

Scheda dati

iVario® XS 6-2/3



Capacità

- > Due vasche utilizzabili in modo indipendente l'una dall'altra
- > 2 x 17 litri di volume utile
- > 2 x 4,5 galloni di volume utile
- > 2 x 13 dm² di superficie di cottura
- > 2 x 195 sq. in., 1,29 sq. ft. Superficie di cottura

Modalità manuale

- > Bollire: 30 °C – temperatura di ebollizione
- > Arrostire: 30 °C – 250 °C
- > Friggere: 30 °C – 180 °C
- > Bollire: 85 °F – temperatura di ebollizione
- > Arrostire: 85 °F – 480 °F
- > Friggere: 85 °F – 355 °F

Pacchetto di accessori (incluso)

- > 2 x Braccio per sistema automatico di sollevamento e immersione mod. 2-XS
- > 1 x Cestello per bollire mod. 2-XS
- > 1 x Cestello di frittura mod. 2-XS
- > 1 x Colino mod. 2-XS, 2-S
- > 1 x Spugna per la pulizia

Pacchetto accessori (incluso con 2-XS)

- > 2 x Braccio per sistema automatico di sollevamento e immersione mod. 2-XS
- > 1 x Cestello per bollire mod. 2-XS
- > 1 x Cestello di frittura mod. 2-XS
- > 1 x Colino mod. 2-XS, 2-S
- > 1 x Spugna per la pulizia

iVario

iVario è uno dei più moderni sistemi di cottura per la massima produttività, flessibilità e semplicità durante la bollitura, la cottura arrosto, la frittura in immersione e quindi sostituisce quasi tutti gli apparecchi di cottura tradizionali. La straordinaria tecnologia di cottura è sinonimo di massime prestazioni e precisione e grazie agli assistenti di cottura intelligenti, che pensano e vengono in soccorso, è possibile ottenere sempre una qualità eccezionale senza controllo né monitoraggio. È fino a 4 volte più veloce, consuma fino al 40% di energia in meno e garantisce un ingombro minore rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali. L'investimento per il suo acquisto può dunque essere ammortizzato in pochi mesi.

Assistenti intelligenti

iVarioBoost 

iCookingSuite 

iZoneControl 

iVarioBoost

iVarioBoost è la tecnologia di cottura brevettata costituita da elementi riscaldanti in ceramica, fissati a un fondo vasca ad alte prestazioni, altamente reattivo e resistente ai graffi.

Ecco perché iVario riscalda uniformemente tutto il fondo della vasca a 200 °C (392 °F) in meno di 90 secondi e, se necessario, riduce rapidamente la temperatura.

Ecco perché iVario riscalda uniformemente tutto il fondo della vasca a 200 °C (392 °F) in meno di 2,5 minuti e, se necessario, riduce rapidamente la temperatura.

Ecco perché iVario riscalda uniformemente tutto il fondo della vasca a 392°F (200 °C) in 3 minuti e, se necessario, riduce rapidamente la temperatura.

Allo stesso tempo, sono disponibili sufficienti riserve di potenza per assorbire velocemente le oscillazioni della temperatura, anche in caso di grandi quantità di alimenti rosolati o durante l'annaffiatura. Tutto questo si traduce in massime prestazioni, alimenti mai bruciati né traboccati. Qualità ottimale, produttività fino a 4 volte superiore, il 17% di perdite in cottura in meno e il 40% di consumo energetico in meno.

Allo stesso tempo, sono disponibili sufficienti riserve di potenza per assorbire velocemente le oscillazioni della temperatura, anche in caso di grandi quantità di alimenti rosolati o durante l'annaffiatura. Tutto questo si traduce in massime prestazioni. Qualità ottimale, produttività fino a 4 volte superiore, il 17% di perdite in cottura in meno e il 40% di consumo energetico in meno.

iCookingSuite

iCookingSuite è l'assistente di cottura intelligente di iVario per un utilizzo semplice e il massimo supporto possibile in cucina. Sensori intelligenti nel fondo della vasca rilevano la quantità di carico, le condizioni e le dimensioni degli alimenti e regolano continuamente il processo di cottura. Non appena è necessario il tuo intervento, iCookingSuite ti invia una notifica. Per te questo significa tanta sicurezza e un elevato standard di qualità. Allo stesso tempo si risparmia su monitoraggio, tempo, materie prime ed energia.

