Karta danych

iCombi® Pro XS 6-2/3 E UltraVent

Powierzchnia
> 6 podłużnych szczelin na pojemnik 2/3 GN
> Duży wybór akcesoriów do różnych procesów gotowania, takich jak grillowanie, duszenie lub pieczenie
> Do użytku z akcesoriami 1/2, 2/3, 1/3 GN

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

Nazwa

Inteligentny, gotowy do pracy w sieci system do gotowania z trybami drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne / desery, dodatki / warzywa, wypieki i wykańczanie, a także z procesami smażenia, gotowania, pieczenia i grillowania.
> Piec konwekcyjno-parowy Combi zgodny z normą DIN 18866 (w trybie ręcznym)
> Do większości procesów gotowania powszechnie stosowanych w kuchniach przemysłowych.
> Służą do gotowania na parze i gorącym powietrzem. Możliwe jest korzystanie z tych trybów pojedynczo, z jednego po drugim lub z obu jednocześnie.

Okap UltraVent odbiera wydzielające się opary dzięki zastosowaniu technologii kondensacyjnej. Przyłącze zewnętrzne lub rozszerzenie dotychczasowej instalacji wentylacyjnej nie jest dla tego okapu konieczne.
Do wyboru dostępni są następujący inteligentni asystenci:

Inteligentny pomocnik

iDensityControl iProductionManager iCookingSuite iCareSystem

iDensityControl
iDensityControl to nowy inteligentny system zarządzania klimatem w iCombi Pro. Dzięki współgraniu czujników, wysoce wydajnych systemów grzewczych i generatora świeżej pary, a także aktywnego odprowadzania wilgoci, w komorze zawsze panuje odpowiedni klimat. Inteligentna cyrkulacja powietrza zapewnia najlepszy możliwy dopływ energii do żywności. Zapewnia to wyjątkową wydajność oraz wysoką jakość i jednorodność potraw przy minimalnym zużyciu energii.

iCookingSuite
iCookingSuite to inteligencja przyrządzania potraw w iCombi Pro. Na początku użytkownik wybiera odpowiednią dla potrawy ścieżkę przyrządzania spośród 7 trybów pracy i/lub 4 procesów gotowania. Żądany efekt gotowania również określa użytkownik. Urządzenie sugeruje ustawienie stopnia przyrumienienia i ugotowania. Inteligentne czujniki rozpoznają wielkość, ilość oraz stan potraw. W zależności od postępu przyrządzania wszystkie istotne parametry, takie jak temperatura, klimat w komorze, prędkość powietrza i czas przyrządzania są dostosowywane z dokładnością co do sekundy. Wybrany żądany rezultat osiągany jest w najlepszej możliwej jakości i w możliwie najkrótszym czasie. W razie potrzeby można interweniować w proces gotowania, aby dostosować wynik. Użytkownik może w dowolnym momencie przejść do trybu iProductionManager lub trybu ręcznego. Dzięki iCookingSuite można z łatwością i bez żadnego wysiłku kontrolować i oszczędzać czas, surowce i energię, zapewniając jednocześnie potrawy wysokiej jakości.

iProductionManager
iProductionManager dba o inteligentną i elastyczną organizację procesu produkcji. Pozwala określić, które produkty można przygotowywać razem na poszczególnych tacach, ustalić optymalną kolejność gotowania potraw oraz monitorować ścieżkę przyrządzania. iProductionManager wspiera użytkownika wskazówkami na temat ładowania i wyjmowania potraw. W zależności od procesu kuchennego paragony można umieszczać w dowolnym miejscu lub w określonym czasie docelowym. iProductionManager odpowiednio porządkuje zamówienia potraw i automatycznie dokonuje poprawnych ustawień. Użytkownik decyduje, czy potrawy mają być gotowane w sposób zoptymalizowany pod względem energetycznym czy czasowym. Proste czynności monitorowania zostały wyeliminowane, dzięki czemu można zaoszczędzić czas pracy i energię.

