

# Karta danych

## iVario® XS 6-2/3



### Pojemność

- > Dwie kadzie pracujące niezależnie od siebie
- > Pojemność użytkowa 2 x 17 litrów
- > Pojemność użytkowa 2 x 4,5 galonu
- > Powierzchnia smażenia 2 x 13 dm<sup>2</sup>
- > 2 x 195 sq. in., 1,29 sq. ft.
- Powierzchnia smażenia

### Tryb ręczny

- > Gotowanie: 30°C – temperatura wrzenia
- > Smażenie: 30°C – 250°C
- > Frytowanie: 30°C – 180°C
- > Gotowanie: 85°F – temperatura wrzenia
- > Smażenie: 85°F – 480°F
- > Frytowanie: 85°F – 355°F

### Pakiet akcesoriów (w zestawie)

- > 2 x ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-XS
- > 1 x kosz do gotowania, typ 2-XS
- > 1 x kosz do frytowania, typ 2-XS
- > 1 x sito, typ 2-XS, 2-S
- > 1 x gąbka do czyszczenia

### Pakiet wyposażenia (wraz z 2-XS)

- > 2 x ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-XS
- > 1 x kosz do gotowania, typ 2-XS
- > 1 x kosz do frytowania, typ 2-XS
- > 1 x sito, typ 2-XS, 2-S
- > 1 x gąbka do czyszczenia

### iVario

iVario to jedno z najnowocześniejszych urządzeń do przyrządzania potraw, gwarantujące najwyższą wydajność produkcyjną, elastyczność oraz wygodę podczas gotowania, smażenia i frytowania – zastępując tym samym praktycznie wszystkie tradycyjne urządzenia. Jedyna w swoim rodzaju technologia grzewcza zapewnia najwyższą moc i precyzję, a dzięki inteligentnym funkcjom asystenckim, które działają z głową i wspierają, urządzenie umożliwia osiągnięcie wyjątkowej jakości potraw bez konieczności kontrolowania i nadzorowania. Nawet 4 razy szybciej, przy nawet o 40% mniejszym zużyciu energii i znacznej oszczędności przestrzeni w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi. Dodatkowo inwestycja w iVario zwraca się w zaledwie kilka miesięcy.

### Inteligentny pomocnik

iVarioBoost

iCookingSuite

iZoneControl

### iVarioBoost

iVarioBoost to opatentowana technologia wykorzystująca ceramiczne elementy grzewcze w połączeniu z odpornym na zadrapania, wysoce wydajnym dnem kadzi gwarantującym szybkie reakcje.

Dzięki temu urządzenie iVario równomiernie rozgrzewa całe dno kadzi do temperatury 200°C (392°F) w niecałe 90 sekund, a w razie potrzeby błyskawicznie obniża temperaturę. Dzięki temu urządzenie iVario równomiernie rozgrzewa całe dno kadzi do temperatury 200°C (392°F) w niecałe 2,5 minuty, a w razie potrzeby błyskawicznie obniża temperaturę. Dzięki temu urządzenie iVario równomiernie rozgrzewa całe dno kadzi do temperatury 392°F (200°C) w 3 minuty, a w razie potrzeby błyskawicznie obniża temperaturę. Jednocześnie urządzenie posiada wystarczające rezerwy mocy, aby szybko wyrównać wahania temperatury również w przypadku podsmażania większych ilości produktów lub w razie zalewania ich płynem. Oznacza to najwyższą moc bez przypalania i kipienia. Dodatkowo urządzenie zapewnia lepszą jakość potraw i nawet 4-krotnie większą wydajność produkcyjną, 17% mniej strat podczas smażenia oraz zużycie energii mniejsze o 40%. Jednocześnie urządzenie posiada wystarczające rezerwy mocy, aby szybko wyrównać wahania temperatury również w przypadku podsmażania większych ilości produktów lub w razie zalewania ich płynem. To oznacza najwyższą wydajność. Dodatkowo urządzenie zapewnia lepszą jakość potraw i nawet 4-krotnie większą wydajność produkcyjną, 17% mniej strat podczas smażenia oraz zużycie energii mniejsze o 40%.

### iCookingSuite

iCookingSuite to inteligentna funkcja asystencka w iVario gwarantująca prostą obsługę i maksymalne wsparcie podczas gotowania. Inteligentne czujniki w dnie kadzi rozpoznają wielkość załadunku, jego stan oraz rozmiary potraw i na tej podstawie dostosowują proces przyrządzania. W razie konieczności podjęcia działania użytkownik otrzymuje od iCookingSuite stosowne powiadomienie. Dla Państwa oznacza to niezwykłą niezawodność i bardzo wysoki standard jakości. Jednocześnie oszczędzają Państwo nakłady pracy związane z nadzorowaniem, a także czas, surowce i energię.

