

Bilgi formu

iCombi® Classic 10-1/1 E/G



Açıklama

- > DIN 18866 uyumlu buharlı kombi fırın, profesyonel mutfaklarda kullanılan çoğu pişirme yöntemi için, buhar ve sıcak hava, ayrı ayrı, art arda veya kombine olarak kullanılabilir.

Ünite tanımlaması ve fonksiyon özellikleri

Piştirme fonksiyonları

- > ClimaPlus: Piştirme haznesindeki, nem oranını sürekli olarak ölçen, düzenleyen ve verimli nem alma fonksiyonu sayesinde yüksek üretkenlik düzeyi, yüksek kalite ve düşük enerji tüketimi elde edilmesini sağlayan aktif iklim yönetimi. Nem ayarı %10'luk kademelerle yapılır ve hassas şekilde manuel piştirme yapabilmek için dijital ekran üzerinden izlenebilir
- > Piştirme kabiniinde dinamik hava sirkülasyonu, beş manüel programlanabilir fan çarkı hızı ile yönü değiştirilebilen yüksek performanslı 2 fan çarkıyla Optimum enerji veriminden maksimum eşitlikte piştirme sonuçları ve kısa piştirme süreleri meydana gelmektedir.
- > 100 °C'nin altındaki düşük sıcaklıklarda bile optimum buhar gücü sağlayan yüksek performanslı buhar jeneratörü
- > Ek yağ filtresine gerek bırakmayan, bakım gerektirmeyen, entegre yağ tahliye sistemi
- > Piştirme haznesinin fan yardımıyla hızla soğutulmasını sağlayan soğutma fonksiyonu
- > Merkez sıcaklık sensörü ve isteğe bağlı seçenек olan konumlama yardımı (aksesuar) aracılığıyla merkez sıcaklığı ölçümü
- > Minimum fireyle çok özenli piştirme için Delta T piştirme
- > Dijital sıcaklık gösterimi °C veya °F olarak ayarlanabilir, istenen değer ve gerçek değer gösterimi
- > Dijital piştirme haznesi nem oranı ve süre gösterimi, istenen değer ve gerçek değer gösterimi
- > 12 adıma kadar içerebilen, bir veya birden çok aşamalı 100 piştirme programı oluşturulabilir
- > Sürmekte olan işletimde bir program adımının süre, sıcaklık ve nem piştirme parametrelerinin kişisel olarak uyarlanması
- > Piştirme programlarının USB bellek yardımıyla kolayca başka piştirme sistemlerine aktarılması
- > Otomatik geri çekme sistemli, püskürtme şekli duş ve tek huzme olarak ayarlanabilen entegre el duşu.
- > Malzemenin durumunun hemen görülebilmesi için, piştirme haznesinde renkleri gerçekçi bir şekilde yansıtan, enerji tasarruflu, uzun ömürlü LED aydınlatma
- > Teknik ve uygulama desteğine yönelik sorular için ücretsiz çağrı merkezi (ChefLine)

Kapasite

- > 10 boylamasına raf, 1/1 GN aksesuarları için
- > Çıkarılabilen standart tepsi raflıkları, 68 mm raf mesafeli
- > Izgara, kendi suyunda piştirme ve fırında piştirme gibi çeşitli piştirme yöntemleri için geniş ürün yelpazeli aksesuarlar
- > 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN aksesuarları ve isteğe bağlı pastane normuna uygun aksesuarlar ile (400 x 600 mm) kullanım için

Buharlı kombi fırın modu

- > 30 °C – 130 °C aralığında buharda piştirme
- > 30 °C – 300 °C aralığında sıcak hava
- > Buhar ve sıcak hava kombinasyonu 30 °C – 300 °C

ClimaPlus

- > İklim yönetimi – Nem ölçümü ve ayarı
- > Nemin %10'luk adımlar halinde ayarlanması

