

Fiche technique

iCombi® Classic 10-1/1 E/G



Capacité

- > Ten (10) Half-size sheet pans or Ten (10) Steam table pans or Ten (10) 1/1 GN accessories
- > Cadres suspendus standards amovibles avec distance entre les niveaux de 2 5/8 inch
- > Grand choix d'accessoires pour différents process de cuisson tels que griller, braiser ou cuire sur plaque
- > Pour une utilisation avec les accessoires 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN et les accessoires norme boulanger en option (400 x 600 mm)

Mode four mixte

- > Cuisson vapeur 86 °F - 266 °F
- > Air pulsé 86 °F - 572 °F
- > Combinaison vapeur et air pulsé 86 °F - 572 °F

ClimaPlus

- > Gestion du climat – Mesure et régulation de l'humidité
- > Réglage de l'humidité par pas de 10 %

Désignation

- > Four mixte conforme à la norme DIN 18866 et compatible avec la plupart des procédés de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles, avec utilisation sélective de la vapeur et de l'air pulsé séparément, successivement ou en association.

Autorisations pour la ventilation : Cet appareil électrique est conforme à l'essai EPA 202 conformément à la norme ANSI / NFPA 96 «Contrôle de la ventilation et protection contre l'incendie des opérations de cuisson commerciales». Reportez-vous à la liste UL KNLZ.E148536 (Amérique) ou KNLZ7.E148536 (Canada).

Description des appareils et caractéristiques

Fonctions de cuisson

- > ClimaPlus : La gestion active du climat dans l'enceinte de cuisson permet de mesurer l'humidité en permanence, de la réguler pour une déshumidification efficace tout en conservant une productivité et une qualité de cuisson élevées ainsi qu'une faible consommation d'énergie. L'humidité est régulée par pas de 10 % et un affichage numérique permet de suivre la précision de la cuisson en mode manuel.
- > Turbulence dynamique de l'air dans l'enceinte de cuisson grâce à 2 ventilateurs réversibles ultrapuissants offrant cinq vitesses de ventilation programmables manuellement. L'apport d'énergie optimal se traduit par une grande uniformité et des temps de cuisson courts.
- > Générateur de vapeur performant pour un débit de vapeur optimal mêmes à des températures inférieures à 100 °C
- > Système intégré de séparation des graisses, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire
- > Fonction Cool-Down pour un refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilation
- > Mesure de la température à cœur à l'aide d'une sonde de température à cœur et d'une aide au positionnement en option (accessoires)
- > Cuisson avec Delta-T pour une préparation respectant le produit et un minimum de pertes à la cuisson
- > Affichage numérique de la température réglable en degrés Celsius ou Fahrenheit, affichage des valeurs programmées et réelles
- > Affichage numérique de l'humidité de l'enceinte de cuisson, affichage des valeurs réelles et de consigne
- > Programmation personnalisée d'un maximum de 100 programmes de cuisson à un ou plusieurs niveaux avec 12 étapes au maximum
- > Adaptation personnalisée des paramètres de cuisson (temps, température et humidité) d'une étape de programme en cours de fonctionnement
- > Transfert simple de programmes de cuisson vers d'autres systèmes de cuisson via une clé USB
- > Douchette intégrée avec enrouleur automatique et deux types de pulvérisation
- > Éclairage de l'enceinte de cuisson par des LED offrant les avantages d'une faible consommation d'énergie, d'une longue durée de vie et d'un très bon rendu des couleurs, lequel permet de savoir rapidement quel l'état de cuisson de l'aliment.
- > No-charge 4-hour RATIONAL certified chef assistance program

Arbeits- und Betriebssicherheit

- > Limiteur de température de sécurité électronique pour le générateur de vapeur et le chauffage à air chaud
- > Frein de roue de ventilateur intégré
- > température de contact de la porte de l'espace de cuisson de 73 °C maximum
- > température de contact de la porte de l'espace de cuisson de 163 °F maximum
- > Stockage des données HACCP et sortie via USB ou stockage et gestion optionnels dans la solution de mise en réseau basée sur le cloud ConnectedCooking
- > Mémorisation des données HACCP et sortie via USB
- > Testé selon les normes nationales et internationales pour un fonctionnement sans surveillance
- > Appareils à gaz : H2 Ready - homologué et certifié (KIWA) pour le fonctionnement avec des mélanges de gaz contenant jusqu'à 20 % d'hydrogène en volume
- > Hauteur maximale d'insertion ne dépassant pas 63 inch en cas d'utilisation d'un support RATIONAL
- > Poignée de porte ergonomique avec ouverture à droite/gauche et fonction d'ajout d'un supplément de prix