iZoneControl (opzionale)

Con iZoneControl è possibile suddividere individualmente il fondo della vasca in singole zone di cottura e utilizzarle con temperature o percorsi di cottura diversi. Le superfici non utilizzate non vengono riscaldate. Così da un singolo iVario grande si possono ricavare fino a quattro piccoli iVario. Basta inserire il risultato desiderato e avviare il percorso di cottura per le zone desiderate. Questo comporta un'elevata flessibilità, risparmio di tempo e la possibilità di avere sempre tutto sotto controllo.

iZoneControl

Con iZoneControl è possibile suddividere individualmente il fondo della vasca in singole zone di cottura e utilizzarle con temperature o percorsi di cottura diversi. Le superfici non utilizzate non vengono riscaldate. Così da un singolo iVario grande si possono ricavare fino a quattro piccoli iVario. Basta inserire il risultato desiderato e avviare il percorso di cottura per le zone desiderate. Questo comporta un'elevata flessibilità, risparmio di tempo e la possibilità di avere sempre tutto sotto controllo.

Modalità programmazione

Con la gestione dei programmi è intuitivo creare manualmente i programmi e salvare processi di cottura intelligenti con le impostazioni individuali, inoltre si possono gestire con chiarezza.

Descrizione dell'apparecchio e caratteristiche funzionali

Funzioni intelligenti

- > Gestione intelligente dell'energia e della temperatura, con elevate riserve di potenza e una distribuzione precisa del calore su tutta la superficie della vasca
- > Intelligente regolazione del processo di cottura per adeguare automaticamente il processo al risultato desiderato che è stato definito, ad es. doratura e grado di cottura, per ottenerlo in modo sicuro ed efficiente, indipendentemente dall'operatore, dalle dimensioni dell'alimento e dalla dimensione di carico
- > Sollevamento intelligente e automatico dei cestelli per bollitura e frittura per raggiungere risultati di cottura perfetti, un'ergonomia ottimale ed efficienza in termini di risorse
- > Monitoraggio e calcolo preciso al secondo per riprodurre risultati di cottura ottimali
- > Intervenire in processi di cottura intelligenti oppure passaggio dalla cottura intelligente alla modalità a la carte per la massima flessibilità
- > Programmazione individuale e intuitiva tramite drag and drop di 1.200 programmi di cottura fino a 12 fasi
- > Facilità di trasmissione dei programmi ad altri sistemi di cottura tramite connessione sicura al cloud con ConnectedCooking o tramite chiavetta USB
- > Funzionamento autoesplicativo che si adatta all'uso corrente, come ad es. classificazione intelligente di ricette usate frequentemente
- > Ripresa automatica e ultimazione ottimale del processo di cottura nonostante sia venuta a mancare la corrente

Funzioni di cottura

- > Sensore termico con 6 punti di misura, supporto magnetico per il sensore termico e manico ergonomico, correzione automatica degli errori in caso di inserimenti errati
- > Riempimento automatico dell'acqua con precisione millimetrica (unità impostabile in litri o galloni)
- > Svuotamento dell'acqua di cottura e di lavaggio direttamente dallo scarico integrato nella vasca (senza inclinazione né scarico a pavimento)
- > Vasca spostabile tramite cilindro elettrico, controllo tramite display
- > Fondo vasca ad alte prestazioni, reattivo e resistente ai graffi
- > Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico e funzione spray e getto singolo
- > Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico e funzione spray e getto singolo (opzionale)
- > Presa specifica del paese integrata (per tensioni con conduttore neutro)
- > Presa integrata (tipo F).
- > Cottura Delta-T per una preparazione particolarmente delicata con perdite in cottura ridotte
- > Display digitale della temperatura, impostabile in °C o °F, visualizzazione dei valori nominali ed effettivi
- > Orologio in tempo reale in formato 24 ore con cambio automatico ora legale/ora solare in caso di collegamento a ConnectedCooking
- > Display della lingua regolabile
- > Timer digitale 0-24 ore con posizioni permanenti, impostazione opzionale ore./min. o min./sec.
- > Orologio in tempo reale in formato 24 ore
- > Hotline gratuita per quesiti di carattere tecnico e applicativo (ChefLine)

Cottura a pressione (opzionale)

- > Con l'opzione "cottura a pressione" è possibile cuocere una grande varietà di cibi in modo più rapido e al tempo stesso delicato. Viene garantito un livello di pressione uniforme e ottimale che preserva la struttura cellulare degli alimenti. Si tratta di un sistema sicuro che non richiede manutenzione. Sovrappressione massima: 300 mbar.