Çalışma ve işletim güvenliği

- > Buhar jeneratörü ve sıcak hava ısıtıcısı için elektronik güvenlik sıcaklık sınırlayıcısı
- > Entegre fan çarkı freni
- > Maksimum piştirme kabini kapak dokunma sıcaklığı 73 °C
- > Maksimum piştirme kabini kapağı dokunma sıcaklığı 163 °F
- > USB üzerinden HACCP veri depolama ve çıkışı veya bulut tabanlı ağ çözümü ConnectedCooking'de isteğe bağlı depolama ve yönetim
- > USB üzerinden HACCP veri depolama ve çıkışı
- > Gözetimsiz çalışma için ulusal ve uluslararası standartlara göre test edilmiştir
- > Gaz cihazları: H2 Ready – hacimce %20'ye kadar hidrojen içeren gaz karışımlarıyla çalışmak için onaylı ve sertifikalı (KIWA)
- > RATIONAL alt iskelet kullanıldığında maksimum çekmece yüksekliği 1,6 m'den fazla olmamalıdır
- > Sağa/sola açılabilen ve çarpma fonksiyonlu ergonomik kapı kolu

Ağ bağlantısı

- > Yerel veri alışverişi için, IP korumalı entegre USB arabirimi
- > İsteğe bağlı seçenек olarak IP korumalı entegre Ethernet arabirimi
- > İsteğe bağlı seçenек olarak entegre WLAN arabirimi (Ethernet arabirimiyle birlikte)

Temizlik ve bakım

- > Piştirme kabini ve buhar jeneratörü için su şebekesi basıncından bağımsız otomatik temizleme ve bakım sistemi
- > Care-System: Buhar jeneratörü otomatik olarak temizlenir ve kireci giderilir
- > Gözetimsiz temizlik için 4 farklı temizlik programı, gece de
- > Temizlik programlarının kolay ve sezgisel kullanımı: Seçilen temizlik programının, tavsiye edilen tablet miktarının ve kalan temizlik süresinin gösterimi
- > Elektrik kesintisinden sonra temizlik maddesi içermeyen piştirme kabini ile temizliğin güvenli sonlandırılması
- > Fosfat ve fosfor içermeyen Active Green temizlik tabletlerinin ve Care tabletlerinin kullanımı
- > Basit ve güvenli temizlik için hijyenik, ayaksız zemine kurulum
- > Arkadan havalandırılmalı çift camlı ve kolay temizlik için çevrilebilen iç camlı ünite kapısı
- > İç ve dış malzemeler DIN 1.4301 paslanmaz çelik, yuvarlak köşeli ve optimize edilmiş hava sirkülasyonlu dikişsiz hijyen piştirme kabini

- > Cam ve paslanmaz çelik yüzeylerle basit ve güvenli dıştan temizlik ve ayrıca IPX5 koruma türü sayesinde her yönden gelen sıçrama suyuna karşı koruma

Kumanda

- > 4,3 inç TFT renkli ekran ve sezgisel kullanım sağlayan ekran düğmeleri. İşletim modları ve fonksiyonlar görsel olarak vurgulanır
- > Basma fonksiyonlu çevirmeli merkezi ayar düğmesi yardımıyla kolay kullanım ve hassas ayarlar
- > Kullanıcının müdahalesi gerektiğinde sesli ve görsel uyarılar verir
- > Emme gücünün duruma göre ayarlandığı hava tahliye ve yoğunlaştırma davlumbazları (aksesuar) ve servis verilerinin aktarılması.

Kurulum, bakım ve çevre

- > RATIONAL sertifikalı teknisyenleri tarafından profesyonel kurulum yapılması tavsiye edilir
- > SVGE uyarınca sabit atık su bağlantısına izin verilir
- > Otomatik kalibrasyonla kurulum yerine (deniz seviyesi üzerindeki yükseklik) uyarılama
- > Kullanımda su yumuşatma sistemine ve ayrıca manuel olarak kireç gidermeye gerek yoktur
- > Kaide bölgesindeki bağlantılarla zemine ve duvara bitişik kurulum *
- > 2 kat camlı pişirme kabini kapısı, minimum enerji kaybı için ısı yansıtıcı özel kaplama ile
- > Otomatik servis mesajı gösterimli servis teşhis sistemi
- > Düzenli bakım yapılması tavsiye edilir. RATIONAL servis partnerleri tarafından üretici tavsiyelerine uygun bakım
- > ENERGY STAR uyarınca enerji verimliliği kontrol edildi ve geçildi. www.energystar.gov altında yayımlanmıştır
- > Yeni cihazlara 2 yıl RATIONAL garantisi** (parça, işçilik ve ulaşım dahil)
- > * Ayrıntılı bilgi edinmek için bkz. Kurulum kılavuzu ve Tasarımcı kılavuzu
- > ** Üretici garanti beyanının hükümleri geçerlidir, bkz. www.rational-online.com