Mise en réseau

- > Port USB intégré, avec protection IP pour les échanges locaux de données
- > En option, interface Ethernet intégrée, avec protection IP
- > En option, interface WLAN intégrée (incluant une interface Ethernet)

Nettoyage et entretien

- > CareControl : système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
- > Système Care : nettoyage et détartrage automatiques du générateur de vapeur
- > 4 programmes de nettoyage d'intensité différente pour un nettoyage sans surveillance, même la nuit
- > Utilisation simple et intuitive des programmes de nettoyage Affichage du programme de nettoyage sélectionné, de la quantité recommandée de pastilles et du temps de lavage restant
- > Achèvement sûr du nettoyage en cas de panne de courant, pour garantir une enceinte de cuisson exempte de produit de nettoyage
- > Utilisation de pastilles de nettoyage Active Green et de pastilles d'entretien Care ne contenant pas de phosphates ni de phosphore
- > Installation hygiénique, au ras du sol et sans pieds pour un nettoyage sûr et simple
- > Porte d'appareil à double vitrage, rétroventilée, avec vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
- > Matériau intérieur et extérieur en acier inox DIN 1.4301, enceinte de cuisson hygiénique sans soudure avec des coins arrondis et une circulation d'air optimisée
- > Nettoyage extérieur simple et sécurisé grâce aux surfaces en verre et acier inoxydable et protection contre les jets d'eau provenant de toutes les directions grâce à l'indice de protection IPX5

Utilisation

- > Écran couleur, TFT, de 4,3 pouces et touches programmables pour une utilisation simple et intuitive. Les modes de fonctionnement et les fonctions sont affichés en surbrillance
- > Simplicité d'utilisation et précision des réglages grâce à une molette de sélection centrale avec fonction de bouton-poussoir
- > Signalisation sonore et visuelle lorsqu'une intervention de l'utilisateur est nécessaire
- > Hottes d'extraction/à condensation (accessoires) avec adaptation de la puissance d'aspiration en fonction des circonstances et communication de messages de service

Installation, maintenance et environnement

- > Une installation professionnelle par des techniciens certifiés RATIONAL est recommandée
- > Raccordement fixe pour eaux usées homologué par DVGW
- > Adaptation en fonction du lieu d'installation (hauteur au-dessus du niveau de la mer) par calibrage automatique
- > Fonctionnement possible sans adoucisseur d'eau et sans détartrage manuel supplémentaire
- > Installation au ras du sol et alignement parfait contre le mur grâce au raccordement effectué dans le socle*
- > Porte d'enceinte de cuisson à double vitrage avec revêtement spécial réfléchissant la chaleur pour des déperditions d'énergie minimales
- > Système de diagnostic des erreurs de fonctionnement avec affichage automatique des messages de service
- > Une maintenance régulière est recommandée. Maintenance conforme aux recommandations du fabricant disponible auprès des partenaires de service RATIONAL
- > Efficacité énergétique conforme à ENERGY STAR testée et validée. Données consultables sur le site www.energystar.gov
- > Garantie de 2 ans de RATIONAL** pour les appareils neufs (comprenant les pièces, la main d'œuvre et la réception à l'arrivée)
- > * Pour plus de détails, consulter le manuel d'installation ou du cuisiniste
- > ** Voir les conditions dans la déclaration de garantie du fabricant sur le site Web www.rational-online.com

Options

- > Cadre suspendu et déflecteur pour accessoires norme boulanger (400 x 600 mm)
- > Porte d'enceinte de cuisson avec charnière gauche
- > MarineLine – Version marine
- > SecurityLine – Version pour prisons et sécurité
- > MobilityLine – Version mobile (commande séparée à titre d'accessoire)
- > HeavyDutyLine – Version particulièrement résistante
- > Orifice de vidange des graisses intégré
- > Kit chariot d'enfournement
- > Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte
- > Protection pour panneau de contrôle
- > Panneau de contrôle verrouillable
- > Interface Ethernet protégée par IP intégrée
- > Interface WLAN intégrée (incluant une interface Ethernet)

