

Scheda dati

iCombi® Pro 6-2/1 E/G



Capacità

- > 6 ripiani longitudinali per accessori 2/1 GN
- > Telai appesi standard estraibili con distanza ripiani di 68 mm
- > Ampia scelta di accessori per vari metodi di cottura come grigliare, brasare o cuocere al forno
- > Per l'utilizzo con accessori 2/1, 1/1, 2/4 GN

Modalità Combi-Vapore

- > Cottura al vapore da 30 °C a 130 °C
- > Aria calda da 30 °C a 300 °C
- > Combinazione tra vapore e aria calda da 30 °C a 300 °C

Descrizione

Sistema di cottura intelligente collegabile in rete con modalità pollame, carne, pesce, piatti a base di uova / dessert, contorni / verdure, prodotti da forno e Finishing e i metodi di cottura arrosto, bollitura, cottura al forno e alla griglia.

- > Combi-Vapore secondo la norma DIN 18866 (in modalità manuale).
 - > Per la maggior parte dei metodi di cottura utilizzati nella cucina professionale.
 - > Per l'utilizzo di vapore e aria calda, singolarmente, uno dopo l'altro o in abbinamento.
- Sono disponibili i seguenti assistenti intelligenti:

Assistenti intelligenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

iDensityControl è la gestione intelligente del clima di iCombi Pro. Grazie all'interazione tra sensori, sistema di riscaldamento ad alte prestazioni, generatore di vapore vivo e deumidificazione attiva è sempre disponibile il clima ideale in camera di cottura. L'intelligente circolazione dell'aria assicura l'apporto ottimale di calore nell'alimento. Tutto ciò garantisce una produttività straordinaria, con elevata qualità dei cibi, omogeneità e consumo di energia minimo.

iCookingSuite

iCookingSuite è l'intelligenza di cottura di iCombi Pro. All'inizio, l'utente seleziona il percorso di cottura più adatto all'alimento tra 7 modalità di 4 metodi di cottura. Il risultato di cottura finale viene definito sempre dall'utente. Il sistema di cottura suggerisce le impostazioni per doratura e grado di cottura. Sensori intelligenti riconoscono le dimensioni, la quantità e lo stato degli alimenti. A seconda dell'avanzamento di cottura, tutti i parametri importanti come temperatura, clima della camera di cottura, velocità dell'aria e tempo di cottura vengono regolati in modo preciso, ogni secondo. Il risultato desiderato selezionato viene raggiunto con la qualità ottimale e nel più breve tempo possibile. A richiesta, si può intervenire sul processo di cottura e adattare il risultato. L'utente può passare in qualsiasi momento alla modalità iProductionManager oppure a quella manuale. Con iCookingSuite è possibile risparmiare tempo, materie prime ed energia in modo semplice e senza necessità di controllo, pur conservando una qualità standardizzata dei piatti.

iProductionManager

iProductionManager organizza il processo produttivo in modo intelligente e flessibile. Vi indica quali sono i prodotti che si possono preparare insieme su diversi ripiani, qual è la sequenza ottimale delle pietanze e il monitoraggio del processo di cottura. iProductionManager supporta il vostro lavoro fornendo indicazioni per il caricamento e lo scaricamento delle pietanze. A seconda dei processi di lavoro, le comande (fino a 2 per ogni livello) si possono posizionare liberamente oppure regolare su un determinato target time. iProductionManager organizza il menù di conseguenza ed esegue automaticamente le impostazioni corrette. L'utente decide se ottimizzare la cottura delle pietanze dal punto di vista energetico o temporale. Vengono meno le attività di supervisione semplici, si risparmia tempo ed energia.

iCareSystem

iCareSystem è il sistema intelligente di lavaggio e decalcificazione di iCombi Pro. Rileva il livello attuale di sporco e calcificazione, propone il livello di pulizia ideale e la quantità di detergente tra 9 programmi di lavaggio. Il lavaggio nel servizio ultrarapido lava iCombi Pro in soli 12 minuti, tutti i programmi di lavaggio possono essere eseguiti anche di notte e senza sorveglianza. Su richiesta, il sistema di cottura si spegne automaticamente. Con un basso consumo di prodotti per la pulizia senza fosfati, acqua ed energia, iCareSystem è particolarmente economico ed ecologico. iCombi Pro sarà quindi sempre pulito e igienizzato senza lavoro manuale e con costi minimi. Su richiesta anche con sistema di accumulo di prodotti chimici per un lavaggio completamente autonomo.

