

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/piec-rational-scc-61e-self-cooking-centere-5-senses-p-4884.html>

Piec Rational SCC 61E, Self Cooking Centere 5 Senses

Cena brutto	35 990,00 zł
Cena netto	29 260,16 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	5 dni
Numer katalogowy	SCC61E
Kod producenta	6

Opis produktu

Profesjonalny Piec konwekcyjno-Parowy Typ 61 EL SELF COOKING CENTER RATIONAL

Wersja elektryczna o pojemności 6 x GN 1/1

KUPUJESZ OD OFICJALNEGO DYSTRYBUTORA FIRMY RATIONAL



Piec Konwekcyjno-Parowy Self Cooking Center Typ 61 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 30 do 100 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 skutecznie **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 **6 pojemników 1/1 GN**. W odróżnieniu od innych modeli pieców **Self Cooking Center model 61 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 61 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 przyrządu 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 61 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.

Montaż i serwis

Oferujemy **profesjonalny montaż przez autoryzowanego serwisanta Rational w cenie urządzenia (jest to wymóg uznania gwarancji na piece Rational)** 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	SCCB61 EL
Stan artykułu	Nowy
Materiał obudowy	Stal szlachetna
Moc urządzenia	11 kW
Moc w trybie ciepłe powietrze	10,3 kW
Moc w trybie Para	9 kW
Zasilanie	3 NAC 400V
Zabezpieczenie bezpieczniki	3x16 A
Dzienna ilość porcji	30 - 100
Długość przewodu ręcznego spryskiwacza	90 mm
Długość przewodu zasilania	230 mm
Średnica przyłącza wody	3/4"
Odptyw wody	DN 50
Ciśnienie wody	150 - 600 kPa / 0,15 - 6 Mpa
Pojemność	6 x 1/1 GN
Szerokość urządzenia	847 mm
Głębokość urządzenia	776 mm
Wysokość urządzenia	782 mm
Wzdłużny układ prowadnic	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Zakres temperatury	od 30 do 300 °C
Waga	110 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