

Karta danych

iCombi® Classic 20-1/1 E/G



Pojemność

- > 20 podłużnych szczelin na akcesoria 1/1 GN
- > Stelaż ruchomy o głębokości wsuwania wynoszącej 65 mm, z tandemowymi rolkami jezdny
- > zaczep na uchwyt stelaża ruchomego
- > Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie
- > Do stosowania z akcesoriami GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 i opcjonalnie z akcesoriami do wyposażenia piekarniczego (400 x 600 mm)

Tryb pieca konwekcyjno-parowego

- > Gotowanie na parze 30°C – 130°C
- > Gorące powietrze 30°C – 300°C
- > Połączenie pary i gorącego powietrza 30°C – 300°C

ClimaPlus

- > Zarządzanie klimatem — pomiar i kontrola wilgotności
- > Regulacja wilgotności w krokach co 10%

Nazwa

- > Piec konwekcyjno-parowy zgodny z normą DIN 18866 jest odpowiedni do większości metod gotowania stosowanych w kuchniach przemysłowych. Możliwe jest wybieranie między trybami gotowania na parze i gorącym powietrzem. Z trybów tych można korzystać osobno, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie.

Opis urządzenia i charakterystyczne funkcje

Funkcje gotowania

- > ClimaPlus: Funkcja aktywnego zarządzania klimatem w komorze do gotowania, która stale mierzy i reguluje wilgotność oraz zapewnia skuteczne osuszanie, zachowując przy tym wysoką wydajność i jakość gotowanych potraw oraz niskie zużycie energii. Wilgotność można ustawiać w krokach co 10% i kontrolować jej wartość na wyświetlaczu cyfrowym w celu precyzyjnego gotowania ręcznego.
- > Dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania zapewniająca jest przez 3 wysokowydajne wirniki obracające się w obie strony. Wirniki mają pięć prędkości, które można programować ręcznie. Optymalny pobór energii pozwala zapewnić wysoki poziom jednorodności wyników i krótki czas gotowania.
- > Wydajny generator pary gwarantuje optymalną wydajność nawet przy niskich temperaturach poniżej 100°C
- > Zintegrowany, bezobsługowy system odprowadzania tłuszczu bez dodatkowego filtra tłuszczu
- > Funkcja Cool-Down do szybkiego chłodzenia komory do gotowania za pomocą wentylatora
- > Pomiar temperatury rdzenia za pomocą czujnika temperatury rdzenia i opcjonalnego przyrządu do pozycjonowania (akcesorium)
- > Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach
- > Cyfrowy wyświetlacz temperatury z możliwością regulacji w °C lub °F, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- > Cyfrowy wyświetlacz wilgotności w komorze do gotowania i czasu, wyświetlanie wartości docelowych i rzeczywistych
- > Indywidualne programowanie nawet 100 jedno- i wielopoziomowych programów do gotowania zawierających maks. 12 kroków
- > Indywidualna regulacja parametrów gotowania podczas pracy, takich jak czas, temperatura i wilgotność
- > Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania za pomocą nośnika pamięci USB
- > Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatycznym powrotem i funkcją przełączania między strumieniem prysznicy i punktowym
- > Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwić szybkie rozpoznanie stanu gotowanej żywności
- > Bezpłatne infolinie, gdzie można zwrócić się z pytaniami dotyczącymi technologii i wsparcia w poszczególnych zastosowaniach (ChefLine)

Bezpieczeństwo pracy i eksploatacji

- > Elektroniczny ogranicznik temperatury bezpieczeństwa dla wytwornicy pary i nagrzewnicy gorącego powietrza
- > Zintegrowany hamulec koła wentylatora
- > Maksymalna temperatura dotykowa drzwi komory wynosząca 73 °C
- > Maksymalna temperatura dotykowa drzwi komory wynosząca 163°F
- > Przechowywanie i wyprowadzanie danych HACCP przez USB lub opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w oparciu na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking
- > Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB
- > Przetestowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami dla pracy bez nadzoru
- > Urządzenia gazowe: H2 Ready – zatwierdzone i certyfikowane (KIWA) do pracy z mieszkankami gazowymi zawierającymi do 20% objętości wodoru
- > Maksymalna wysokość regału 1,60 m przy zastosowaniu wózka regałowego RATIONAL z 20 regałami, rozstaw szyn 62 mm (nie jest wymagana zgoda USPHS).

