



Kapacitet

- > 5 långsgående gejderspår för 1/1 GN-tillbehör
- > Uttagbart standardinhängningsställ med 85 mm gejdavstånd
- > Stort utbud av tillbehör för olika tillagningsmetoder som grillning, bräsering eller bakning
- > För användning tillsammans med 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN-tillbehör och valfria tillbehör av bageristandard (400 x 600 mm)

Kombiläge

- > Ångkokning 30–130 °C
- > Varmluft 30–300 °C
- > Kombination av ånga och varmluft 30–300 °C

Beteckning

Intelligenta matlagningssystem med nätverksanslutning och driftsätten fågel, kött, fisk, äggrätter/dessert, tillbehör/grönsaker, bakverk och Finishing samt tillagningsmetoderna steka, koka, baka och grilla.

- > Kombiugn enligt DIN 18866 (i manuellt läge).
 - > För de tillagningsmetoder som används mest i det professionella köket.
 - > För användning av ånga och varmluft separat, efter varandra eller kombinerat.
- Du kan välja mellan följande intelligenta assistenter:

Intelligenta assistenter

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

iDensityControl är den intelligenta klimatstyrningen i iCombi Pro. Tack vare samspelet mellan sensorer, högeffektivt värmesystem och ånggenerator, samt den aktiva avfuktningen och den aktiva aktiv avfuktningen är alltid ugnsklimatet rätt. Den intelligenta luftcirkulationen gör för bästa möjliga energiöverföring till livsmedlet. Därmed säkerställs enastående produktivitet med hög kvalitet på maten, jämna resultat och minimal energiförbrukning.

iCookingSuite

iCookingSuite är matlagningssystemet i iCombi Pro. Till att börja med väljer användaren den tillagningsprocess som passar livsmedlet bland sju driftsätt och fyra tillagningsmetoder. Önskat tillagningsresultat anges också av användaren. Ugnen föreslår brynings- och tillagningsgradinställningar. Intelligenta sensorer läser av maträtternas storlek, mängd och status. Beroende av hur tillagningsprocessen fortskrider anpassas alla viktiga tillagningsparametrar som temperatur, ugnsklimat, lufthastighet och tillagningstid exakt på sekunder. Det önskade resultatet uppnås med högsta möjliga kvalitet på kortast möjliga tid. Om så önskas kan man gripa in i tillagningsprocessen och anpassa tillagningsresultatet. Användaren kan när som helst växla till iProductionManager eller manuellt läge. Med iCookingSuite kan man enkelt och utan övervakning minska tiden, råvarorna och energin vid standardiserad matkvalitet.

iProductionManager

iProductionManager organiserar produktionsprocessen intelligent och flexibelt. Bland annat genom att visa vilka produkter som kan tillagas tillsammans på olika gejdrar, ange en optimal turordning för rätter som ska tillagas och övervaka tillagningsprocessen. iProductionManager ger anvisningar om insättning och uttagning av maträtterna. Beroende av köksprocessen kan man placera bångarna (upp till två per nivå) placeras fritt eller arrangeras efter en bestämd sluttid. På samma sätt ordnar iProductionManager maträtternas ordningsföljd och gör inställningarna automatiskt. Användaren avgör om maträtterna ska tillagas energioptimerat eller tidsoptimerat. Enkla övervakningsuppgifter bortfaller och besparing av arbetstid och energi.

iCareSystem

iCareSystem är det intelligenta rengörings- och avkalkningssystemet i iCombi Pro. Det känner av aktuell nedsmutsning och igenkalkning och föreslår perfekt rengöringssteg samt kemikalimängd för nio rengöringsprogram. Den ultrasnabba mellanrengöringen rengör iCombi Pro på bara tolv minuter, alla rengöringsprogram kan köras på natten utan övervakning. På begäran stängs matlagningssystemet av automatiskt. Med mindre förbrukning av fosfatfria rengöringsprodukter, vatten och energi är iCareSystem extra sparsamt och miljövänligt. På så sätt är alltid iCombi Pro ren och hygienisk utan manuell arbetsinsats och till minimala kostnader. Som tillval finns även ett kemikaliebehållarsystem för en helt autonom rengöring.