Descrizione dell'apparecchio e caratteristiche funzionali

Funzioni intelligenti

- > Gestione intelligente del clima con misurazione, impostazione e controllo dell'umidità accurati in termini percentuali
- > È possibile impostare e richiamare l'umidità effettiva misurata nella camera di cottura.
- > Circolazione dinamica dell'aria nella camera di cottura grazie a 1 ventola a inversione intelligente ad alte prestazioni con 5 velocità della ventola, controllate in modo intelligente e programmabili manualmente
- > Controllo intelligente dei percorsi di cottura con regolazione automatica delle fasi di cottura per ottenere il risultato desiderato, ad esempio doratura e grado di cottura, in modo sicuro ed efficiente. Indipendente dall'operatore, dalle dimensioni dell'alimento e dalla quantità di carico
- > Monitoraggio e calcolo della doratura al secondo in base alla reazione di Maillard per riprodurre risultati di cottura ottimali
- > Intervente nei percorsi di cottura intelligenti o passate da iCookingSuite a iProductionManager per ottenere la massima flessibilità.
- > Fase di cottura intelligente per la lievitazione dei prodotti da forno
- > Programmazione individuale e intuitiva, tramite drag-and-drop, di fino a 1.200 programmi di cottura con un massimo di 30 fasi.
- > Trasferimento semplice dei programmi di cottura ad altri sistemi di cottura grazie alla connessione cloud sicura con ConnectedCooking o tramite chiavetta USB
- > Strumento di pianificazione e controllo iProductionManager automatizzato e intelligente per l'organizzazione ottimale di processi di cottura multipli e carichi misti. Chiusura automatica delle lacune di pianificazione. Ottimizzazione automatica del tempo o dell'energia della pianificazione e del tempo di cottura target per iniziare o terminare la cottura degli alimenti nello stesso momento. È possibile attivare la modalità di piena potenza delle microonde per ridurre al minimo i tempi di preparazione durante i periodi di punta.
- > Segnalazione visiva delle indicazioni di carico e scarico tramite illuminazione a LED a risparmio energetico
- > Ripresa automatica e completamento ottimale di un processo di cottura dopo un'interruzione di corrente di durata inferiore a 15 minuti
- > Il sistema di pulizia intelligente suggerisce i programmi di pulizia e la quantità necessaria di prodotti per la cura in base al grado di sporcizia del sistema di cottura.
- > Visualizzazione dello stato di pulizia e di decalcificazione attuale
- > Controllo intelligente del VarioSmoker (accessorio) tramite i percorsi di cottura
- > Coperchi per la condensazione e l'aria di scarico (accessori) con regolazione situazionale delle prestazioni di aspirazione e trasmissione di messaggi di servizio.