Cottura a pressione (opzionale)

- > Con l'opzione "cottura a pressione" è possibile cuocere una grande varietà di cibi in modo più rapido e al tempo stesso delicato. La tecnologia di iVario garantisce un livello di pressione uniforme e ottimale, che preserva la struttura cellulare degli alimenti e assicura tempi di cottura fino al 35% più veloci. Si tratta di un sistema sicuro che non richiede manutenzione. Sovrappressione massima: 4,4 PSI.

Cottura a pressione (opzionale)

- > Con l'opzione "cottura a pressione" è possibile cuocere una grande varietà di cibi in modo più rapido e al tempo stesso delicato. Viene garantito un livello di pressione uniforme e ottimale che preserva la struttura cellulare degli alimenti. Si tratta di un sistema sicuro che non richiede manutenzione. Sovrappressione massima: 300 mbar*.

*Sovrappressione max. a seconda della regolazione locale

Collegamento in rete

- > Interfaccia WLAN integrata (optional) per il collegamento wireless alla soluzione di rete basata su cloud ConnectedCooking
- > Interfaccia Wi-Fi integrata per il collegamento wireless alla soluzione di rete basata su cloud ConnectedCooking (a seconda delle norme specifiche di ogni Paese)
- > Interfaccia Ethernet integrata (optional) per il collegamento tramite cavo alla soluzione di rete basata su cloud ConnectedCooking
- > Interfaccia Ethernet integrata per il collegamento tramite cavo alla soluzione di rete basata su cloud ConnectedCooking
- > Interfaccia USB integrata per lo scambio locale dei dati
- > Gestione centralizzata degli apparecchi, gestione ricette, carrello e programmi, gestione dati HACCP, gestione della manutenzione tramite ConnectedCooking
- > Sicurezza informatica convalidata secondo la norma EN18031-1

Sicurezza sul lavoro e di funzionamento

- > Eliminazione diretta dell'acqua di cottura e/o di lavaggio grazie allo scarico integrato nella vasca (senza versamento o scarico sul pavimento)
- > Messaggi operativi e di avvertimento, p.es. olio caldo per la frittura
- > Limitatore di temperatura di sicurezza elettronico
- > Temperatura di contatto del rivestimento della vasca max. 73 °C (163 °F)
- > Memoria dati HACCP ed emissione tramite USB oppure salvataggio opzionale e gestione nella soluzione per la connessione in rete su base cloud ConnectedCooking
- > Sistema di cottura omologato per l'uso senza sorveglianza (ad es. cottura durante la notte)

- > Blocco integrato del display per evitare l'uso accidentale
- > Sicurezza supplementare nel sollevamento a motore della vasca
- > Regolamento (UE) n. 2023/2854 Regolamento sui dati