İsteğe bağlı seçenekler

- > Pastane normunda aksesuarlar için tepsi raflığı ve hava iletim sacı (400 x 600 mm)
- > Sola açılan pişirme kabini kapısı
- > MarineLine – Gemi modeli
- > SecurityLine – Cezaevi ve güvenlik modeli
- > MobilityLine – Mobil model (ayrı aksesuar olarak sipariş edilebilir)
- > HeavyDutyLine – Son derece dayanıklı model
- > Entegre yağ tahliyesi
- > Mobil tepsi standı paketi
- > Kapı emniyet kilidi
- > Harici bir sinyal ünitesine bağlantı için potansiyelsiz kontak
- > Kumanda ekranı için koruma
- > Kilitlenebilen kumanda ekranı
- > Enerji optimizasyon sistemi bağlantısı
- > IP korumalı entegre Ethernet arabirimi
- > Entegre WLAN arabirimi (Ethernet arabirimiyle birlikte)

Teknik spesifikasyonlar

Ölçüler ve ağırlıklar

Ölçüler (G x Y x D)	
Piştirme sistemi (gövde)	850 x 1014 x 775 mm
Piştirme sistemi (toplam)	850 x 1064 x 842 mm
Piştirme sistemi, ambalajlı	935 x 1250 x 955 mm
En üst rafın maksimum çalışma yüksekliği*	≤ 1,60 m

*Uygun bir RATIONAL tezgahı kullanıldığında

Ağırlıklar	
Maksimum yükleme miktarı / raf	4,5 kg
Maksimum toplam yükleme miktarı	45 kg
Elektrikli ünite ağırlığı, ambalajsız	123 kg
Elektrikli ünite ağırlığı, ambalajlı	144 kg
Gazlı ünite ağırlığı, ambalajsız	143 kg
Gazlı ünite ağırlığı, ambalajlı	164 kg

Elektrik bağlantı şartları

Gerilim 3 NAC 400 V	
Elektrik bağlantılı yükler	18,9 kW
Buhar gücü	18 kW
Sıcak hava çıkışı	18 kW
Koruma	32 A
RCD tipi	F/B
Volta 3 AC 220 V	
Elektrik bağlantılı yükler	17,3 kW
Buhar gücü	16,47 kW
Sıcak hava çıkışı	16,47 kW
Koruma	50 A
RCD tipi	B

Bağlantı şartları, gaz

Sıvı gaz G30	
Nominal termal yük, toplam	23 kW
Nominal termal yük, buharlı işletim	21 kW
Nominal termal yük, kuru hava modu	23 kW
Gereken bağlantı akış basıncı	25 – 57,5 mbar

> Mutfak planlaması ve cihaz kurulumu ile ilgili kapsamlı teknik bilgileri, planlayıcı el kitabında veya kurulum kılavuzunda ticari müşteri portahımızda bulabilirsiniz.

Kurulum koşulları

- > Ünitenin sol veya sağ tarafı üzerinde ısı kaynaklarının etkisi varsa, mesafe en az 350mm olmalıdır.
- > Profesyonel piştirme üniteleri hakkındaki, ülkeye özgü ve yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır. Havalandırma sistemleriyle ilgili yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır.

Onaylar



NSF Sertifikalı

iCombi Pro (LM100) ve iCombi Classic (LM200) NSF sertifikalıdır, NSF listesinde görülebilmektedir.

Doğalgaz H G20	
Nominal termal yük, toplam	22 kW
Nominal termal yük, buharlı işletim	20 kW
Nominal termal yük, kuru hava modu	22 kW
Gereken bağlantı akış basıncı	18 – 25 mbar

Gaz girişi/bağlantısı: 3/4"

İstek üzerine diğer gaz tipleri ve voltaj varyantları sağlanır

Bağlantı şartları, gaz

Gerilim 1 NAC 230 V	
Bağlantı değerleri, gaz	0,9 kW
Sigorta	16 A
RCD tipi	B

Su bağlantı şartları

Su girişi (basınç hortumu) her biri	3/4"
Su basıncı (akış basıncı) her biri	1,0 – 6,0 bar
Piştirme sistemi başına maksimum debi	12 lt/dakika
Su akışı, her biri	DN 50
Maksimum kısa vadeli atık su miktarı	0,4 l/sn

Sadece sıcaklığa dayanıklı atık su boruları kullanın

Bağlantı şartları, atık hava ve termal yük

Gizli termal yük	958 W
Hissedilen sıcaklık	1235 W
Gürültü (elektrikli)	55 dBA
Gürültü (gazlı)	60 dBA