Funzioni di cottura

- > Potente generatore di vapore per una vaporizzazione ottimale anche a basse temperature sotto i 100 °C
- > Funzione Power Steam: è possibile selezionare una maggiore produzione di vapore per le applicazioni asiatiche.
- > Sistema di separazione dei grassi integrato, esente da manutenzione, senza filtro antigrasso aggiuntivo
- > Funzione Cool-down per il raffreddamento rapido della camera di cottura con raffreddamento rapido supplementare selezionabile tramite iniezione d'acqua
- > Sonda di temperatura al cuore con 6 punti di misurazione e correzione automatica degli errori in caso di misurazioni errate. Ausilio di posizionamento opzionale per alimenti morbidi o molto piccoli (accessorio)
- > Cottura Delta-T per una preparazione particolarmente delicata con perdite di cottura minime
- > Controllo preciso della vaporizzazione, quantità dell'acqua impostabile su 4 livelli nel campo di temperatura da 30 °C a 260 °C per aria calda oppure combinazione di vapore e aria calda
- > Display digitale della temperatura regolabile in °C o °F, visualizzazione dei valori impostati e reali
- > Visualizzazione digitale dell'umidità della camera di cottura e dell'ora, visualizzazione dei valori impostati e reali
- > Formato dell'ora regolabile in 24 ore o am/pm
- > Orologio in tempo reale 24 ore su 24 con passaggio automatico dall'ora legale a quella invernale quando è collegato a ConnectedCooking
- > Preselezione automatica dell'ora di inizio con data e ora regolabili
- > Doccia manuale incorporata con dispositivo di ritiro automatico e funzione regolabile con getto a spruzzo o getto singolo
- > Illuminazione LED a risparmio energetico e di lunga durata nella camera di cottura con elevata resa cromatica per un rapido riconoscimento dello stato di cottura
- > Hotline gratuite per quesiti di carattere tecnico e per un supporto applicativo (ChefLine)

Sicurezza sul lavoro e di funzionamento

- > Limitatore elettronico di temperatura di sicurezza per generatori di vapore e riscaldamento ad aria calda
- > Freno a ventola integrato
- > Temperatura massima al tatto della porta della camera di cottura di 73 °C
- > Temperatura massima al tatto della porta della camera di cottura di 163 °F
- > Utilizzo di cartucce di pulizia, quando si utilizza l'opzione di stoccaggio: iCareSystem AutoDose per una sicurezza di lavoro ottimale
- > Memorizzazione e uscita dei dati HACCP tramite USB o memorizzazione e gestione opzionale nella soluzione di rete basata su cloud ConnectedCooking
- > Memorizzazione e uscita dei dati HACCP tramite USB
- > Testato secondo gli standard nazionali e internazionali per il funzionamento senza supervisione
- > Apparecchi a gas: H2 Ready - approvato e certificato (KIWA) per il funzionamento con miscele di gas contenenti fino al 20 % di idrogeno in volume.
- > Altezza massima dei cassetti non superiore a 1,6 m in caso di utilizzo di un sottotelaio RATIONAL
- > Maniglia ergonomica della porta con apertura a destra/sinistra e funzione di sbattimento

Collegamento in rete

- > Interfaccia Ethernet integrata, protetta da IP, per il collegamento tramite cavo alla soluzione per la connessione in rete su base cloud ConnectedCooking
- > Interfaccia WLAN integrata per il collegamento wireless alla soluzione per la connessione in rete su base cloud ConnectedCooking
- > Interfaccia USB integrata per lo scambio di dati locali
- > Gestione centralizzata degli apparecchi, gestione delle ricette, del carrello e dei programmi, gestione dei dati HACCP, gestione della manutenzione tramite la soluzione di rete basata su cloud ConnectedCooking.

Pulizia e manutenzione

- > Sistema automatico di pulizia e manutenzione per la camera di cottura e il generatore di vapore, indipendente dalla pressione di rete