Installazione, manutenzione e ambiente

- > Piedini in plastica di 90 mm (3 ½ in) di altezza
- > Piedini in plastica di 3 ½ in di altezza
- > Piedini in plastica di 45 mm (1 ¾ in) di altezza, incl. supporto isolante/base in gomma (optional)
- > Sottotelaio con piedini, piedini in acciaio inox, ruote girevoli o regolazione elettrica dell'altezza (fino a 200 mm (8 in)) per condizioni di lavoro sempre ottimali (accessori)
- > Sottotelaio con piedini, piedini in acciaio inox, ruote girevoli o regolazione elettrica dell'altezza (fino a 8 in) per condizioni di lavoro sempre ottimali (accessori)
- > Sottoarmadio con piedini regolabili in plastica o acciaio inox, ruote girevoli, per installazione su base o regolazione elettrica dell'altezza (fino a 200 mm (8 in)) per condizioni di lavoro sempre ottimali (optional)
- > Sottoarmadio con piedini regolabili in plastica o acciaio inox, ruote girevoli, per installazione su base o regolazione elettrica dell'altezza (fino a 8 in) per condizioni di lavoro sempre ottimali (optional)
- > Collegamento acqua fredda incl. il tubo di alimentazione dell'acqua di 1,5 m (59 in)
- > Collegamento acqua fredda (incl. tubo di alimentazione dell'acqua di 59 in)
- > Collegamento acqua fredda incl. il tubo di alimentazione dell'acqua di 1,5 m (59 in) con valvola di ritegno
- > Rispettare le norme NFPA 70/NEC e CSA C22.2.
- > Utilizzare soltanto cavi di rete secondo quanto previsto dalle norme NEC/NEMA.
- > Collegare l'apparecchio solo con cavi in rame. I cavi devono essere conformi alle normative applicabili.
- > Collegamento fisso alle acque di scarico omologato secondo SVGW, incl. tubo flessibile HT 0,5 m (19 3/4 in)
- > Collegamento fisso alle acque di scarico omologato secondo SVGW
- > Kit di collegamento apparecchio/acque di scarico
- > Può funzionare senza impianto di addolcimento dell'acqua
- > Possibilità di montaggio senza scarico a pavimento
- > Protezione da schizzi e getti d'acqua IPX 5
- > Adattamento al luogo di installazione (altitudine sopra il livello del mare)
- > Possibilità di montaggio a filo pavimento e a filo parete
- > Cavo di alimentazione da 40 in con scatola di collegamento
- > Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato separatamente ad un RCD 30mA dal committente.
- > Sistema di diagnosi del service con indicatore automatico dei messaggi di assistenza e funzione di autodiagnosi per il controllo attivo delle funzioni dell'apparecchio
- > Diagnosi remota tramite ConnectedCooking da parte di Service Partner RATIONAL certificati
- > Si raccomanda l'installazione professionale da parte di tecnici certificati RATIONAL
- > Si raccomanda l'installazione professionale da parte di tecnici certificati RATIONAL (non inclusa)
- > Si consiglia una manutenzione regolare. Manutenzione secondo le raccomandazioni del produttore disponibile presso i Service Partner RATIONAL
- > Garanzia di 2 anni RATIONAL* (incl. parti, manodopera e tragitto)
- > Efficienza energetica testata secondo la norma DIN 18873 e consumi pubblicati nel database HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)
- > Efficienza energetica testata secondo la norma DIN 18873 e consumi pubblicati nel database HKICert (<https://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>)
- > * Si intendono valide le condizioni di cui alla dichiarazione sulla garanzia del produttore (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklarung.php)
- > * Si intendono valide le condizioni di cui alla dichiarazione sulla garanzia del produttore (https://www.rational-online.com/o/media/pictures_from_subsidiaries/en_sg_1/en_us_news_1/RATIONAL_USA_WARRANTY_June_2019.pdf)

Uso

- > Display a colori TFT da 10,1" e touch screen capacitivo ad alta risoluzione con simboli autoesplicativi, per un uso semplice e intuitivo tramite semplici gesti touch
- > Manopola di regolazione centrale con funzione "Push" per selezionare e confermare in modo intuitivo i dati inseriti
- > Segnalazione acustica e indicatore visivo in caso di necessario intervento da parte dell'utente
- > Istruzioni applicative e per l'uso consultabili sul display dell'apparecchio in funzione dell'azione
- > Il sottotelaio con altezza regolabile (accessorio) si comanda facilmente tramite il display dell'apparecchio
- > Il sottoarmadio con altezza regolabile (optional) si comanda facilmente tramite il display dell'apparecchio
- > Si possono impostare oltre 44 lingue per l'interfaccia utente e la funzione Aiuto
- > È possibile selezionare e avviare parametri di cottura appositamente adattati per pietanze internazionali e locali dei singoli paesi indipendentemente dalla lingua dell'apparecchio impostata
- > Ampia funzione di ricerca con l'assistente di ricerca in tutti i contenuti della guida
- > Visualizzazione dalla guida dei contenuti della guida con riferimento ai contenuti e avvio diretto di esempi applicativi
- > Selezione semplice dei percorsi di cottura tramite i metodi di cottura
- > Programmazione facile, modulare e a più fasi dei parametri di cottura manuali tramite la funzione Drag & Drop
- > Funzione Cockpit per visualizzare informazioni sull'andamento di un percorso di cottura
- > Funzione per personalizzare e gestire i profili degli utenti e le autorizzazioni d'accesso, per evitare errori operativi

Pulizia e manutenzione

- > Materiale interno ed esterno: acciaio inox
- > Montaggio igienico a filo pavimento per una pulizia facile e sicura con l'opzione piedini 45 mm (1 ¾ in) incl. zoccolo di isolamento
- > Montaggio igienico a filo pavimento per una pulizia facile e sicura nel montaggio su una base (optional)

