

Hoja de datos

iCombi® Pro XS 6-2/3 E UltraVent



Capacidad

- > 6 trays para contenedor GN 2/3
- > Gran selección de accesorios para diferentes modos de cocción como Parrilla, Estofar o Panadería tradicional
- > Para uso con accesorio GN 1/2, 2/3, 1/3

Modo Vaporizador combinado

- > Cocción al vapor, 30 °C - 130 °C
- > Aire caliente 30 °C - 300 °C
- > Combinación de vapor y aire caliente 30 °C - 300 °C

Denominación

Sistema de cocina inteligente en red con los modos operativos Aves, Carne, Pescado, Platos con huevo/Postres, Guarniciones/Verduras, Productos de panadería y Finishing, y los métodos de cocción Rehogar, Estofar, Panadería tradicional y Parrilla.

- > Vaporizador Combi conforme a DIN 18866 (en modo manual).
- > Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales.
- > Para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados.

La UltraVent absorbe los vapores procedentes del equipo gracias a su tecnología de condensación. Esta campana de recirculación no requiere una conexión exterior ni la ampliación del sistema de ventilación existente.

Existen los siguientes asistentes inteligentes a su disposición:

Asistentes inteligentes

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

iDensityControl es el asistente de gestión inteligente del clima interior en el iCombi Pro. Gracias a la interacción de los sensores, el sistema de calentamiento de gran potencia y el generador de vapor fresco, así como a la deshumidificación activa, siempre se dispone del clima adecuado en la cámara de cocción. La fluidización del aire inteligente permite una penetración óptima de la energía en el alimento. De este modo, se asegura una productividad excelente con comidas de la mejor calidad, homogeneidad y un consumo de energía mínimo.

iCookingSuite

El asistente iCookingSuite es la tecnología de cocción inteligente del iCombi Pro. Para empezar, el usuario selecciona, en función de los alimentos, el proceso de cocción a partir de los 7 modos de funcionamiento y los 4 métodos de cocción. El usuario define el resultado de cocción deseado. El equipo sugiere los ajustes referentes al nivel de dorado y el grado de cocción. Los sensores inteligentes detectan automáticamente el tamaño, la cantidad y el estado de las comidas. En función de la evolución de la cocción, todos los parámetros de cocción importantes como la temperatura, el clima interior del equipo, la velocidad del aire y el tiempo de cocción se van ajustando periódicamente. El resultado deseado seleccionado se obtiene con la mejor calidad posible y en el menor tiempo posible. Si se quiere, es posible intervenir en el proceso de cocción y ajustar el resultado de cocción. El usuario puede cambiar a iProductionManager o al modo manual en cualquier momento. Con iCookingSuite es posible ahorrar, fácilmente y sin necesidad de supervisión, tiempo, materia prima y energía, manteniendo una calidad estandarizada en las comidas.

iProductionManager

El iProductionManager organiza de manera inteligente y flexible el proceso de producción. Parte de esta tarea consiste en determinar qué productos pueden prepararse juntos en diferentes trays, el orden óptimo de preparación de los platos y supervisar el proceso de cocción. El iProductionManager presta asistencia con avisos sobre la carga o la extracción de los platos. Según la rutina diaria de la cocina, las comandas se colocan libremente o con una hora de salida determinada. En función de esto, el iProductionManager organizará orden de producción de los platos y aplicará automáticamente los ajustes correctos. El usuario decide si los platos se cocinan optimizando el tiempo o la energía. Se suprimen los trabajos de supervisión sencillos y se ahorran horas de trabajo y energía.

iCareSystem

El iCareSystem es el sistema de limpieza y descalcificación inteligente del iCombi Pro XS 6-2/3. Detecta el grado de suciedad y calcificación actual y sugiere la fase de limpieza ideal y la cantidad de productos químicos que se deben aplicar en los 9 programas de limpieza. La limpieza intermedia rápida limpia el iCombi Pro XS 6-2/3 en menos de 30 minutos. Todos los programas de limpieza pueden desarrollarse por la noche sin supervisión. Con un consumo mínimo de productos de cuidados sin fosfatos, agua y energía, el iCareSystem es especialmente ahorrador y respetuoso con el medio ambiente. De esa forma, el iCombi Pro se mantendrá en perfectas condiciones de higiene en todo momento, sin necesidad de realizar operaciones manuales y con unos costes mínimos.

