

# 数据表

## iCombi® Pro 6-1/1 E/G



### 容量

- › 6 对用于 1/1 GN 配件的支撑轨
- › 可取出标准挂架，装料层间距 68 mm
- › 大量配件用于各种烹饪方法，如烧烤、焖炖、烘焙
- › 可与1/1、1/2、2/3、1/3 GN配件使用，也可与烤盘规格配件（400 x 600毫米）使用

### 万能蒸烤箱模式

- › 可调节蒸汽 30° C - 100° C
- › 100° C条件下蒸制
- › 100° C以上传统蒸制
- › 热空气 30° C - 300° C
- › 蒸汽和热空气组合 30° C - 300° C

### 名称

智能且可联网的烹饪系统，具有禽类、肉类、鱼类、蛋类/点心、配餐/蔬菜、烘焙食品和 Finishing 等运行模式，以及煎烤、烧煮、烘焙和烧烤等烹饪方法。

- › 符合 DIN 18866 的万能蒸烤箱（采用手动模式）。
- › 适用于商业厨房的大多数烹饪方法。
- › 可单独、相继或组合使用蒸汽和热空气。

您可以使用以下智能助手：

### 智能辅助功能

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

#### iDensityControl

iDensityControl 是 iCombi Pro 的智能空气环境管理系统。凭借众多传感器、高性能加热系统和新鲜蒸汽发生器以及主动脱水除湿的共同作用，始终可以实现合适的烹饪空气气候。智能空气涡流能够向食物最优输入能量。由此可以确保出色的菜肴品质、均匀度和最低能耗，实现极高的生产效率。

#### iCookingSuite

iCookingSuite是iCombi Pro的智能烹饪功能。用户首先根据食材从7种运行模式和4种烹饪方法中选择合适的烹饪路径。用户还可以指定所需烹饪效果。设备会就变棕和烹饪程度设置给出建议。智能传感器可识别食物的大小、数量和状态。设备会根据烹饪进度不断调整温度、烹饪室气候、气流速度和烹饪时间等所有重要的烹饪参数。这样即可在最短时间内以最佳品质实现所选择的预期效果。根据需要，用户可以干预烹饪过程和调整烹饪效果。用户可以随时切换到 iProductionManager 或手动模式。借助 iCookingSuite，用户可以在实现标准化菜肴品质的过程中轻松节省时间、原料和能源，而且没有控制方面的支出。

#### iProductionManager

iProductionManager 可智能、灵活地组织烹饪过程。其中包括哪些食物可以在不同装料层上同时烹饪、最佳菜肴烹制顺序以及对烹饪流程的监控。iProductionManager 通过发出有关装料或取走菜肴的提示来支持用户。根据厨房流程，点餐单（每个装料层最多 2 个）可以自由放置或者与特定目标时间关联。iProductionManager 会相应地智能排列菜肴顺序并自动做出正确设置。用户可决定是以节能方式还是以省时方式烹饪菜肴。整个过程无需监管，节省工作时间和能源。

#### iCareSystem

iCareSystem是iCombi Pro的智能清洁和除水垢系统。该系统检测当前的污染程度和结垢程度，并从 9 个清洗程序中建议理想清洁等级和化学品用量。超快临时清洁只需 12 分钟即可完成对 iCombi Pro 的清洗，而且所有清洗程序还可以无人值守地在夜间运行。清洗结束后，设备可以根据需要自动关机。iCareSystem 特别经济环保，在清洗过程中使用不含磷酸盐的保养片，而且耗费很少的水和能源。无需手动工作，只需极少的成本，即可保持iCombi Pro洁净卫生。也可选配清洁剂储存系统，实现全自动清洗。

