

仕様書

iCombi® Classic 10-1/1 E/G



容量

- > 1/1 GNアクセサリ用縦入れ式ラック10台
- > 取り外し可能な標準庫内ラック、ラックの間隔68 mm
- > グリル、蒸し焼き、バイクなど様々な調理方法のためのアクセサリの幅広い品揃え。
- > 1/1、1/2、2/3、1/3 GNのアクセサリとの使用に、ならびにオプションとしてベーカリー仕様アクセサリ (400 x 600 mm) との使用に。

Combiスチーマーモード

- > スチーム 30 °C~130 °C
- > ホットエアー 30 °C~300 °C
- > スチームとホットエアーのコンビネーション 30 °C~300 °C

ClimaPlus

- > 環境管理 - 湿度測定と制御
- > 10%ステップでの湿度の設定

名称

- > スチームとホットエアーの個別、交互、組み合わせた選択の使用に適した業務用厨房で利用されるほとんどの調理工程に対応したDIN 18866に準拠したCombiスチーマー。

ユニットの説明と機能特徴

調理機能

- > ClimaPlus: 継続的に湿度を測定する調理庫内のアクティブ環境管理が制御を行い、高い生産性、調理品質、エネルギー消費の低減と同時に効果的な除湿を提供します。湿度の設定は10%ステップで行われ、正確な手動調理のためにデジタル表示を通じて継続的に監視できます
- > 5つの手動プログラミング可能なファン速度を持つ2つの逆回転高性能ファンによる調理庫内のダイナミックエアーミキシング。最適なエネルギー入力、高い均一性と短い調理時間をもたらします。
- > 100 °C以下の低温時でも最適なスチーム出力に対応した高性能スチームジェネレーター
- > 追加油脂フィルターのないメンテナンス不要の一体型油脂分離システム
- > ファンを通じた調理室の迅速な冷却のためのクールダウン機能
- > 芯温センサーと最適な差し込み補助(アクセサリ)を通じた芯温測定
- > 調理損失が最小限に抑えられた特に素材に優しい調理のためのデルタT調理
- > °Cまたは°Fで設定可能なデジタル式温度表示、目標値と実際値の表示
- > 庫内湿度と時間のデジタル表示、現在値と設定値の表示
- > 最高100までの個別プログラミング 最高12ステップを持つ一段階または多段階の調理プログラム
- > 動作中のプログラムステップの調理パラメーター時間、温度、湿度の個別調整
- > USBスティックによって他の調理システムに簡単に調理プログラムを転送。
- > 自動巻取システムと調整可能なスプレー・シングルジェット機能を備えた一体型ハンドシャワー
- > 省エネで長寿命のLED照明が庫内の食材を実際の色に忠実に照らし、食品の状態を迅速に検出
- > 技術的なご質問および活用のサポートのための無料ホットライン (ChefLine)

作業および操作の安全性

- > 蒸気発生器および熱風ヒーターの電子安全温度リミッター
- > ファンホイールブレーキ内蔵
- > 庫内ドアの最高接触温度73 °C
- > 庫内ドアの最高接触温度163°F
- > HACCPデータの保存とUSB経由での出力、またはオプションでクラウドベースのネットワークングソリューションConnectedCookingでの保存と管理
- > HACCPデータの保存とUSB経由での出力
- > 国内および国際規格に準拠した無人運転テスト済み
- > ガス器具H2 Ready - 容量比20%までの水素を含む混合ガスで運転するための認可および認証 (KIWA)
- > ラショナルのアンダーフレームを使用した場合、引き出しの最大高さは1.6m以下
- > 人間工学に基づいたドアハンドル (右開き/左開き、スラム機能付き)

ネットワーク化

- > ローカルデータ交換に使用できる、防水一体型USBインターフェース
- > オプションの内蔵型防水イーサネット・インターフェイス
- > オプションの内蔵型Wi-Fiインターフェイス (イーサネット・インターフェイスを含む)