Descripción del equipo y funciones

Funciones inteligentes

- > Gestión inteligente del clima con medición, ajuste y control de la humedad con precisión porcentual
- > La humedad real medida en la cámara de cocción se puede ajustar y consultar
- > Circulación dinámica del aire en la cámara de cocción gracias a 1 rueda de ventilador de alto rendimiento con inversión inteligente y 5 velocidades de rueda de ventilador, controladas de forma inteligente y programables manualmente.
- > Control inteligente de las rutas de cocción con ajuste automático de los pasos de cocción para lograr el resultado deseado definido, por ejemplo, dorado y grado de cocción, de forma segura y eficiente. Independiente del operador, el tamaño de los alimentos y la cantidad de carga.
- > Control y cálculo del pardeamiento al segundo basado en la reacción de Maillard para reproducir resultados de cocción óptimos
- > Intervenga en rutas de cocción inteligentes o cambie de iCookingSuite a iProductionManager para obtener la máxima flexibilidad
- > Paso de cocción inteligente para fermentar productos horneados
- > Fácil transferencia de los programas de cocción a otros sistemas de cocción gracias a la conexión segura en la nube con ConnectedCooking o a través de una memoria USB
- > Herramienta de planificación y control automatizada e inteligente iProductionManager para la organización óptima de múltiples procesos de cocción y cargas mixtas. Cierre automático de lagunas de planificación. Optimización automática del tiempo o la energía de la planificación y el tiempo objetivo de cocción para iniciar o finalizar la cocción de los alimentos al mismo tiempo. Posibilidad de activar el modo de máxima potencia de microondas para minimizar los tiempos de preparación durante las horas punta.
- > Reanudación automática y finalización óptima de un proceso de cocción tras cortes de corriente inferiores a 15 minutos
- > El sistema de limpieza inteligente sugiere programas de limpieza y la cantidad necesaria de productos de cuidado en función del grado de suciedad del sistema de cocción
- > Visualización del estado actual de limpieza y descalcificación
- > Bonete de condensación con aumento automático de la capacidad de extracción al abrir la puerta de la cámara de cocción. Las campanas pueden adquirirse premontadas.

Funciones de cocina

- > Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100°C
- > Sistema integrado de separación de grasas sin mantenimiento y sin filtro de grasas adicional
- > Función de enfriamiento rápido de la cámara de cocción con enfriamiento rápido adicional seleccionable mediante inyección de agua
- > Sonda de temperatura del núcleo con 6 puntos de medición y corrección automática de errores en caso de mediciones incorrectas Ayuda de posicionamiento opcional para alimentos blandos o muy pequeños (accesorio)
- > Cocción Delta-T para una preparación especialmente cuidadosa con mínimas pérdidas de cocción
- > Humidificación precisa, cantidad de agua ajustable en 4 niveles con un rango de temperatura de 30 °C a 260 °C para el aire caliente o la combinación de vapor y aire caliente
- > Indicador digital de temperatura ajustable en °C o °F, visualización de los valores teóricos y reales
- > Indicación digital de la humedad de la cámara de cocción y del tiempo, indicación de los valores nominales y reales
- > Formato de hora ajustable en formato de 24 horas o am/pm
- > Reloj de 24 horas en tiempo real con cambio automático del horario de verano al de invierno cuando se conecta a ConnectedCooking
- > Preselección automática de la hora de inicio con fecha y hora ajustables
- > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de chorro único
- > Iluminación LED de bajo consumo y larga duración en la cámara de cocción con alta reproducción cromática para reconocer rápidamente el estado de cocción
- > Línea telefónica directa gratuita para plantear preguntas sobre la tecnología y las aplicaciones (ChefLine)