Maskinbeskrivning och funktioner

Intelligenta funktioner

- > Intelligent klimatsstyrning med procentnoggrann mätning, inställning och kontroll av luftfuktigheten
- > Den faktiskt uppmätta luftfuktigheten i matlagnings-skåpet kan ställas in och hämtas
- > Dynamisk luftcirkulation i matlagnings-skåpet tack vare 1 intelligent reverserande högpresterande fläkthjul med 5 fläkthjulshastigheter, intelligent styrda och manuellt programmerbara
- > Intelligent styrning av tillagningsvägar med automatisk justering av tillagningsstegen för att uppnå det definierade önskade resultatet, t.ex. bryning och stekningsgrad, på ett säkert och effektivt sätt. Oberoende av operatör, matens storlek och lastmängd
- > Övervakning och beräkning av brunfärgning till sekunden baserat på Maillard-reaktionen för att återskapa optimala tillagningsresultat
- > Interagera i intelligenta tillagningsvägar eller byt från iCookingSuite till iProductionManager för maximal flexibilitet
- > Intelligent tillagningssteg för jäsning av bakverk
- > Individuell, intuitiv dra-och-släpp-programmering av upp till 1 200 matlagningsprogram med upp till 30 steg.
- > Enkel överföring av matlagningsprogram till andra matlagnings-system tack vare säker molnanslutning med ConnectedCooking eller via USB-minne
- > Automatiserat, intelligent planerings- och styrverktyg iProductionManager för optimal organisation av flera tillagningsprocesser och blandade laster. Automatisk stängning av planeringsluckor. Automatisk tids- eller energioptimering av planering och tillagning med måltid för att påbörja eller avsluta tillagning av mat samtidigt. Fullt mikrovågseffektläge kan aktiveras för att minimera tillagningstiderna under perioder med hög belastning.
- > Visuell signalering av lastnings- och lossningsanvisningar med hjälp av energibesparande LED-belysning
- > Automatisk återupptagning och optimalt slutförande av en tillagningsprocess efter strömavbrott som varat i mindre än 15 minuter
- > Intelligent rengöringssystem föreslår rengöringsprogram och erforderlig mängd rengöringsmedel baserat på graden av nedsmutsning av matlagnings-systemet
- > Visning av aktuell rengöringsstatus och avkalkningsstatus
- > Intelligent styrning av VarioSmoker (tillbehör) med hjälp av matlagningsvägar
- > Kondens- och frånluftshuv (tillbehör) med situationsanpassning av utsugsprestanda och överföring av servicemeddelanden.

Tillagningsfunktioner

- > Effektiv ånggenerator för optimal ångeffekt även vid låga temperaturer under 100 °C
- > Power Steam-funktion: ökad ångproduktion kan väljas för asiatiska applikationer
- > Integrerat, underhållsfritt fettavskiljningssystem utan extra fettfilter
- > Cool-down-funktion för snabb kylning av matlagnings-skåpet med valbar, extra snabb kylning genom vatteninsprutning
- > Kärntemperaturgivare med 6 mätpunkter och automatisk felkorrigering vid felaktiga mätningar. Positioneringshjälp för mjuka eller mycket små livsmedel som tillval (tillbehör)
- > Delta-T-tillagning för särskilt skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster
- > Exakt pensling, vattenmängd i ml kan ställas in i fyra steg i temperaturintervallet 30 °C–260 °C för varmluft eller kombination av ånga och varmluft
- > Digital temperaturvisning som kan ställas in i °C eller °F, visning av inställda och faktiska värden
- > Digital visning av kokskåpets luftfuktighet och tid, visning av inställda och faktiska värden
- > Tidsformat justerbart i 24-timmarsformat eller am/pm
- > 24-timmars realtidsklocka med automatisk omställning från sommar- till vintertid när den är ansluten till ConnectedCooking
- > Automatisk förval av starttid med inställbart datum och tid
- > Integrerad handdusch med automatisk återföring och två lägen för dusch eller stråle
- > Energibesparande LED-belysning med lång livslängd i matlagnings-skåpet med hög färgåtergivning för snabb identifiering av matlagningsstatus
- > Kostnadsfri telefonsupport för frågor gällande teknik och användningshjälp (ChefLine)