クリーニングとケア

- > 調理室とスチームジェネレーターの自動クリーニングとケアシステム
- > Careシステム: スチームジェネレーターの自動クリーニングと水垢除去
- > 夜間の無人クリーニングにも対応した4つの異なるクリーニングプログラム
- > クリーニングプログラムの簡単で直感的な操作: 選択されたクリーニングプログラム、推奨される固形洗剤の量、残りのクリーニング時間の表示
- > 洗浄中に停電するなどした際に調理室に洗浄剤の残ることのないように、停電後は安全なクリーニング手順を実施
- > 燐酸塩と燐が含まれないアクティブグリーン固形洗剤とケア固形洗剤の使用
- > 簡単で安全なクリーニングに適した、脚部のない衛生的な床と面一な設置
- > 軽いクリーニングに適した背面換気のダブルガラスドアと回転可能な内側板ガラスを持つ機器扉
- > DIN 1.4301ステンレスを内部と外部に採用。角が丸められ、空気の流れが最適化された、シームレスで衛生的な庫内
- > 表面にはガラスとステンレスを用いており、外面の洗浄は簡単で確実。保護クラスはIPX5によりいかなる方向からの噴出水からも保護

操作

- > 簡単で直感的な操作に適した4.3インチTFTカラーディスプレイとソフトキー。モードと機能は視覚的に強調表示されます
- > プッシュ機能を持つ中央設定ホイールによる簡単な操作と正確な設定
- > 応用操作が必要な場合の音響的要求と視覚的表示
- > 吸引性能の状況に応じた調整と保守通知の転送に対応した換気/凝縮フード(アクセサリ)。

設置、メンテナンス、環境

- > ラショナルの認証を受けたプロフェッショナルな技術者による設置

- > SVGW規格に準拠した排水接続
- > 自動キャリブレーションによる、設置場所への適合（海拔）
- > 軟水器や手動水垢除去が不要
- > 台座接続により、床や壁と同一平面に設置することが可能 *
- > エネルギー損失を最小限に抑える熱反射特殊被膜を持つ2枚の板ガラス調理室扉
- > 保守通知の自動表示に対応した保守診断システム
- > 定期的な保守が推奨されています。RATIONALサービスパートナーが、メーカー推奨に従ったメンテナンスをご提供
- > ENERGY STARに準拠してエネルギー効率をテスト済み、合格。www.energystar.govで公開
- > ラショナルの新品ユニット2年間保証**（部品代、作業費、出張費を含む）
- > * 詳細については、設置もしくはプランナーマニュアルをご覧ください
- > ** メーカー保証の条件が適用されます（www.rational-online.com）

オプション

- > ベーカリー仕様アクセサリ（400 x 600 mm）用固定ラックとエアバッファー
- > 逆扉仕様の調理室扉
- > MarineLine – 船舶仕様
- > SecurityLine – 刑務所と安全仕様
- > MobilityLine - 移動調理仕様(個別のアクセサリとして注文可能)
- > HeavyDutyLine – 特別な負荷に耐久可能な仕様
- > 一体型油脂排出
- > モービルオープンラックパッケージ
- > 安全ドアロック
- > 外部信号装置の接続に対応した無電圧接点
- > 操作パネルの保護
- > ロック機能付操作パネル
- > エネルギー最適化システムとの接続
- > 内蔵型防水イーサネット・インターフェイス
- > 内蔵型Wi-Fiインターフェイス（イーサネット・インターフェイスを含む）

技術仕様

寸法と重量

寸法 (幅 x 高さ x 奥行)	
調理システム (ボディ)	850 x 1014 x 775 mm
調理システム (全体)	850 x 1064 x 842 mm
調理システム (梱包材を含む)	935 x 1250 x 955 mm
最上段ラックの最大作業高さ*	≤ 1.60 m

*該当するRATIONAL架台を使用している場合

重量	
最大投入量 / ラック	4.5 kg
最大総投入量	45 kg
電気式ユニットの重量 (梱包材を含まない)	123 kg
電気式ユニットの重量 (梱包材を含む)	144 kg
ガス式ユニットの重量 (梱包材を含まない)	143 kg
ガス式ユニットの重量 (梱包材を含む)	164 kg

接続条件 電気式

電圧 3 AC 200 V	
接続負荷 電気式	17.5 kW
出力 スチームモード	16.64 kW
出力 ホットエアー	16.64 kW
遮断電流値	63 A
RCD 型式	B

接続条件 ガス式

液化ガスLPG	
総定格熱負荷	25.5 kW
スチームモード定格熱負荷	23.2 kW
ホットエアーモード定格熱負荷	25.5 kW
必要な接続圧力	25~57.5 mbar
天然ガス 13A Japan日本	

