

# Datový list

## iVario® XS 6-2/3



### Kapacita

- > Dvě na sobě nezávisle pracující pánve
- > 2x 17 litrů užitečného objemu
- > 2x 4,5 galonu užitečného objemu
- > 2x 13 dm<sup>2</sup> plochy na pečení
- > 2 x 195 čtver. palců, 2 čtver. stopy
- Plocha na pečení

### Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C
- > Vaření: 85 °F – teplota varu
- > Pečení: 85 °F – 480 °F
- > Fritování: 85 °F – 355 °F

### Balíček příslušenství (včetně)

- > 2x Rameno pro automatické zdvihání a spouštění typ 2-XS
- > 1x Varný koš typ 2-XS
- > 1x Fritovací koš typ 2-XS
- > 1x Sítka typ 2-XS, 2-S
- > 1x Čistící houbička

### Balíček příslušenství (včetně 2-XS)

- > 2x Rameno pro automatické zdvihání a spouštění typ 2-XS
- > 1x Varný koš typ 2-XS
- > 1x Fritovací koš typ 2-XS
- > 1x Sítka typ 2-XS, 2-S
- > 1x Čistící houbička

### iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení a fritování a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

### Inteligentní asistenti

iVarioBoost

iCookingSuite

iZoneControl

#### iVarioBoost

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými destičkami, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem pánve odolným proti poškrábání.

Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 90 sekund na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží.

Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 2,5 minuty na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží.

Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za 3 minuty na 392 °F (200 °C) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží.

Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon, a přesto žádné připálení, žádné překypění; Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17 % nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon. K tomu špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17 % nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

#### iCookingSuite

Funkce iCookingSuite je vašim inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Výhodou pro vás je maximální bezpečnost a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

#### iZoneControl (volitelná možnost)

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

#### iZoneControl

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

#### Režim programování

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

## Popis zařízení a charakteristiky

### Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočet s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

### Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu a ergonomická rukojeť, jakož i automatická korekce chyb v případě nesprávného vpichu
- > Automatické plnění vodou s přesností na litry (jednotka je nastavitelná v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření nebo čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb pánve zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku (volitelně)
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vestavěná zásuvka (typ F).
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > 24 hodin reálného času s automatickým přepínáním letního/zimního času při připojení ke ConnectedCooking
- > Nastavitelné zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně nastavení hod./min. nebo min./s
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná horká linka pro technické dotazy ohledně aplikací (ChefLine)

### Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar

### Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Díky technologii iVario je zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Vaření navíc probíhá až o 35 % rychleji. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 4,4 PSI.

### Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar\*.

\*max. přetlak podle místních předpisů

### Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi (volitelné) sloužící k bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní Ethernet sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking
- > Kybernetická bezpečnost ověřena podle normy EN18031-1

### Bezpečnost práce a provozu

- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění bez podlahového odtokového žlábků)
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty
- > Dotyková teplota obložení pánve max. 73 °C (163 °F)
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)
- > Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze
- > Dodatečné zabezpečení při motorovém zvedání pánve
- > Nařízení (EU) č. 2023/2854 o ochraně osobních údajů