## 设备描述和功能特点

### 智能功能

- 智能气候管理，可进行精确的湿度百分比测量、设置和控制
- 可设置和调用烹饪柜中的实际测量湿度
- 烹饪柜内的动态空气流通得益于 1 个智能反向高性能风轮，风轮有 5 种转速，可智能控制和手动编程
- 智能控制烹饪路径，自动调整烹饪步骤，以安全高效地达到所需的效果，如褐变和熟度。不受操作员、食物大小和装载量的影响
- 根据 Maillard 反应监测和计算褐变程度，以再现最佳烹饪效果
- 干预智能烹饪路径或从 iCookingSuite 切换到 iProductionManager，以获得最大的灵活性
- 用于烘焙食品打样的智能烹饪步骤
- 个人直观的拖放式编程，最多可设置 1,200 个烹饪程序，最多 30 个步骤。
- 通过 ConnectedCooking 安全云连接或 U 盘，可轻松将烹饪程序传输到其他烹饪系统
- 自动化、智能化的 iProductionManager 计划和控制工具，用于优化组织多个烹饪流程和混合负荷。自动关闭计划缺口。自动优化计划和目标时间烹饪的时间或能源，以便同时开始或完成烹饪。可激活全微波功率模式，最大限度地缩短高峰期的准备时间。
- 使用 LED 节能灯发出装卸提示的视觉信号
- 断电少于 15 分钟后，自动恢复并以最佳状态完成烹饪过程
- 智能清洁系统可根据烹饪系统的脏污程度建议清洁程序和所需的护理产品用量
- 显示当前清洁状态和除垢状态
- 利用烹饪路径对 VarioSmoker（配件）进行智能控制
- 冷凝和排风阀盖（附件），可根据情况调节抽排性能和传输服务信息。

### 烹饪功能

- 蒸汽发生器功能强大，在温度低于 100° C 时也能实现最优蒸汽输出
- 强力蒸汽功能：可为亚洲应用选择更高的蒸汽输出量
- 集成式免维护油脂分离系统，无需额外的油脂过滤器
- 烹饪柜快速冷却的降温功能，可选择通过注水进行额外快速冷却
- 核心温度探头，带 6 个测量点，测量错误时自动纠错。用于软质或非常小的食物的可选定位辅助装置（附件）
- Delta-T 烹调技术，烹调过程特别柔和，烹调损失最小
- 精确湿化，加水量以毫升为单位，可分为 4 级在 30° C-260° C 温度范围内为热空气或蒸汽和热空气组合进行调节
- 数字温度显示屏，可调节温度单位为 ° C 或 ° F，显示设定值和实际值
- 数字显示烹饪柜湿度和时间，显示设定值和实际值
- 时间格式可按 24 小时制或上午/下午调整
- 24 小时实时时钟，连接 ConnectedCooking 时可自动从夏令时切换到冬令时
- 自动预选启动时间，可调节日期和时间
- 内置手持喷淋器，带有自动返回功能以及可切换的喷洒和射流功能
- 烹饪柜内的 LED 节能长效照明，显色性高，可快速识别烹饪状态
- 免费咨询热线提供技术和应用支持（ChefLine 厨师热线）

### 工作和运行安全

- 蒸汽发生器和热风加热器的电子安全温度限制器
- 内置风轮制动器
- 烹饪柜门触摸温度最高 73 ° C
- 最高烹饪柜门触摸温度为 163 ° F
- 在使用存储选项时使用清洁盒：iCareSystem AutoDose，实现最佳工作安全性
- 通过 USB 或可选的云网络解决方案 ConnectedCooking 存储和管理 HACCP 数据并进行输出
- 通过 USB 存储和输出 HACCP 数据
- 根据国家和国际标准进行测试，可在无人看管的情况下运行
- 燃气设备：H2 Ready - 经批准和认证（KIWA），可使用氢气含量最高达 20% 的混合气体
- 使用 RATIONAL 底架时，抽屉最大高度不超过 1.6 米
- 符合人体工程学的门把手，具有右开/左开和关门功能