### iZoneControl (opcjonalnie)

iZoneControl umożliwia indywidualne podzielenie dna kadzi na strefy grzewcze z różnymi temperaturami i ścieżkami przyrządzania. Nieużywane powierzchnie nie są nagrzewane. Jedną dużą kadrę iVario można więc podzielić nawet na cztery mniejsze iVario. Dla wybranych stref należy wprowadzić pożądany rezultat i uruchomić ścieżkę przyrządzania. Dla użytkownika oznacza to jeszcze większą elastyczność, oszczędność czasu i pełną kontrolę nad sytuacją.

### iZoneControl

iZoneControl umożliwia indywidualne podzielenie dna kadzi na strefy grzewcze z różnymi temperaturami i ścieżkami przyrządzania. Nieużywane powierzchnie nie są nagrzewane. Jedną dużą kadrę iVario można więc podzielić nawet na cztery mniejsze iVario. Dla wybranych stref należy wprowadzić pożądany rezultat i uruchomić ścieżkę przyrządzania. Dla użytkownika oznacza to jeszcze większą elastyczność, oszczędność czasu i pełną kontrolę nad sytuacją.

### Tryb programowania

Za pomocą funkcji zarządzania programami można w intuicyjny i inteligentny sposób tworzyć programy ręczne i zapisywać ścieżki przyrządzania zawierające indywidualne ustawienia.

## Opis urządzenia i charakterystyczne funkcje

### Inteligentne funkcje

- > Inteligentne zarządzanie energią i temperaturą z dużymi rezerwami mocy i precyzyjnym rozprowadzaniem ciepła na całym obszarze kadzi
- > Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania zapewnia automatyczne dostosowanie przebiegu gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przyrumienienia i stopnia dogotowania, aby bezpiecznie i wydajnie zapewniać optymalne efekty niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości załadowanej żywności
- > Inteligentne, automatyczne podnoszenie koszy do gotowania i frytowania w celu uzyskania doskonałych rezultatów gotowania, optymalnej ergonomii i wydajności zasobów
- > Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczenia w celu odtworzenia optymalnych wyników gotowania
- > Można ingerować w inteligentne ścieżki przyrządzania lub przełączać między inteligentnymi procesami przyrządzania potraw w trybie à la carte, co zapewnia maksymalną elastyczność
- > Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie
- > Łatwe przenoszenie programów na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB
- > Panel obsługi z funkcją samouczenia, który dostosowuje się do zachowań użytkownika, zapewnia między innymi inteligentne sortowanie często używanych przepisów
- > Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania

### Funkcje gotowania

- > Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi, magnetyczny uchwyt czujnika temperatury rdzenia oraz uchwyt ergonomiczny, a także funkcja korekty błędów w razie wykrycia błędnego włączenia
- > Automatyczny pobór wody z dokładnością co do litra (jednostkę można ustawić na litry lub galony)
- > Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez kadź (bez przechylania kadzi, bez odpływu w dnie)
- > Kadź poruszana jest poprzez cylinder elektryczny, którym można sterować na wyświetlaczu
- > Szybko reagujące, odporne na zarysowania, wysokowydajne dno kadzi
- > Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicy i punktowym
- > Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicy i punktowym (opcjonalnie)
- > Zintegrowane gniazdo specyficzne dla kraju (dla napięć z przewodem neutralnym)
- > Zintegrowane gniazdko elektryczne (typ F).
- > Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach
- > Cyfrowe wyświetlacze temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- > 24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatyczną zmianą czasu letniego/zimowego po połączeniu z ConnectedCooking
- > Możliwość ustawienia wyświetlanego języka
- > Cyfrowy timer 0-24 h z ustawieniami stałymi; dostępne ustawienia godz./min. lub min./sek.
- > Zegar czasu rzeczywistego 24 godz.
- > Bezpłatna infolinia do zapytań technicznych i związanych z zastosowaniem (ChefLine)

### Gotowanie pod ciśnieniem (opcjonalne)

- > Dzięki opcji gotowania pod ciśnieniem możliwe jest szybkie przyrządzanie różnych delikatnych potraw. Gwarantuje równomierny, optymalny poziom ciśnienia i zapewnia, że zachowana zostanie struktura komórkowa żywności. Jest to bezpieczny system niewymagający konserwacji. Maksymalne nadciśnienie: 300 mbarów.