Podłączanie do sieci

- > Zintegrowane złącze USB chronione IP do lokalnej wymiany danych
- > Opcjonalny, zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet
- > Opcjonalny, zintegrowany interfejs WLAN (wraz z interfejsem Ethernet)

Czyszczenie i pielęgnacja

- > Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego
- > CareSystem: Automatyczne czyszczenie i usuwanie kamienia z generatora pary

- > 4 programy myjące o różnej mocy do czyszczenia bez nadzoru, również przez noc
- > Prosta i intuicyjna obsługa programów myjących: Wyświetlanie wybranego programu czyszczenia, zalecanej liczby tabletek oraz pozostałego czasu mycia
- > Bezpieczne zakończenie czyszczenia po awarii zasilania dzięki komorze do gotowania wolnej od detergentów
- > Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green
- > Drzwiczki urządzenia z wentylowaną przestrzenią między podwójną szybą i z odchylaną szybą wewnętrzną dla łatwego czyszczenia
- > Stal szlachetna DIN 1.4301 wewnątrz i na zewnątrz, bezszwowa higieniczna komora do gotowania z zaokrąglonymi narożnikami i optymalnym przepływem powietrza
- > Łatwe i bezpieczne czyszczenie zewnętrzne dzięki powierzchniom szklanym i ze stali szlachetnej oraz ochrona przed strumieniami wody ze wszystkich stron dzięki stopniowi ochrony IPX5

Obsługa

- > 4-3-calowy kolorowy wyświetlacz TFT i programowalne przyciski umożliwiają prostą i intuicyjną obsługę. Tryby pracy i funkcje są wizualnie podświetlone
- > Prosta obsługa i dokładne ustawienia umożliwia środkowe pokrętko regulacji z funkcją push
- > Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania
- > Okapy wyciągowe/kondensacyjne (akcesoria) z dostosowaną do sytuacji mocą ssącą oraz funkcją transmisji komunikatów serwisowych.

Instalacja, konserwacja i środowisko

- > Zalecany jest profesjonalny montaż przez techników certyfikowanych przez RATIONAL
- > Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW
- > Dostosowanie do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) przez automatyczną kalibrację
- > Praca bez układu zmiękczenia wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia
- > Mocowanie do ściany*
- > Drzwiczki komory do gotowania z podwójną szybą ze zintegrowanym mechanizmem uszczelniającym minimalizując straty energii
- > Service Diagnose System z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych
- > Zalecana jest regularna konserwacja. Konserwacja zgodnie z zaleceniami producenta dostępna u partnerów serwisowych RATIONAL
- > 2-letnia gwarancja RATIONAL** na nowe urządzenia (obejmująca części, robociznę i dojazd)
- > * Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji instalacji lub planowania
- > ** Obowiązują warunki określone w deklaracji gwarancji producenta na stronie www.rational-online.com

Opcje

- > Wózek stelażowy i przegroda powietrzna do wyposażenia piekarniczego (400 x 600 mm)
- > MarineLine — wersja do stosowania na statku
- > SecurityLine — wersja do stosowania w więzieniach oraz wersja zabezpieczona
- > MobilityLine — wersja mobilna (można zamówić jako osobne akcesorium)
- > HeavyDutyLine — wersja wyjątkowo wytrzymała
- > Zintegrowany odpływ tłuszczu
- > Zabezpieczone zamknięcie drzwi
- > Styk bezpieczeństwa do podłączenia zewnętrznego modułu sygnalizacyjnego
- > Ochrona panelu obsługi
- > Zamykany panel obsługi
- > Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii
- > Zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet
- > Zintegrowany interfejs WLAN (wraz z interfejsem Ethernet)

Specyfikacje techniczne

Wymiary i masa

Wymiary (szer. x wys. x gł.)	
System do gotowania (korpus)	877 x 1807 x 847 mm
System do gotowania (łącznie)	877 x 1872 x 913 mm
System do gotowania wraz z opakowaniem	1008 x 2043 x 1013 mm
Maksymalna wysokość robocza najwyższej półki*	≤ 1,60 m

*W razie stosowania stelaża ruchomego RATIONAL typu 20-1/1 z 20 poziomami, odstęp między prowadnicami wynoszący 62 mm

Masa	
Maksymalna wielkość załadunku na półkę	4,5 kg
Maksymalna całkowita wielkość załadunku	90 kg
Masa urządzenia elektrycznego bez opakowania	246 kg
Masa urządzenia elektrycznego z opakowaniem	282 kg
Masa urządzenia gazowego bez opakowania	267 kg
Masa urządzenia gazowego z opakowaniem	304 kg

Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

Napięcie 3 NAC 400 V	
Podłączone obciążenia elektryczne	37,2 kW
Moc pary	36 kW
Wydajność gorącego powietrza	36 kW
Ochrona	63 A
Impedancja połączenia	0,09 Ω
Typ wyłącznika RCD	F/B
Napięcie 3 AC 220 V	
Podłączone obciążenia elektryczne	34,1 kW
Moc pary	32,94 kW
Wydajność gorącego powietrza	32,94 kW
Ochrona	100 A
Impedancja połączenia	0,09 Ω
Typ wyłącznika RCD	B

Warunki przyłączeniowe wersji gazowej

gaz płynny G31	
Całkowite nominalne obciążenie cieplne	42 kW
Nominalne obciążenie cieplne w trybie pary	38 kW
Nominalne obciążenie cieplne w trybie gorącego powietrza	42 kW
Wymagane ciśnienie przyłączeniowe	25 – 57,5 mbar
LPG G30	

> Wyczerpujące informacje techniczne na temat planowania kuchni i instalacji urządzeń można znaleźć w instrukcji planowania oraz w instrukcjach instalacji na naszym portalu dla klientów biznesowych.

Warunki instalacji

- > W razie działania źródeł ciepła z lewej strony urządzenia minimalny odstęp z lewej musi wynosić 350 mm.
- > Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych. Należy również przestrzegać lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji klimatyzacyjnych i wentylacyjnych.

Całkowite nominalne obciążenie cieplne	44 kW
Nominalne obciążenie cieplne w trybie pary	40 kW
Nominalne obciążenie cieplne w trybie gorącego powietrza	44 kW
Wymagane ciśnienie przyłączeniowe	25 – 57,5 mbar
Gaz ziemny H G20	
Całkowite nominalne obciążenie cieplne	42 kW
Nominalne obciążenie cieplne w trybie pary	38 kW
Nominalne obciążenie cieplne w trybie gorącego powietrza	42 kW
Wymagane ciśnienie przyłączeniowe	18 – 25 mbar

Średnica przyłącza gazu: 3/4"

Inne rodzaje gazu i wartości napięcia dostępne są na żądanie

Warunki przyłączeniowe wersji gazowej

Napięcie 1 NAC 230 V	
Wartości przyłączeniowe gazu	1,3 kW
Zabezpieczenie	16 A
Typ RCD	F

Warunki przyłączeniowe wody

Średnica przyłącza wody (wąż ciśnieniowy); każdy	3/4"
Ciśnienie wody (ciśnienie przepływu); każdy	1,0 – 6,0 barów
Maksymalna prędkość przepływu na system do gotowania	12 l/min.
Każdy odpływ wody	DN 50
Maks. krótkoterminowa ilość odpływającej wody	0,4 l/sek

Stosować wyłącznie rury odpływowe odporne na temperaturę

Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego oraz obciążenie termiczne

Obciążenie cieplne utajone	1902 W
Odczuwalna emisja ciepła	2531 W
Wartość dźwięku (urządzenia elektryczne)	60 dBA
Wartość dźwięku (urządzenia gazowe)	65 dBA

Dane warunków przyłączeniowych

Złącze przekazu danych LAN	RJ45
Złącze przekazu danych WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