- > 9 programmi di pulizia per una pulizia incustodita, anche durante la notte, con pulizia e decalcificazione automatica del generatore di vapore
- > Pulizia ultrarapida in soli 12 minuti per una produzione igienica praticamente ininterrotta
- > Funzione di spegnimento automatico dopo la pulizia per ridurre il consumo energetico
- > Il programma di pulizia per ricordare le prossime pulizie o per impostare una pulizia forzata assicura il rispetto delle specifiche di pulizia.
- > La routine di sicurezza automatica dopo l'interruzione di corrente garantisce una camera di cottura priva di detergenti anche dopo l'annullamento della pulizia
- > Utilizzo di detergenti senza fosfati e fosfati in tabs e cartucce.
- > Quando si utilizza l'opzione di stoccaggio iCareSystem: fornitura di prodotti chimici in cartucce per una sicurezza di lavoro ottimale
- > Installazione igienica a filo pavimento senza piedini per una pulizia facile e sicura
- > Porta della camera di cottura a 3 vetri con ventilazione posteriore, speciale rivestimento termoriflettente e vetri incernierati per una facile pulizia
- > Materiale interno ed esterno in acciaio inox DIN 1.4301, camera di cottura igienica senza saldature con angoli arrotondati e flusso d'aria ottimizzato
- > Pulizia esterna facile e sicura grazie alle superfici in vetro e acciaio inox e protezione contro i getti d'acqua da tutte le direzioni grazie alla classe di protezione IPX5
- > Opzione di monitoraggio per la pulizia automatica tramite la soluzione di rete ConnectedCooking basata su cloud

Uso

- > Display a colori TFT ad alta risoluzione da 10,1" e touch screen capacitivo con simboli autoesplicativi, per un uso semplice e intuitivo, con gestione tramite scorrimento o swipe
- > Segnalazione acustica e visualizzazione quando è necessario l'intervento dell'utente
- > Quadrante centrale con funzione push per la selezione intuitiva e la conferma delle voci
- > È possibile impostare più di 55 lingue per l'interfaccia utente e la funzione di guida.
- > Le preferenze di base della cucina specifica del paese possono essere selezionate indipendentemente dalla lingua dell'apparecchio impostata. È possibile selezionare un'altra cucina specifica del Paese
- > È possibile selezionare e avviare parametri di cottura personalizzati per piatti internazionali o specifici del paese, indipendentemente dalla lingua dell'apparecchio impostata.
- > Ampia funzione di ricerca in tutti i percorsi di cottura, esempi di applicazione e impostazioni
- > Guida sensibile al contesto, che visualizza sempre il contenuto della guida corrente per il contenuto della schermata visualizzata.
- > Avvio di esempi applicativi dalla funzione di guida
- > Selezione semplice dei percorsi di cottura tramite 7 modalità operative di 4 processi di cottura
- > Funzione Cockpit per la visualizzazione delle informazioni sui processi all'interno di un percorso di cottura
- > Individualizzazione e controllo dei profili utente e dei diritti di accesso per evitare errori di funzionamento.
- > Messaggi interattivi sui percorsi di cottura, inviti all'azione, funzioni intelligenti e avvisi con il Messenger
- > Opzionale: pulizia completamente autonoma per garantire il rispetto dei requisiti igienici senza sforzi di pulizia e senza la manipolazione quotidiana di prodotti chimici (opzione: iCareSystem AutoDose).

Installazione, manutenzione e ambiente

- > Si consiglia l'installazione professionale da parte di tecnici certificati RATIONAL
- > Allacciamento fisso alle acque reflue consentito secondo SVGW
- > Adattamento al luogo di installazione (altezza sul livello del mare) tramite calibrazione automatica
- > Può essere utilizzato senza addolcitore d'acqua e senza ulteriore decalcificazione manuale
- > Montaggio a filo pavimento e a filo parete tramite collegamento nella base *
- > Sistema di diagnostica di servizio con visualizzazione automatica dei messaggi di servizio, funzione di autotest per il controllo attivo delle funzioni dell'apparecchio
- > Diagnosi a distanza tramite ConnectedCooking da parte di partner di assistenza certificati RATIONAL
- > 2 anni di garanzia RATIONAL comprensiva di ricambi, manodopera e viaggio **.
- > Si raccomanda una manutenzione regolare. Manutenzione da parte del servizio di assistenza RATIONAL come raccomandato dal produttore.
- > Efficienza energetica testata secondo ENERGY STAR e superata. Pubblicato sotto www.energystar.gov

* Per i dettagli, consultare il manuale di installazione o di progettazione.