### Gotowanie pod ciśnieniem (opcjonalne)

- > Dzięki opcji gotowania pod ciśnieniem możliwe jest szybkie przyrządzanie różnych delikatnych potraw. Technologia iVario zapewnia optymalny poziom czyszczenia, dzięki czemu możliwe jest zachowanie struktury komórkowej produktów, a potrawy są przyrządzane nawet o 35% szybciej. Jest to bezpieczny system niewymagający konserwacji. Maksymalne nadciśnienie: 4,4 PSI.

### Gotowanie pod ciśnieniem (opcjonalne)

- > Dzięki opcji gotowania pod ciśnieniem możliwe jest szybkie przyrządzanie różnych delikatnych potraw. Gwarantuje równomierny, optymalny poziom ciśnienia i zapewnia, że zachowana zostanie struktura komórkowa żywności. Jest to bezpieczny system niewymagający konserwacji. Maksymalne nadciśnienie: 300 mbar\*.

\*maks. nadciśnienie w zależności od przepisów lokalnych

### Podłączanie do sieci

- > Zintegrowany interfejs WiFi (opcjonalnie) do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
- > Zintegrowany interfejs WiFi do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking (zależnie od regulacji w danym kraju)
- > Zintegrowany interfejs Ethernet (opcjonalnie) do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
- > Zintegrowany interfejs Ethernet do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
- > Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych
- > Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami i programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem ConnectedCooking
- > Cyberbezpieczeństwo zatwierdzone zgodnie z normą EN18031-1

### Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji

- > Wylewanie wody użytej do gotowania albo mycia bezpośrednio przez kadź (bez przechylania kadzi, bez odpływu w dnie)
- > Wskaźniki pracy i ostrzegawcze (np. gorący olej podczas frytowania)
- > Elektroniczny ogranicznik temperatury
- > Maks. temperatura dotykowa okładziny kadzi to 73°C (163°F)
- > Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking

- > System do gotowania zatwierdzony do pracy bez nadzoru (np. gotowanie w nocy)
- > Zintegrowana blokada ekranu, aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu
- > Dodatkowe bezpieczeństwo podczas podnoszenia kadzi przez silnik
- > Rozporządzenie (UE) nr 2023/2854 w sprawie danych

## Instalacja, konserwacja i środowisko

- > Nóżki z tworzywa sztucznego o wysokości 90 mm (3 ½ cala)
- > Nóżki z tworzywa sztucznego o wysokości 3 ½ cala
- > Nóżki z tworzywa sztucznego o wysokości 45 mm (1 ¾ cala) wraz z cokołem uszczelniającym (opcjonalnie)
- > Stelaż z nóżkami, nóżki ze stali szlachetnej, rolki lub elektryczna regulacja wysokości (do 200 mm, (8 cali)) pozwalają zapewnić najlepsze warunki pracy przez cały czas (akcesoria)
- > Stelaż z nóżkami, nóżki ze stali szlachetnej, rolki lub elektryczna regulacja wysokości (do 8 cali) pozwalają zapewnić najlepsze warunki pracy przez cały czas (akcesoria)
- > Podstawa z regulowanymi nóżkami z tworzywa sztucznego lub stali szlachetnej, rolki lub elektryczna regulacja wysokości (do 200 mm, (8 cali)) pozwalają zapewnić najlepsze warunki pracy przez cały czas (opcjonalnie)
- > Podstawa z regulowanymi nóżkami z tworzywa sztucznego lub stali szlachetnej, rolki lub elektryczna regulacja wysokości (do 8 cali) pozwalają zapewnić najlepsze warunki pracy przez cały czas (opcjonalnie)
- > Przyłącze zimnej wody w tym wąż doprowadzający wodę 1,5 m (59 cali)
- > Przyłącze zimnej wody (w tym wąż doprowadzający wodę 59 cali)
- > Przyłącze zimnej wody w tym wąż doprowadzający wodę 1,5 m (59 cali) z zaworem zwrotnym
- > Przestrzegać przepisów NFPA 70/NEC oraz CSA C22.2.
- > Stosować przewód zasilający zgodny z przepisami NEC/NEMA.
- > Urządzenie podłączać wyłącznie kablami miedzianymi. Kable muszą spełniać obowiązujące wymogi.
- > Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW, wraz z elastycznym węzłem 0,5 m (19 3/4 cala)
- > Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW
- > Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody
- > Możliwa obsługa bez układu zmiękczenia wody
- > Możliwe ustawienie bez rynny odpływowej w podłodze
- > Poziom izolacji elektrycznej IPX 5
- > Dostosowanie do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza)
- > Możliwy montaż na równi z podłogą lub ścianą
- > Kabel elektryczny 40 cali, ze skrzynką przyłączeniową
- > Upewnić się, że na miejscu urządzenie jest podłączone osobno do przelącznika różnicowego RCD 30 mA.
- > System diagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych, funkcja autotestu do aktywnego sprawdzania funkcji urządzenia
- > Zdalna diagnoza przez ConnectedCooking przez certyfikowanych partnerów serwisowych RATIONAL
- > Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych przez RATIONAL
- > Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych przez RATIONAL (nie wliczony w cenę)
- > Zalecana jest regularna konserwacja. Konserwacja zgodnie z zaleceniami producenta dostępna u partnerów serwisowych RATIONAL
- > 2-letnia gwarancja RATIONAL\* (obejmująca części, robociznę i dojazd)
- > Wydajność energetyczna zgodna z DIN 18873 oraz wartości zużycia opublikowane w bazie danych HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)
- > Wydajność energetyczna zgodna z DIN 18873 oraz wartości zużycia opublikowane w bazie danych HKICert (<https://grosskuechen.cert.hki-online.de/en>)
- > \* Obowiązują warunki określone w deklaracji gwarancji producenta ([https://www.rational-online.com/de\\_de/customerservice/rational\\_hersteller\\_garantieerklaerung.php](https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php))
- > \* Obowiązują warunki określone w deklaracji gwarancji producenta ([https://www.rational-online.com/o/media/pictures\\_from\\_subsidaries/en\\_sg\\_1/en\\_us\\_news\\_1/RATIONAL\\_USA\\_WARRANTY\\_June\\_2019.pdf](https://www.rational-online.com/o/media/pictures_from_subsidaries/en_sg_1/en_us_news_1/RATIONAL_USA_WARRANTY_June_2019.pdf))