### 联网

- 集成以太网接口符合 IP 防护标准，用于有线连接到基于云的网络解决方案 ConnectedCooking
- 集成 USB 接口，用于本地数据交换
- 通过 ConnectedCooking 云网络解决方案进行中央设备管理、食谱、购物篮和程序管理、HACCP 数据管理、维护管理

### 清洁与保养

- 烹饪柜和蒸汽发生器的自动清洁和维护系统，不受电源压力影响
- 9 种清洁程序，可在无人看管的情况下进行清洁，甚至可隔夜进行清洁，蒸汽发生器可自动清洁和除垢
- 超快速清洁仅需 12 分钟，几乎可实现不间断的卫生生产
- 清洁后自动关机功能可降低能耗
- 清洁时间表可提醒您即将进行的清洁或设置强制清洁，确保遵守清洁规范。
- 断电后的自动安全例行程序，确保即使在取消清洁后烹饪柜也不含洗涤剂
- 在标签和墨盒中使用磷酸盐和无磷清洁剂。
- 在使用 iCareSystem 存储选项时：将化学品装入药盒，以确保最佳工作安全
- 卫生的嵌入式地板安装，无需支脚，便于安全清洁
- 三层烹饪柜门，带后部通风装置、特殊热反射涂层和旋转玻璃板，便于清洁
- 内外材料均为 DIN 1.4301 不锈钢，无缝卫生烹饪柜带有圆角和优化的气流
- 玻璃和不锈钢表面，外部清洁方便安全，IPX5 防护等级，可抵御来自各个方向的喷射水流
- 可通过基于云的 ConnectedCooking 网络解决方案监控自动清洁情况

### 操作

- 高分辨率 10.1 英寸 TFT 彩色显示屏和电容式触摸屏，符号含义一目了然，只需触按或滑动，操作简单直观
- 需要用户干预时会有声音提示和视觉显示
- 带按压功能的中央转盘，可直观地选择和确认项目
- 用户界面和帮助功能可设置超过 55 种语言
- 可独立于设定的设备语言选择各国菜肴的基本烹饪偏好。可以选择其他国家的菜肴
- 可为国际菜肴或国家菜肴选择专门定制的烹饪参数，并独立于设置的设备语言开始烹饪
- 在所有烹饪路径、应用示例和设置中具有广泛的搜索功能
- 上下文相关帮助，始终显示当前屏幕内容的帮助内容
- 通过帮助功能启动应用示例
- 通过 7 种操作模式从 4 个烹饪过程中简单选择烹饪路径

- › 驾驶舱功能，显示烹饪路径内的流程信息
- › 对用户配置文件和访问权限进行个性化设置和控制，避免操作失误
- › 烹饪路径、提示、智能功能和信使警告的互动信息
- › 可选项：完全自主清洁，确保卫生要求，无需进行清洁工作，也无需每天处理化学品（可选项：iCareSystem AutoDose）。

#### 安装、维护和环境

- › 建议由 RATIONAL 认证的技术人员进行专业安装
- › 根据SVGW标准，可连接固定废水管道
- › 通过自动校准适应安装位置（海拔高度）
- › 无需水软化系统和额外的手动除垢即可运行
- › 通过基座区域中的连接与地面或墙壁齐平安装\*
- › 服务诊断系统可自动显示服务信息，自检功能可主动检查设备功能
- › 由经过认证的RATIONAL服务合作伙伴通过ConnectedCooking进行远程诊断
- › 2 年 RATIONAL 保修，包括零件、人工和差旅 \*\*。
- › 建议定期维护。由 RATIONAL 服务合作伙伴按照制造商的建议进行维护
- › 通过能源之星（ENERGY STAR）能效测试。发表于 [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)
- \* 详见安装或规划手册
- \*\* 条件适用，请参见 [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) 上的制造商保修声明。