Spécifications techniques

Dimensions et poids

Dimensions (L x H x P)	
Système de cuisson (corps)	33 1/2 x 39 7/8 x 30 1/2 inch
Système de cuisson (entier)	33 1/2 x 41 7/8 x 33 1/8 inch
Système de cuisson avec emballage	36 3/4 x 49 1/4 x 37 5/8 inch
Hauteur maximale de travail, niveau le plus haut*	≤ 5 ft. 2 7/8 inch

*en cas d'utilisation d'une table de soubassement RATIONAL correspondante

Poids	
Niveau de charge maximal / Niveau	33 lbs
Niveau de charge maximale totale	99 lbs
Poids appareil électrique sans emballage	271 lbs
Poids appareil électrique avec emballage	317 lbs
Poids appareil à gaz sans emballage	315 lbs
Poids appareil à gaz avec emballage	362 lbs

Conditions de raccordement électrique

Voltage 3 ph 208 V / 240 V	
Charges connectées - electric	18,9 kW
Puissance de la vapeur	18 kW
Puissance de l'air chaud	18 kW
Breaker	60 A
Running AMPS	52.5 A (208 V) / 45.5 A (240 V)
Diamètre du câble	AWG 4 140°F
Voltage 3 ph 440 V / 480 V	
Charges connectées - electric	18,9 kW
Puissance de la vapeur	18 kW
Puissance de l'air chaud	18 kW
Breaker	30 A
Running AMPS	24.8 A (440 V) / 22.7 A (480 V)
Diamètre du câble	AWG 8 140°F

Non fourni avec connexion par câble

Conditions de raccordement au gaz

Gaz naturel G20	
Charge thermique nominale totale	83500 BTU/h
Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur	76000 BTU/h
Charge thermique nominale Mode air chaud	83500 BTU/h
Pression d'écoulement requise pour le raccordement	6.5 - 10 inch w.c.
Gaz liquide	
Charge thermique nominale totale	82000 BTU/h
Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur	74500 BTU/h
Charge thermique nominale Mode air chaud	82000 BTU/h
Pression d'écoulement requise pour le raccordement	10 - 15 inch w.c.

Autres types de gaz et tensions sur demande

Conditions de raccordement au gaz

Tension 1 ph 208 V

Puissance de raccordement gaz	0,9 kW
Protection	15 A
Running AMPS	4.3 A
Tension 1 ph 120 V	
Puissance de raccordement gaz	0,9 kW
Protection	15 A
Running AMPS	7.5 A

Toutes les unités de gaz sont fournies avec un cordon.

Conditions de raccordement à l'eau

Arrivée d'eau (tuyau de pression) respectivement	3/4"
Pression de l'eau (pression d'écoulement) respectivement	14,5-87,0 psi
Débit maximal par système de cuisson	12 l/min
Écoulement de l'eau à chaque fois	DN 50
Volume max. d'eaux usées à court terme	0.11 gal/sec

N'utiliser que des tuyaux d'évacuation résistants à la température

Exigences de qualité de l'eau

L'eau non traitée peut avoir une dureté de 0 à 24,5 gr/gal (0 à 420ppm). Nous ne recommandons pas une dureté de l'eau traitée < 5 gr/gal (86ppm), car l'eau pourrait être corrosive. Les échangeurs d'ions de sodium ne sont pas recommandés ; les systèmes d'échange d'ions H+ sont recommandés. L'eau qui ne répond pas aux normes minimales suivantes nécessite un traitement approprié

Contaminant	Exigences en matière d'eau	If > than recommended
Sable / Particules	< 15 µm	Filtre à particules
Chlore (Cl2)	< 0,012 gr/gal (0,2 ppm)	Filtre à carbone actif
Chlorure (Cl-)	< 4.68 gr/gal (80 ppm)	RO ou déionisation