## Obsługa

- > Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 10,1 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami dla prostej, intuicyjnej obsługi gestami i dotykiem
- > Środkowe pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych
- > Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania
- > Możliwość wyświetlania instrukcji stosowania i obsługi na urządzeniu w zależności od podejmowanych działań
- > Stelaż o regulowanej wysokości (akcesorium) można łatwo obsługiwać na wyświetlaczu urządzenia
- > Podstawę o regulowanej wysokości (opcja) można łatwo obsługiwać na wyświetlaczu urządzenia
- > Ponad 44 języki dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy
- > Specjalnie dostosowane parametry gotowania dla potraw międzynarodowych lub krajowych można wybierać i uruchamiać niezależnie od ustawionego języka urządzenia
- > Kompleksowa funkcja wyszukiwania z asystentem wyszukiwania we wszystkich treściach pomocy
- > Wyświetlanie treści pomocy z odniesieniem do treści, a także włączanie przykładów z aplikacji bezpośrednio w pomocy
- > Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w procesach do gotowania
- > Proste, wieloetapowe programowanie ręcznych parametrów gotowania oparte na zasadzie konstruowania poprzez funkcję przeciągnij i upuść
- > Funkcja kokpitu do wyświetlania informacji o przebiegach ścieżek przyrządzania
- > Funkcja indywidualizacji i kontroli profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi

## Czyszczenie i pielęgnacja

- > Materiał wewnątrz i na zewnątrz: nierdzewna stal szlachetna

- > Higieniczny montaż na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia dzięki opcjonalnym nóżkom 45 mm (1 ¾ cala) z cokołem uszczelniającym
- > Higieniczny montaż na cokole na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia (opcjonalnie)
- > Bezspoinowa, higieniczna kadź z zaokrąglonymi narożnikami (z dopuszczeniem NSF)
- > Łatwe i bezpieczne czyszczenie powierzchni szklanych i ze stali szlachetnej oraz ochrona przez rozbryzgami i strumieniem wody IPX 5

## Specyfikacja techniczna

### Wskazówki

Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych. (IEC364 lub krajowa wersja IEC364)

### Wymiary bez podstawy

|                                                                                           |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Pojemność użytkowa kadzi                                                                  | 2 x 17 l                 |
| Pojemność kadzi [szer. x gł. x wys.]                                                      | 341 mm x 370 mm x 155 mm |
| Powierzchnia kadzi                                                                        | 13 dm <sup>2</sup>       |
| Maksymalna ilość zimnego oleju                                                            | 10 l                     |
| Szerokość                                                                                 | 1100 mm                  |
| Głębokość                                                                                 | 756 mm                   |
| Wysokość (urządzenie podstawowe, nóżki 90 mm, zamknięta pokrywa)                          | 485 mm                   |
| Minimalna wysokość (zamknięta pokrywa) (z podstawą)                                       | 1080 mm                  |
| Maksymalna wysokość (zamknięta pokrywa) (z elektryczną regulacją wysokości +175 / -25 mm) | 1255 mm                  |
| Minimalna wysokość (otwarta pokrywa) (z podstawą)                                         | 1665 mm                  |
| Maksymalna wysokość (otwarta pokrywa) (z elektryczną regulacją wysokości +175 / -25 mm)   | 1840 mm                  |
| Masa netto                                                                                | 117 kg                   |
| Masa brutto                                                                               | 144 kg                   |
| Poziom głośności podczas normalnej pracy                                                  | ≤ 70 dBA                 |