#### 选装配置

- › 烤盘规格配件（400 x 600毫米）的挂架和导风板
- › 左开烹饪室门
- › MarineLine - 船用版
- › SecurityLine - 安全版/监狱版
- › MobilityLine - 移动版
- › HeavyDutyLine - 特高负荷版
- › 集成式排油装置
- › 搁架平台车套件
- › 节能设备接口
- › 运行监控接口（无电位触点）
- › 操作面板的保护盖板
- › 安全门闭锁装置
- › 可上锁的操作面板
- › 集成式清洁剂储存系统：iCareSystem AutoDose

技术规格

尺寸和重量

| 尺寸（宽 x 高 x 深） |                    |
|---------------|--------------------|
| 烹饪系统（胴体）      | 850 x 754 x 775 毫米 |
| 炊事系统（总计）      | 850 x 804 x 842 毫米 |
| 带包装的烹饪系统      | 935 x 960 x 955 毫米 |
| 上层货架最大工作高度*   | ≤ 1,60 m           |

\*使用相应的 RATIONAL 底架时

| 重量          |        |
|-------------|--------|
| 最大装载量/插入量   | 15 千克  |
| 最大进料总量      | 30 千克  |
| 不含包装的电器重量   | 101 千克 |
| 电器重量（含包装）   | 120 公斤 |
| 不含包装的燃气设备重量 | 115 千克 |
| 燃气设备重量（含包装） | 134 千克 |

电气连接条件

| 电压 3 NAC 400 V |          |
|----------------|----------|
| 电气连接负载         | 10.8 千瓦  |
| 蒸汽动力           | 9 千瓦     |
| 热风输出           | 10.25 千瓦 |
| 保护             | 16 A     |
| RCD 类型         | F/B      |
| 电压 3 交流 220 伏  |          |
| 电气连接负载         | 9.9 千瓦   |
| 蒸汽动力           | 8.23 千瓦  |
| 热风输出           | 9.38 千瓦  |
| 保护             | 32 A     |
| RCD 类型         | B        |
| 电压 1 NAC 230 V |          |
| 电气连接负载         | 10.8 千瓦  |
| 蒸汽动力           | 9 千瓦     |
| 热风输出           | 10.25 千瓦 |
| 保护             | 50 A     |
| RCD 类型         | F/B      |

燃气连接条件

| 液化气 G30 |         |
|---------|---------|
| 总额定热负荷  | 13.5 kW |

- ＞ 要使用 ConnectedCooking，现场必须提供 RJ45 网络接口。为实现最佳性能，需要至少 100 MB/s 的数据传输速率。
- ＞ 在我们商业客户门户网站上的规划手册以及安装手册中，您可以找到有关厨房规划和设备安装的全面技术信息。

安装条件

- ＞ 如果有热源影响设备左侧或右侧，那么间距必须至少为350毫米。
- ＞ 必须遵守各国各地与商业烹饪设备的安装及运行有关的标准和规定。还必须考虑当地关于室内通风设备的规定和标准。
- ＞ 要使用ConnectedCooking，现场必须提供RJ45网络接口或可以连接到无线局域网（IEEE 802.11 a/g/n）。为实现最佳性能，需要至少 100 MB/s 的数据传输速率。

认证



NSF 认证

iCombi Pro (LM100) 和iCombi Classic (LM200) 通过NSF认证，可在NSF列表中查看。

| 蒸制模式额定热负荷 | 12.5kW       |
|-----------|--------------|
| 热风模式额定热负荷 | 13.5 kW      |
| 所需接头流动压力  | 25-57.5 mbar |
| 天然气 H G20 |              |
| 总额定热负荷    | 13kW         |
| 蒸制模式额定热负荷 | 12kW         |
| 热风模式额定热负荷 | 13kW         |
| 所需接头流动压力  | 18-25 mbar   |

燃气进气/接口： 3/4’’  
请垂询其他燃气类型和电压

燃气连接条件

| 电压 1 NAC 230 V |        |
|----------------|--------|
| 燃气连接功率         | 0.6 kW |
| 熔断器            | 16 A   |
| RCD 型          | F      |