iCareSystem
iCareSystem to inteligentny system czyszczenia i pielęgnacji iCombi Pro XS 6-2/3. Rozpoznaje on aktualny stopień zabrudzeń i zwapnienia oraz sugeruje optymalny poziom czyszczenia, a także ilość środka czyszczącego z 9 programów myjących. Szybki program krótki pozwala wyczyścić iCombi Pro XS 6-2/3 w mniej niż 30 minut. Wszystkie programy myjące mogą również działać bez nadzoru przez noc. Dzięki niskiemu zużyciu bezfosforanowych produktów pielęgnacyjnych, wody i energii, iCareSystem jest szczególnie ekonomiczny i przyjazny dla środowiska. Dzięki temu urządzenie iCombi Pro pozostaje higienicznie czyste bez konieczności ręcznego mycia i przy minimalnym nakładzie kosztów.

Datenblatt, Wersja 18 - 2020-11-16 22:22 - Zmiany techniczne zastrzeżone.

Opis urządzenia i charakterystyczne funkcje

Inteligentne funkcje
> Inteligentne zarządzanie klimatem z pomiarami, regulacją i kontrolą wilgotności dokładnymi co do procenta
> Rzeczywistą zmierzoną wilgotność w komorze do gotowania można regulować i wyświetlać
> Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 1 wysokowydajnemu wirnikowi obracającemu się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami
> Inteligentne sterowanie ścieżkami przyrządzania z automatycznym dostosowaniem kroków gotowania do określonego pożądanego rezultatu, np. przybrązowienia i stopnia ugotowania, jest bezpieczne, i skuteczne. Niezależnie od operatora, wielkości potrawy i ilości żywności
> Precyzyjne co do sekundy monitorowanie i obliczanie brązowienia na podstawie reakcji Maillarda w celu odtworzenia optymalnych rezultatów gotowania
> Można ingerować w dostępne inteligentne ścieżki przyrządzania lub przełączyć program iCookingSuite na iProductionManager, aby uzyskać maksymalną elastyczność
> Inteligentny etap gotowania do przyrządzania wypieków
> Łatwe przenoszenie programów do gotowania na inne systemy do gotowania przez bezpieczne połączenie chmurowe ConnectedCooking lub pamięć USB
> Zautomatyzowane, inteligentne narzędzie iProductionManager do planowania i kontroli w celu zoptymalizowania organizacji kilku procesów gotowania i załadunków mieszanych. Automatyczne zamykanie luk w planowaniu. Automatyczna optymalizacja czasu lub zużycia energii i planowanie docelowego czasu gotowania w celu rozpoczęcia lub zakończenia gotowania potraw w tym samym czasie.
> Automatyczne wznawianie i optymalne kończenie sekwencji gotowania po awarii zasilania trwającej krócej niż 15 minut
> Inteligentny system czyszczenia sugeruje programy myjące oraz wymaganą ilość produktów do pielęgnacji w zależności od stopnia zanieczyszczenia systemu do gotowania
> Wyświetlanie aktualnego stanu czyszczenia i usuwania kamienia
> Okapy kondensacyjne z funkcją automatycznego zwiększania siły odsysania po otwarciu drzwi komory Dostępne są opcjonalne okapy wstępnie zamocowane.