### Wymiary i pojemność bez podstawy

|                                                                  |                       |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Pojemność użytkowa                                               | 2 x 4,5 gal           |
| Wymiary kadzi (szer. x gł. x wys.)                               | 13 in x 15 in x 6 in  |
| Powierzchnia kadzi                                               | 196 inch <sup>2</sup> |
| Maksymalna ilość zimnego oleju                                   | 2,64 gal              |
| Szerokość                                                        | 43 in                 |
| Głębokość                                                        | 30 in                 |
| Wysokość (urządzenie podstawowe, nóżki 90 mm, zamknięta pokrywa) | 19 in                 |
| Masa netto                                                       | 258 lbs               |
| Masa brutto                                                      | 317 lbs               |
| Airborne sound emission                                          | ≤ 70 dBA              |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                           | Moc           | Zabezpieczenie** | Przekrój przewodu** |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------------|
| 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> |
| Maksymalna moc gniazd zasilania***                                                                                            | 2,3 kW (10 A) |                  |                     |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |               |                  |                     |
| *** Dla napięć z przewodem neutralnym.                                                                                        |               |                  |                     |

### Warunki przyłączeniowe prądu elektrycznego

| Napięcia (50/60 Hz) | Moc   | 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 |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 78 ¾ cala. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |       |      |      |        |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                           | Moc   | Zabezpieczenie** | Przekrój przewodu** |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|---------------------|
| 3 AC 220 V                                                                                                                    | 13 kW | 40 A             | 6 mm <sup>2</sup>   |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |       |                  |                     |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                           | Moc           | Zabezpieczenie** | Przekrój przewodu** |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------------|
| 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>   |
| Maksymalna moc gniazd zasilania***                                                                                            | 2,3 kW (10 A) |                  |                     |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |               |                  |                     |
| *** Dla napięć z przewodem neutralnym.                                                                                        |               |                  |                     |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                              | Moc znamio-<br>nowa | Zabez-<br>piecze-<br>nie** | Przekrój<br>przewo-<br>du** |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 3 AC 200 V                                                                                                                       | 12,8 kW             | 50 A                       | 8 mm <sup>2</sup>           |
| Maksymalna moc gniazd zasilania<br>(Dla napięć z przewodem neutralnym)                                                           | 2,3 kW (10 A)       |                            |                             |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości<br>należy dostosować do długości stosowanego kabla. |                     |                            |                             |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                           | Moc           | Zabezpieczenie** | Przekrój przewodu** |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------------|
| 3 NAC 415 V                                                                                                                   | 15 kW         | 25 A             | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Maksymalna moc gniazd zasilania***                                                                                            | 2,4 kW (10 A) |                  |                     |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |               |                  |                     |
| *** Dla napięć z przewodem neutralnym.                                                                                        |               |                  |                     |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                           | Moc           | Zabez-<br>piecze-<br>nie** | Przekrój<br>przewo-<br>du** |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------|-----------------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                                                   | 14 kW         | 20 A                       | 2,5 mm <sup>2</sup>         |
| Maksymalna moc gniazd zasilania***                                                                                            | 2,3 kW (10 A) |                            |                             |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |               |                            |                             |
| *** Dla napięć z przewodem neutralnym.                                                                                        |               |                            |                             |

### Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

| Napięcia (50/60 Hz)                                                                                                           | Moc           | Zabezpieczenie** | Przekrój przewodu** |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|---------------------|
| 3 NAC 400 V                                                                                                                   | 14 kW         | 20 A             | 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Maksymalna moc gniazd zasilania***                                                                                            | 2,3 kW (10 A) |                  |                     |
| ** Podane wartości odnoszą się do kabla o długości maksymalnie 2 m. Wartości należy dostosować do długości stosowanego kabla. |               |                  |                     |
| *** Dla napięć z przewodem neutralnym.                                                                                        |               |                  |                     |