## Instalace, údržba a životní prostředí

- > Plastové nohy s výškou 90 mm (3 ½ in)
- > Plastové nohy s výškou 3 ½ in
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1 ¾ in) vč. podstavce s těsněním (volitelné)
- > Podstavec s nožkami, s nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (8 palců)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (příslušenství)
- > Podstavec s nožkami, s nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 8 palců) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (příslušenství)
- > Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami nebo nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky, pro instalaci na podstavec nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (8 palců)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (volitelně)
- > Podstavec s nastavitelnými plastovými nohami nebo nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky, pro instalaci na podstavec nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 8 in) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (volitelně)
- > Přípojka studené vody vč. přívodní hadice na vodu 1,5 m (59 in)
- > Přípojka studené vody (vč. přívodní hadice na vodu 59 palců)
- > Přípojka studené vody vč. přívodní hadice na vodu 1,5 m (59 in) sezařením zabraňujícím zpětnému průtoku.
- > Dodržujte předpisy NFPA 70/NEC a CSA C22.2.
- > Síťový kabel používejte v souladu s předpisy NEC/NEMA.
- > Připojujte zařízení pouze měděnými kabely. Kabely musí splňovat platné předpisy.
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW, včetně pružné vysokoteplotní hadice 0,5 m (19 3/4 palce)
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Sada pro připojení zařízení k odtoku odpadní vody
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Možnost instalace bez podlahového odtokového žlábků
- > Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad bodem NN)
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Napájecí kabel 40 palců s připojovací krabicí
- > Ujistěte se, že je zařízení v místě instalace připojeno samostatně k 30mA chrániči RCD.
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autotestu k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL (není součástí dodávky)
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba podle doporučení výrobce je k dispozici u servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL\* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)
- > Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<https://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>)
- > \* Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce ([https://www.rational-online.com/de\\_de/customerservice/rational\\_hersteller\\_garantieerklarung.php](https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklarung.php))
- > \* Platí podmínky uvedené v prohlášení výrobce o záruce ([https://www.rational-online.com/o/media/pictures\\_from\\_subsidiaries/en\\_sg\\_1/en\\_us\\_news\\_1/RATIONAL\\_USA\\_WARRANTY\\_June\\_2019.pdf](https://www.rational-online.com/o/media/pictures_from_subsidiaries/en_sg_1/en_us_news_1/RATIONAL_USA_WARRANTY_June_2019.pdf))

## Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (příslušenství) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (volitelná možnost) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahu nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, víceúrovňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o průběhu postupu přípravy
- > Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy

## Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění s možností namontování nožek 45 mm (1 ¾ in) vč. podstavce s těsněním
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění při montáži na podstavec (volitelně)
- > Hygienicky provedená pánev bez se spár se zaoblenými rohy (schválení NSF)
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

Technické specifikace

Upozornění

Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. (IEC364 nebo znění IEC364 specifické pro danou zemi)

Rozměry bez podstavce

|                                                                                             |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Užitečný objem pánve                                                                        | 2× 17 l                  |
| Objem nádoby [Š × H × V]                                                                    | 341 mm x 370 mm x 155 mm |
| Plocha pánve                                                                                | 13 dm²                   |
| Maximum studeného oleje                                                                     | 10 l                     |
| Šířka                                                                                       | 1100 mm                  |
| Hloubka                                                                                     | 756 mm                   |
| Výška (základní zařízení, nožky 90 mm, se zavřeným víkem)                                   | 485 mm                   |
| Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)                                          | 1080 mm                  |
| Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm) | 1255 mm                  |
| Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)                                          | 1665 mm                  |
| Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm) | 1840 mm                  |
| Hmotnost netto                                                                              | 117 kg                   |
| Hmotnost brutto                                                                             | 144 kg                   |
| Hlasitost během normálního provozu                                                          | ≤ 70 dBA                 |

Rozměry a kapacita bez podstavce

|                                             |                               |
|---------------------------------------------|-------------------------------|
| Užitečný objem                              | 2 x 4,5 gal                   |
| Velikost pánve (ŠxHxV)                      | 13 palců x 15 palců x 6 palců |
| Plocha pánve                                | 196 inch²                     |
| Maximální množství studeného oleje          | 2,64 gal                      |
| Šířka                                       | 43 palců                      |
| Hloubka                                     | 30 palců                      |
| Height (unit alone, 90 mm feet, closed lid) | 19 palců                      |
| Čistá hmotnost                              | 258 lbs                       |
| Hrubá hmotnost                              | 317 lb                        |
| Airborne sound emission                     | ≤70 dBA                       |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče**     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                            | 14 kW         | 20 A      | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3 NAC 415 V                                                                                            | 15 kW         | 25 A      | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3 AC 220 V                                                                                             | 13 kW         | 40 A      | 6 mm <sup>2</sup>   |
| 3 AC 230 V                                                                                             | 14 kW         | 40 A      | 6 mm <sup>2</sup>   |
| 3 AC 240 V                                                                                             | 15 kW         | 40 A      | 6 mm <sup>2</sup>   |
| 3 AC 400 V                                                                                             | 14 kW         | 20 A      | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,3 kW (10 A) |           |                     |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                     |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                     |