Conditions de raccordement air extrait et charge thermique

Charge thermique latente	3269 BTU/h
Émission de chaleur sensible	4344 BTU/h
Valeur acoustique (électrique)	55 dBA
Valeur acoustique (gaz)	60 dBA

Conditions de raccordement Données

Interface de données LAN	RJ45
Interface de données WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Distances minimales lors de l'installation

Exigences en matière d'autorisation

Pour faciliter l'entretien, nous recommandons de laisser un espace de 20" (500 mm) sur le côté gauche de l'unité. S'il n'y a pas de dégagement de 20" (500 mm) sur le côté gauche, des dispositions doivent être prises pour déplacer l'unité ou l'appareil vers la gauche pour l'accès au service. Celles-ci comprennent, mais ne sont pas limitées à, des raccords rapides (eau, gaz, etc.) et des raccords électriques allongés avec des cordons flexibles.

S'il n'y a pas de sources de chaleur externes agissant sur l'unité, il devrait y avoir un espace minimum de 2" (50 mm) à gauche, et à droite de l'unité. A l'arrière, les unités simples et le conduit d'aération électrique Combi-Duo peuvent être montés à fleur de mur. Dégagement de 2" à l'arrière de la boîte à gaz d'échappement du Combi-Duo.

Si une source de chaleur à haute température se trouve à gauche ou à droite de l'unité, un dégagement d'au moins 14" (350 mm) doit être maintenu sur le côté correspondant. Cet espace peut être réduit à 2" (50 mm) si un bouclier thermique est utilisé (voir accessoires).
Dégagement recommandé des tuyaux d'échappement arrière non obstrués et de toute surface recueillant du gaz ou des matériaux inflammables ; 16" (400 mm) gaz, 10" (254 mm) électrique. Il est

recommandé d'avoir un débord de hotte de 6" (150 mm) à 18" (450 mm) à l'avant de l'unité et de 6" (150 mm) sur le côté si elle est installée à l'extrémité de la ligne de cuisson. Veuillez vous référer au manuel d'installation pour de plus amples informations techniques et pour les instructions d'installation et de configuration.

Conditions d'installation

- > Les normes et prescriptions nationales et locales relatives à l'installation et au fonctionnement des appareils de cuisson industriels doivent être respectées. Il convient de respecter les normes et dispositions locales en vigueur relatives aux systèmes de ventilation de locaux.