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|             | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 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                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|            | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3 AC 220 V | 820 m³/h                                                                                         | 3705 W                        | 610 W                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|             | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3 NAC 400 V | 883 m³/h                                                                                         | 3990 W                        | 657 W                        |
| 3 AC 220 V  | 820 m³/h                                                                                         | 3705 W                        | 610 W                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|            | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3 AC 200 V | 820 m³/h                                                                                         | 3705 W                        | 610 W                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|             | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3 NAC 415 V | 946 m³/h                                                                                         | 4275 W                        | 704 W                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|             | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3 NAC 400 V | 883 m³/h                                                                                         | 3990 W                        | 657 W                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|          | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3ph 208V | 556 ft³/min                                                                                      | 4275 W                        | 704 W                        |
| 3ph 240V | 556 ft³/min                                                                                      | 4275 W                        | 704 W                        |
| 3ph 440V | 482 ft³/min                                                                                      | 3705 W                        | 610 W                        |
| 3ph 480V | 556 ft³/min                                                                                      | 4275 W                        | 704 W                        |

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

**Warunki przyłączeniowe wody**

|                                           |                                     |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|
| Średnica przyłącza wody (wąż ciśnieniowy) | ¾"                                  |
| Ciśnienie wody (ciśnienie hydrauliczne)   | 150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar) |
| Średnica odpływu wody                     | DN 40                               |

**Warunki przyłączeniowe wody**

|                                           |                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| Średnica przyłącza wody (wąż ciśnieniowy) | ¾"                                     |
| Ciśnienie wody (ciśnienie hydrauliczne)   | 150 kPa (1,5 bara) – 1000 kPa (10 bar) |
| Średnica odpływu wody                     | DN 40                                  |

**Warunki przyłączeniowe wody**

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| Dopływ wody (wąż ciśnieniowy)           | ¾" GHT      |
| Ciśnienie wody (ciśnienie hydrauliczne) | 22 – 87 PSI |
| Odpływ wody (średnica zewnętrzna)       | 1 ½ in      |

**Minimalne odstępy przy instalacji**

|                                                           | Z lewej | Z tyłu | Z prawej |
|-----------------------------------------------------------|---------|--------|----------|
| Standard                                                  | 50 mm   | 30 mm  | 50 mm    |
| Do źródła ciepła                                          | 500 mm  | 500 mm | 500 mm   |
| Do otwartego płomienia                                    | 500 mm  | 500 mm | 500 mm   |
| Do otwartego źródła wody w razie korzystania z frytownicy | 900 mm  | 900 mm | 900 mm   |

**Minimalne odstępy przy instalacji**

|                                                           | Z lewej | Z tyłu | Z prawej |
|-----------------------------------------------------------|---------|--------|----------|
| Domyślne                                                  | 2 in    | 0      | 2 in     |
| Do źródła ciepła                                          | 20 in   | 20 in  | 20 in    |
| Do otwartego płomienia                                    | 20 in   | 20 in  | 20 in    |
| Do otwartego źródła wody w razie korzystania z frytownicy | 35 in   | 35 in  | 35 in    |

**Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego**

|             | Zalecana moc od-<br>prowadzania po-<br>wietrza* (wymagana<br>ilość powietrza w<br>pomieszczeniu) | Obciążenie cieplne<br>utajone | Odczuwalna emisja<br>cieplna |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| 3 NAC 400 V | 883 m³/h                                                                                         | 3990 W                        | 657 W                        |

|             |                       |        |       |
|-------------|-----------------------|--------|-------|
| 3 NAC 415 V | 946 m <sup>3</sup> /h | 4275 W | 704 W |
| 3 AC 220 V  | 820 m <sup>3</sup> /h | 3705 W | 610 W |
| 3 AC 230 V  | 883 m <sup>3</sup> /h | 3990 W | 657 W |
| 3 AC 240 V  | 946 m <sup>3</sup> /h | 4275 W | 704 W |

|            |                       |        |       |
|------------|-----------------------|--------|-------|
| 3 AC 400 V | 883 m <sup>3</sup> /h | 3990 W | 657 W |
|------------|-----------------------|--------|-------|

\*Przy zwykłej eksploatacji zgodnie z VDI 2052. Mieszany tryb pracy: 60% gotowanie, 38% smażenie, 2% frytowanie. W przypadku zastosowań odbiegających od norm uwzględnionych w wyliczeniach dla technologii wentylacji i klimatyzacji należy skontaktować się z RATIONAL