- > Vasca igienica priva di giunture con angoli arrotondati (omologazione NSF)
- > Pulizia facile e sicura delle superfici in vetro e acciaio inox, inoltre protezione contro spruzzi e getti da manichette IPX 5

Specifiche tecniche

Note

Occorre rispettare le norme e le direttive locali e nazionali relative all'installazione e al funzionamento degli apparecchi di cottura commerciali. (IEC364 o norma nazionale corrispondente dell'IEC364)

Dimensioni senza sottotelaio

Volume utile vasca	2 x 17 l
Volume vasca [LxPxAl]	341 mm x 370 mm x 155 mm
Superficie vasca	13 dm²
Olio freddo massimo	10 l
Larghezza	1.100 mm
Profondità	756 mm
Altezza (apparecchio base, piedini 90 mm, coperchio chiuso)	485 mm
Altezza minima (coperchio chiuso) (con sottotelaio)	1.080 mm
Altezza massima (coperchio chiuso) (con regolazione elettrica in altezza +175 mm / -25 mm)	1.255 mm
Altezza minima (coperchio aperto) (con sottotelaio)	1.665 mm
Altezza massima (coperchio aperto) (con regolazione elettrica in altezza +175 mm / -25 mm)	1.840 mm
Peso netto	117 kg
Peso lordo	144 kg
Volume in funzionamento normale	≤70 dBA

Dimensions and capacity without stand

Useful volume	2 x 4,5 gal
Pan size (WxDxH)	13 in x 15 in x 6 in
Pan surface	196 inch²
Maximum cold oil	2,64 gal
Width	43 in
Depth	30 in
Height (unit alone, 90 mm feet, closed lid)	19 in
Net weight	258 lbs
Gross weight	317 lbs
Airborne sound emission	≤ 70 dbA

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Protezio ne**	Sezione del conduttore **
3NAC 400V	14 kW	20 A	2,5 mm ²
3NAC 415V	15 kW	25 A	2,5 mm ²
3AC 220V	13 kW	40 A	6 mm ²
3AC 230V	14 kW	40 A	6 mm ²
3AC 240V	15 kW	40 A	6 mm ²
3AC 400V	14 kW	20 A	2,5 mm ²
Potenza massima presa corrente***	2,3 kW (10 A)		
** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza massima di 2 m. Adeguare i valori in base alla lunghezza dei cavi utilizzati.			
*** Per tensioni con conduttore neutro.			

Electrical information

Voltages (50/60 Hz)	Power	Running amps	Circuit Breaker**	Cable size**
3ph 208V	15 kW	48 A	60 A	6 AWG
3ph 240V	15 kW	35 A	45 A	8 AWG
3ph 440V	13 kW	17 A	25 A	14 AWG

3ph 480V	15 kW	18 A	25 A	14 AWG
** I valori indicati si applicano per cavi di lunghezza massima di 78 ¾ in. Regolare i valori in base alla lunghezza del cavo utilizzato.				

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Protezione**	Sezione del conduttore**
3AC 220V	13 kW	40 A	6 mm²
** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza massima di 2 m. Adeguare i valori in base alla lunghezza dei cavi utilizzata.			

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Protezio ne**	Sezione del conduttore **
3NAC 400V	14 kW	20 A	2,5 mm ²
3AC 220V	13 kW	40 A	6 mm ²
Potenza massima presa corrente***	2,3 kW (10 A)		
** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza massima di 2 m. Adeguare i valori in base alla lunghezza dei cavi utilizzata.			
*** Per tensioni con conduttore neutro.			

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Fusibili**	Sezione del conduttore **
3AC 200V	12,8 kW	50 A	8 mm ²
Potenza massima presa corrente (Solo per tensioni con conduttore neutro)	2,3 kW (10 A)		
** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza non superiore a 2 m. Regolare i valori in base alla lunghezza del cavo utilizzato.			

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Protezio ne**	Sezione del conduttore **
3NAC 415V	15 kW	25 A	2,5 mm²
Potenza massima presa corrente***	2,4 kW (10 A)		
** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza massima di 2 m. Adeguare i valori in base alla lunghezza dei cavi utilizzata.			
*** Per tensioni con conduttore neutro.			