** Le condizioni sono applicabili, vedere la dichiarazione di garanzia del produttore su www.rational-online.com.

Opzioni

- > Porta della camera di cottura con battuta sinistra
- > MarineLine - versione da nave
- > SecurityLine – Versione di sicurezza / per carceri
- > MobilityLine – Versione mobile
- > HeavyDutyLine – versione particolarmente resistente
- > Scarico grassi integrato
- > Pacchetto struttura carrellata
- > Collegamento per impianto di ottimizzazione energetica
- > Collegamento al monitoraggio esercizio (contatti a potenziale zero)
- > Protezione pannello comandi
- > Chiusura di sicurezza della porta
- > Pannello di comando con serratura
- > Sistema integrato di accumulo di prodotti chimici: iCareSystem AutoDose

Specifiche tecniche

Dimensioni e pesi

Dimensioni (L x A x P)	
Sistema di cottura (carcassa)	1072 x 754 x 975 mm
Sistema di cottura (totale)	1072 x 804 x 1042 mm
Sistema di cottura con imballaggio	1175 x 960 x 1155 mm
Altezza massima di lavoro ripiano superiore*	≤ 1,60 m

*in caso di utilizzo di un corrispondente sottotelaio RATIONAL

Pesi	
Quantità massima di carico/inserimento	30 kg
Quantità massima di mangime totale	60 kg
Peso dell'apparecchio elettrico senza imballaggio	135 kg
Peso dell'apparecchio elettrico con imballaggio	165 kg
Peso dell'apparecchio a gas senza imballaggio	151 kg
Peso dell'apparecchio a gas con imballaggio	181 kg

Condizioni di allacciamento, elettrico

Tensione 3 NAC 400 V	
Potenza allacciata, elettrico	22,4 kW
Potenza Vapore	18 kW
Potenza Aria calda	21,6 kW
Fusibili	35 A
Impedenza di terminale	0,09 Ω
Tipo RCD	B
Tensione 3 AC 220 V	
Potenza allacciata, elettrico	20,6 kW
Potenza Vapore	16,47 kW
Potenza Aria calda	19,76 kW
Fusibili	63 A
Impedenza di terminale	0,09 Ω
Tipo RCD	B

Condizioni di allacciamento, a gas

Gas liquido G31	
Carico termico nominale totale	28 kW
Carico termico nominale modalità Vapore	21 kW
Carico termico nominale modalità Aria calda	28 kW
Pressione di flusso di collegamento richiesta	25 – 57,5 mbar

Gas liquido G30	
Carico termico nominale totale	29,5 kW
Carico termico nominale modalità Vapore	22 kW
Carico termico nominale modalità Aria calda	29,5 kW
Pressione di flusso di collegamento richiesta	25 – 57,5 mbar
Gas naturale H G20	
Carico termico nominale totale	28 kW
Carico termico nominale modalità Vapore	21 kW
Carico termico nominale modalità Aria calda	28 kW
Pressione di flusso di collegamento richiesta	18 – 25 mbar

Alimentazione/Raccordo gas: 3/4"
Altri tipi di gas e tensioni su richiesta

Condizioni di allacciamento, a gas

Tensione 1 NAC 230 V	
Potenza allacciata, a gas	0,9 kW
Fusibili	16 A
Tipo RCD	B

Condizioni di allacciamento acqua

Ingresso idrico (tubo flessibile a pressione) ciascuno	3/4"
Pressione idrica (pressione di flusso) ciascuno	1,0 – 6,0 bar
Portata massima per sistema di cottura	12 l/min
Scarico idrico ciascuno	DN 50
Volume massimo di acque di scarico	0,4 l/s

Utilizzare solo tubi di scarico resistenti alla temperatura

Condizioni di attacco aria di scarico e carico termico

Inquinamento termico latente	958 W
Cessione di calore sensibile	1272 W
Valore di emissione acustica (elettrico)	56 dBA
Valore di emissione acustica (a gas)	61 dBA

Condizioni d'attacco dati

Interfaccia dati LAN	RJ45
Interfaccia dati WLAN	IEEE 802.11 a/g/n

Distanze minime nell'installazione

Distanza minima	Sinistra	Dietro	Destra
Standard	50 mm	50 mm	50 mm

> Le informazioni tecniche complete sulla progettazione della cucina e sull'installazione degli apparecchi sono disponibili nel manuale del progettista o nelle istruzioni di installazione sul nostro portale per i clienti commerciali.