> 厨房プランニングとユニット設置に関する包括的な技術情報は、弊社お客様用サイトのプランナーマニュアルまたは設置マニュアルでご覧いただけます。

設置条件

> ユニットの左側または右側に熱源がある場合は、熱源とユニットとの間隔を350mm以上確保しなくてはなりません。
 > 業務用調理器具の設置・運転に関する各国・地域の基準・規定を遵守してください。 空調設備に関する現地の基準と規定も順守してください。

認証



NSF認証

iCombi Pro (LM100) と iCombi Classic (LM200) はNSF認証取得済みで、NSFリストに掲載されています。

総定格熱負荷	23.1 kW
スチームモード定格熱負荷	21 kW
ホットエアーモード定格熱負荷	23.1 kW
必要な接続圧力	18~25 mbar

ガス供給・接続： 3/4"

その他のガスの種類および電圧についてはお問い合わせください

ガス式の接続条件

電圧 1 NAC 100 V	
接続負荷 ガス式	0.9 kW
遮断電流値	16 A
RCD 型式	B

水接続条件

給水接続 (圧力ホース) 各	3/4"
水圧 (流れ圧力) 各	1.0~6.0 bar
調理システムごとの最大流量	12 l/分
排水接続 各	DN 50
最大短時間排水量	0.4 l/秒