Arbets- och driftsäkerhet

- > Elektronisk säkerhetstemperaturbegränsare för ånggenerator och varmlufts-uppvärmning
- > Integrerad fläkthjulsbroms
- > Maximal beröringstemperatur på köksskåpets dörr på 73 °C
- > Maximal beröringstemperatur för köksskåpets dörr på 163 °F
- > Användning av rengöringspatroner vid användning av förvaringsalternativet: iCareSystem AutoDose för optimal arbetssäkerhet
- > Lagring och utmatning av HACCP-data via USB eller valfri lagring och hantering i den molnbaserade nätverkslösningen ConnectedCooking
- > Lagring och utmatning av HACCP-data via USB
- > Testad enligt nationella och internationella standarder för oövervakad drift
- > Gasapparater: H2 Ready - godkänd och certifierad (KIWA) för drift med gasblandningar som innehåller upp till 20 volymprocent väte
- > Maximal lådhöjd inte högre än 1,6 m vid användning av ett RATIONAL-underrede
- > Ergonomiskt dörrhandtag med höger/vänster-öppning och slamfunktion

Uppkoppling

- > Integrerat IP-skyddat Ethernet-gränssnitt för kabelanslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking
- > Integrerat WiFi-gränssnitt för trådlös anslutning till den molnbaserade uppkopplingslösningen ConnectedCooking
- > Integrerat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte
- > Central apparathantering, recept-, varukorgs- och programhantering, HACCP-datahantering, underhållshantering via den molnbaserade nätverkslösningen ConnectedCooking

Rengöring och skötsel

- > Automatiskt rengörings- och underhållssystem för kokskåp och ånggenerator, oberoende av trycket i elnätet
- > 9 rengöringsprogram för oövakad rengöring, även över natten, med automatisk rengöring och avkalkning av ånggeneratoren
- > Ultrasnabb rengöring på bara 12 minuter för praktiskt taget oavbruten, hygienisk produktion
- > Automatisk avstängningsfunktion efter rengöring för att minska energiförbrukningen
- > Rengöringsschema för att påminna dig om kommande rengöringar eller för att ställa in en tvångsrengöring säkerställer att rengöringsspecifikationerna följs.
- > Automatisk säkerhetsrutin efter strömavbrott säkerställer ett diskmedelsfritt köksskåp även efter att rengöringen har avbrutits

- > Användning av fosfat- och fosforfria rengöringsmedel i flikar och patroner.
- > Vid användning av lagringsalternativet iCareSystem: tillhandahållande av kemikalier i patroner för optimal arbetssäkerhet
- > Hygienisk, golvmonterad installation utan fötter för enkel och säker rengöring
- > 3-fönsterdörr till matlagningsskåp med bakre ventilation, speciell värmereflekterande beläggning och gångjärnsförsedda glastrutor för enkel rengöring
- > Material på in- och utsida i rostfritt stål DIN 1.4301, sömlös hygienisk kokkammare med rundade hörn och optimerat luftflöde
- > Enkel och säker extern rengöring tack vare ytor av glas och rostfritt stål samt skydd mot vattenstrålar från alla håll tack vare skyddsklass IPX5
- > Övervakningsalternativ för automatisk rengöring via den molnbaserade nätverkslösningen ConnectedCooking

Manövrering

- > Högupplöst 10,1 tum TFT-färgdisplay och kapacitiv pekskärm med självförklarande symboler för enkel, intuitiv manövrering med styrning med stryk- och svepgester
- > Ljudmeddelande och visuell display när användaren behöver ingripa
- > Centralratt med tryckfunktion för intuitivt val och bekräftelse av inmatningar
- > Mer än 55 språk kan ställas in för användargränssnittet och hjälpfunktionen
- > Grundläggande matlagningspreferenser för det landsspecifika köket kan väljas oberoende av det inställda apparatspråket. Det är möjligt att välja ett annat landsspecifikt kök
- > Speciellt anpassade tillagningsparametrar för internationella eller landsspecifika rätter kan väljas och startas oavsett vilket språk apparaten är inställd på
- > Omfattande sökfunktion i alla tillagningsvägar, applikationsexempel och inställningar
- > Kontextkänslig hjälp, som alltid visar det aktuella hjälpinnehållet för det innehåll som visas på skärmen
- > Starta applikationsexempel från hjälpfunktionen
- > Enkelt val av tillagningsvägar via 7 driftlägen från 4 tillagningsprocesser
- > Cockpitfunktion för visning av information om processerna inom en matlagningsväg
- > Individualisering och kontroll av användarprofiler och åtkomsträttigheter för att undvika handhavandefel
- > Interaktiva meddelanden om matlagningsvägar, uppmaningar till handling, smarta funktioner och varningar med Messenger
- > Tillval: Helt autonom rengöring för att säkerställa att hygienkraven uppfylls utan rengöringsinsatser och utan daglig hantering av kemikalier (tillval: iCareSystem AutoDose).