Elektrické informace

| Napětí (50/60 Hz) | Energie | Runnin<br>g AMPS | Circuit<br>breaker<br>** | Velikost<br>kabelu** |
|-------------------|---------|------------------|--------------------------|----------------------|
| 3ph 208 V         | 15 kW   | 48 A             | 60 A                     | 6 AWG                |
| 3ph 240 V         | 15 kW   | 35 A             | 45 A                     | 8 AWG                |
| 3ph 440 V         | 13 kW   | 17 A             | 25 A                     | 14 AWG               |
| 3ph 480 V         | 15 kW   | 18 A             | 25 A                     | 14 AWG               |

|  |                                                                                                                 |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 78¾ palce.<br>Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon | Jištění** | Průřez<br>vodiče** |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------|--------------------|
| 3 AC 220 V                                                                                             | 13 kW | 40 A      | 6 mm²              |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |       |           |                    |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče**     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                            | 14 kW         | 20 A      | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| 3 AC 220 V                                                                                             | 13 kW         | 40 A      | 6 mm <sup>2</sup>   |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,3 kW (10 A) |           |                     |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                     |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                     |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Pojistky*<br>* | Průřez<br>vodiče** |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|--------------------|
| 3 AC 200 V                                                                                             | 12,8 kW       | 50 A           | 8 mm <sup>2</sup>  |
| Maximální výkon zásuvky                                                                                | 2,3 kW (10 A) |                |                    |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |                |                    |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |                |                    |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče** |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------|
| 3 NAC 415 V                                                                                            | 15 kW         | 25 A      | 2,5 mm²         |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,4 kW (10 A) |           |                 |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                 |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                 |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče** |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|-----------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                            | 14 kW         | 20 A      | 2,5 mm²         |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,3 kW (10 A) |           |                 |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                 |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                 |

Podmínky připojení elektro

| Napětí (50/60 Hz)                                                                                      | Výkon         | Jištění** | Průřez vodiče**     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                            | 14 kW         | 20 A      | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Maximální výkon zásuvky***                                                                             | 2,3 kW (10 A) |           |                     |
| ** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete. |               |           |                     |
| *** Pro napětí s nulovým vodičem                                                                       |               |           |                     |

Podmínky připojení odsávání

|             | Doporučený výkon<br>odsávání* (potřebné<br>množství vzduchu u<br>zařízení stojícího<br>volně v°prostoru) | Latentní tepelné<br>zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|
| 3 NAC 400 V | 883 m³/h                                                                                                 | 3990 W                       | 657 W               |
| 3 NAC 415 V | 946 m³/h                                                                                                 | 4275 W                       | 704 W               |
| 3 AC 220 V  | 820 m³/h                                                                                                 | 3705 W                       | 610 W               |

|                                                                                                                                                                                                     |          |        |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-------|
| 3 AC 230 V                                                                                                                                                                                          | 883 m³/h | 3990 W | 657 W |
| 3 AC 240 V                                                                                                                                                                                          | 946 m³/h | 4275 W | 704 W |
| 3 AC 400 V                                                                                                                                                                                          | 883 m³/h | 3990 W | 657 W |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |          |        |       |

Podmínky připojení odsávání

|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 3 AC 220 V                                                                                                                                                                                          | 820 m³/h                                                                                     | 3705 W                    | 610 W               |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

Podmínky připojení odsávání

|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                                                                                                                         | 883 m³/h                                                                                     | 3990 W                    | 657 W               |
| 3 AC 220 V                                                                                                                                                                                          | 820 m³/h                                                                                     | 3705 W                    | 610 W               |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

Podmínky připojení odsávání

|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 3 AC 200 V                                                                                                                                                                                          | 820 m³/h                                                                                     | 3705 W                    | 610 W               |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

Podmínky připojení odsávání

|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 3 NAC 415 V                                                                                                                                                                                         | 946 m³/h                                                                                     | 4275 W                    | 704 W               |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

Podmínky připojení odsávání

|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                                                                                                                         | 883 m³/h                                                                                     | 3990 W                    | 657 W               |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