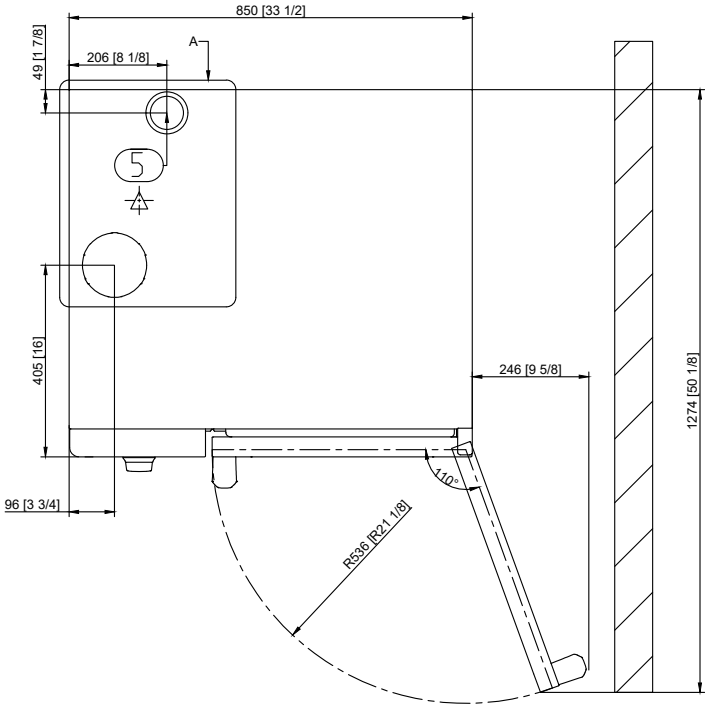
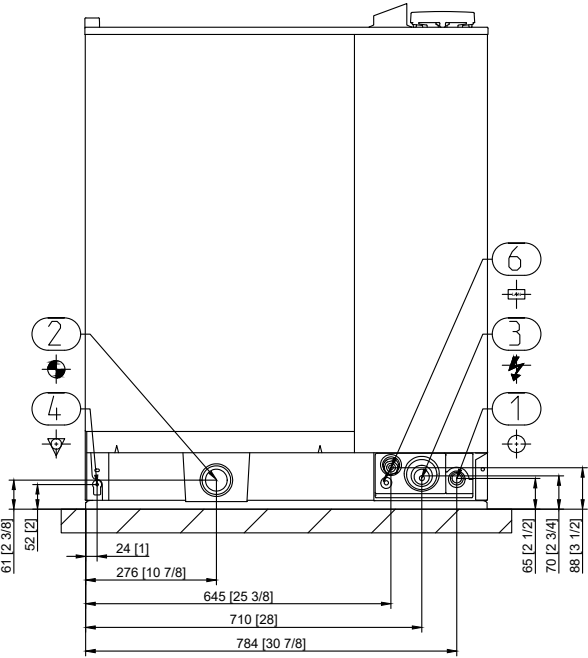
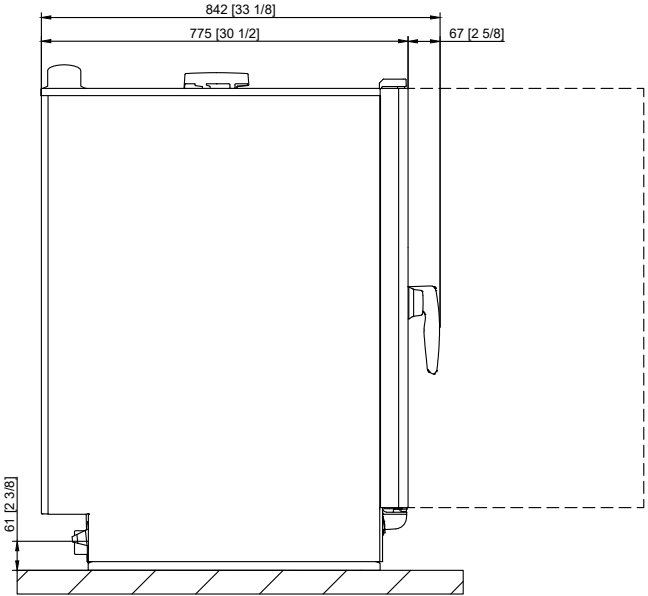
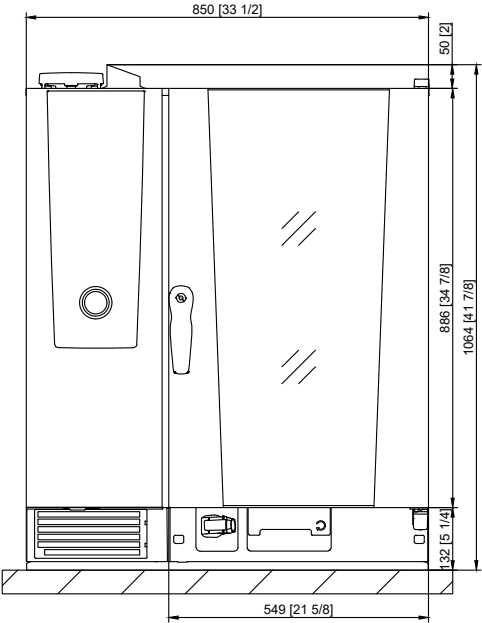
Certifications