Installation, underhåll och miljö

- > Professionell installation av RATIONAL-certifierade tekniker rekommenderas
- > Fast anslutning av avloppsvatten tillåten enligt SVGW
- > Anpassning till installationsplatsen (höjd över havet) genom automatisk kalibrering
- > Kan användas utan vattenavhårdare och utan extra manuell avkalkning
- > Uppställning på golv eller mot väggen genom anslutning i sockelområdet *
- > Servicediagnostiksystem med automatisk visning av servicemeddelanden, självtestfunktion för aktiv kontroll av apparatens funktioner
- > Fjärrdiagnos via ConnectedCooking av certifierade RATIONAL-servicepartners
- > 2 års RATIONAL-garanti inkl. reservdelar, arbete och resor **.
- > Regelbundet underhåll rekommenderas. Underhåll av RATIONAL-servicepartner enligt tillverkarens rekommendationer
- > Energieffektivitet testad enligt ENERGY STAR och godkänd. Publicerat under www.energystar.gov

* För mer information, se installations- eller användarhandboken

** Villkor gäller, se tillverkarens garantiförklaring på www.rational-online.com

Tillval

- > Inhängningsställ och ventilationsplåt för tillbehör av bageristandard (400 x 600 mm)
- > Vänsterhängd ugnslucka
- > MarineLine – fartygsutförande
- > SecurityLine – säkerhets-/fängelseversion
- > MobilityLine – mobilt utförande
- > HeavyDutyLine – extra robust utförande
- > Inbyggd fettuppsamling
- > Beskickningsvagnspaket
- > Anslutning för energioptimeringsanläggning
- > Anslutning till driftövervakningen (potentialfria kontakter)
- > Skydd för kontrollpanelen
- > Säkerhetslås
- > Låsbar manöverpanel
- > Integrerat kemikaliebehållarsystem: iCareSystem AutoDose

Tekniska specifikationer

Mått och vikter

Mått (B x H x D)	
Tillagningssystem (slaktkropp)	850 x 754 x 775 mm
Matlagningssystem (totalt)	850 x 804 x 842 mm
Matlagningssystem med förpackning	935 x 960 x 955 mm
Maximal arbetshöjd översta hyllplanet*	≤ 1,60 m

*vid användning av motsvarande RATIONAL-underrede

Vikter	
Maximal lastmängd/insättning	15 kg
Maximal total fodermängd	30 kg
Vikt för elektrisk apparat utan förpackning	101 kg
Vikt för elektrisk apparat med förpackning	120 kg
Gasapparatens vikt utan förpackning	115 kg
Gasapparatens vikt med förpackning	134 kg

Anslutningsvillkor el

Spänning 3 NAC 400 V	
Elektriskt anslutna laster	10,8 kW
Ångkraft	9 kW
Varmluftsutgång	10,25 kW
Skydd	16 A
Typ av jordfelsbrytare	F/B
Spänning 3 AC 220 V	
Elektriskt anslutna laster	9,9 kW
Ångkraft	8,23 kW
Varmluftsutgång	9,38 kW
Skydd	32 A
Typ av jordfelsbrytare	B
Spänning 1 NAC 230 V	
Elektriskt anslutna laster	10,8 kW
Ångkraft	9 kW
Varmluftsutgång	10,25 kW
Skydd	50 A
Typ av jordfelsbrytare	F/B

Anslutningsvillkor gas

Gasol G30	
Nominell värmebelastning totalt	13,5 kW

- > Omfattande teknisk information om köksplanering och maskininstallation finns i planeringshandboken samt i installationsanvisningarna på vår företagskundportal.