Podmínky připojení odsávání

|  | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu pro zařízení volné v místnosti) | Latentní tepelné zatížení | Senzibilní výdej tepla |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------|
|  |                                                                                       |                           |                        |

|                                                                                                                                                                                                       |             |        |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|-------|
| 3ph 208 V                                                                                                                                                                                             | 556 ft³/min | 4275 W | 704 W |
| 3ph 240 V                                                                                                                                                                                             | 556 ft³/min | 4275 W | 704 W |
| 3ph 440 V                                                                                                                                                                                             | 482 ft³/min | 3705 W | 610 W |
| 3ph 480 V                                                                                                                                                                                             | 556 ft³/min | 4275 W | 704 W |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. (Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování). V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |             |        |       |

Podmínky připojení vody

|                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Přívod vody (tlaková hadice) | ¾"                                    |
| Tlak vody (tlak průtoku)     | 150 kPa (1,5 baru) – 600 kPa (6 barů) |
| Odtok vody                   | DN 40                                 |

Podmínky připojení vody

|                                   |                                        |
|-----------------------------------|----------------------------------------|
| Přívod vody (tlaková hadice) vždy | ¾"                                     |
| Tlak vody (tlak průtoku) vždy     | 150 kPa (1,5 bar) – 1000 kPa (10 barů) |
| Odtok vody                        | DN 40                                  |

Podmínky připojení vody

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Přívod vody (tlaková hadice) | ¾" GHT      |
| Tlak vody (tlak průtoku)     | 22 – 87 PSI |
| Odtok vody (vnější průměr)   | 1 ½ palce   |

Minimální vzdálenosti při instalaci

|                                          | Vlevo  | Vzadu  | Vpravo |
|------------------------------------------|--------|--------|--------|
| Standard                                 | 50 mm  | 30 mm  | 50 mm  |
| Ke zdroji tepla                          | 500 mm | 500 mm | 500 mm |
| K otevřenému ohni                        | 500 mm | 500 mm | 500 mm |
| K otevřené vodě při použití jako fritézy | 900 mm | 900 mm | 900 mm |

Minimální vzdálenosti při instalaci

|                                          | Vlevo    | Vzadu    | Vpravo   |
|------------------------------------------|----------|----------|----------|
| Výchozí                                  | 2 palce  | 0        | 2 palce  |
| Ke zdroji tepla                          | 20 palců | 20 palců | 20 palců |
| K otevřenému ohni                        | 20 palců | 20 palců | 20 palců |
| K otevřené vodě při použití jako fritézy | 35 palců | 35 palců | 35 palců |

Podmínky připojení odsávání

|                                                                                                                                                                                                     | Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v°prostoru) | Latentní tepelné zatížení | Citlivý výdej tepla |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                                                                                                                         | 883 m³/h                                                                                     | 3990 W                    | 657 W               |
| 3 NAC 415 V                                                                                                                                                                                         | 946 m³/h                                                                                     | 4275 W                    | 704 W               |
| 3 AC 220 V                                                                                                                                                                                          | 820 m³/h                                                                                     | 3705 W                    | 610 W               |
| 3 AC 230 V                                                                                                                                                                                          | 883 m³/h                                                                                     | 3990 W                    | 657 W               |
| 3 AC 240 V                                                                                                                                                                                          | 946 m³/h                                                                                     | 4275 W                    | 704 W               |
| 3 AC 400 V                                                                                                                                                                                          | 883 m³/h                                                                                     | 3990 W                    | 657 W               |
| * V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL |                                                                                              |                           |                     |