Seguridad laboral y seguridad operativa

- > Limitador electrónico de temperatura de seguridad para el generador de vapor y el calentador de aire caliente
- > Freno de rueda de ventilador integrado
- > Temperatura máxima al tacto de la puerta de la cámara de cocción de 73 °C
- > Temperatura máxima al tacto de la puerta de la cámara de cocción de 163 °F
- > Uso de cartuchos de limpieza, cuando se utiliza la opción de almacenamiento: iCareSystem AutoDose para una seguridad laboral óptima
- > Almacenamiento y salida de datos HACCP a través de USB o almacenamiento y gestión opcionales en la solución de red basada en la nube ConnectedCooking
- > Almacenamiento y salida de datos HACCP mediante USB
- > Probado según normas nacionales e internacionales para funcionamiento sin vigilancia
- > Aparatos de gas: H2 Ready: homologados y certificados (KIWA) para el funcionamiento con mezclas de gas que contengan hasta un 20 % de hidrógeno en volumen.
- > Altura máxima del cajón no superior a 1,6 m si se utiliza un bastidor inferior RATIONAL
- > Tirador de puerta ergonómico con apertura derecha/izquierda y función de portazo

Conectividad

- > Puerto Ethernet integrado con protección IP para la conexión por cable a la solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking
- > Puerto Wi-fi integrado para la conexión inalámbrica a la solución de conectividad basada en la nube ConnectedCooking
- > Interfaz USB integrada para el intercambio local de datos
- > Gestión centralizada de aparatos, gestión de recetas, cestas de la compra y programas, gestión de datos HACCP, gestión de mantenimiento a través de la solución de red ConnectedCooking basada en la nube

Limpieza y cuidado

- > Sistema automático de limpieza y mantenimiento de la cámara de cocción y el generador de vapor, independiente de la presión de red
- > 9 programas de limpieza para una limpieza sin supervisión, incluso durante la noche, con limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor
- > Limpieza rápida en menos de 30 minutos para una producción prácticamente ininterrumpida e higiénica
- > Función de desconexión automática tras la limpieza para reducir el consumo de energía
- > Calendario de limpieza para recordarle las próximas limpiezas o para fijar una limpieza forzosa garantiza el cumplimiento de las especificaciones de limpieza.

- > Rutina automática de seguridad tras un corte de corriente que garantiza una cámara de cocción libre de detergente incluso después de cancelar la limpieza
- > Utilización de productos de limpieza con o sin fosfatos en lengüetas y cartuchos.
- > Al utilizar la opción de almacenamiento iCareSystem: suministro de productos químicos en cartuchos para una seguridad laboral óptima
- > Instalación higiénica a ras de suelo sin patas para una limpieza fácil y segura
- > Puerta de la cámara de cocción de 3 hojas con ventilación trasera, revestimiento especial que refleja el calor y cristales giratorios para facilitar la limpieza
- > Material interior y exterior acero inoxidable DIN 1.4301, cámara de cocción higiénica sin juntas con esquinas redondeadas y flujo de aire optimizado
- > Limpieza exterior fácil y segura gracias a las superficies de cristal y acero inoxidable y protección contra chorros de agua desde todas las direcciones gracias al grado de protección IPX5
- > La limpieza automática se puede supervisar a través de la solución de red ConnectedCooking basada en la nube