Installationsförutsättningar

- > Om det förekommer värmekällor på maskinens vänstra eller högra sida måste det minsta avståndet till dessa vara 350 mm.
- > Landspecifika och lokala normer och föreskrifter, med hänsyn till installation och användning av industriella maskiner, ska följas. De lokala normerna och föreskrifterna för ventilationsanläggningar ska också beaktas.
- > För användning av ConnectedCooking krävs ett RJ45 nätverksuttag eller möjlighet för anslutning till WiFi (IEEE 802.11 a/g/n). För optimal effekt krävs en hastighet på 100 MB/s.

Godkännanden



NSF-certifiering

iCombi Pro (LM100) och iCombi Classic (LM200) är NSF-certifierade och finns med på NSF-listan.

Nominell värmebelastning ångdrift	12,5 kW
Nominell värmebelastning varmluftsdrift	13,5 kW
Nödvändigt anslutningsflödestryck	25–57,5 mbar
Naturgas H G20	
Nominell värmebelastning totalt	13 kW
Nominell värmebelastning ångdrift	12 kW
Nominell värmebelastning varmluftsdrift	13 kW
Nödvändigt anslutningsflödestryck	18–25 mbar

Gastillförsel/-anslutning: 3/4"
Fler gastyper och spänningar på begäran

Anslutningsvillkor gas

Spänning 1 NAC 230 V	
Anslutningsvärden gas	0,6 kW
Säkring	16 A
Jordfelsbrytare typ	F

Anslutningsvillkor vatten

Vattenanslutning (tryckslang) vardera	3/4"
Vattentryck (hydrauliskt tryck) vardera	1,0–10,0 bar
Maximalt flöde per matlagningssystem	12 l/min
Vattenavlopp vardera	DN 50
Max. korttidsavloppsmängd	0,4 l/s

Använd endast temperaturbeständiga avloppsrör

Anslutningsvillkor för frånluft och termisk belastning

Latent värmebelastning	569 W
Sensibel värmeavgång	680 W
Tröskelvärde (el)	55 dBA
Tröskelvärde (gas)	60 dBA