## Volitelné možnosti

- > Vaření v tlaku (kombinace s podstavcem na kolečkách není povolena)
- > Vaření v tlaku (dostupné od roku 2021 – kombinace s podstavcem na kolečkách není povolena)
- > Podstavec s plastovými nohami
- > Podstavec s nohami z ušlechtilé oceli
- > Podstavec na kolečkách (kombinace s vařením v tlaku není povolena)
- > Podstavec s výškově nastavitelnými nohami
- > Obložení pro podstavec
- > Úložný prostor pro podstavec
- > Spodní konstrukce pro instalaci na soklu s obložením
- > Spodní konstrukce pro instalaci na soklu s obložením a připojením vpravo
- > Spodní konstrukce pro instalaci na soklu s obložením a připojením vlevo
- > **Spodní konstrukce pro instalaci na sokl s obložením a připojením vlevo s připojovací lištou umístěnou vpravo**
- > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- > Zablokovaný režim "Fritování"
- > Zablokovaný režim fritování (lze odblokovat)
- > Jiná napětí
- > Jednotky 400 V na vyžádání
- > Izolovaný kontakt pro indikátor provozního stavu
- > Příprava připojení „SOLAS“ (Safety of Live on Sea)
- > S ruční sprchou
- > Bez ruční brzdy
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Wi-Fi (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Wi-Fi
- > Uzamykatelný ovládací panel
- > Rozhraní Ethernet
- > Vaření při nízkých teplotách (Sous vide, konfitování, noční vaření)
- > iZoneControl – čtyři nezávislé a konfigurovatelné varné zóny
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1 ¾ palce) vč. těsnicího podstavce
- > Balanced power
- > Komunikační rozhraní OPC UA
- > Připojení k zobrazení provozního stavu a externího výstupu signálu
- > Příprava připojení „SOLAS“ (Safety of Live on Sea)