Manejo

- > Monitor a color TFT de 9 pulgadas de alta resolución y pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con el control arrastrando o deslizando
- > Aviso acústico e indicación visual cuando se requiere la intervención del usuario
- > Selector central con función de pulsación para una selección y confirmación intuitivas de las entradas
- > Se pueden configurar más de 55 idiomas para la interfaz de usuario y la función de ayuda
- > Las preferencias básicas de cocción de la cocina específica del país pueden seleccionarse independientemente del idioma ajustado del aparato. Es posible seleccionar otra cocina específica del país
- > Los parámetros de cocción especiales para platos internacionales o específicos de un país pueden seleccionarse e iniciarse independientemente del idioma ajustado del aparato.
- > Amplia función de búsqueda en todas las rutas de cocción, ejemplos de aplicación y ajustes
- > Ayuda sensible al contexto, que muestra siempre el contenido de ayuda actual para el contenido mostrado en pantalla
- > Inicio de ejemplos de aplicación desde la función de ayuda
- > Selección sencilla de las rutas de cocción mediante 7 modos de funcionamiento a partir de 4 procesos de cocción
- > Función Cockpit para visualizar información sobre los procesos dentro de una ruta de cocción
- > Individualización y control de los perfiles de usuario y derechos de acceso para evitar errores de manejo
- > Mensajes interactivos sobre las rutas de cocción, avisos, funciones inteligentes y advertencias con el Messenger
- > Opcional: Limpieza completamente autónoma para garantizar los requisitos de higiene sin esfuerzo de limpieza y sin manipulación diaria de productos químicos (opción: iCareSystem AutoDose).

Inspección, mantenimiento y medio ambiente

- > Se recomienda la instalación profesional por técnicos certificados por RATIONAL
- > Conexión fija de aguas residuales permitida según SVGW
- > Adaptación al lugar de instalación (altitud sobre el nivel del mar) mediante calibrado automático
- > Posibilidad de funcionamiento sin descalcificador y sin descalcificación manual adicional
- > Montaje a ras del suelo y en pared mediante la toma en el zócalo* con solo 10 mm de distancia con respecto a la pared
- > Sistema de diagnóstico de servicio con visualización automática de mensajes de servicio, función de autotest para la comprobación activa de las funciones del aparato
- > Diagnóstico a distancia a través de ConnectedCooking por el servicio técnico autorizado de RATIONAL
- > 2 años de garantía RATIONAL incl. piezas, mano de obra y desplazamiento **.
- > Se recomienda un mantenimiento regular. Mantenimiento realizado por el servicio técnico autorizado de RATIONAL según las recomendaciones del fabricante

* Consulte el manual de instalación o del planificador para más detalles

** Se aplican condiciones, véase la declaración de garantía del fabricante en www.rational-online.com

Opciones

- > Puerta de la cámara de cocción de apertura hacia la izquierda
- > MarineLine - Modelo para buques
- > Cierre de seguridad para la puerta
- > Conexión para un sistema de optimización de energía
- > Toma para control de funcionamiento (contactos sin potencial)

Especificaciones técnicas

Dimensiones y pesos

Dimensiones (An x Al x Pr)	
Sistema de cocción (canal)	655 x 567 x 555 mm
Sistema de cocción (total, incl. Ultra-Vent)	655 x 807 x 621 mm
Sistema de cocción con envase	900 x 990 x 950 mm
Altura máxima de trabajo estante superior*	≤ 1,60 m

*cuando se utiliza el correspondiente bastidor inferior RATIONAL

Pesas	
Cantidad máxima de carga / inserción	10 kg
Cantidad máxima total de alimento	20 kg
Peso del aparato eléctrico sin embalaje	90 kg
Peso del aparato eléctrico con embalaje	111 kg

Condiciones de conexión de la versión eléctrica

Tensión 3 NAC 400 V	
Cargas eléctricas conectadas	5,7 kW
Energía de vapor	5,4 kW
Salida de aire caliente	5,4 kW
Protección	10 A
Tipo RCD	F/B
Tensión 3 AC 220 V	
Cargas eléctricas conectadas	5,3 kW
Energía de vapor	5 kW
Salida de aire caliente	5 kW
Protección	20 A
Tipo RCD	B

- > En el manual del proyectista o en el manual de instalación que están disponibles en nuestro portal para clientes comerciales, encontrará amplia información técnica sobre la planificación de cocinas y la instalación de los equipos.