Funkcje 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 z możliwością wyboru dodatkowego szybkiego chłodzenia przez wtrysk wody
> Czujnik temperatury rdzenia z 6 punktami pomiarowymi oraz automatyczną korektą błędów w przypadku wykrycia błędnego wkłucia. Opcjonalne wspomaganie pozycjonowania dla miękkiej żywności lub bardzo małych potraw (akcesorium)
> Tryb gotowania Delta-T do przyrządzania delikatnych potraw przy minimalnych stratach
> Dokładne zaparzanie; regulacja ilości wody na 4 poziomach w zakresie temperatur 30°C–260°C w trybie gorącego powietrza lub w trybie łączonym gorącego powietrza i pary
> 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
> Format czasu regulowany w formacie 24 godzinnym lub AM/PM
> 24-godzinny zegar czasu rzeczywistego z automatycznym przełączaniem czasu letniego na zimowy pod warunkiem połączenia z ConnectedCooking
> Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny
> Zintegrowany spryskiwacz ręczny z automatyką zwijającą i regulacją rodzaju strumienia
> Energooszczędne oświetlenie LED o długiej żywotności w komorze do gotowania zapewnia widoczność o wysoce neutralnej kolorystyce, aby umożliwiać 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 bezpieczeństwa dla temperatury dla generatora pary i gorącego powietrza
> Zintegrowany hamulec tarczy wentylatora
> Maksymalna temperatura dotykowa drzwiczek komory do gotowania to 73°C
> Zastosowanie tabletek do czyszczenia i pielęgnacyjnych Active Green (preparat czyszczący w postaci stałej) zapewnia optymalne bezpieczeństwo pracy
> Przechowywanie i wysyłanie danych HACCP przez USB oraz opcjonalne przechowywanie i zarządzanie w opartym na chmurze rozwiązaniu sieciowym ConnectedCooking
> Testowane zgodnie z krajowymi i międzynarodowymi normami odnoszącymi się do działania bezobsługowego
> Maksymalna wysokość półki nie większa niż 1,6 m przy zastosowaniu stelaża RATIONAL
> Ergonomiczna klamka z funkcją otwierania z lewej/prawej oraz z funkcją zatrzaskiwania

Podłączanie do sieci
> Zintegrowany, chroniony IP interfejs Ethernet do przewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
> Zintegrowany interfejs WLAN do bezprzewodowego łączenia z opartym na chmurze rozwiązaniem sieciowym ConnectedCooking
> Zintegrowane złącze USB do lokalnej wymiany danych
> Centralne zarządzanie urządzeniami, przepisami, koszykami, programami, danymi HACCP oraz konserwacją za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking

Czyszczenie i pielęgnacja
> Automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji komory i generatora pary niezależny od ciśnienia sieciowego
> 9 programów myjących do czyszczenia bez nadzoru, nawet przez noc, z automatycznym myciem i usuwaniem kamienia z generatora pary
> Szybkie czyszczenie w mniej niż 30 minut zapewnia prawie nieprzerwaną, higieniczną produkcję
> Automatyczna procedura bezpieczeństwa po awarii zasilania pozwala zapewnić, że w komorze do gotowania nie zalegają żadne środki czyszczące
> Stosowanie wolnych od fosforanu i fosforu aktywnych tabletek do czyszczenia i pielęgnacji Active-Green
> Higieniczny montaż bez nóżek, na poziomie podłogi dla łatwego i bezpiecznego czyszczenia

Datenblatt, Wersja 18 - 2020-11-16 22:22 - Zmiany techniczne zastrzeżone.

> Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 3 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła
> 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 klasie ochrony IPX5
> Opcja monitorowania automatycznego czyszczenia za pośrednictwem opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking

Obsługa
> Kolorowy wyświetlacz TFT o przekątnej 9 cala i wysokiej rozdzielczości oraz pojemnościowy ekran dotykowy z łatwymi do zinterpretowania symbolami umożliwiają prostą, intuicyjną obsługę oraz sterowanie poprzez przesuwanie i przeciąganie
> Sygnał akustyczny i wizualny w razie konieczności podjęcia działania
> Środkowe pokrętło ustawień z funkcją „push" umożliwia intuicyjne wybieranie i potwierdzanie wprowadzonych danych
> Ponad 55 języków dla interfejsu użytkownika i funkcji pomocy
> Podstawowe preferencje gotowania dla kuchni krajowej można wybrać niezależnie od ustawionego języka urządzenia. Można wybrać dalsze kuchnie krajowe
> Specjalnie dostosowane parametry gotowania dla potraw międzynarodowych lub krajowych można wybierać i uruchamiać niezależnie od ustawionego języka urządzenia
> Rozbudowana funkcja wyszukiwania we wszystkich ścieżkach przyrządzania, przykładowych zastosowaniach i ustawieniach
> Pomoc kontekstowa, która zawsze pokazuje bieżącą treść pomocy dla wyświetlanej zawartości ekranu
> Uruchamianie przykładowych zastosowań z pomocy
> Łatwy wybór ścieżek przyrządzania w 7 trybach pracy i/lub 4 procesach gotowania
> Funkcja kokpitu do wyświetlania informacji o procesach w ramach poszczególnych ścieżek przyrządzania
> Indywidualizacja i kontrola profili użytkowników i praw dostępu w celu uniknięcia błędów obsługi
> Interaktywne komunikaty o ścieżkach przyrządzania, wezwaniach do działania, inteligentnych funkcjach i ostrzeżeniach iMessenger

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 zmiękczania wody i bez konieczności dodatkowego ręcznego usuwania kamienia
> Montaż na równi z podłogą lub ścianą z odstępem od ściany wynoszącym jedynie 10 mm (0,4") dzięki przyłączu w obszarze cokołu*
> System diagnostyki serwisowej z automatycznym wyświetlaniem komunikatów serwisowych, funkcja autotestu do aktywnego sprawdzania funkcji urządzenia
> Zdalna diagnoza przez ConnectedCooking przez certyfikowanych partnerów serwisowych RATIONAL
> 2-letnia gwarancja RATIONAL obejmująca części, robociznę i dojazd**
> Zalecana jest regularna konserwacja. Konserwacja zgodnie z zaleceniami producenta partnerów serwisowych RATIONAL

* Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji instalacji lub planowania
** Obowiązują warunki określone w deklaracji gwarancji producenta na stronie www.rational-online.com

Opcje
> Drzwiczki komory do gotowania z zawiasami po lewej stronie
> MarineLine — wersja do stosowania na statku
> Dwustopniowe otwarcie drzwi
> Przyłącze optymalizujące zużycie energii
> Podłączenie do monitoringu operacyjnego (styki bezpotencjałowe)

Datenblatt, Wersja 18 - 2020-11-16 22:22 - Zmiany techniczne zastrzeżone.

Specyfikacje techniczne

Wymiary i masa

Wymiary (szer. x wys. x gł.)	
System do gotowania (korpus)	655 x 567 x 555 mm
System do gotowania (łącznie, razem z UltraVent)	655 x 807 x 621 mm
System do gotowania wraz z opakowaniem	900 x 990 x 950 mm
Maksymalna wysokość robocza najwyższego poziomu*	≤ 1,60 m

*W razie stosowania odpowiedniej podstawy RATIONAL

Masa	
Maksymalna wielkość załadunku na poziom	3,33 kg
Maksymalna całkowita wielkość załadunku	20 kg
Masa urządzenia elektrycznego bez opakowania	92 kg
Masa urządzenia elektrycznego z opakowaniem	112 kg

Warunki przyłączeniowe wersji elektrycznej

Napięcie 3 NAC 400 V	
Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej	5,7 kW
Moc dla trybu „Para”	5,4 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	5,4 kW
Zabezpieczenie	10 A
Typ RCD	F
Napięcie 3 AC 220 V	
Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej	5,3 kW
Moc dla trybu „Para”	5 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	5 kW
Zabezpieczenie	20 A
Typ RCD	B
Napięcie 1 NAC 230 V	
Wartości przyłączeniowe wersji elektrycznej	5,3 kW
Moc dla trybu „Para”	5 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	5 kW
Zabezpieczenie	25 A
Typ RCD	F

Warunki przyłączeniowe wody

Dopływ wody (wąż ciśnieniowy)	3/4”
Ciśnienie wody (ciśnienie hydrauliczne)	1,0 - 6,0 barów
Odpływ wody	DN 40
Min./maks. prędkość przepływu	5 l/min.