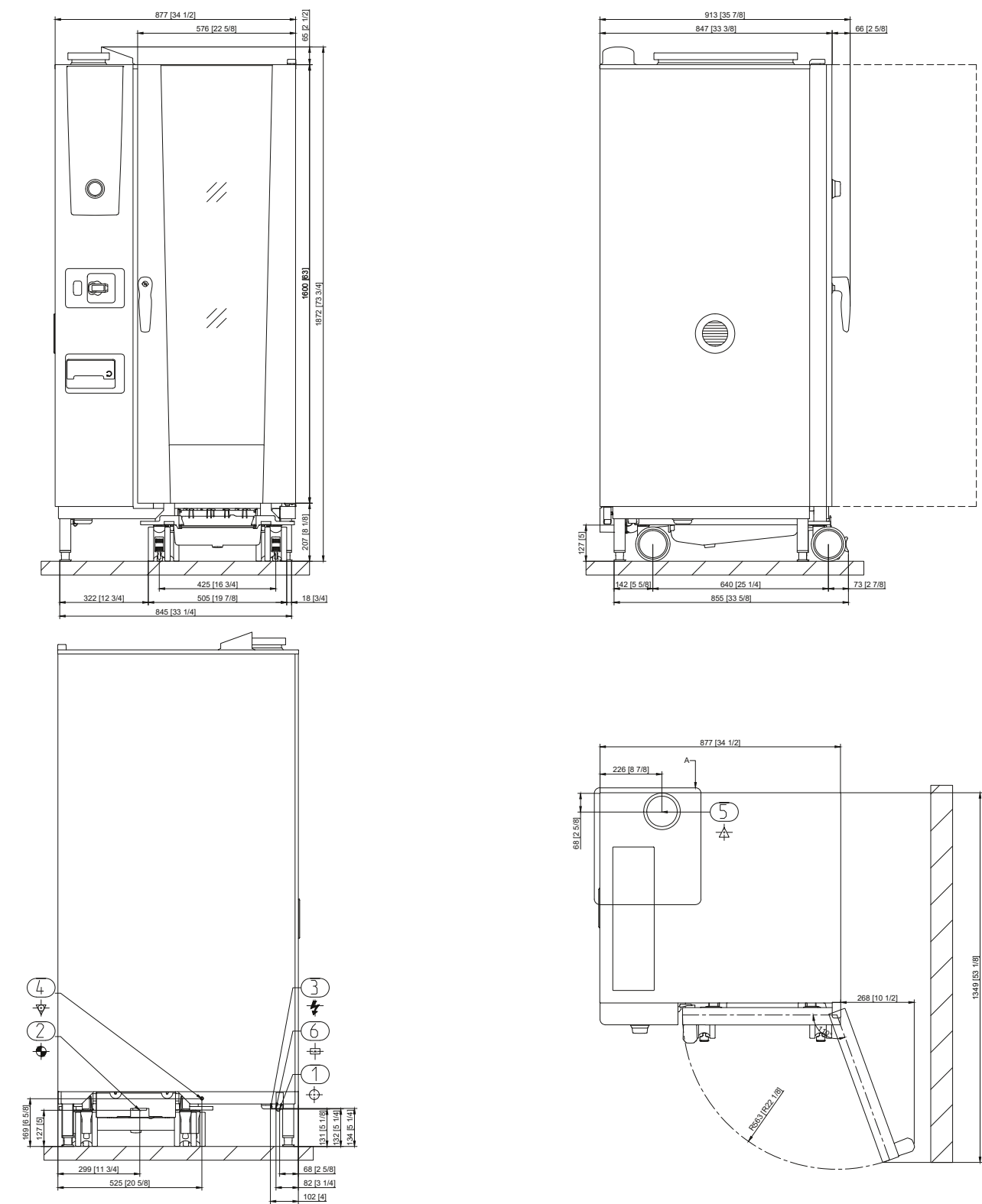
Minimalne odstępy przy instalacji

Minimalny odstęp	Z lewej	Z tyłu	Z prawej
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

