

# Fiche technique

## iCombi® Classic 6-2/1 E/G



### Désignation

- > Four mixte conforme à la norme DIN 18866 et compatible avec la plupart des procédés de cuisson utilisés dans les cuisines professionnelles, avec utilisation sélective de la vapeur et de l'air pulsé séparément, successivement ou en association.

### Description des appareils et caractéristiques

#### Fonctions de cuisson

- > ClimaPlus : La gestion active du climat dans l'enceinte de cuisson permet de mesurer l'humidité en permanence, de la réguler pour une déshumidification efficace tout en conservant une productivité et une qualité de cuisson élevées ainsi qu'une faible consommation d'énergie. L'humidité est régulée par pas de 10 % et un affichage numérique permet de suivre la précision de la cuisson en mode manuel.
- > Turbulence dynamique de l'air dans l'enceinte de cuisson grâce à un ventilateur réversible ultrapuissant offrant cinq vitesses de ventilation programmables manuellement. L'apport d'énergie optimal se traduit par une grande uniformité et des temps de cuisson courts.
- > Générateur de vapeur performant pour un débit de vapeur optimal même à des températures inférieures à 100 °C
- > Système intégré de séparation des graisses, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire
- > Fonction Cool-Down pour un refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson par ventilation
- > Mesure de la température à cœur à l'aide d'une sonde de température à cœur et d'une aide au positionnement en option (accessoires)
- > Cuisson avec Delta-T pour une préparation respectant le produit et un minimum de pertes à la cuisson
- > Affichage numérique de la température réglable en degrés Celsius ou Fahrenheit, affichage des valeurs programmées et réelles
- > Affichage numérique de l'humidité de l'enceinte de cuisson, affichage des valeurs réelles et de consigne
- > Programmation personnalisée d'un maximum de 100 programmes de cuisson à un ou plusieurs niveaux avec 12 étapes au maximum
- > Adaptation personnalisée des paramètres de cuisson (temps, température et humidité) d'une étape de programme en cours de fonctionnement
- > Transfert simple de programmes de cuisson vers d'autres systèmes de cuisson via une clé USB
- > Douchette intégrée avec enrouleur automatique et deux types de pulvérisation
- > Éclairage de l'enceinte de cuisson par des LED offrant les avantages d'une faible consommation d'énergie, d'une longue durée de vie et d'un très bon rendu des couleurs, lequel permet de savoir rapidement quel l'état de cuisson de l'aliment.
- > Numéros d'appel gratuits pour obtenir une assistance d'ordre technique ou sur les applications (ChefLine)

#### Arbeits- und Betriebssicherheit

- > Limiteur de température de sécurité électronique pour le générateur de vapeur et le chauffage à air chaud
- > Frein de roue de ventilateur intégré
- > température de contact de la porte de l'espace de cuisson de 73 °C maximum
- > température de contact de la porte de l'espace de cuisson de 163 °F maximum
- > Stockage des données HACCP et sortie via USB ou stockage et gestion optionnels dans la solution de mise en réseau basée sur le cloud ConnectedCooking
- > Mémorisation des données HACCP et sortie via USB
- > Testé selon les normes nationales et internationales pour un fonctionnement sans surveillance
- > Appareils à gaz : H2 Ready - homologué et certifié (KIWA) pour le fonctionnement avec des mélanges de gaz contenant jusqu'à 20 % d'hydrogène en volume
- > Hauteur maximale d'insertion ne dépassant pas 1,6 m en cas d'utilisation d'un support RATIONAL
- > Poignée de porte ergonomique avec ouverture à droite/gauche et fonction d'ajout d'un supplément de prix

#### Mise en réseau

- > Port USB intégré, avec protection IP pour les échanges locaux de données
- > En option, interface Ethernet intégrée, avec protection IP
- > En option, interface WLAN intégrée (incluant une interface Ethernet)

#### Nettoyage et entretien

- > CareControl : système de nettoyage et d'entretien automatique pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur
- > Système Care : nettoyage et détartrage automatiques du générateur de vapeur
- > 4 programmes de nettoyage d'intensité différente pour un nettoyage sans surveillance, même la nuit