Warunki przyłączeniowe powietrza wywiewanego oraz obciążenie termiczne

Obciążenie cieplne utajone	283 W
Odczuwalna emisja cieplna	375 W
Wartość dźwięku	52 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	min. 10 mm	min. 10 mm	min. 10 mm

> 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.

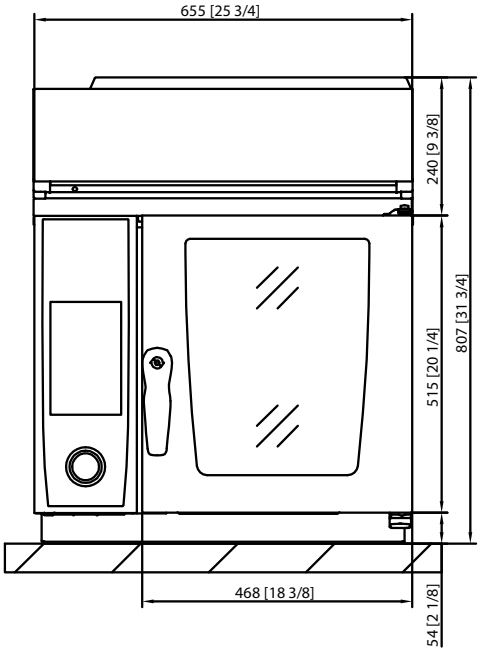
Warunki instalacji

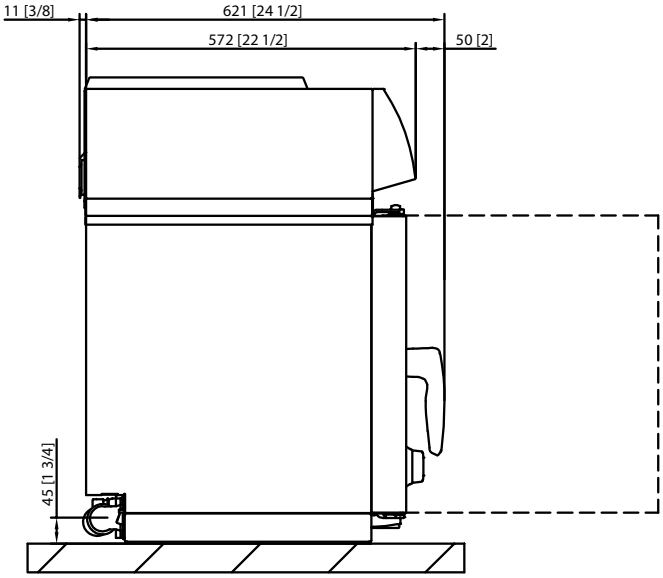
> W razie działania źródeł ciepła z lewej strony urządzenia minimalny odstęp z lewej musi wynosić 350 mm.
> Należy przestrzegać krajowych i lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji i eksploatacji profesjonalnych urządzeń kuchennych. Należy również przestrzegać lokalnych norm i przepisów dotyczących instalacji klimatyzacyjnych i wentylacyjnych.
> Aby korzystać z opcji ConnectedCooking, w miejscu montażu należy zapewnić gniazdo sieciowe RJ45 lub opcję podłączenia do sieci poprzez WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Aby zagwarantować optymalną wydajność, należy zapewnić prędkość transmisji danych przynajmniej 100 MB/s.