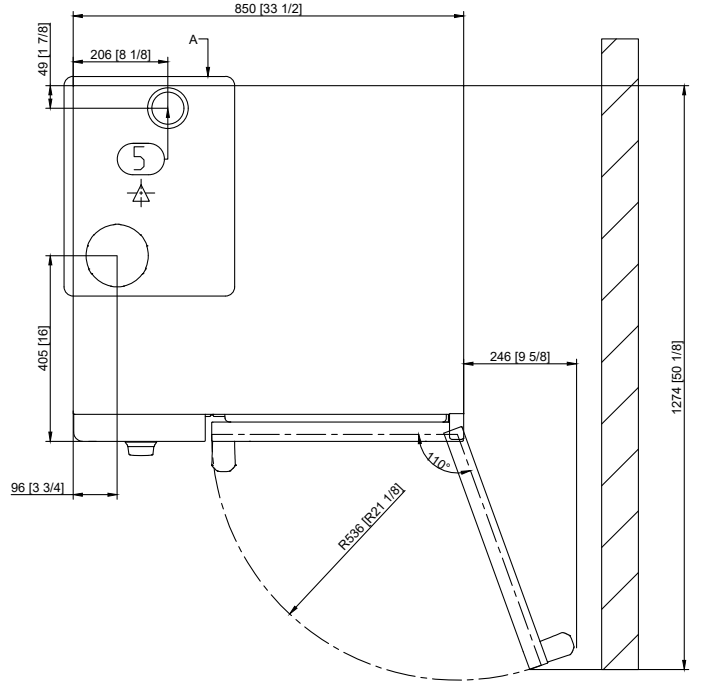
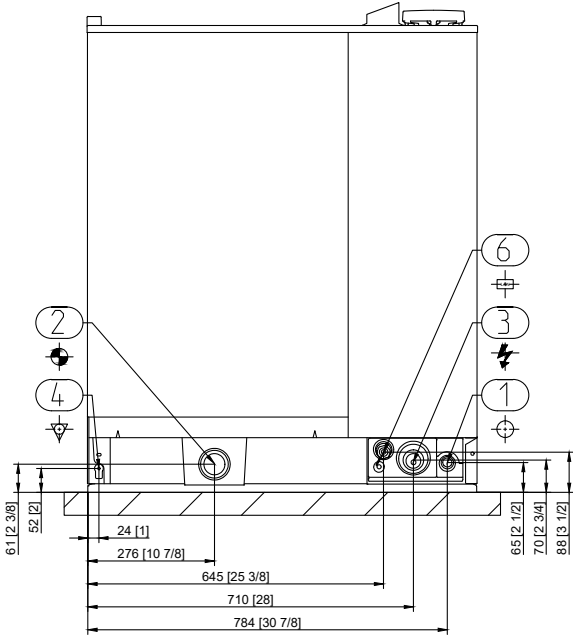
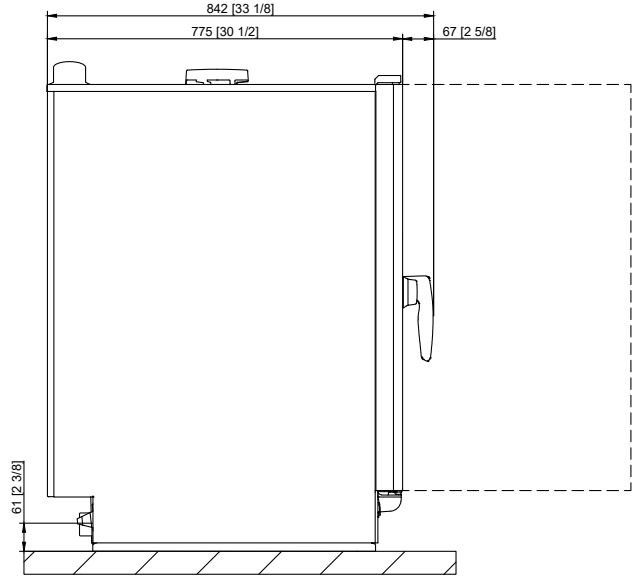
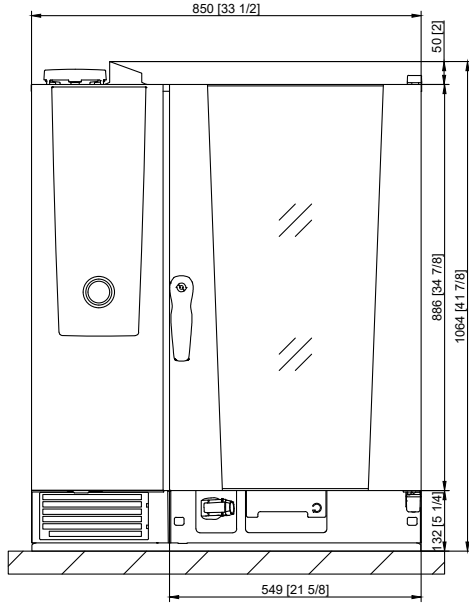
Bağlantı şartları, veriler