Dopuszczenia**Certyfikat NSF**

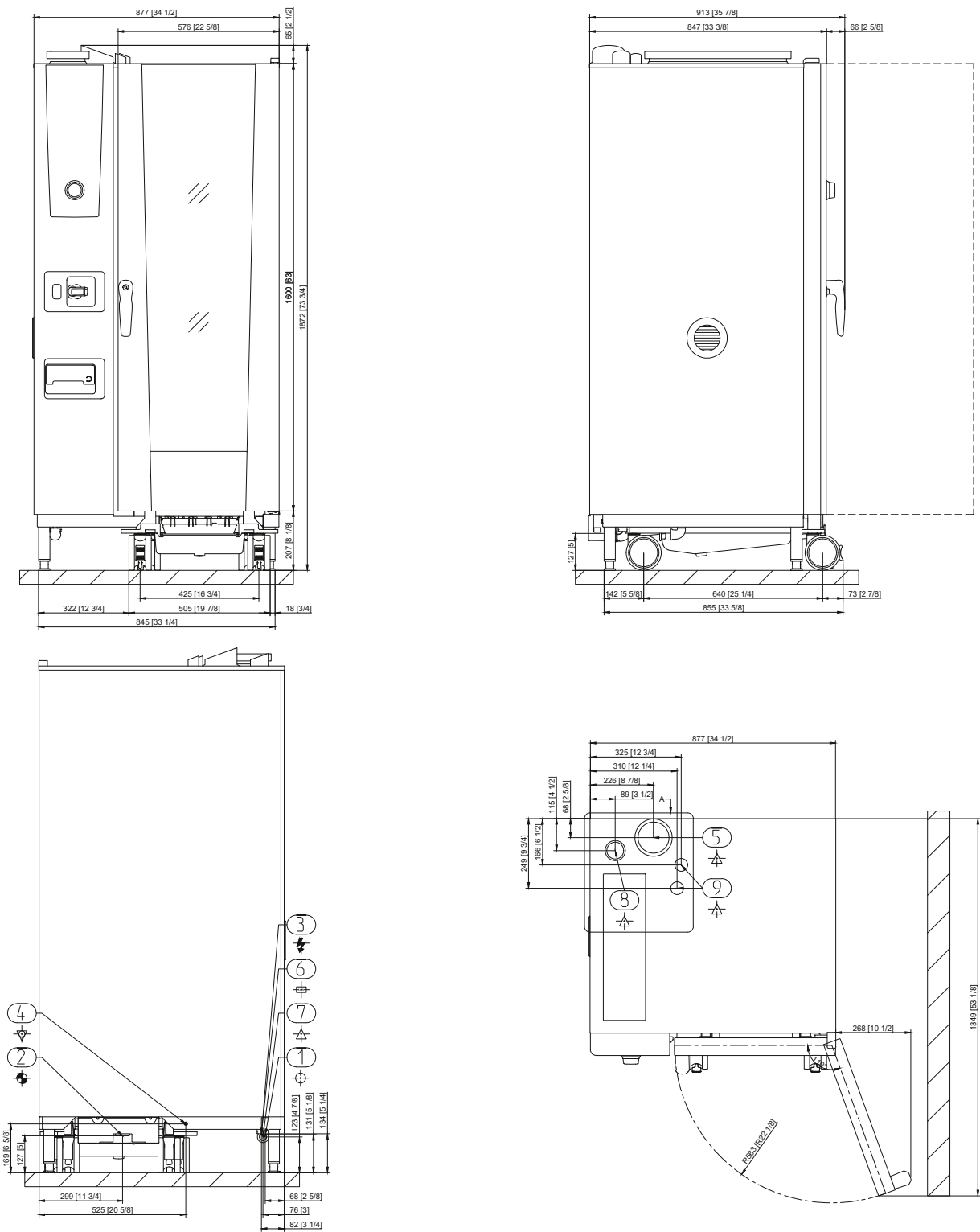
iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) posiadają certyfikat NSF, patrz lista NSF.

Rysunek techniczny wersji elektrycznej



1	Dopływ wody
2	Odpływ wody
3	Przylącze elektryczne
4	Wyrównanie potencjału
5	Rura wentylacyjna
6	Złącze Ethernet

Rysunek techniczny wersji gazowej



1	Dopływ wody
2	Odpływ wody
3	Przylącze elektryczne
4	Wyrównanie potencjału
5	Rura wentylacyjna
6	Złącze Ethernet
7	Przylącze gazowe
8	Rura wywiewna urządzenia gazowego (para)
9	Rura wywiewna urządzenia gazowego (gorące powietrze)

Wypożyczenie dodatkowe

Wypożyczenie dodatkowe	Numer katalogowy
Tabletki czyszczące RATIONAL Active Green – gwarantują najlepszą wydajność czyszczenia	
Tabletki pielęgnacyjne RATIONAL – skutecznie zapobiegają osadzaniu się kamienia	
Zestaw do montażu urządzenia	
Stelaże ruchome i stelaże na talerze – dla łatwego załadunku poza systemem do gotowania	
Systemy Finishing na bankiety	
Ośłona cieplna – do montażu urządzeń w pobliżu źródeł ciepła, takich jak grill	
Przerywacz kondensacji – do kierowania pary i kondensatu do dostępnych układów wydechowych	
Okap kondensacyjny UltraVent – tylko do urządzeń elektrycznych	
Dodatkowe elementy chroniące przed starzeniem do urządzeń HeavyDutyLine	
Pamięć USB RATIONAL – do bezpiecznego przesyłania programów do gotowania i danych HACCP	
VarioSmoker	

Aby zapewniać idealne rezultaty gotowania, oferujemy szeroki asortyment akcesoriów kuchennych. Dalsze informacje o akcesoriach dostępne są w broszurze akcesoriów, u sprzedawców oraz na stronie internetowej www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL AG
	ul. Postępu 15 02-676 Warszawa Tel. +48 22 8649326 Faks +48 22 8649328 E-mail: info@rational-online.com Odwiedź nas w Internecie: www.rational-online.com