进水连接条件

|            |               |
|------------|---------------|
| 进水口（耐压软管）  | 3/4 ‘ ‘       |
| 水压（流动压力）   | 1.0 – 6.0 bar |
| 每个烹饪系统最大流速 | 12 l/min      |
| 出水口        | DN 50         |
| 最大瞬时排水量    | 0.4 l/s       |

只可以使用耐高温的排水管

排气连接条件和热负荷

|          |        |
|----------|--------|
| 潜热负荷     | 569 W  |
| 显热负荷     | 170W   |
| 噪声级（电气型） | 55 dBA |
| 噪声级（燃气型） | 60 dBA |

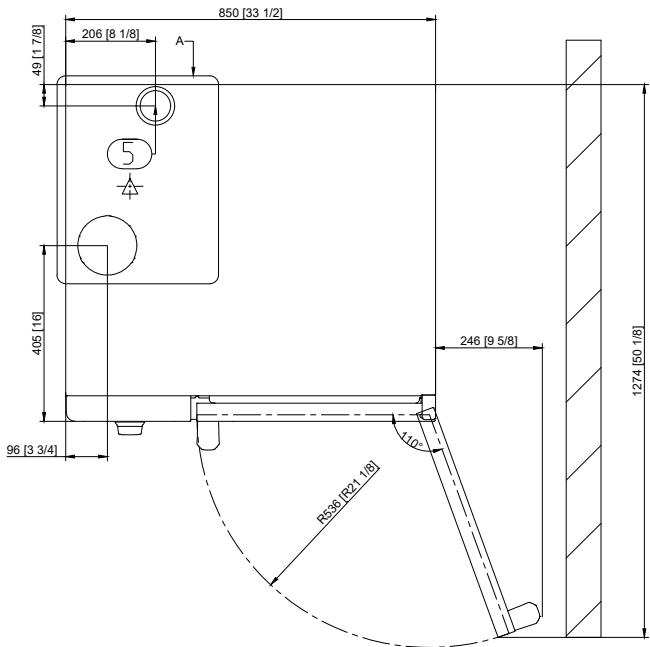
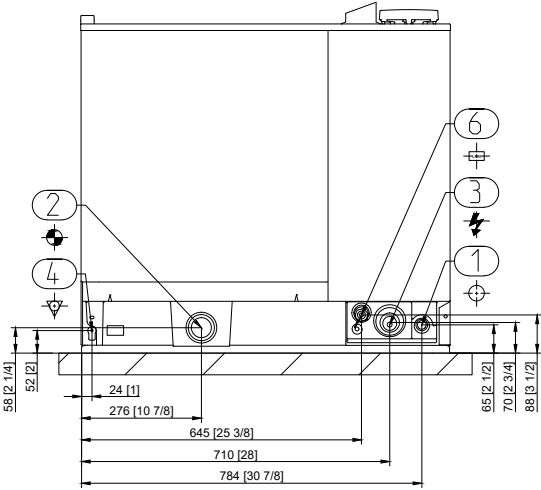
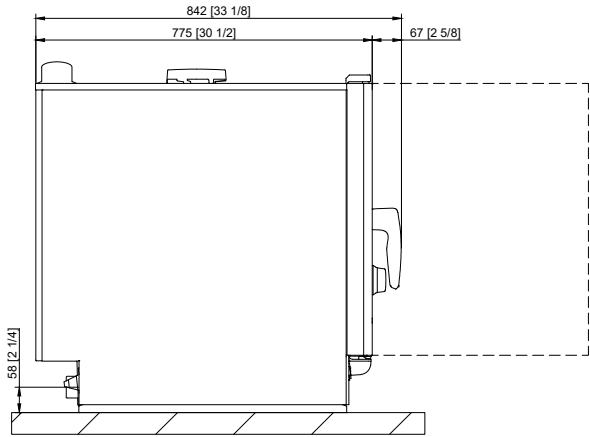
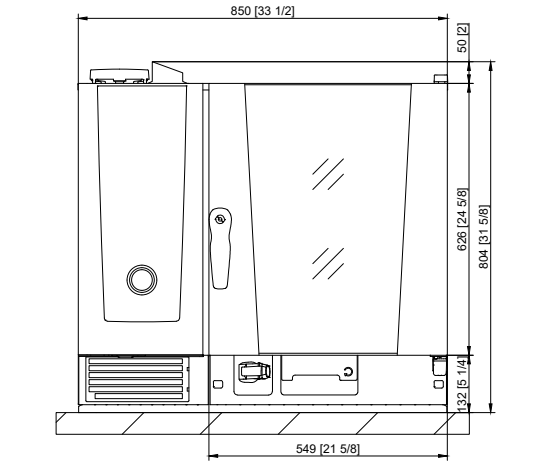
连接条件数据