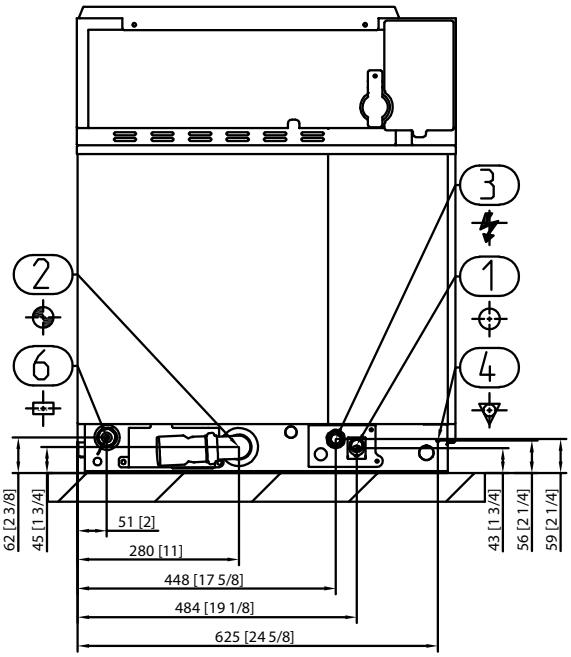
Dopuszczenia

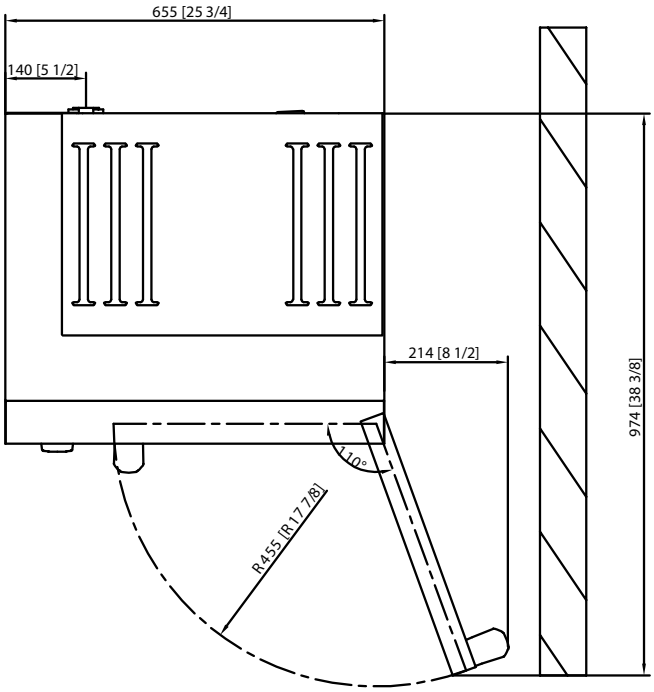
Datenblatt, Wersja 18 - 2020-11-16 22:22 - Zmiany techniczne zastrzeżone.

Rysunek techniczny









1	Dopływ wody
2	Odpływ wody
3	Przyłącze elektryczne
4	Przyłącze przewodu wyrównania potencjału
6	Złącze Ethernet

Datenblatt, Wersja 18 - 2020-11-16 22:22 - Zmiany techniczne zastrzeżone.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe	Numer katalogowy
Tabletki czyszczące RATIONAL Active Green – gwarantują najlepszą wydajność czyszczenia	
Tabletki pielęgnacyjne RATIONAL – skutecznie zapobiegają osadzaniu się kamienia	
Zestaw do montażu urządzenia	
Zestaw do montażu ściennego dla urządzeń 6-2/3	
Stelaże w różnych wersjach — standardowej, z kółkami lub stałymi nóżkami ze stali szlachetnej	
Zestaw montażowy Combi-Duo — do konstrukcji Combi-Duo w przypadku urządzeń elektrycznych	
Osłona cieplna – do montażu urządzeń w pobliżu źródeł ciepła, takich jak grill	
Pamięć USB RATIONAL — do bezpiecznego przesyłania programów do gotowania i danych HACCP	

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 Sp. z o.o.
	ul. Bokserska 66 02-690 Warszawa Tel. +48 22 8649326 Faks +48 22 8649328 E-mail: info@rational-online.com Odwiedź nas w Internecie: www.rational-online.com

Datenblatt, Wersja 18 - 2020-11-16 22:22 - Zmiany techniczne zastrzeżone.