### Capacité

- > Cadres suspendus standards amovibles avec 68 mm d'écart entre les niveaux
- > Grand choix d'accessoires pour différents processus de cuisson comme les grillades, le braisage ou la cuisson au four.
- > Pour une utilisation avec les accessoires GN 2/1, 1/1, 2/4

### Mode four mixte

- > Cuisson vapeur 30 °C - 130 °C
- > Air pulsé 30 °C - 300 °C
- > Combinaison vapeur et air pulsé 30 °C - 300 °C

### ClimaPlus

- > Gestion du climat – Mesure et régulation de l'humidité
- > Réglage de l'humidité par pas de 10 %

- > Utilisation simple et intuitive des programmes de nettoyage Affichage du programme de nettoyage sélectionné, de la quantité recommandée de pastilles et du temps de lavage restant
- > Achèvement sûr du nettoyage en cas de panne de courant, pour garantir une enceinte de cuisson exempte de produit de nettoyage
- > Utilisation de pastilles de nettoyage Active Green et de pastilles d'entretien Care ne contenant pas de phosphates ni de phosphore
- > Installation hygiénique, au ras du sol et sans pieds pour un nettoyage sûr et simple
- > Porte d'appareil à double vitrage, rétroventilée, avec vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
- > Matériau intérieur et extérieur en acier inox DIN 1.4301, enceinte de cuisson hygiénique sans soudure avec des coins arrondis et une circulation d'air optimisée
- > Nettoyage extérieur simple et sécurisé grâce aux surfaces en verre et acier inoxydable et protection contre les jets d'eau provenant de toutes les directions grâce à l'indice de protection IPX5

#### Utilisation

- > Écran couleur, TFT, de 4,3 pouces et touches programmables pour une utilisation simple et intuitive. Les modes de fonctionnement et les fonctions sont affichés en surbrillance
- > Simplicité d'utilisation et précision des réglages grâce à une molette de sélection centrale avec fonction de bouton-poussoir
- > Signalisation sonore et visuelle lorsqu'une intervention de l'utilisateur est nécessaire
- > Hottes d'extraction/à condensation (accessoires) avec adaptation de la puissance d'aspiration en fonction des circonstances et communication de messages de service

#### Installation, maintenance et environnement

- > Une installation professionnelle par des techniciens certifiés RATIONAL est recommandée
- > Raccordement fixe pour eaux usées homologué par DVGW
- > Adaptation en fonction du lieu d'installation (hauteur au-dessus du niveau de la mer) par calibrage automatique
- > Fonctionnement possible sans adoucisseur d'eau et sans détartrage manuel supplémentaire
- > Installation au ras du sol et alignement parfait contre le mur grâce au raccordement effectué dans le socle\*
- > Porte d'enceinte de cuisson à double vitrage avec revêtement spécial réfléchissant la chaleur pour des déperditions d'énergie minimales
- > Système de diagnostic des erreurs de fonctionnement avec affichage automatique des messages de service
- > Une maintenance régulière est recommandée. Maintenance conforme aux recommandations du fabricant disponible auprès des partenaires de service RATIONAL
- > Efficacité énergétique conforme à ENERGY STAR testée et validée. Données consultables sur le site [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)
- > Garantie de 2 ans de RATIONAL\*\* pour les appareils neufs (comprenant les pièces, la main d'œuvre et la réception à l'arrivée)
- > \* Pour plus de détails, consulter le manuel d'installation ou du cuisiniste
- > \*\* Voir les conditions dans la déclaration de garantie du fabricant sur le site Web [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

#### Options

- > Porte d'enceinte de cuisson avec charnière gauche
- > MarineLine – Version marine
- > SecurityLine – Version pour prisons et sécurité
- > MobilityLine – Version mobile (commande séparée à titre d'accessoire)
- > HeavyDutyLine – Version particulièrement résistante
- > Orifice de vidange des graisses intégré
- > Kit chariot d'enfournement
- > Dispositif de sécurité pour la fermeture de la porte
- > Contact libre de potentiel pour le raccordement à une unité de signal externe
- > Protection pour panneau de contrôle
- > Panneau de contrôle verrouillable
- > Possibilité de raccordement à une installation d'optimisation énergétique
- > Interface Ethernet protégée par IP intégrée