Condiciones de instalación

- > Si hubiese cualquier fuente de calor situada a la izquierda o derecha del equipo, será necesario dejar un margen de distancia de como mínimo 350 mm.
- > Se deben cumplir las normas y reglamentos locales y específicos del país relativos a la instalación y el funcionamiento de equipos de cocción industriales. Se deben tener en cuenta las normas y reglamentos locales para instalaciones de aire acondicionado.
- > Para utilizar ConnectedCooking es necesario que haya un enchufe de red RJ45 en el lugar de la instalación o que exista la posibilidad de conectarse a wifi (IEEE 802.11 a/g/n). Para un rendimiento óptimo, es imprescindible disponer de una velocidad de 100 MB/s como mínimo.

Certificaciones



Certificación NSF

El iCombi Pro (LM100) y el iCombi Classic (LM200) están certificados conforme a NSF, tal y como consta en la lista NSF.

Tensión 1 NAC 230 V	
Cargas eléctricas conectadas	5,3 kW
Energía de vapor	5 kW
Salida de aire caliente	5 kW
Protección	25 A
Tipo RCD	F/B

Condiciones de conexión del agua

Toma de agua (conexión de gas)	3/4"
Presión del agua (presión de flujo)	1,0 - 6,0 bar
Caudal de flujo máximo por sistema de cocina	5 l/min
Desagüe	DN 40
Cantidad máx. de aguas residuales a corto plazo	0,4 l/seg.

Utilizar únicamente tuberías de desagüe resistentes a altas temperaturas

Condiciones de conexión de extracción y carga térmica

Carga técnica latente	283 W
Emisión de calor sensible	375 W
Valor de emisiones acústicas	52 dBA

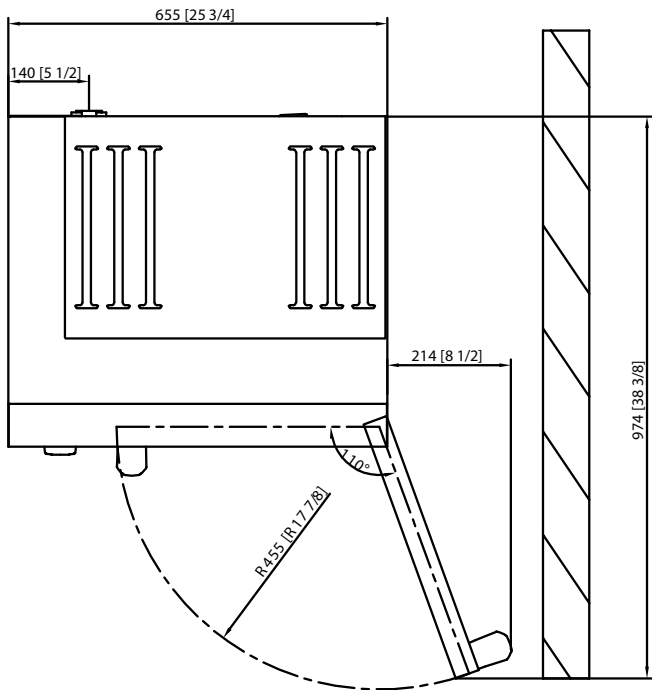
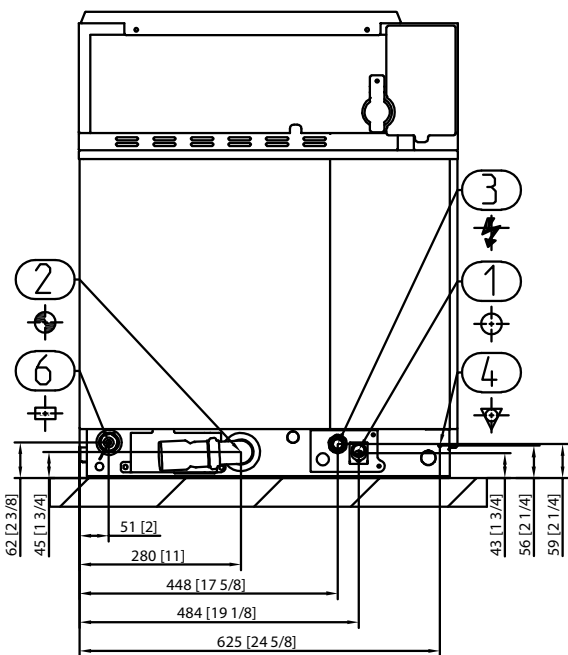
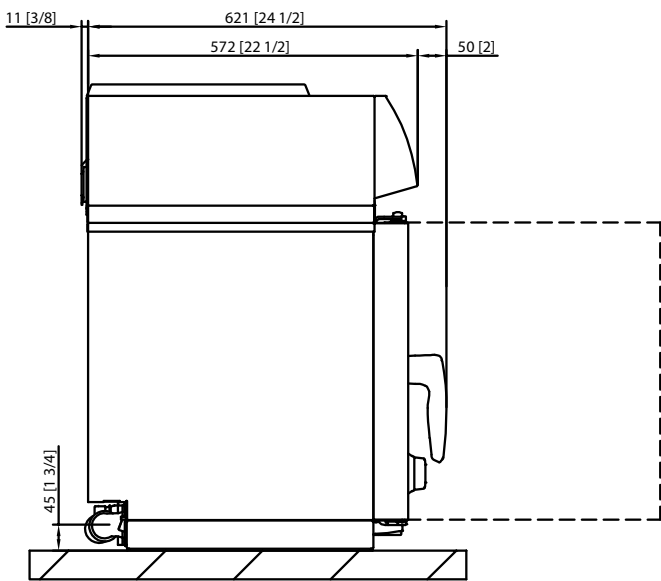
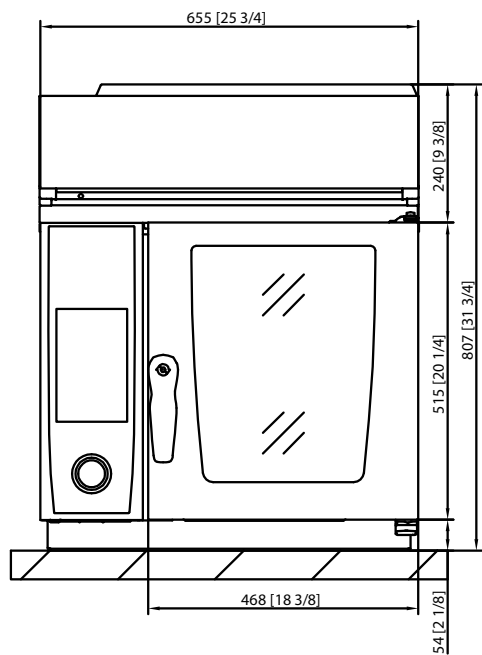
Datos de las condiciones de conexión