耐熱性のある排水パイプのみご使用ください

排気と加熱負荷の接続条件

潜熱負荷	958 W
顕熱放散	1235 W
騒音レベル (電気)	55 dBA
騒音レベル (ガス)	60 dBA

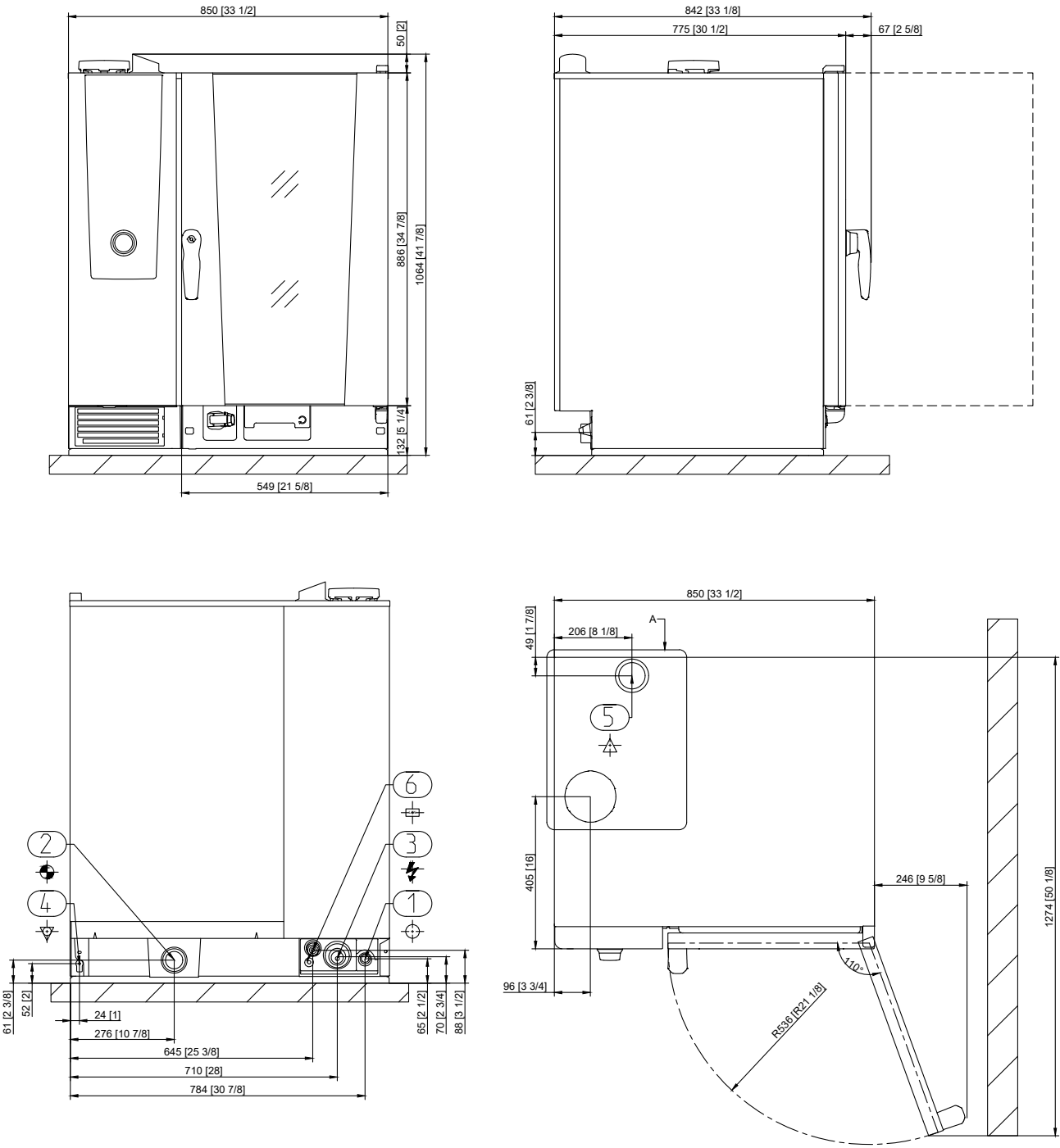
データ接続条件

LANデータインターフェース	RJ45
Wifiデータインターフェース	IEEE 802.11 a/g/n

設置の際の最小間隔

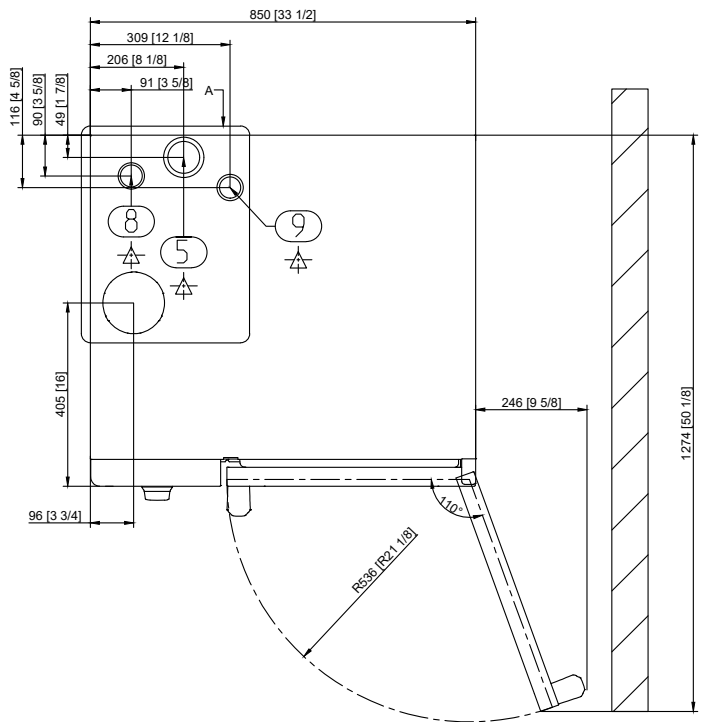
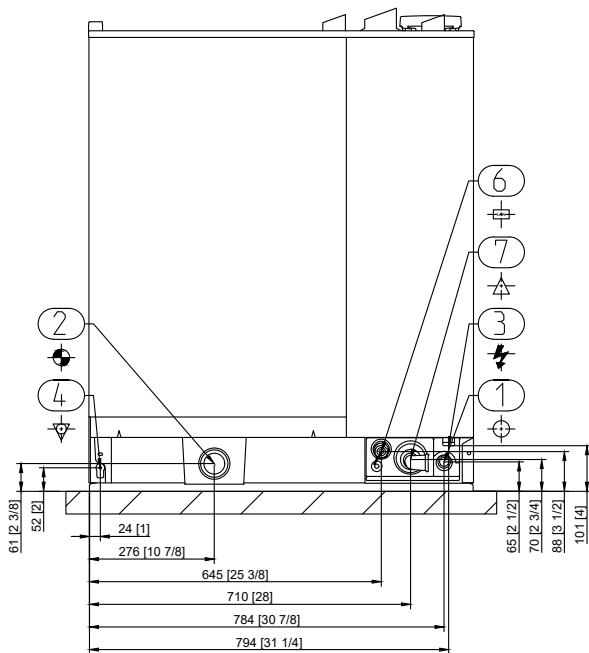
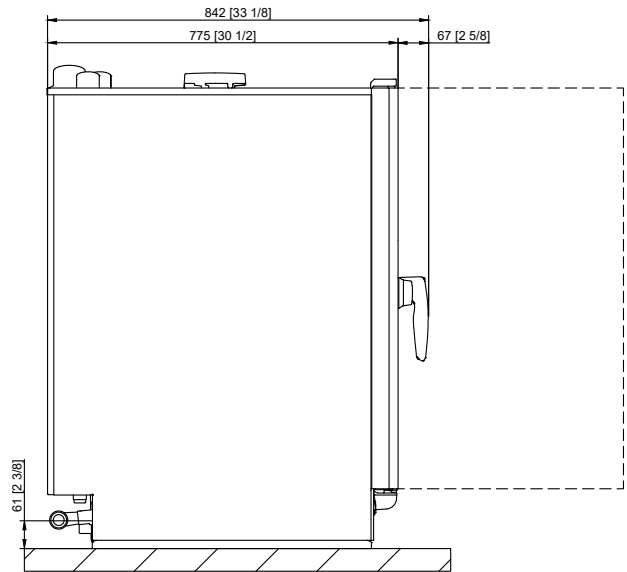
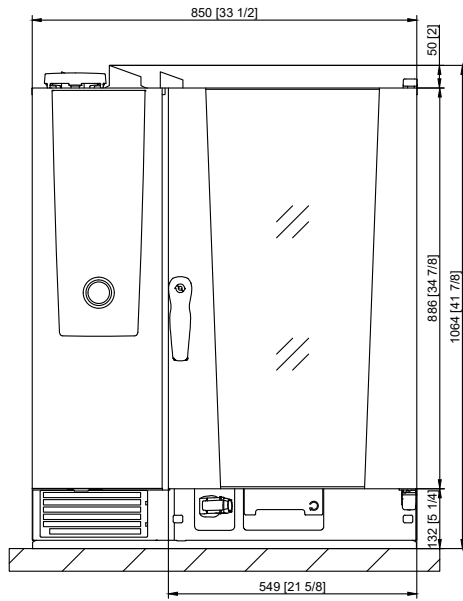
最小間隔	左	後ろ	右
標準	50 mm	0 mm	50 mm