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Protezio ne**	Sezione del conduttore **
3NAC 400V	14 kW	20 A	2,5 mm²
Potenza massima presa corrente***	2,3 kW (10 A)		
** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza massima di 2 m. Adeguare i valori in base alla lunghezza dei cavi utilizzata.			
*** Per tensioni con conduttore neutro.			

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensioni (50/60 Hz)	Potenza	Protezione**	Sezione del conduttore**
3NAC 400V	14 kW	20 A	2,5 mm²
Potenza massima presa corrente***	2,3 kW (10 A)		

** I valori indicati si applicano a cavi di lunghezza massima di 2 m. Adeguare i valori in base alla lunghezza dei cavi utilizzata.

*** Per tensioni con conduttore neutro.

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3NAC 400V	883 m³/h	3.990 W	657 W
3NAC 415V	946 m³/h	4.275 W	704 W
3AC 220V	820 m³/h	3.705 W	610 W
3AC 230V	883 m³/h	3.990 W	657 W
3AC 240V	946 m³/h	4.275 W	704 W
3AC 400V	883 m³/h	3.990 W	657 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3AC 220V	820 m³/h	3.705 W	610 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3NAC 400V	883 m³/h	3.990 W	657 W
3AC 220V	820 m³/h	3.705 W	610 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3AC 200V	820 m³/h	3.705 W	610 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3NAC 415V	946 m³/h	4.275 W	704 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3NAC 400V	883 m³/h	3.990 W	657 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione consigliata* (fabbisogno di aspirazione con posizionamento libero dell'apparecchio nel locale)	Carico termico latente	Cessione di calore sensibile
3ph 208V	556 ft³/min	4.275 W	704 W
3ph 240V	556 ft³/min	4.275 W	704 W
3ph 440V	482 ft³/min	3.705 W	610 W
3ph 480V	556 ft³/min	4.275 W	704 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: bollire 60%, arrostiti 38%, friggere in immersione 2%. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Condizioni di allacciamento acqua

Ingresso acqua (tubo a pressione)	¾"
Pressione idrica (pressione di flusso)	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar)
Scarico idrico	DN 40

Condizioni di allacciamento acqua

Ingresso acqua (tubo a pressione)	¾"
Pressione idrica (pressione di flusso)	150 kPa (1,5 bar) – 1000 kPa (10 bar)
Scarico dell'acqua	DN 40

Condizioni di allacciamento acqua

Alimentazione idrica (tubo alta pressione)	¾" GHT
Pressione idrica (pressione di flusso)	22 – 87 PSI
Scarico idrico (diametro esterno)	1 ½ in

Distanze minime nell'installazione

	Sinistra	Dietro	Destra
Standard	50 mm	30 mm	50 mm
Da fonti di calore	500 mm	500 mm	500 mm
Da fiamme libere	500 mm	500 mm	500 mm

Dall'acqua aperta in caso di utilizzo come friggitrice	900 mm	900 mm	900 mm
--	--------	--------	--------

Minimum distances at installation

	Left	Behind	Right
Default	2 in	0	2 in
To the heat source	20 in	20 in	20 in
To the open fire	20 in	20 in	20 in
To the open water when used as fryer	35 in	35 in	35 in

Condizioni di allacciamento aria di scarico

	Potenza di aspirazione raccomandata* (fabbisogno di aspirazione per apparecchio con posizionamento libero nel locale)	Inquinamento termico latente	Cessione di calore sensibile
3NAC 400V	883 m ³ /h	3.990 W	657 W
3NAC 415V	946 m ³ /h	4.275 W	704 W
3AC 220V	820 m ³ /h	3.705 W	610 W
3AC 230V	883 m ³ /h	3.990 W	657 W
3AC 240V	946 m ³ /h	4.275 W	704 W
3AC 400V	883 m ³ /h	3.990 W	657 W

* In funzionamento normale conformemente a VDI 2052. Mix applicazioni: 60 % bollitura, 38 % cottura arrosto, 2 % frittura. In caso di applicazioni diverse, prendere accordi con RATIONAL prima di progettare l'impianto di aerazione