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| LAN 数据接口  | RJ45              |
| Wifi 数据接口 | IEEE 802.11 a/g/n |

最小安装间距

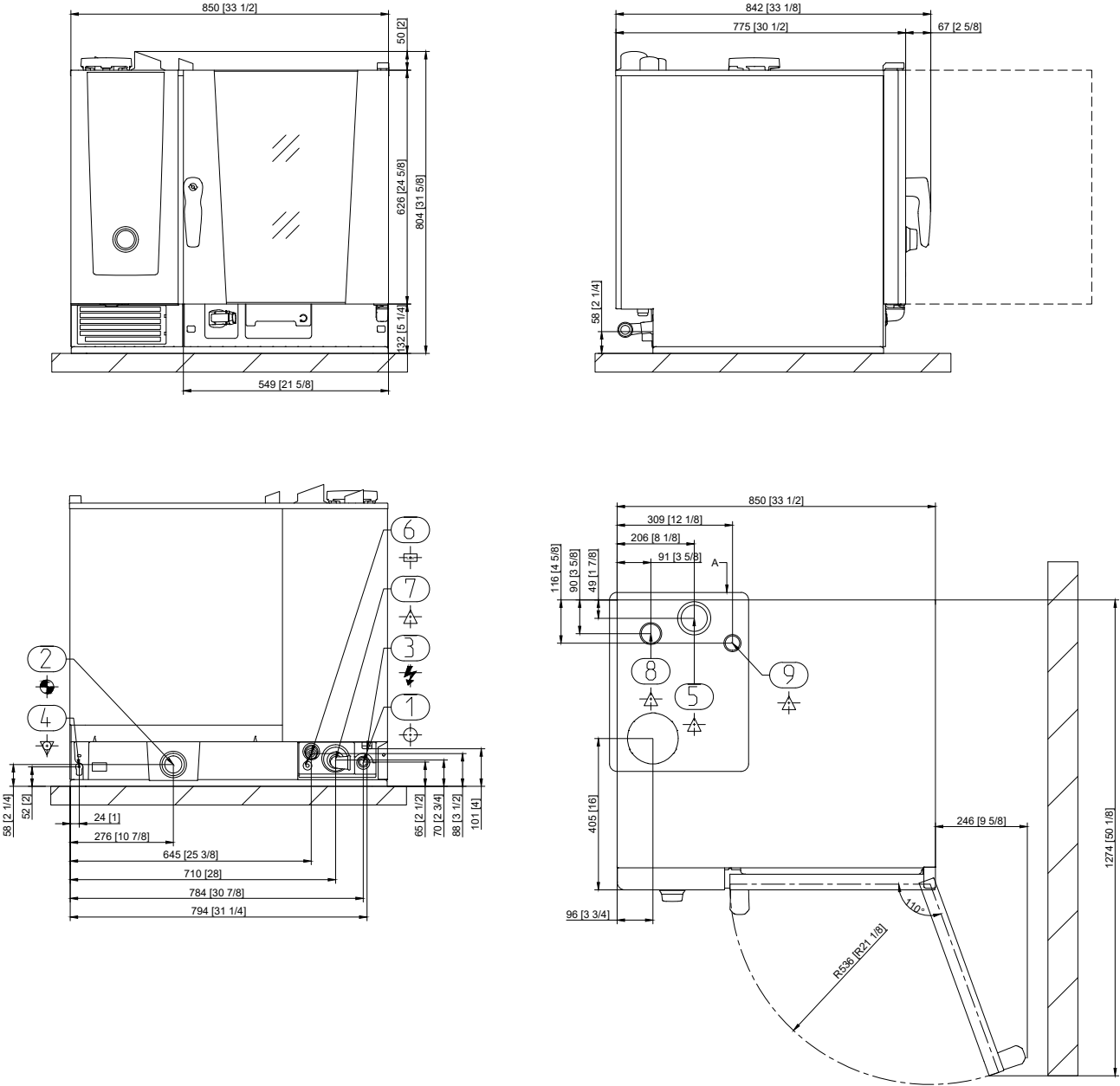
| 最小距离 | 左     | 后    | 右     |
|------|-------|------|-------|
| 标准版  | 50 mm | 0 mm | 50 mm |