## Opcje

- > Gotowanie pod ciśnieniem (połączenie z podstawą na kółkach jest niedozwolone)
- > Gotowanie pod ciśnieniem (dostępne od 2021 r. – połączenie z podstawą na kółkach jest niedozwolone)
- > Podstawa na nóżkach z tworzywa sztucznego
- > Podstawa na nogach ze stali szlachetnej
- > Podstawa na kółkach (połączenie z opcją gotowania pod ciśnieniem jest niedozwolone)
- > Podstawa z nogami o elektrycznie regulowanej wysokości
- > Osłony do podstawy
- > Miejsce do przechowywania w podstawie
- > Podstawa do ustawiania na cokole, z osłoną
- > Podstawa do ustawiania na cokole, z osłoną i szyną przyłączeniową po prawej stronie
- > Podstawa do ustawiania na cokole, z osłoną i przyłączem po lewej stronie
- > Podstawa do ustawiania na cokole, z osłoną i przyłączem po lewej stronie i szynami przyłączeniowymi po prawej stronie
- > Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii
- > Zablokowany tryb frytowania
- > Zablokowany tryb frytowania (można odblokować)
- > Napięcia specjalne
- > Urządzenia 400 V na zamówienie
- > Styk bezpotencjałowy
- > Przygotowanie połączenia „SOLAS” (Safety of Live on Sea)
- > Ze spryskiwaczem ręcznym
- > Bez spryskiwacza ręcznego
- > Bez modułu WiFi
- > WiFi (zależnie od regulacji w danym kraju)
- > WiFi
- > Osłona panelu obsługi z zamknięciem
- > Złącze Ethernet
- > Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (sous vide, konfitowanie, gotowanie w nocy)
- > iZoneControl — 4 niezależne, konfigurowalne strefy do gotowania
- > Gniazdo z zabezpieczeniem FI (dla napięć z przewodem neutralnym)
- > Bez gniazda
- > Nóżki z tworzywa sztucznego o wysokości 45 mm (1¾ cala) wraz z cokołem uszczelniającym
- > Balanced Power
- > Interfejsy komunikacyjne OPC UA
- > Podłączenie do wskaźnika statusu pracy i zewnętrzne wyjście sygnałów
- > Przygotowanie połączenia „SOLAS” (Safety of Live on Sea)