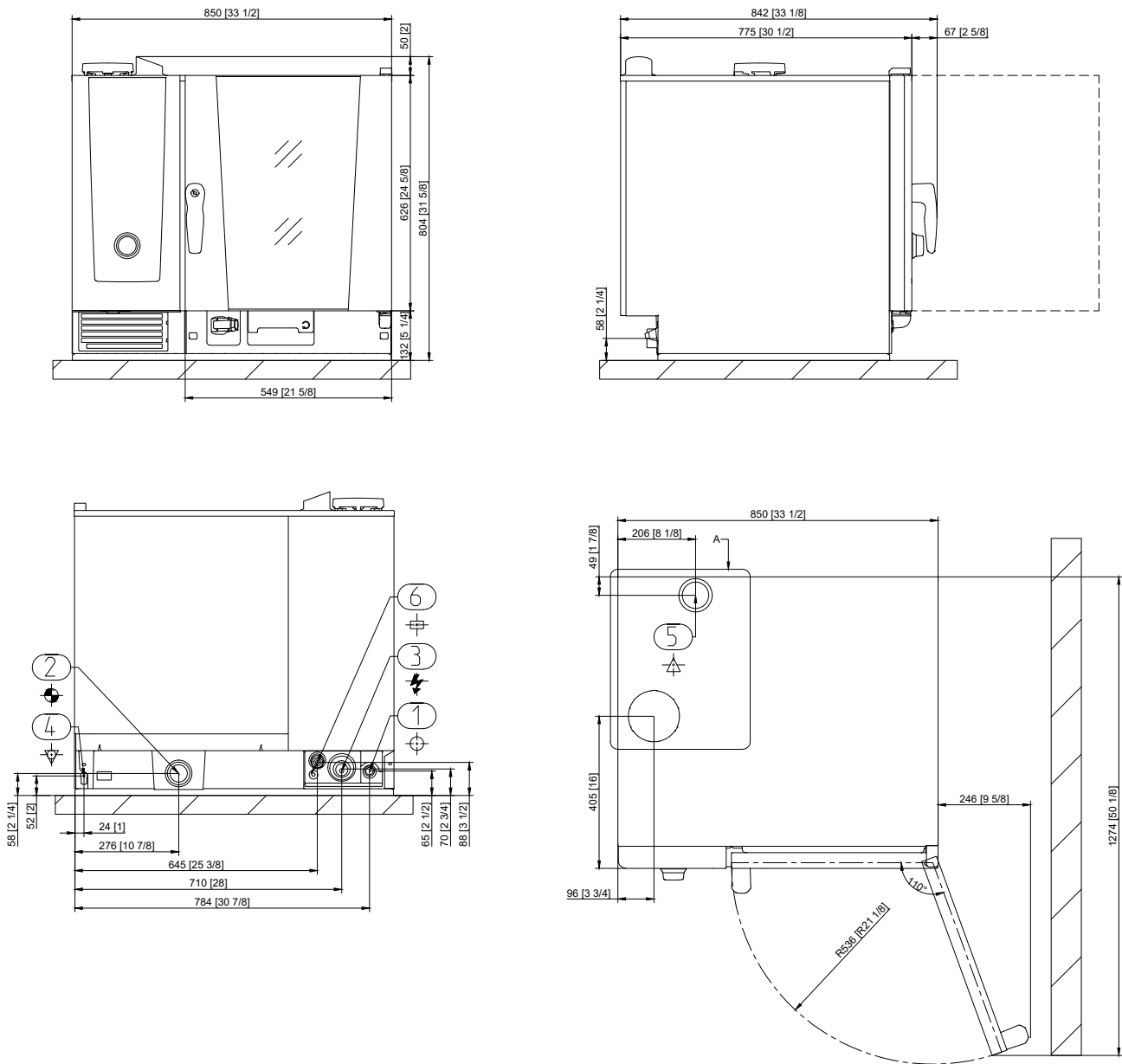
Anslutningsvillkor data

Datagränssnitt LAN	RJ45
Datagränssnitt Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minsta avstånd vid installationen

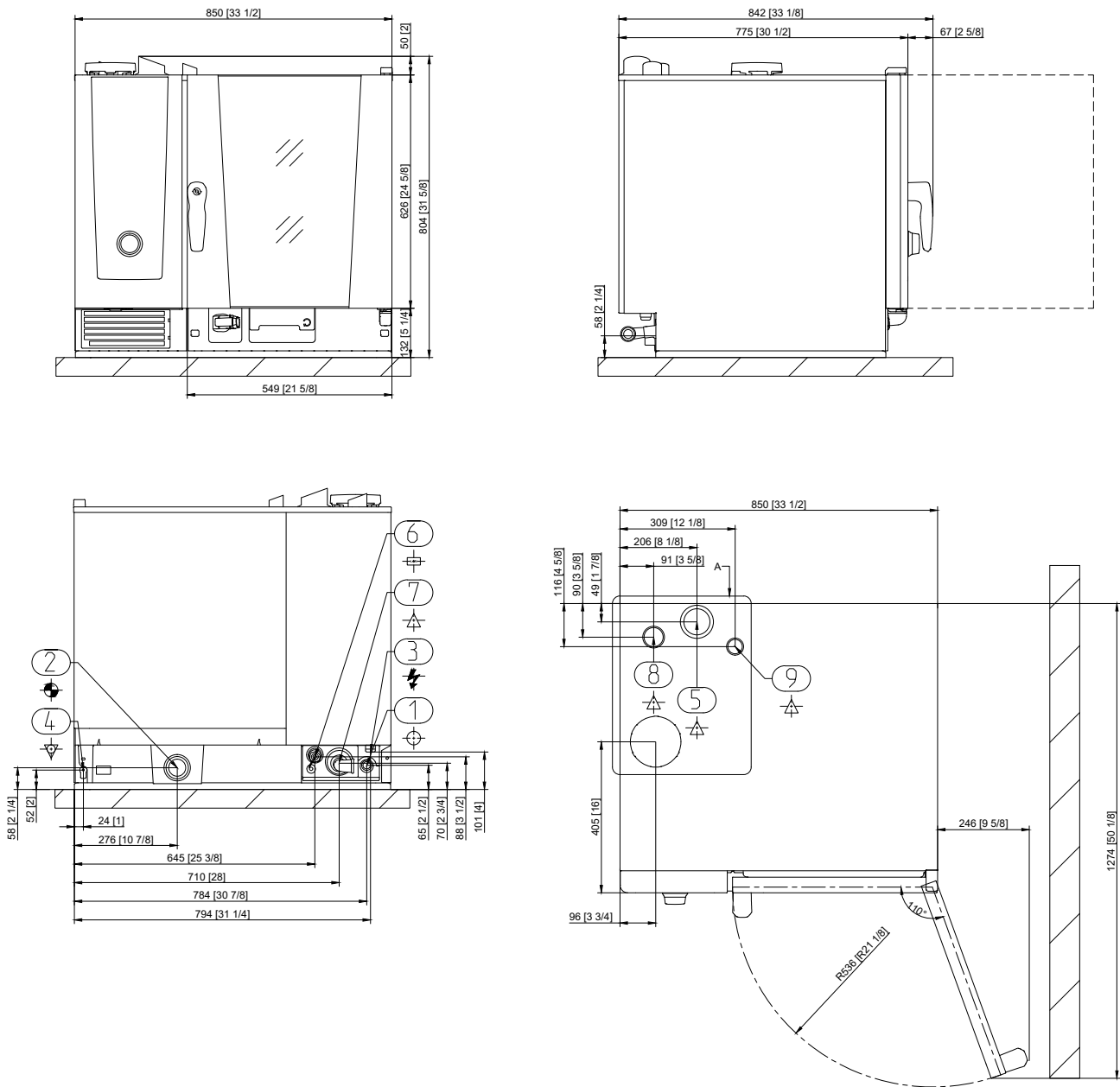
Minimiavstånd	Vänster	Bakom	Höger
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