## Spécifications techniques

### Dimensions et poids

| Dimensions (L x H x P)                            |                      |
|---------------------------------------------------|----------------------|
| Système de cuisson (corps)                        | 1072 x 754 x 975 mm  |
| Système de cuisson (entier)                       | 1072 x 804 x 1042 mm |
| Système de cuisson avec emballage                 | 1175 x 960 x 1155 mm |
| Hauteur maximale de travail, niveau le plus haut* | ≤ 1,60 m             |

\*en cas d'utilisation d'une table de soubassement RATIONAL correspondante

| Poids                                    |        |
|------------------------------------------|--------|
| Niveau de charge maximal / Niveau        | 10 kg  |
| Niveau de charge maximale totale         | 60 kg  |
| Poids appareil électrique sans emballage | 128 kg |
| Poids appareil électrique avec emballage | 156 kg |
| Poids appareil à gaz sans emballage      | 147 kg |
| Poids appareil à gaz avec emballage      | 176 kg |

### Conditions de raccordement électrique

| Tension 3 NAC 400 V                  |          |
|--------------------------------------|----------|
| Puissance de raccordement électrique | 22,4 kW  |
| Puissance en mode vapeur             | 18 kW    |
| Puissance air chaud                  | 21,6 kW  |
| Protection                           | 35 A     |
| Impédance de connexion               | 0,09 Ω   |
| Type de RCD                          | B        |
| Tension 3 AC 220 V                   |          |
| Puissance de raccordement électrique | 20,6 kW  |
| Puissance en mode vapeur             | 16,47 kW |
| Puissance air chaud                  | 19,76 kW |
| Protection                           | 63 A     |
| Impédance de connexion               | 0,09 Ω   |
| Type de RCD                          | B        |

### Conditions de raccordement au gaz

| Gaz liquéfié G30                                     |              |
|------------------------------------------------------|--------------|
| Charge thermique nominale totale                     | 29,5 kW      |
| Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur | 22 kW        |
| Charge thermique nominale Mode air chaud             | 29,5 kW      |
| Pression d'écoulement requise pour le raccordement   | 25-57,5 mbar |
| Gaz naturel H G20                                    |              |
| Charge thermique nominale totale                     | 28 kW        |
| Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur | 21 kW        |
| Charge thermique nominale Mode air chaud             | 28 kW        |
| Pression d'écoulement requise pour le raccordement   | 18-25 mbar   |

Arrivée/raccordement de gaz : 3/4

Autres types de gaz et tensions sur demande

### Conditions de raccordement au gaz

| Tension 1 NAC 230 V           |        |
|-------------------------------|--------|
| Puissance de raccordement gaz | 0,9 kW |
| Protection                    | 16 A   |
| Type de RCD                   | B      |

### Conditions de raccordement au gaz

| Gaz liquéfié G31                                     |                                 |
|------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Charge thermique nominale totale                     | 28 kW                           |
| Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur | 21 kW                           |
| Charge thermique nominale Mode air chaud             | 28 kW                           |
| Pression d'écoulement requise pour le raccordement   | 25 - 57,5 mbar / 2,5 - 5,75 kPa |
| Gaz liquéfié G30                                     |                                 |
| Charge thermique nominale totale                     | 29,5 kW                         |
| Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur | 22 kW                           |
| Charge thermique nominale Mode air chaud             | 29,5 kW                         |
| Pression d'écoulement requise pour le raccordement   | 25 - 57,5 mbar / 2,5 - 5,75 kPa |
| Gaz naturel H G20                                    |                                 |
| Charge thermique nominale totale                     | 28 kW                           |
| Charge thermique nominale Fonctionnement à la vapeur | 21 kW                           |
| Charge thermique nominale Mode air chaud             | 28 kW                           |
| Pression d'écoulement requise pour le raccordement   | 18 - 25 mbar / 1,8 - 2,5 kPa    |

Arrivée/raccordement de gaz : 3/4

Autres types de gaz et tensions sur demande

### Conditions de raccordement à l'eau

|                                                          |               |
|----------------------------------------------------------|---------------|
| Arrivée d'eau (tuyau de pression) respectivement         | 3/4"          |
| Pression de l'eau (pression d'écoulement) respectivement | 1,0 - 6,0 bar |
| Débit maximal par système de cuisson                     | 12 l/min      |
| Écoulement de l'eau à chaque fois                        | DN 50         |
| Volume max. d'eaux usées à court terme                   | 0,4 l/sec     |