Condizioni di installazione

- > Se sono presenti fonti di calore sul lato sinistro o destro del sistema di cottura, la distanza deve essere di almeno 350 mm.
- > Occorre rispettare le norme e le direttive locali e nazionali relative all'installazione e al funzionamento degli apparecchi di cottura commerciali. Tenere conto anche delle prescrizioni e delle norme locali per impianti aerulici.
- > Per utilizzare ConnectedCooking occorre prevedere in loco una presa di rete RJ45 oppure la possibilità di connessione a una rete WLAN (IEEE 802,11 a/g/n). Per una prestazione ottimale va prevista una velocità di trasmissione dati di minimo 100 MB/s.

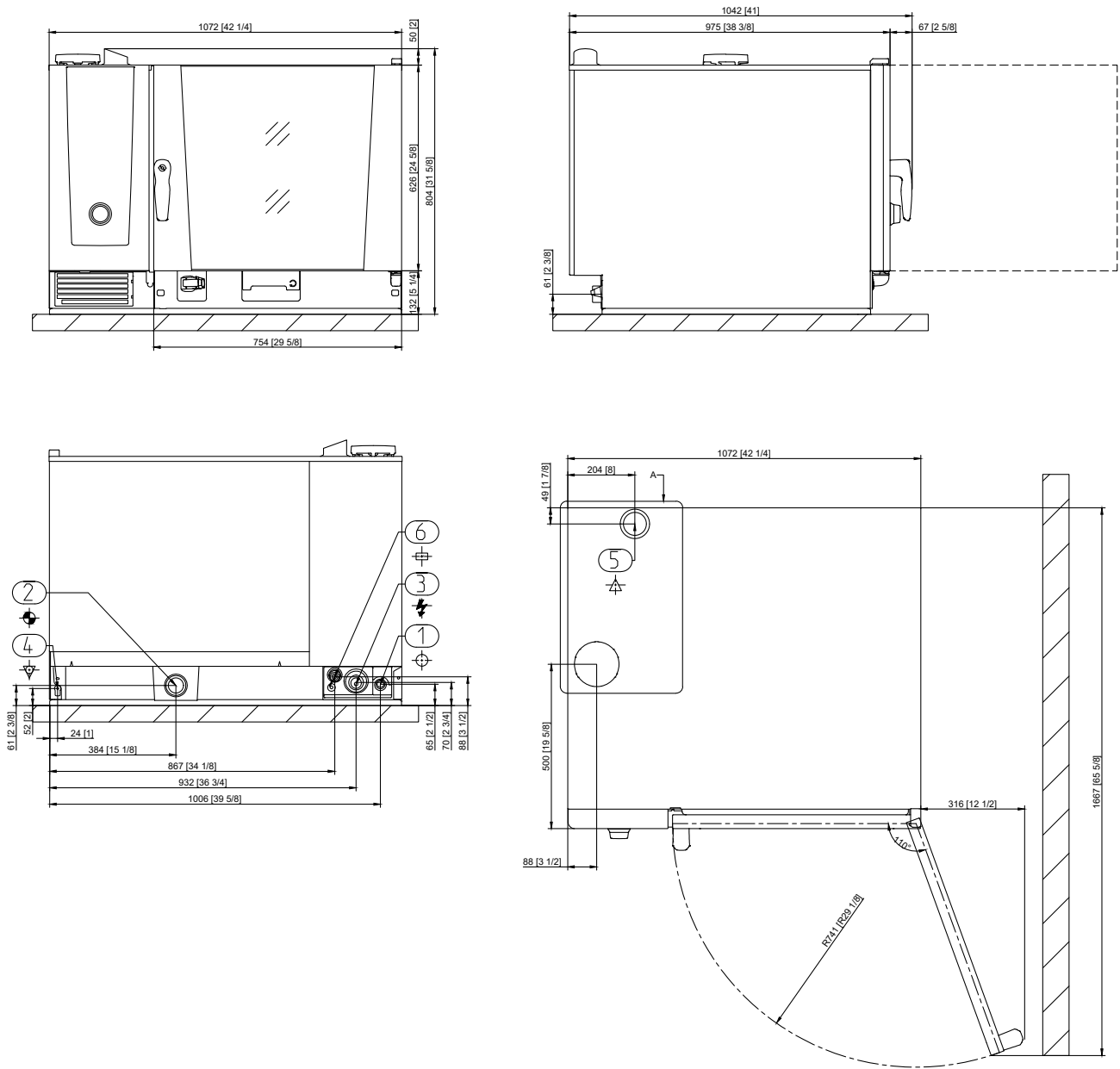
Omologazioni



Certificazione NSF

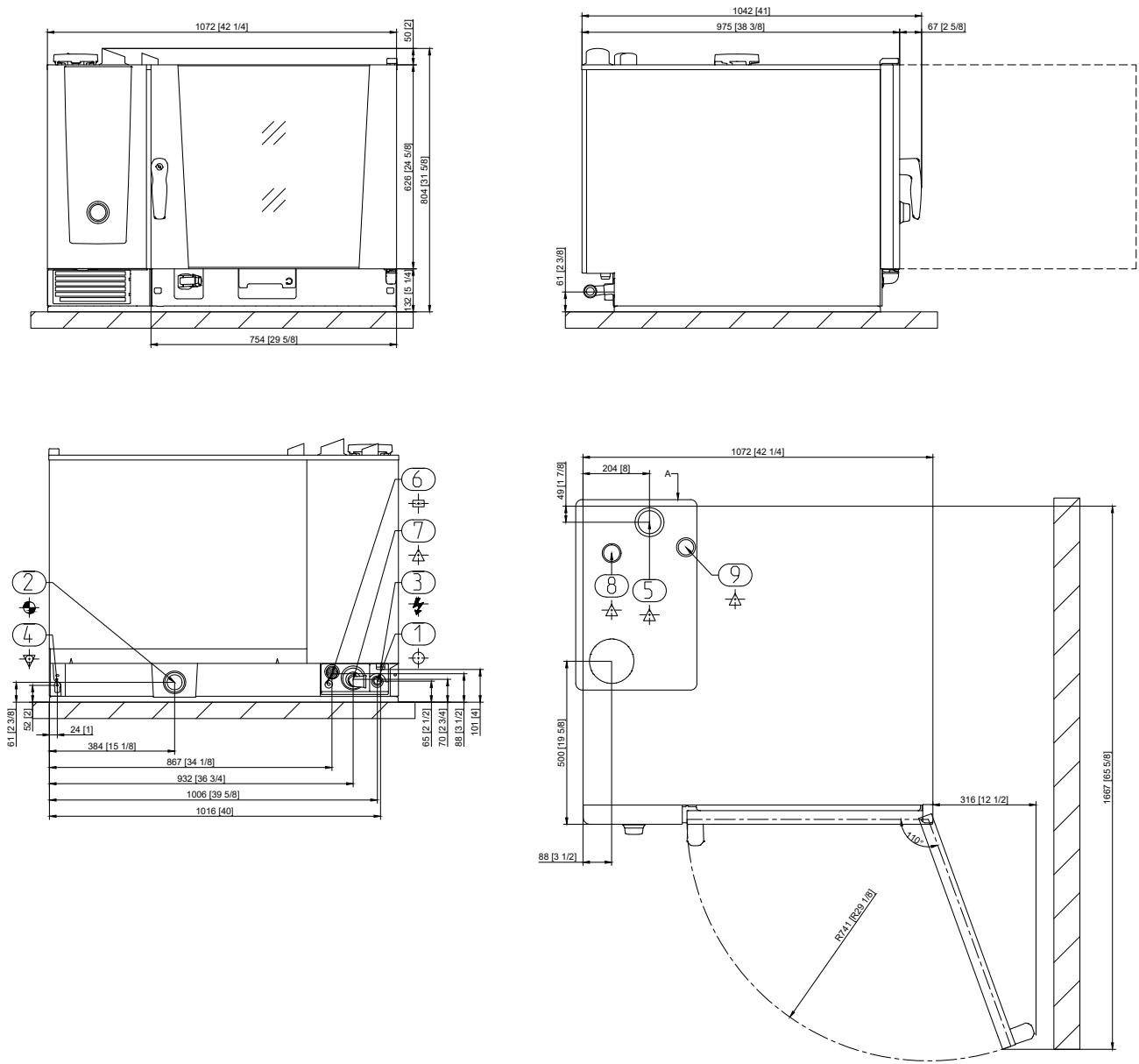
iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) sono dotati di certificazione NSF, come mostrato nell'elenco NSF.