Opzioni

- > Cottura a pressione (non abbinabile a sottostruttura con ruote)
- > Cottura a pressione (disponibile a partire dal 2021 - non abbinabile a sottostruttura con ruote)
- > Sottostruttura con piedini in plastica
- > Sottostruttura con piedini in acciaio inox
- > Sottostruttura con ruote (non abbinabile a cottura a pressione)
- > Sottostruttura con piedini regolabili in altezza
- > Rivestimento per sottostruttura
- > Spazio contenitivo per sottostruttura
- > Sottostruttura per installazione su base con rivestimento
- > Sottostruttura per installazione su base con rivestimento e guida di collegamento a destra
- > Sottostruttura per installazione su base con rivestimento e collegamento a sinistra
- > Sottostruttura per installazione su base con rivestimento e collegamento a sinistra e guida di collegamento a destra
- > Possibilità di collegamento a impianto di ottimizzazione dell'energia
- > Modalità frittura bloccata
- > Modalità frittura bloccata (può essere sbloccata)
- > Tensioni speciali
- > 400V units on request
- > Contatto a potenziale zero
- > Preparazione del collegamento "SOLAS" (Safety of Live on Sea)
- > Con doccia manuale
- > Senza doccia manuale
- > Senza modulo Wi-Fi
- > Wi-Fi (in base alle norme specifiche di ogni Paese)
- > WI-FI
- > Pannello di comando con serratura
- > Interfaccia Ethernet
- > Cottura a bassa temperatura (sottovuoto, cottura confit, cottura durante la notte)
- > iZoneControl - 4 zone di cottura indipendenti e configurabili
- > Presa protetta da interruttore differenziale (per tensioni con conduttore neutro)
- > Senza presa
- > Piedini in plastica da 45 mm (1 ¾ in) di altezza, incl. il piedistallo in schiuma
- > Balanced Power
- > Interfaccia di comunicazione OPC UA
- > Collegamento al display dello stato di esercizio e all'emissione di segnali esterni
- > Preparazione del collegamento "SOLAS" (Safety of Live on Sea)

