki temu nasze potrawy będą zawsze idealnie upieczone.

### Wyposażenie dodatkowe (opcjonalnie)

**Piec Konwekcyjno-Parowy Self Cooking Center Typ 201 EL** za pomocą dodatkowego wyposażenia zastępuje pracę wielu tradycyjnych urządzeń gastronomicznych takich jak: piekarniki, trzony kuchenne, patelnie, grille itp.

#### Taca do grillowania i pieczenia

Taca ma podwójne zastosowanie z jednej strony posiada płaską powierzchnię i możemy piec produkty takie jak pizza i różnego rodzaju pieczywa, z drugiej strony powierzchnia ryflowana idealnie grilluje ryby, warzywa i inne potrawy.

**Ruszt w kratkę i paski** Podobnie jak taca ruszt można wykorzystać na dwa sposoby z jednej strony znajduje się wyprofilowana kratka a z drugiej paski, które nadadzą grillowanym potrawom niesamowity wzór. Ruszt posiada potrójną wytrzymałą na temperaturę warstwę ochronną, dzięki czemu może być intensywnie eksploatowany przez długie lata.

**Blacha do smażenia i pieczenia** Blachy do smażenia i pieczenia zostały wykonane z aluminium, dzięki czemu w łatwy sposób przewodzą ciepło a tym samym charakteryzują się niezwykłymi właściwościami, które zapobiegają przywieraniu.

**Multibaker** Multibaker to specjalnie wyprofilowana taca pokryta teflonem, która idealnie nadaje się do przygotowania dużej ilości potraw takich jak placki, jaja sadzone itp.

**CombiFry** ComboFry koszyk w kształcie brytfanny umożliwia przyrządzanie frytowanych potraw takich jak frytki, paluszki rybne itp. bez dodatku tłuszczu.

### 4 rolki z hamulcami postojowymi

Urządzenie jako opcja dodatkowa posiada również zestaw czterech rolek z hamulcami postojowymi. Dzięki czemu piec o wadze **268 kg** można bez większego problemu transportować w wybrane miejsce.

### Montaż i serwis

Oferujemy **profesjonalny montaż w cenie urządzenia** oraz własny serwis urządzeń Self Cooking Center.

### Dostawa

Wszystkie piece marki Rational są produkowane w Niemczech po złożeniu zamówienia. Czas dostawy to około **5 dni roboczych** od opłacenia zamówienia.

**Specyfikacja produktu**

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| Nr katalogowy                 | SCCB201 EL                   |
| Stan artykułu                 | Nowy                         |
| Materiał obudowy              | Stal szlachetna              |
| Moc urządzenia                | 37 kW                        |
| Moc w trybie ciepłe powietrze | 36 kW                        |
| Moc w trybie Para             | 36 kW                        |
| Zasilanie                     | 3 NAC 400V                   |
| Zabezpieczenie bezpieczniki   | 3x63 A                       |
| Dzienna ilość porcji          | 150 - 300                    |
| Długość przewodu zasilania    | 230 mm                       |
| Średnica przyłącza wody       | 3/4"                         |
| Odływ wody                    | DN 50                        |
| Ciśnienie wody                | 150 - 600 kPa / 0,15 - 6 Mpa |
| Pojemność                     | 20 x 1/1 GN                  |
| Szerokość urządzenia          | 879 mm                       |
| Głębokość urządzenia          | 791 mm                       |
| Wysokość urządzenia           | 1782 mm                      |
| Wzdłużny układ prowadnic      | 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN   |
| Zakres temperatury            | od 30 do 300 °C              |
| Waga                          | 268 kg                       |

**W skład zestawu wchodzi:**

- Piec konwekcyjno-parowy
- Zestaw startowy chemii czyszczącej
  - 8 x Care-Tabs
  - 16 x Reiniger-Tab
- Dowód zakupu - paragon/faktura VAT
- Instrukcja obsługi
- Gwarancja