Teknisk ritning el



1	Vattentillopp
2	Avlopp
3	Elanslutning
4	Potentialutjämning
5	Avluftningsrör
6	Ethernet-gränssnitt

Teknisk ritning gas



1	Vattentillopp
2	Avlopp
3	Elanslutning
4	Potentialutjämning
5	Avluftningsrör
6	Ethernet-gränssnitt
7	Gasanslutning
8	Frånlufts rör gas (ånga)
9	Frånlufts rör gas (hetluft)

Tillbehör

Tillbehör	Artikelnummer
RATIONAL Active Green-rengöringstabletter – garanterat bästa rengöringseffekt	
RATIONAL Care-tabletter – förhindrar effektivt kalkavlagringar	
Maskininstallationssats	
Väggmonteringssats för 6-1/1-enheter	
Stativ i olika utföranden – standard, med styrhjul eller fixerbara fötter av rostfritt stål	
Nivåutjämningsats för utjämnning av höjdskillnader och lutningar vid uppställning på bord och golv	
Mobil-byggsats med valsar och höjdujämnning för uppställning på golv	
Beskickningsvagn eller tallriksvagn – för enkel beskickning utanför matlagningssystemet	
Finishing-system för banketten	
Inskjutningsskena för beskickningsvagn och tallriksvagn	
Transportvagn för beskickningsvagn och tallriksvagn – standard och justerbar på höjden	
Combi-Duo-sats – för uppbyggnad av en Combi-Duo för gas- eller elugnar	
Värmesköld – för installation av en enhet bredvid en värmekälla, t.ex. en grill	
Kondensationsavbrytare – för omledning av ånga och kondens till det befintliga frånluftssystemet	
Flätkåpor – endast för elektriska ugnar	
UltraVent Plus ventilationskåpa – endast för elektriska ugnar	
UltraVent ventilationskåpa – endast för elektriska ugnar	
Ytterligare stötskydd för HeavyDutyLine	
RATIONAL USB-minne – för säker överföring av matlagningsprogram och HACCP-data	
VarioSmoker	

För ett perfekt matlagningsresultat finns ett brett utbud av matlagningstillbehör samt ytterligare information om tillbehör i tillbehörsbroschyren hos din återförsäljare eller på www.rational-online.com

Köksplanerare	RATIONAL Scandinavia AB
	Kabingatan 11, 212 39 Malmö Tfn +46 (0)40-680 85 00 Fax +46 (0)40-680 85 09 E-post: info@rational-online.com Besök oss på internet: www.rational-online.com