Interfaz LAN	RJ45
Interfaz Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Distancias mínimas para la instalación

Distancia mínima	Izquierda	Atrás	Derecha
Estándar	mín. 10 mm	mín. 10 mm	mín. 10 mm

Dibujo técnico



1	Toma de agua
2	Desagüe
3	Conexión eléctrica
4	Conexión equipotencial
6	Puerto Ethernet

Accesorios

Accesorios	Referencia de artículo
Pastillas de detergente Active Green de RATIONAL - garantizan la mejor limpieza	
RATIONAL Care-Tabs – evitan las incrustaciones calcáreas de forma eficaz	
Kit de instalación de equipo	
Kit de montaje en pared para equipos 6-2/3	
Armazón inferior en modelos diferentes: estándar, con ruedas móviles o patas de acero inoxidable fijables	
Kit Combi-Duo: para la colocación de Combi-Duo para equipos eléctricos	
Blindaje térmico: para la instalación de un equipo junto a una fuente de calor como una parrilla	
Memoria USB RATIONAL – Para la transmisión segura de programas de cocción y datos APPCC	

Para alcanzar un resultado de cocción ideal, encontrará un amplia oferta de accesorios de cocción y más información en el folleto de accesorios, en su distribuidor o en www.rational-online.com

Proyectista	RATIONAL Ibérica
	Avenida de la Fama 17-19, Edificio Olmo E-08940 Cornellá (Barcelona) Tel. +34 93 4751750 Email: info@rational-online.com Visítanos en Internet en: www.rational-online.com