N'utiliser que des tuyaux d'évacuation résistants à la température

### Conditions de raccordement air extrait et charge thermique

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Charge thermique latente       | 958 W  |
| Émission de chaleur sensible   | 1272 W |
| Valeur acoustique (électrique) | 56 dBA |
| Valeur acoustique (gaz)        | 61 dBA |

### Conditions de raccordement Données

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Interface de données LAN  | RJ45              |
| Interface de données WiFi | IEEE 802.11 a/g/n |

### Distances minimales lors de l'installation

| Distance minimale | Liens | Arrière | Droite |
|-------------------|-------|---------|--------|
| Standard          | 50 mm | 50 mm   | 50 mm  |

> Vous trouverez des informations techniques complètes sur la planification de la cuisine et l'installation des appareils dans le manuel du planificateur ou dans les instructions d'installation sur notre portail pour clients professionnels.

### Conditions d'installation

- > Si des sources de chaleur sont présentes sur le côté gauche ou droit de l'appareil, une distance minimale de 350 mm doit être respectée entre l'appareil et la source de chaleur.
- > Les normes et prescriptions nationales et locales relatives à l'installation et au fonctionnement des appareils de cuisson industriels doivent être respectées. Il convient de respecter les normes et dispositions locales en vigueur relatives aux systèmes de ventilation de locaux.