技術図面 電気式



1	給水接続
2	排水接続
3	電気接続
4	等電位ボンディング
5	排気管
6	イーサネットインターフェース

技術図面 ガス式



- | | |
|---|------------------|
| 1 | 給水接続 |
| 2 | 排水接続 |
| 3 | 電気接続 |
| 4 | 等電位ボンディング |
| 5 | 排気管 |
| 6 | Ethernetインターフェース |
| 7 | ガス接続 |
| 8 | 排気管 ガス(スチーム) |
| 9 | 排気管 ガス(ホットエアー) |

アクセサリー

アクセサリー	品番
RATIONAL Active Green固形洗剤 - 最高の洗浄性能を約束	
RATIONAL ケア剤 - 水垢の付着を効果的に防止	
接続キット	
様々な仕様の架台 - 標準、キャスターまたは固定可能なステンレス製脚部付き	
平準設置キット - 卓上・床置き設置で高さの違いや傾斜を補整	
床置き設置用のローラーと高さ調整具を含む移動仕様の設置キット	
モービルオープンラックとモービルプレートラック - 調理システムの外で簡単に投入作業をおこなうために	
宴会用のFinishingシステム	
モービルオープンラックとモービルプレートラック用のレール	
モービルオープンラックとモービルプレートラック用のラックトローリー - 標準、高さ調整可能	
Combi-Duoキット - ガス式または電気式のCombi-Duoの構成のために	
耐熱防護板 - グリル機器などの熱源の隣にユニットを設置する際に	
凝縮換気プレーカー - 蒸気を既存の排気システムに迂回させるために	
換気フード - 電気式のみ	
UltraVent Plus凝縮フード - 電気式のみ	
UltraVent凝縮フード - 電気式のみ	
HeavyDutyLine用の衝撃保護追加部品	
RATIONAL USBスティック - 調理プログラムおよびHACCPデータを確実に転送するために	
VarioSmoker	

理想的な仕上がりに調理するためのアクセサリーの幅広い品揃えと詳細情報は、アクセサリーパンフレットで、販売店で、または www.rational-online.com でご覧いただけます。

プランナー	RATIONAL AG
	101-0064 東京都千代田区猿楽町2-8-8 住友不動産猿楽町ビル 電話 03-6316-1188 FAX 03-5259-2071 Email: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com