Veri arabirimi LAN	RJ45
Veri arabirimi WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Kurulumdaki minimum mesafeler

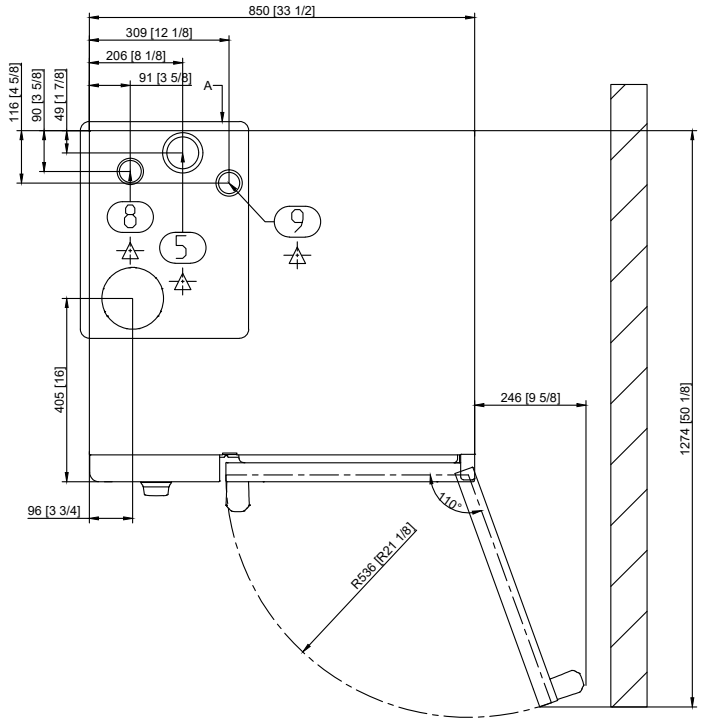
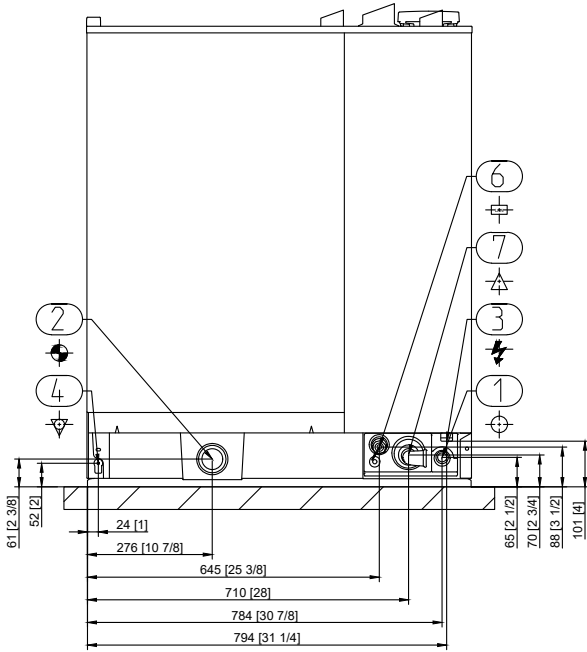
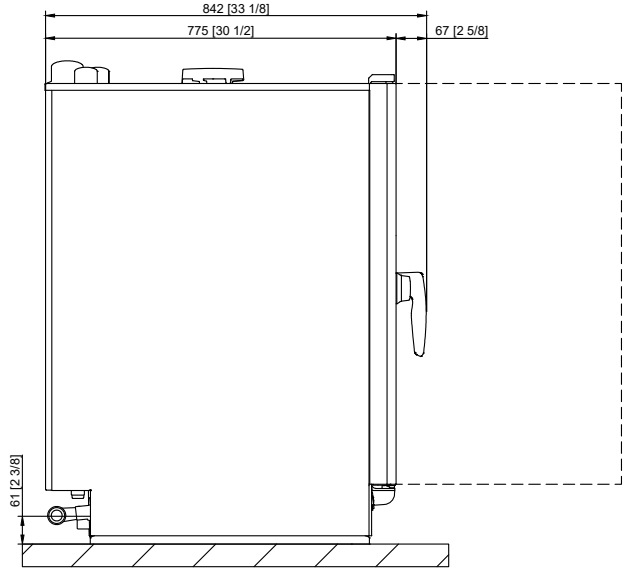
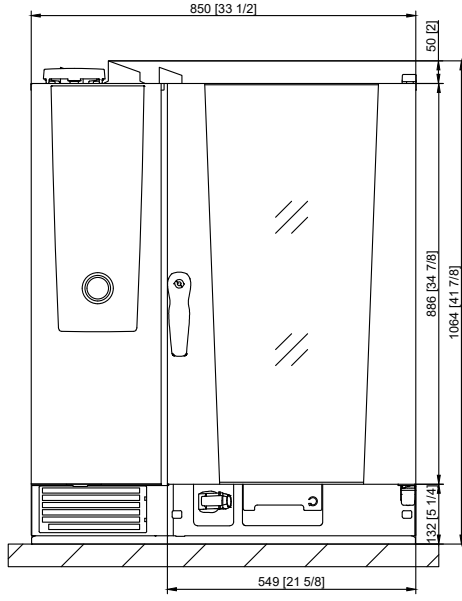
Minimum mesafe	Solda	Arkada	Sağda
Standart	50 mm	0 mm	50 mm