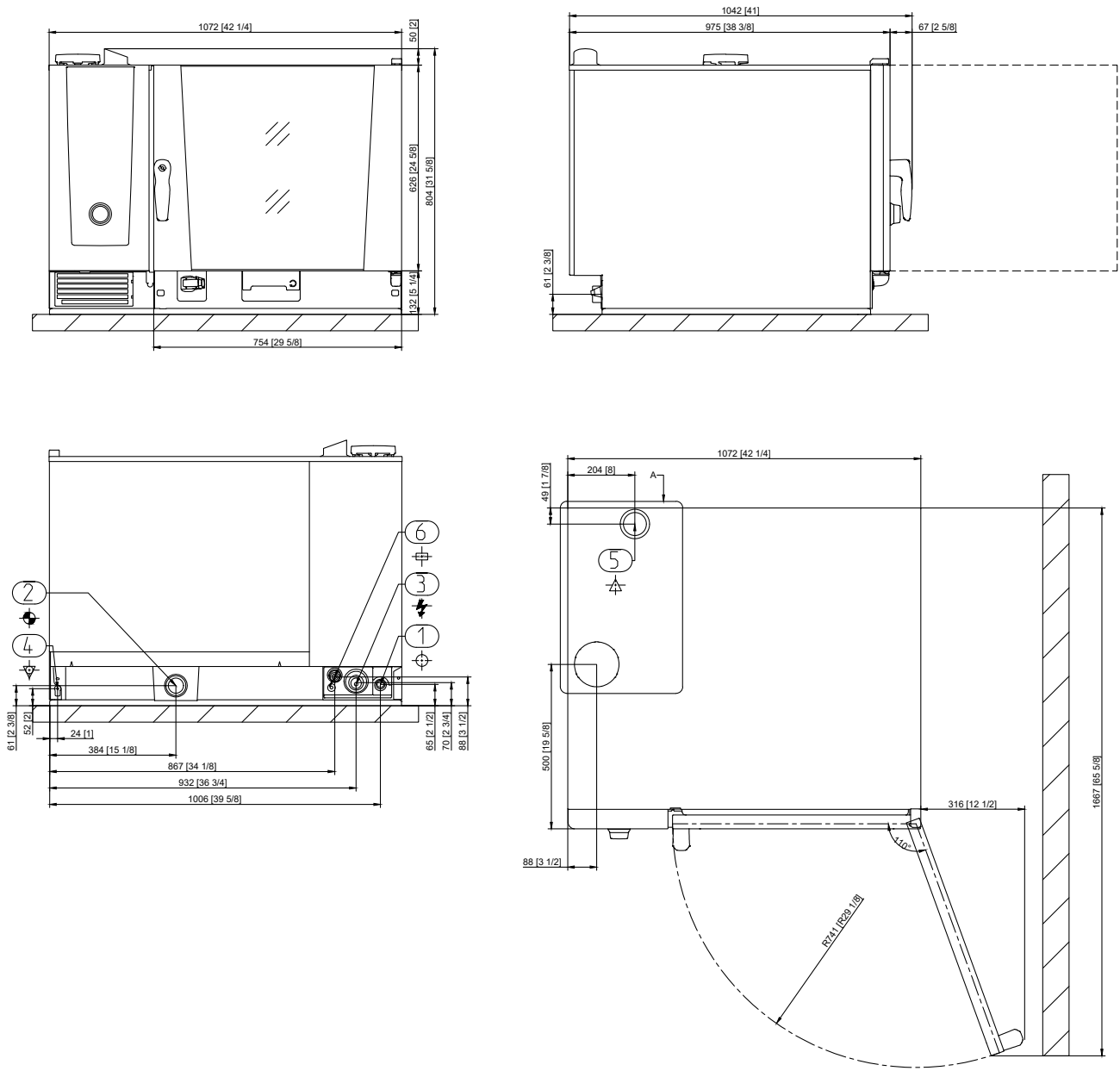
### Certificaciones



### Certification NSF

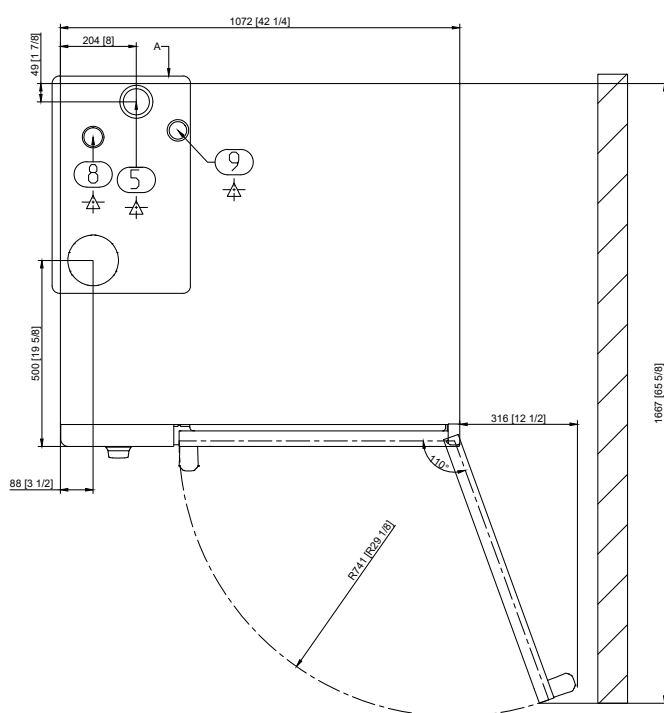
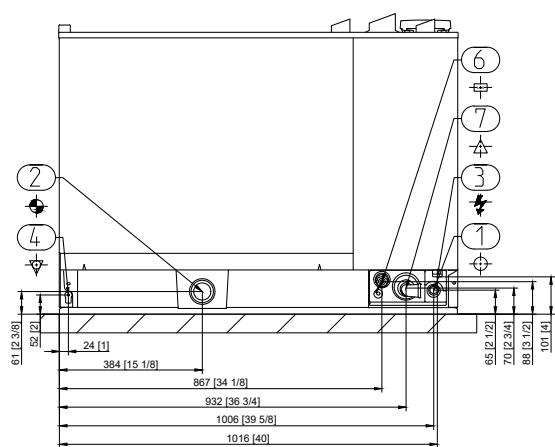
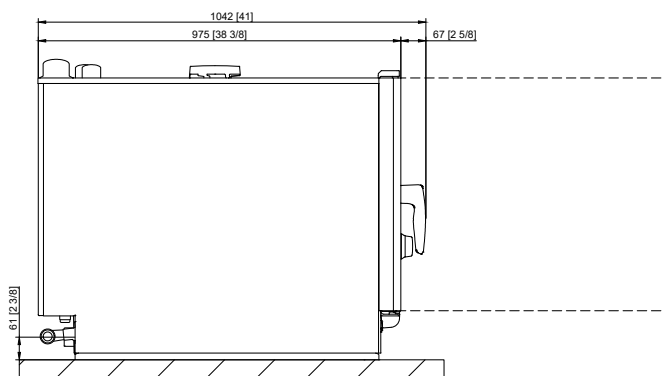
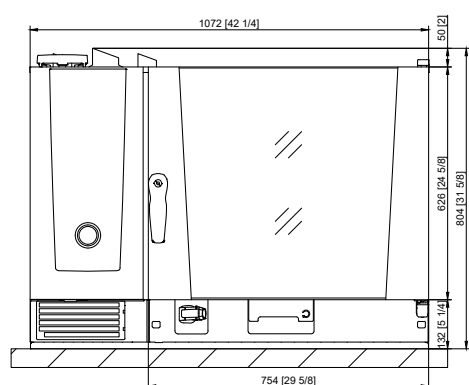
iCombi Pro (LM100) et iCombi Classic (LM200) sont certifiés NSF, visibles sur la liste NSF.