Disegno tecnico Elettrico



1	Alimentazione acqua
2	Scarico idrico
3	Collegamento elettrico
4	Collegamento equipotenziale
5	Tubo di ventilazione
6	Interfaccia Ethernet

Disegno tecnico a Gas



1	Alimentazione acqua
2	Scarico dell'acqua
3	Collegamento elettrico
4	Collegamento equipotenziale
5	Tubo di ventilazione
6	Interfaccia Ethernet
7	Collegamento del gas
8	Tubo dell'aria di scarico gas (vapore)
9	Tubo dell'aria di scarico gas (aria calda)

Accessori

Accessori	Codice articolo
Le pastiglie detergenti Active Green RATIONAL garantiscono la migliore prestazione di lavaggio	
Le pastiglie anticalcare RATIONAL impediscono con efficacia l'accumulo di calcare	
Kit per installazione apparecchio	
Sottotelai in diverse versioni - standard, con ruote o piedini in acciaio inox fissabili	
Kit di livellamento per compensare eventuali differenze di altezza e pendenza per installazione su tavolo o a pavimento	
Kit mobile con rulli e compensazione in altezza per installazione a pavimento	
Carrello portateglie e carrello portapiatti – per caricare con facilità al di fuori del sistema di cottura	
Sistemi Finishing per banchetti	
Guida di inserimento per carrello portateglie e carrello portapiatti	
Carrello da trasporto per carrello portateglie e carrello portapiatti – standard e altezza regolabile	
Kit Combi-Duo – per il montaggio di un Combi-Duo per apparecchi a gas oppure elettrici	
Scudo termico – per l'installazione di un apparecchio accanto a una fonte di calore, ad es. accanto a un barbecue	
Interruttore di condensa – per deviare vapore ed esalazioni nei sistemi di aspirazione esistenti	
Cappa di aspirazione vapori - solo apparecchi elettrici	
Cappa per condensa UltraVent Plus – solo per apparecchi elettrici	
Cappa per condensa UltraVent – solo per apparecchi elettrici	
Elementi di protezione antiurto supplementari per HeavyDutyLine	
Chiavetta USB RATIONAL – per trasmettere in sicurezza programmi di cottura e dati HACCP	
VarioSmoker	

Per ottenere un risultato di cottura ideale, potete trovare una vasta scelta di accessori di cottura e ulteriori informazioni sugli accessori nell'opuscolo degli accessori, presso il vostro rivenditore oppure su www.rational-online.com

Pianificatore	RATIONAL Italia S.r.l.
	Via Impastato, 22, 30174 Mestre (VE) Tel. +39.041.86.29.050 E-mail: info@rational-online.com Visitate il nostro sito: www.rational-online.com