Elektrik teknik çizimi



1	Su girişı
2	Su çıkışı
3	Elektrik bağlantısı
4	Potansiyel dengeleme
5	Hava çıkış borusu
6	Ethernet arabirimi

Gaz teknik çizimi



1	Su girişı
2	Su çıkışı
3	Elektrik bağlantısı
4	Potansiyel dengeleme
5	Hava çıkış borusu
6	Ethernet arabirimi
7	Gaz bağlantısı
8	Hava çıkış borusu, gaz (buhar)
9	Hava çıkış borusu, gaz (sıcak hava)

Aksesuarlar

Aksesuarlar	Ürün numarası
RATIONAL Active Green temizleyici tabletler en iyi temizlik performansı sağlar	
RATIONAL Care tabletleri kireç oluşumunu etkili bir şekilde önler	
Ünite kurulumu kiti	
Farklı modellerdeki tezgahlar - Standart, tekerlekli veya sabitlenebilir paslanmaz çelik ayaklı	
Tezgah ve zemine kurulumda eğim ve yükseklik farklarının dengelenmesi için terazileme kiti	
Zemine kurulum için silindirik ruletli ve yükseklik dengelemeli mobil kurulum kiti	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı - pişirme sisteminin dışında basit yükleme için	
Banket için Finishing sistemleri	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı için giriş rayı	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı için taşıma arabası - standart ve yüksekliği ayarlanabilen	
Combi-Duo kiti - gazlı veya elektrikli üniteler için Combi-Duo kurulumuna yönelik	
Isı plakası - ızgara gibi ısı kaynaklarının yanına ünite kurulumu için	
Yoğuşurma filtresi - buharların mevcut tahliye sistemlerine yönlendirilmesi için	
Buhar davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
UltraVent Plus yoğuşurma davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
UltraVent yoğuşurma davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
HeavyDutyLine için ek çarpma koruması elemanları	
RATIONAL-USB bellek - pişirme programlarının ve HACCP verilerinin güvenli bir şekilde aktarılması için	
VarioSmoker	

İdeal pişirme sonucuna ulaşmak için pişirme aksesuarlarına ve ayrıca diğer aksesuar bilgilerine ilişkin geniş teklifleri aksesuar broşüründe, satıcınızda veya www.rational-online.com adresinde bulabilirsiniz

Tasarımcı	RATIONAL AG
	Levent Mah. Yasemin Sok. No: 2, PK: 34330 Levent Besiktas, Istanbul Tel. +90 212 603 6767 Faks +90 212 603 6763 E-posta: info@rational-online.com İnternet sitemizi ziyaret edin: www.rational-online.com