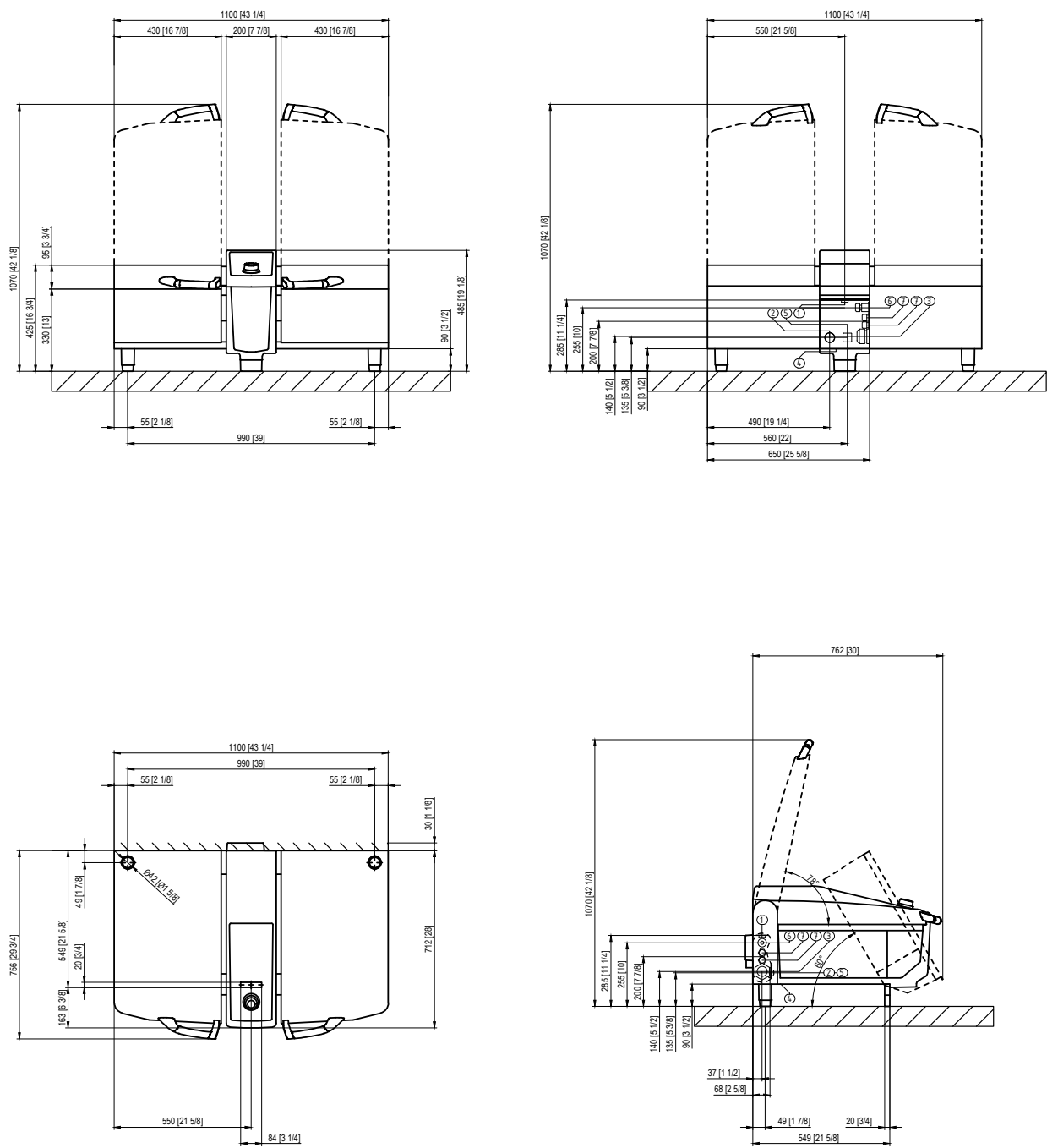
## Dopuszczenia



**Wypożyczenie dodatkowe**

- > 60.74.791 Ramię do automatycznego podnoszenia i opuszczania, typ 2-XS
- > 60.74.970 Kosz do gotowania, typ 2-XS (zalecana liczba 2 sztuki)
- > 60.75.019 Kosz do frytowania, typ 2-XS (zalecana liczba 2 sztuki)
- > 60.75.300 Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN perforowanych + rama na kosze porcjujące, typ 2-XS
- > 60.75.978 Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN nieperforowanych z pokrywą + rama na kosze porcjujące, typ 2-XS
- > 60.75.979 Zestaw 4 koszy porcjujących 1/6 GN do frytowania + rama na kosze porcjujące, typ 2-XS
- > 60.74.666 Sito, typ 2-XS, 2-S
- > 60.74.832 Ruszt na dno kadzi, typ 2-XS (zalecana liczba 1 sztuka na każdą dla typu 2-XS)
- > 60.76.123 Przegroda do kadzi, rozmiar 1
- > 60.76.124 Przegroda do kadzi, rozmiar 2
- > 60.74.958 Sito do szpeci, typ 2-XS, 2-S
- > 60.31.221 Podstawa z nóżkami, typ 2-XS
- > 60.31.317 Podstawa z kołami skrętnymi, typ 2-XS
- > 60.31.538 Podstawa z nóżkami ze stali szlachetnej, typ 2-XS
- > Podstawa do ustawiania na cokole z ramą montażową, typ 2-XS
- > 60.31.326 Podstawa z elektryczną regulacją wysokości, typ 2-XS
- > 60.73.349 VarioMobil® 1/1 GN, typ 2-XS, 2-S
- > 60.76.118 Zestaw do mocowania urządzenia, typ 2-XS, 2-S
- > 87.00.745 Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody, typ 2-XS, 2-S
- > 87.00.747 Zestaw przyłączeniowy do odpływu wody, typ 2-XS, 2-S
- > 60.73.920 Zestaw do czyszczenia
- > 60.71.643 Szpatułka 25, typ 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 Szpatułka 33, typ 2-XS, 2-S, L, XL

Rysunki techniczne



|   |                                          |   |                                   |
|---|------------------------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Dopływ wody zimnej                       | 5 | Przelew awaryjny (brak przyłącza) |
| 2 | Odpływ wody                              | 6 | Złącze Ethernet (opcja)           |
| 3 | Przyłącze elektryczne                    | 7 | Przyłącza dla opcji               |
| 4 | Przyłącze przewodu wyrównania potencjału |   |                                   |

|   |                       |   |                                   |
|---|-----------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Dopływ wody zimnej    | 5 | Przelew awaryjny (brak przyłącza) |
| 2 | Odpływ wody           | 6 | Złącze Ethernet                   |
| 3 | Przyłącze elektryczne | 7 | Przyłącza dla opcji               |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Projektant | RATIONAL Sp. z o.o.                                                                                                                                                                                                                                              |
|            | ul. Postępu 15 02-676 Warszawa<br>Tel. +48 22 8649326<br>Faks +48 22 8649328<br>E-mail: <a href="mailto:info@rational-online.com">info@rational-online.com</a><br>Odwiedź nas w Internecie: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> |