

Datový list

iCombi® Pro 20-2/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronomickou
- > Stojanový vozík s rozstupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 gastronomickými

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

iCookingSuite je inteligentní přípravu pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuvku) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní řízení klimatu s přesným měřením, nastavením a regulací vlhkosti v procentech
- > Aktuální naměřenou vlhkost ve varné komoře lze nastavit a vyvolat.
- > Dynamická turbulence vzduchu ve varné komoře díky 3 inteligentně reverzibilním vysoce výkonným ventilátorovým kolům s 5 rychlostmi, které jsou inteligentně řízené a manuálně programovatelné.
- > Inteligentní řízení varných drah s automatickým nastavením kroků vaření pro dosažení požadovaného výsledku, např. propečení a stupně propečení, bezpečně a efektivně. Nezávislost na obsluze, velikosti pokrmu a množství nákladu.
- > Sledování a výpočet zhnědnutí na druhou na základě Maillardovy reakce pro reprodukci optimálních výsledků vaření.
- > Zasahujte do inteligentních cest vaření nebo přepněte z iCookingSuite na iProductionManager pro maximální flexibilitu.
- > Inteligentní krok pečení pro kynutí pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 programů vaření přetažením až na 30 kroků.
- > Snadný přenos programů vaření do jiných varných systémů díky zabezpečenému cloudovému připojení s ConnectedCooking nebo přes USB flash disk.
- > Automatizovaný, inteligentní plánovací a řídicí nástroj iProductionManager pro optimální organizaci více varných procesů a smíšených zátěží. Automatické uzavírání mezer v plánování. Automatická časová nebo energetická optimalizace plánování a cílové doby vaření pro zahájení nebo ukončení vaření pokrmů ve stejnou dobu. Možnost aktivace režimu plného mikrovlnného výkonu pro minimalizaci doby přípravy v době špičky.
- > Automatické obnovení a optimální dokončení procesu vaření po výpadku proudu trvajícím méně než 15 minut.
- > Inteligentní čistící systém navrhuje čistící programy a potřebné množství ošetřujících prostředků na základě stupně znečištění varného systému.
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a odvápnění
- > Kondenzační kapoty (příslušenství) se situačním nastavením odtahové kapacity a přenosem servisních zpráv.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: pro asijské aplikace lze zvolit zvýšený výkon páry.
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce Cool-down pro rychlé ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým ochlazením vstřikováním vody
- > Teplotní sonda jádra se 6 měřicími body a automatickou korekcí chyb v případě nesprávného měření. Volitelná pomůcka pro polohování měkkých nebo velmi malých potravin (příslušenství)
- > Vaření Delta-T pro obzvláště šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální ukazatel teploty nastavitelný ve °C nebo °F, zobrazení nastavených a skutečných hodnot
- > Digitální zobrazení vlhkosti a času ve varné komoře, zobrazení nastavených a skutečných hodnot
- > Formát času nastavitelný ve 24hodinovém formátu nebo v am/pm
- > 24hodinové hodiny reálného času s automatickým přepínáním z letního na zimní čas při připojení k systému ConnectedCooking
- > Automatická předvolba času spuštění s nastavitelným datem a časem
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Energeticky úsporné LED osvětlení varné komory s dlouhou životností a vysokým barevným podáním pro rychlé rozpoznání stavu vaření
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro parní generátor a horkovzdušný ohřívač
- > Integrovaná brzda kola ventilátoru
- > Maximální dotyková teplota dvířek varné komory 73 °C
- > Maximální dotyková teplota dvířek varné skříně 163 °F
- > Použití čistících kazet, při použití možnosti skladování: iCareSystem AutoDose pro optimální bezpečnost práce
- > Ukládání a výstup dat HACCP přes USB nebo volitelné ukládání a správa v cloudovém síťovém řešení ConnectedCooking.
- > Ukládání a výstup dat HACCP přes USB
- > Testováno podle národních a mezinárodních norem pro bezobslužný provoz
- > Plynové spotřebiče: H2 Ready - schváleno a certifikováno (KIWA) pro provoz s plynovými směsmi obsahujícími až 20 % objemových vodíku.
- > Maximální výška regálu 1,60 m při použití policového regálového vozíku RATIONAL s 20 regály, rozteč kolejnic 62 mm (není vyžadováno schválení USPHS).

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB pro místní výměnu dat
- > Centrální správa spotřebičů, správa receptů, nákupního košíku a programů, správa dat HACCP, správa údržby prostřednictvím cloudového síťového řešení ConnectedCooking.