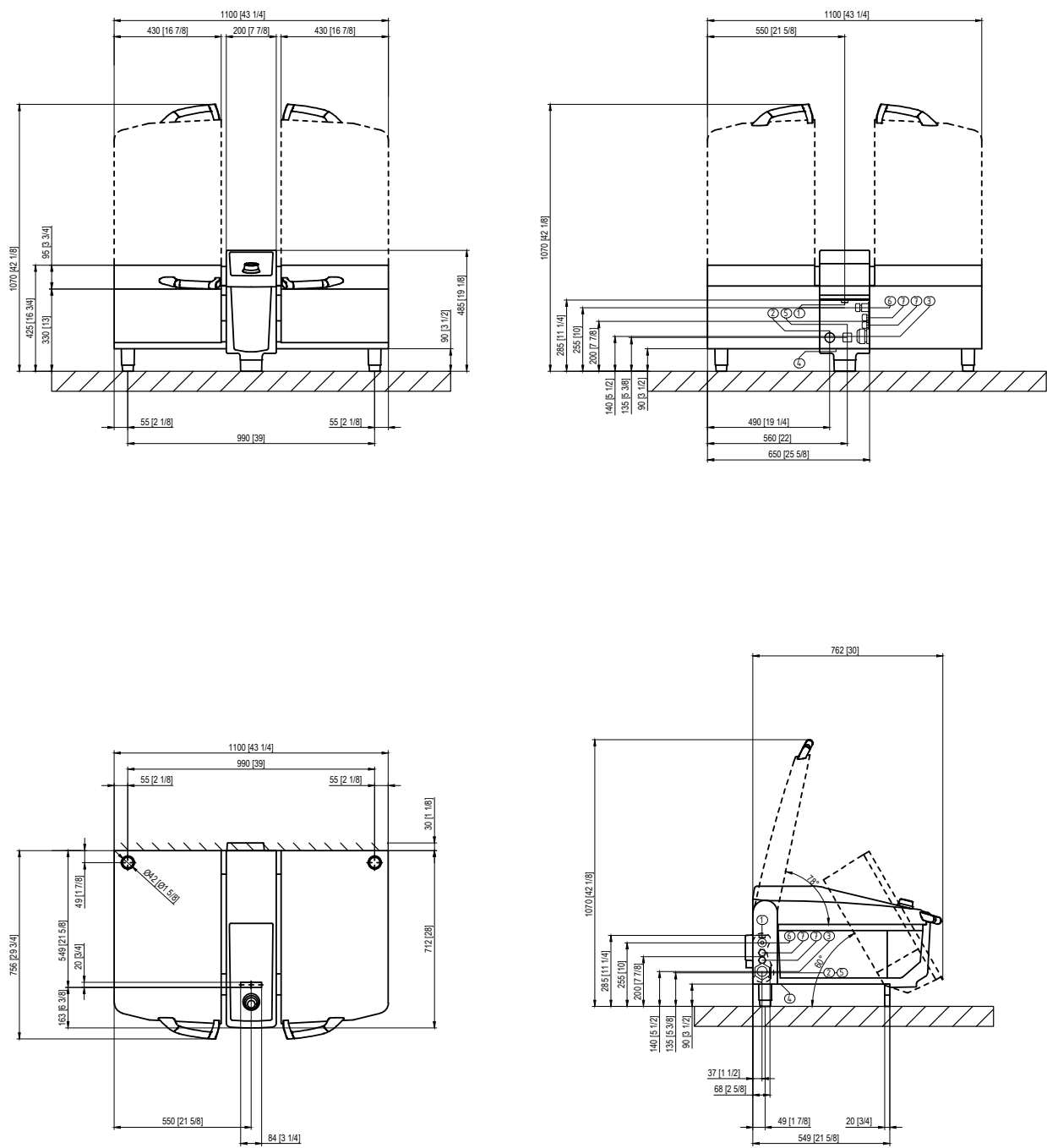
## Schválení



**Příslušenství**

- > 60.74.791 - Rameno pro automatické zdvihání a spouštění typ 2-XS
- > 60.74.970 varný koš typ 2-XS (doporučené množství 2 kusy)
- > 60.75.019 varný koš typ 2-XS (doporučené množství 2 kusy)
- > 60.75.300 sada 4 košů na malé porce 1/6 GN děrované + rám na koš na malé porce typ 2-XS
- > 60.75.978 sada 4 košů na malé porce 1/6 GN neděrované s víkem + rám na koše na malé porce typ 2-XS
- > 60.75.979 sada 4 košů na malé porce 1/6 GN fritovací + rám na koše na malé porce typ 2-XS
- > 60.74.666 sítko typ 2-XS, 2-S
- > 60.74.832 rošt na dno pánve typ 2-XS (doporučené množství 1 kus na pánev pro typ 2-XS)
- > 60.76.123 přepážka do pánve velikost 1
- > 60.76.124 přepážka do pánve velikost 2
- > 60.74.958 sítko na špecle typ 2-XS, 2-S
- > 60.31.221 podstavec s nohami, typ 2-XS
- > 60.31.317 podstavec s řídicími kolečky, typ 2-XS
- > 60.31.538 podstavec s nohami z ušlechtilé oceli, typ 2-XS
- > 60.31.540 podstavec pro instalaci podstavce s instalačním rámem typ 2-XS
- > 60.31.326 podstavec, elektrické výškově nastavitelné provedení, typ 2-XS
- > 60.73.349 VarioMobil® 1/1 GN typ 2-XS, 2-S
- > 60.76.118 sada upevnění zařízení typ 2-XS, 2-S
- > 87.00.745 sada připojení zařízení odpadní vody typ 2-XS, 2-S
- > 87.00.747 sada připojení zařízení odpadní vody typ 2-XS, 2-S
- > 60.73.920 sada čištění
- > 60.71.643 stěrka 25 typ 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 stěrka 33 typ 2-XS, 2-S, L, XL

Technické výkresy



|   |                      |   |                                                |
|---|----------------------|---|------------------------------------------------|
| 1 | Přívod studené vody  | 5 | Nouzový přepad (bez připojení)                 |
| 2 | Odtok vody           | 6 | Ethernetové rozhraní (volitelné příslušenství) |
| 3 | Elektrické připojení | 7 | Připojení pro možnosti                         |
| 4 | vyrovnání potenciálů |   |                                                |

|   |                      |   |                                |
|---|----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Přívod studené vody  | 5 | Nouzový přepad (bez připojení) |
| 2 | Odtok vody           | 6 | Ethernetové rozhraní           |
| 3 | Elektrické připojení | 7 | Připojení pro možnosti         |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Projektant | RATIONAL Czech Republic s.r.o.                                                                                                                                                                                                                                                          |
|            | Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika<br>Tel.: +420 226 521 500<br>E-mail: <a href="mailto:info.cz@rational-online.com">info.cz@rational-online.com</a><br>Navštivte naše internetové stránky <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> |