电热型技术图纸



|   |       |
|---|-------|
| 1 | 进水口   |
| 2 | 出水口   |
| 3 | 电气连接  |
| 4 | 等电位连接 |
| 5 | 排气管   |
| 6 | 以太网接口 |

燃气型技术图纸



|   |           |
|---|-----------|
| 1 | 进水口       |
| 2 | 出水口       |
| 3 | 电气连接      |
| 4 | 等电位连接     |
| 5 | 排气管       |
| 6 | 以太网接口     |
| 7 | 燃气连接      |
| 8 | 排气管 (湿气)  |
| 9 | 排气管 (热空气) |

配件

| 配件                                      | 商品编号 |
|-----------------------------------------|------|
| RATIONAL Active Green 清洁片 - 确保最佳清洁效果    |      |
| RATIONAL 保养片 - 有效防止水垢沉积                 |      |
| 设备安装套件                                  |      |
| 6-1/1 设备壁装套件                            |      |
| 有多种配置的底架 - 标准, 带转向轮, 或者带可固定不锈钢支脚        |      |
| 调平套件, 用于补偿台面和地面安装时的高度差和斜度               |      |
| 移动套件, 带有滚轮和用于地面安装的高度调节装置                |      |
| 搁架平台车和餐盘搁架平台车 - 用于在烹饪系统外轻松装料            |      |
| Finishing 系统适用于宴会                       |      |
| 用于搁架平台车和餐盘搁架平台车的导轨                      |      |
| 用于搁架平台车或餐盘搁架平台车的运输车 - 标准版和高度可调          |      |
| Combi-Duo 套件 - 用于为燃气型或电热型设备安装 Combi-Duo |      |
| 隔热屏 - 用于在热源(例如烧烤炉)旁安装设备                 |      |
| 冷凝中断装置 - 用于将蒸汽和烟雾导入已有排气系统               |      |
| 抽油烟机 - 仅用于电热型设备                         |      |
| UltraVent Plus 冷凝罩 - 仅用于电热型设备           |      |
| UltraVent 冷凝罩 - 仅用于电热型设备                |      |
| 用于 HeavyDutyLine 的附加防撞保护装置              |      |
| RATIONAL 优盘 - 用于安全转移烹饪程序和 HACCP数据       |      |
| VarioSmoker烟熏装置                         |      |

为了获得理想的烹饪效果，您可以在配件手册中、经销商处或 [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) 上了解众多可选配件和其他配件信息。

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 设计师 | RATIONAL莱欣诺®中国                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|     | 上海市长宁区福泉北路388号 东方国信商务广场B幢301室 邮政编码 200335<br>中国 电话: +86 21 3183 7500<br>传真: +86 21 3183 7531<br>电子邮箱: <a href="mailto:office.shanghai@rational-online.com">office.shanghai@rational-online.com</a><br>访问我们的网站: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> |