Dessin technique électrique



|   |                          |
|---|--------------------------|
| 1 | Arrivée d'eau            |
| 2 | Évacuation d'eau         |
| 3 | Raccordement électrique  |
| 4 | Liaison équipotentielle  |
| 5 | Tuyau d'extraction d'air |
| 6 | Port Ethernet            |

## Dessin technique Gaz



|   |                                          |
|---|------------------------------------------|
| 1 | Arrivée d'eau                            |
| 2 | Évacuation d'eau                         |
| 3 | Raccordement électrique                  |
| 4 | Liaison équipotentielle                  |
| 5 | Tuyau d'extraction d'air                 |
| 6 | Port Ethernet                            |
| 7 | Raccordement du gaz                      |
| 8 | Tuyau d'évacuation d'air Gaz (vapeur)    |
| 9 | Tuyau d'évacuation d'air Gaz (air pulsé) |

## Accessoires

| Accessoires                                                                                                           | Numéro d'article |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Tablettes nettoyantes Active Green RATIONAL - le meilleur nettoyage garanti                                           |                  |
| Tablettes d'entretien RATIONAL - empêchent efficacement les dépôts calcaires                                          |                  |
| Kit d'installation de l'appareil                                                                                      |                  |
| Tables de soubassement dans différents modèles - standard, avec roues pivotantes ou pieds en acier inoxydable à fixer |                  |
| Kit de nivellement pour combler les différences de hauteur et pentes en cas d'installation au sol et sur table        |                  |
| Kit mobile avec cylindres et compensation de la hauteur pour une installation au sol                                  |                  |
| Chariot d'enfournement et cadre porte-assiettes - pour un chargement aisé en dehors du système de cuisson             |                  |
| Systèmes Finishing pour banquet                                                                                       |                  |
| Rail d'insertion pour chariot d'enfournement et chariot porte-assiettes                                               |                  |
| Chariot de transport pour chariot d'enfournement et chariot porte-assiettes – standard et réglable en hauteur         |                  |
| Kit Combi-Duo – pour assembler un Combi-Duo pour le gaz ou des appareils électriques                                  |                  |
| Bouclier thermique - pour l'installation d'un appareil à côté d'une source de chaleur comme un gril                   |                  |
| Condenseur de vapeurs pour dévier les vapeurs et buées dans les systèmes d'aération existants                         |                  |
| Hotte d'extraction - uniquement pour appareils électriques                                                            |                  |
| Hotte à condensation UltraVent Plus - uniquement pour les appareils électriques                                       |                  |
| Hotte à condensation UltraVent - uniquement pour les appareils électriques                                            |                  |
| Éléments de protection anti-choc supplémentaires pour HeavyDutyLine                                                   |                  |
| Clé USB RATIONAL - pour un transfert sécurisé des programmes de cuisson et des données HACCP                          |                  |
| VarioSmoker                                                                                                           |                  |

Pour obtenir un résultat de cuisson idéal, vous disposez d'une vaste gamme d'accessoires de cuisson ainsi que d'informations supplémentaires sur les accessoires dans la brochure sur les accessoires, chez votre distributeur ou sur [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuisiniste | RATIONAL AG                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|            | Heinrich-Wild-Straße 202, CH-9435 Heerbrugg<br>Tel. +41 71 727 9090<br>Fax +41 71 727 9080<br>Email: <a href="mailto:info@rational-online.com">info@rational-online.com</a><br>Visit us on the internet: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> |