Certification NSF

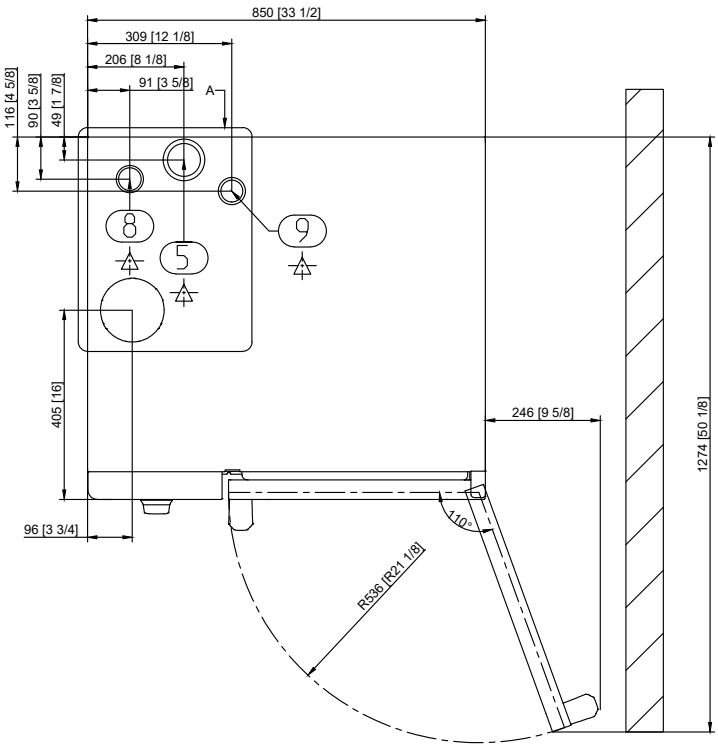
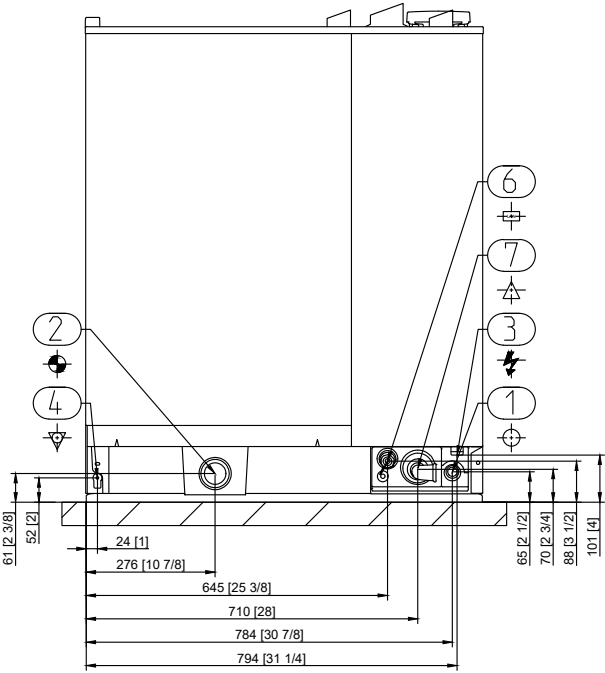
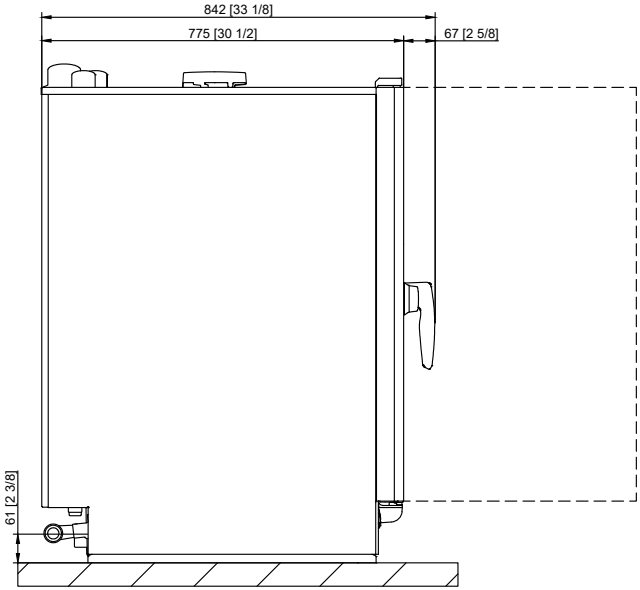
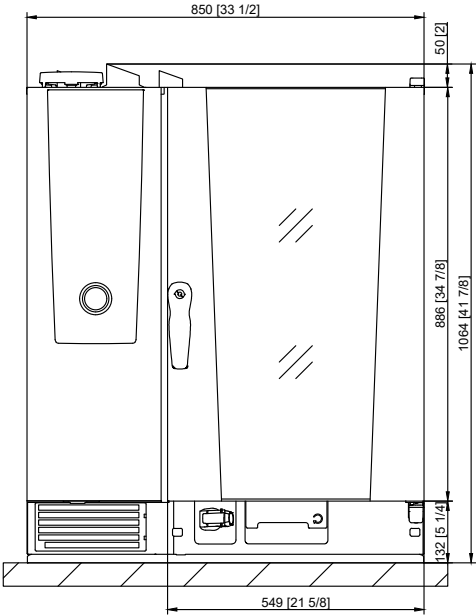
iCombi Pro (LM100) et iCombi Classic (LM200) sont certifiés NSF, visibles sur la liste NSF.