Čištění a péče

- > Automatický systém čištění a údržby varné komory a parního generátoru, nezávislý na tlaku v síti
- > 9 čistících programů pro bezobslužné čištění, a to i přes noc, s automatickým čištěním a odstraňováním vodního kamene z parního generátoru
- > Velmi rychlé čištění za pouhých 12 minut pro prakticky nepřerušovanou, hygienickou výrobu
- > Funkce automatického vypnutí po čištění pro snížení spotřeby energie
- > Plán úklidu pro připomenutí nadcházejících úklidů nebo nastavení nuceného úklidu zajišťuje dodržování specifikací úklidu.
- > Automatický bezpečnostní program po výpadku proudu zajišťuje varnou komoru bez čistících prostředků i po zrušení čištění
- > Používání čistících prostředků s obsahem fosfátů a bezfosfátových čistících prostředků v kartonech a kazetách.
- > Při použití možnosti skladování iCareSystem: zásoba chemikálií v kartuších pro optimální bezpečnost práce.
- > Třídílná dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální povrchovou úpravou odrážející teplo a otočnými skleněnými tabulemi pro snadné čištění
- > Materiál uvnitř i vně nerezová ocel DIN 1.4301, bežešvá hygienická varná skřín se zaoblenými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Snadné a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a ochrana proti proudům vody ze všech směrů díky stupni krytí IPX5

- > Automatické čištění lze sledovat prostřednictvím cloudového síťového řešení ConnectedCooking

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
- > Akustická výzva a vizuální zobrazení, když je nutný zásah uživatele
- > Centrální volič s funkcí stisknutí pro intuitivní volbu a potvrzení zadání
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Základní preference vaření kuchyně specifické pro danou zemi lze zvolit nezávisle na nastaveném jazyce spotřebiče. Je možné zvolit jinou kuchyni specifickou pro danou zemi
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní pokrmy nebo pokrmy specifické pro danou zemi lze zvolit a spustit nezávisle na nastaveném jazyce spotřebiče
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech způsobech vaření, příkladech použití a nastaveních
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazuje aktuální obsah nápovědy pro zobrazený obsah obrazovky
- > Spuštění příkladů aplikací z funkce nápovědy
- > Jednoduchá volba varných cest prostřednictvím 7 provozních režimů ze 4 varných procesů
- > Funkce Cockpit pro zobrazení informací o procesech v rámci varné dráhy
- > Individualizace a kontrola uživatelských profilů a přístupových práv, aby se předešlo chybám při obsluze
- > Interaktivní hlášení o varných cestách, výzvách, inteligentních funkcích a varováních pomocí aplikace Messenger
- > Volitelně: Zcela autonomní čištění pro zajištění hygienických požadavků bez námahy při čištění a bez každodenní manipulace s chemikáliemi (volitelně: iCareSystem AutoDose).

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučuje se odborná instalace certifikovanými technikami společnosti RATIONAL.
- > Pevná přípojka odpadní vody povolena podle SVGW
- > Přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška) díky automatické kalibraci.
- > Možnost provozu bez systému změkčování vody a bez dodatečného ručního odstraňování vodního kamene
- > Instalace na stěnu *
- > Systém servisní diagnostiky s automatickým zobrazením servisních hlášení, funkce autotestu pro aktivní kontrolu funkcí spotřebiče
- > Dálková diagnostika prostřednictvím ConnectedCooking certifikovanými servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a cestovních nákladů **.
- > Doporučuje se pravidelná údržba. Údržba prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL podle doporučení výrobce.

* Podrobnosti naleznete v instalační příručce nebo v příručce projektanta

** Platí podmínky, viz záruční prohlášení výrobce na www.rational-online.com.

Volitelné možnosti

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dveří
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (š x v x h)	
Systém vaření (jatečně upravené tělo)	1082 x 1807 x 1052 mm
Systém vaření (celkem)	1082 x 1872 x 1117 mm
Systém vaření s obalem	1190 x 2043 x 1218 mm
Maximální pracovní výška horní police*	≤ 1,60 m

* při použití policového regálového vozíku RATIONAL typ 20-2/1 s 20 policemi, rozteč kolejnic 62 mm.

Závaží	
Maximální množství nákladu / vložení	30 kg
Maximální celkové množství krmiva	180 kg
Hmotnost elektrického spotřebiče bez obalu	325 kg
Hmotnost elektrického spotřebiče s obalem	373 kg
Hmotnost plynového spotřebiče bez obalu	358 kg
Hmotnost plynového spotřebiče s obalem	406 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V	
Elektrický příkon	67,9 kW
Výkon – provoz s párou	54 kW
Výkon – horký vzduch	66 kW
Pojistky	100 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B
Napětí 3 AC 220 V	
Elektrický příkon	62,4 kW
Výkon – provoz s párou	49,41 kW
Výkon – horký vzduch	60,44 kW
Pojistky	200 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	80 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	51 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	80 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zkapalněný plyn G30	

- > Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky instalace

- > Působí-li zdroj tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo alespoň 350 mm.
- > Je nutné dodržovat národní a místní normy a předpisy týkající se instalace a provozu komerčních kuchyňských zařízení. Rovněž je nutné dodržovat místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking musí být na místě k dispozici síťová zásuvka RJ45 nebo možnost připojení k WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Pro optimální výkon je zapotřebí použít rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Jmenovitý tepelný příkon celkově	84 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	53,5 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	84 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	25–57,5 mbar
Zemní plyn H G20	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	80 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	51 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	80 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V	
Připojovací hodnoty – plyn	2,2 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	B

Podmínky připojení vody

Prívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0–6,0 bar
Maximální průtok na varný systém	12 l/min
Odtok vody vždy	DN 50
Max. krátkodobé množství odpadní vody	0,4 l/s

Používejte pouze teplotně odolné odpadní potrubí

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	3026 W
Senzibilní výdej tepla	3887 W
Hladina hluku (elektro)	60 dBA
Hladina hluku (plyn)	65 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/q/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

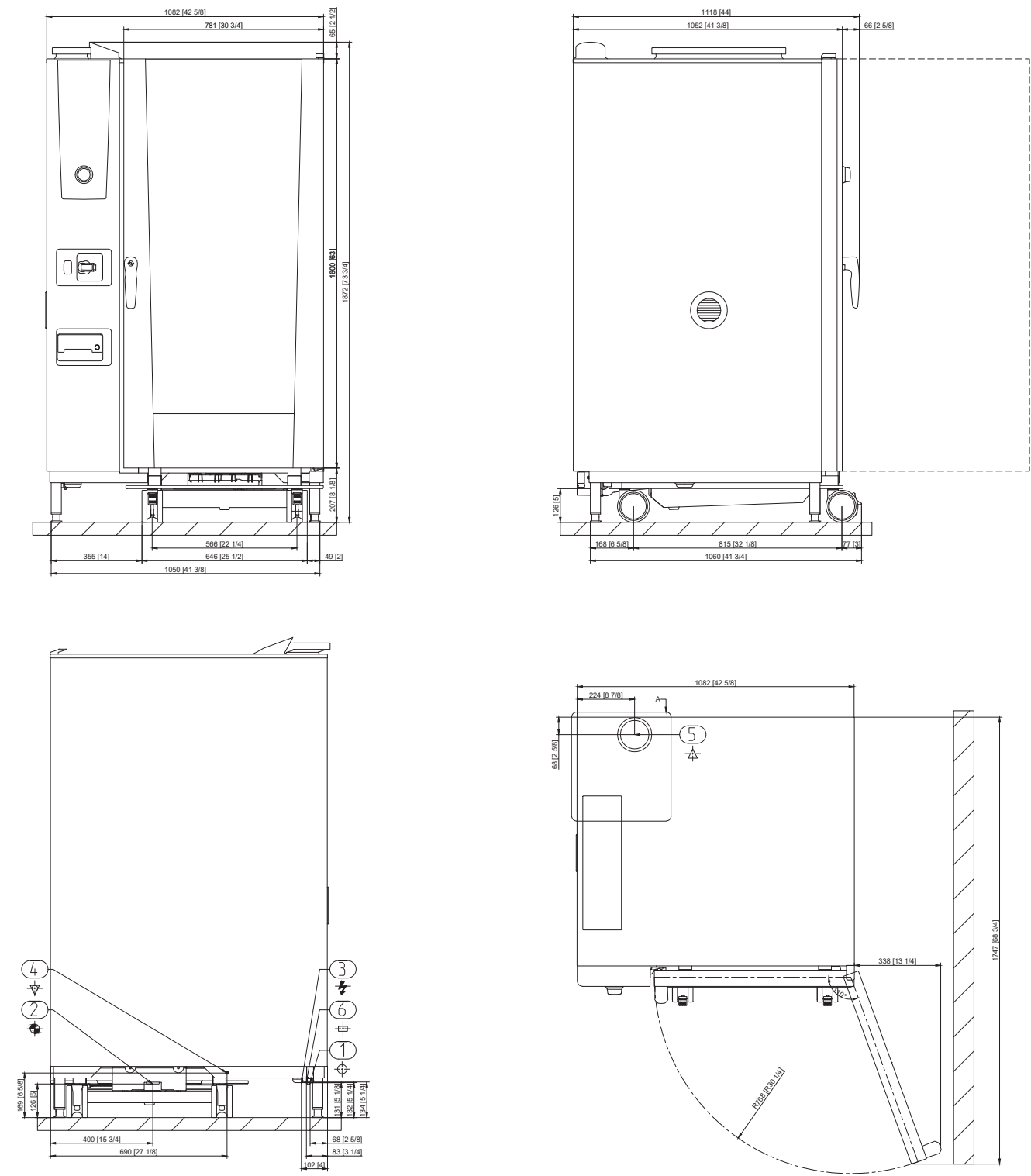
Schválení



Certifikace NSF

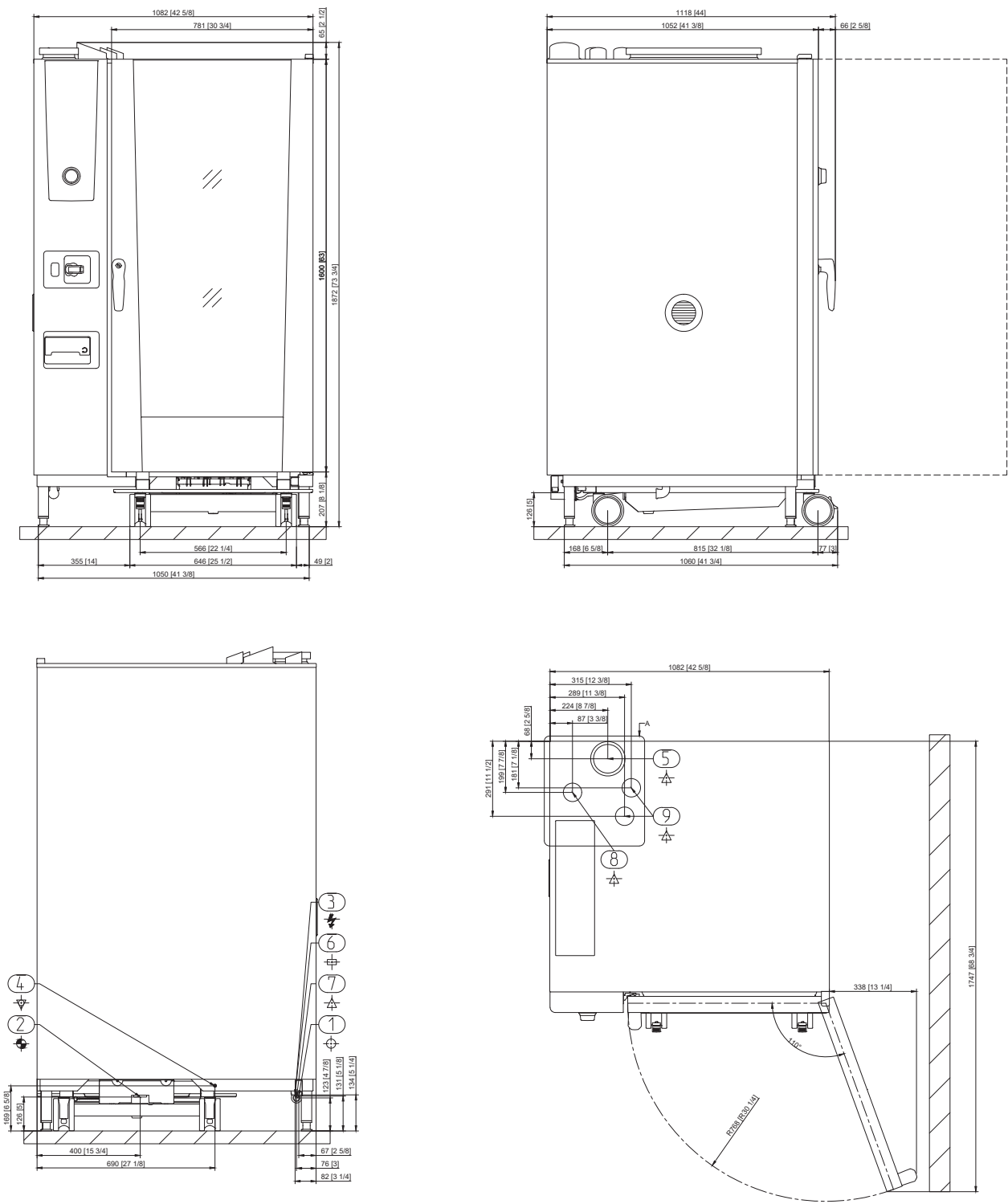
iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) mají certifikaci NSF, která je patrná v seznamu NSF.

Technický výkres Elektro



1	Připojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnání potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet

Technický výkres Plyn



1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnání potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet
7	Připojení plynu
8	Odvětrávací trubka plynu (pára)
9	Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch)

Příslušenství

Příslušenství	Katalogové číslo
Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění	
Ošetrovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene	
Sada pro instalaci zařízení	
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém	
Systémy Finishing pro banket	
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu	
Přerušovač kondenzace – k přesměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání	
Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení	
Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine	
Flash disk – USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP	

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožůře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com