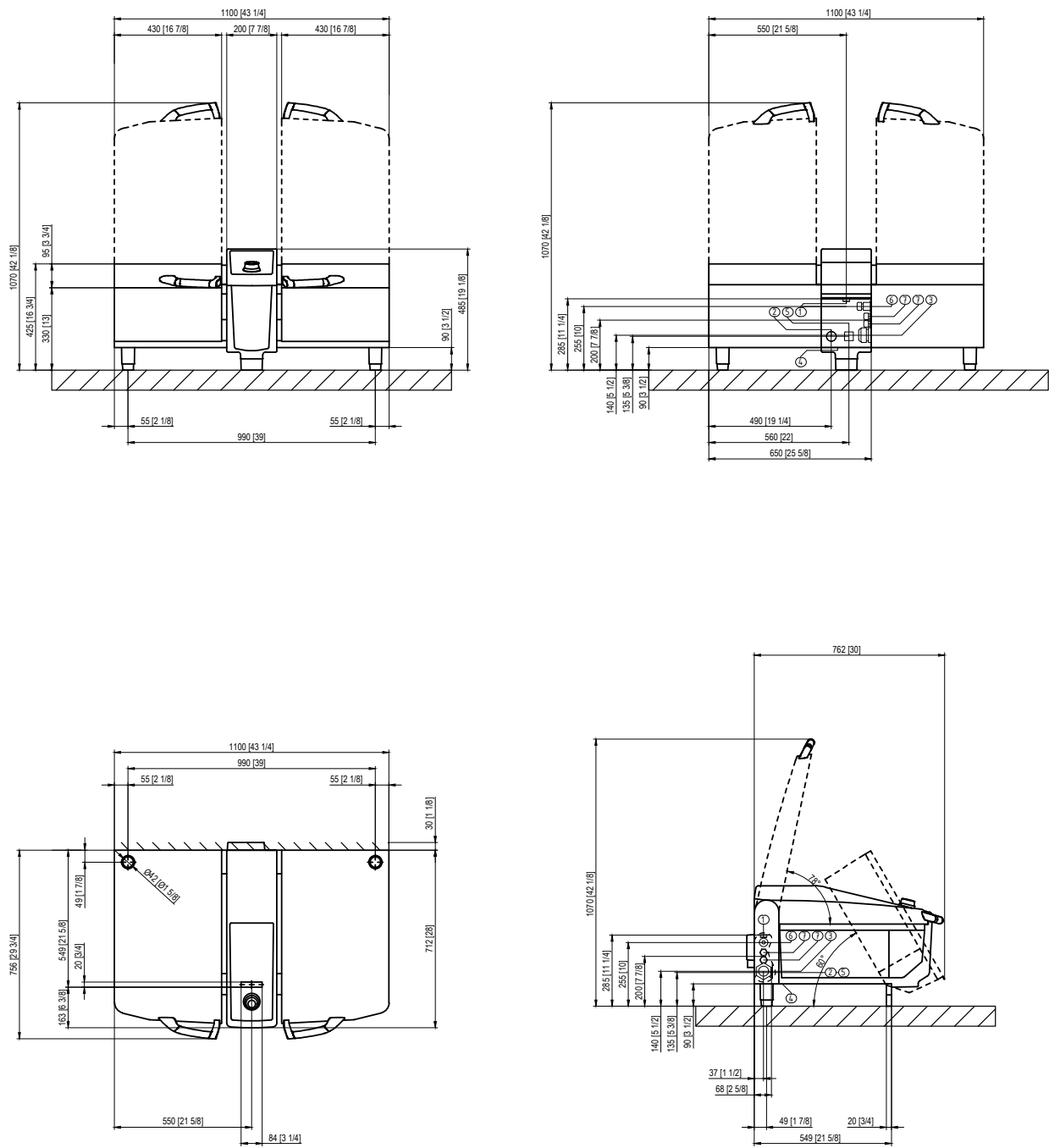
Omologazioni



Accessori

- > 60.74.791 Braccio per sollevamento e immersione modello 2-XS
- > 60.74.970 Cestello per bollire modello 2-XS (quantità consigliata 2 pezzi)
- > 60.75.019 Cestello di frittura modello 2-XS (quantità consigliata 2 pezzi)
- > 60.75.300 Kit 4 cestelli porzionati 1/6 GN perforati + telaio per cestelli porzionati modello 2-XS
- > 60.75.978 Kit 4 cestelli porzionati 1/6 GN non perforati con coperchio + telaio per cestelli porzionati modello 2-XS
- > 60.75.979 Kit 4 cestelli porzionati 1/6 GN per friggere + telaio per cestelli porzionati modello 2-XS
- > 60.74.666 Colino modello 2-XS, 2-S
- > 60.74.832 Griglia di fondo modello 2-XS (quantità consigliata 1 pezzo per vasca per modello 2-XS)
- > 60.76.123 Separatore vasca misura 1
- > 60.76.124 Separatore vasca misura 2
- > 60.74.958 Colino di Spätzle modello 2-XS, 2-S
- > 60.31.221 Sottotelaio con piedini, modello 2-XS
- > 60.31.317 Sottotelaio con ruote girevoli, modello 2-XS
- > 60.31.538 Sottotelaio con piedini in acciaio inox, modello 2-XS
- > 60.31.540 Sottotelaio per installazione su base con telaio di montaggio, modello 2-XS
- > 60.31.326 Sottotelaio con regolazione elettrica dell'altezza, modello 2-XS
- > 60.73.349 VarioMobil® 1/1 GN modello 2-XS, 2-S
- > 60.76.118 Kit per fissaggio apparecchio modello 2-XS, 2-S
- > 87.00.745 Kit di collegamento apparecchio/acque di scarico modello 2-XS, 2-S
- > 87.00.747 Kit di collegamento apparecchio/acque di scarico modello 2-XS, 2-S
- > 60.73.920 Kit per la pulizia
- > 60.71.643 Spatola 25, modello 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 Spatola 33, modello 2-XS, 2-S, L, XL

Disegni tecnici



1	Alimentazione idrica fredda	5	Troppopieno di emergenza (nessun collegamento)
2	Scarico idrico	6	Interfaccia Ethernet (opzione)
3	Collegamento elettrico	7	Collegamenti per le opzioni
4	Collegamento equipotenziale		

1	Alimentazione idrica fredda	5	Troppopieno di emergenza (nessun collegamento)
2	Scarico idrico	6	Interfaccia Ethernet
3	Collegamento elettrico	7	Collegamenti per le opzioni

Pianificatore	RATIONAL Schweiz AG
	Heinrich-Wild-Strasse 202 CH-9435 Heerbrugg Tel. +41 71 727 9092 Fax +41 71 727 909 Email: info@rational-online.com Besuchen Sie uns im Internet: www.rational-online.com