Dessin technique électrique



1	Arrivée d'eau
2	Évacuation d'eau
3	Raccordement électrique
4	Liaison équipotentielle
5	Tuyau d'extraction d'air

Dessin technique Gaz



1	Arrivée d'eau
2	Évacuation d'eau
3	Raccordement électrique
4	Liaison équipotentielle
5	Tuyau d'extraction d'air

6	Port Ethernet
7	Raccordement du gaz
8	Tuyau d'évacuation d'air Gaz (vapeur)
9	Tuyau d'évacuation d'air Gaz (air pulsé)

Accessoires

Accessoires	Numéro d'article
Tablettes nettoyantes Active Green RATIONAL - le meilleur nettoyage garanti	Réf. article 56.01.535
Tablettes d'entretien RATIONAL - empêchent efficacement les dépôts calcaires	Réf. article 56.00.562
Condenseur de vapeurs - pour dévier les vapeurs et buées dans les systèmes d'aération existants types 6-1/1, 10-1/1, 6-2/1 et 10-2/1	Réf. article 60.72.592
Rail d'insertion pour chariot d'enfournement et cadre porte-assiettes type 6 half size, 10 half size	Réf. article 60.75.115
Système Finishing pour banquet, type 10 half size, 26 assiettes	Réf. article 60.11.629
Système Finishing pour banquet, type 10 half size, 32 assiettes	Réf. article 60.11.628
Chariot d'enfournement et cadre porte-assiettes - pour un chargement aisé en dehors du système de cuisson	Voir catalogue Systèmes de cuisson et accessoires
Hinging racks	Réf. article 8 racks 60.11.547
Bouclier thermique - pour l'installation d'un appareil à côté d'une source de chaleur comme un gril	Réf. article left hinged door 60.75.773 Réf. article right hinged door 60.75.771
Mobile catering stand - especially for heavy mobile catering usage	Réf. article 60.31.164
Stackable Combi-Duo kit Size 6-half size E/G on Size 6-half size E or Size 10-half size E	Réf. article 60.73.991
Chariot de transport pour chariot d'enfournement et cadre porte-assiettes - réglable en hauteur - types 6 full size, 10 full size	Réf. article 60.75.606
Chariot de transport pour chariot d'enfournement et cadre porte-assiettes - standard - types 6 half size, 10 half size	Réf. article 60.74.000
Hotte à condensation UltraVent - uniquement pour les appareils électriques de types 6 half size, 10 half size	Réf. article 60.67.179
Hotte à condensation UltraVent Plus - uniquement pour les appareils électriques de types 6 half size, 10 half size	Réf. article 60.76.177
Tables de soubassement dans différents modèles - standard, avec roues pivotantes ou pieds en acier inoxydable à fixer	Voir catalogue Systèmes de cuisson et accessoires
Clé USB RATIONAL - pour un transfert sécurisé des programmes de cuisson et des données HACCP	Réf. article 42.00.162
RATIONAL Single Water Filter - for all single models and Combi-Duo XS/XS, 61/61 and 61/101	Réf. article 1900.1154US

Pour obtenir un résultat de cuisson idéal, vous disposez d'une vaste gamme d'accessoires de cuisson ainsi que d'informations supplémentaires sur les accessoires dans la brochure sur les accessoires, chez votre distributeur ou sur www.rational-online.com

Cuisiniste	RATIONAL AG
	6950 Creditview Rd. - Unit 1, Mississauga, Ontario L5N 0A6 Tel. 1-877-RATIONAL (728-4662) Fax 905 567 2977 Email: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com