

10250027

10250036



Capacitate

- > 5 Inserții longitudinale pentru accesorii 600x400
- > Rafturi standard detasabile cu distanță de inserție de 88 mm
- > O gama largă de accesorii
- > A se folosi cu accesorii 600x400

Modul Combi-steamer

- > Abur 30 °C – 130 °C
- > Convecție 30 °C – 300 °C
- > Combinație de abur și convecție de la 30 °C -300 °C

ClimaPlus

- > Managementul climatului - măsurarea și controlul umidității
- > Reglarea umidității în trepte de 10%

Cuptor programabil RATIONAL iCombi Classic

- > Combi-steamer conform DIN 18866 definește majoritatea metodelor de gătit utilizate în bucătăriile comerciale pentru utilizarea opțională a aburului și a convecției, individual, succesiv sau împreună.

Descrierea unității și caracteristicile funcționale

Funcții de gătit

- > ClimaPlus: Gestionarea activă a climei în camera de gătit, care măsoară și reglează constant umiditatea și asigură o deumidificare eficientă, cu productivitate ridicată, calitate în procesul de gătit și consum redus de energie. Umiditatea este setată în trepte de 10% și poate fi urmărită pe afișajul digital pentru precizie în gătirea manuală
- > Circulație dinamică a aerului în camera de gătit asigurată de ventilatorul cu autorevers de înaltă performanță cu cinci viteze, programabile manual. Aplicarea optimă de energie are ca rezultat un nivel ridicat de uniformitate și timp de gătit scurt
- > Generator eficient de abur pentru performanțe optime de abur chiar și la temperaturi scăzute sub 100°C
- > Sistem integrat de înlăturare a grăsimii, nu necesită întreținere și nici filtru de grăsimi
- > Funcție de răcire ce scade rapid temperatura în camera de coacere cu ajutorul unui ventilator.
- > Măsurarea temperaturii produsului utilizând o sondă de temperatură și un suport de poziționare al sondei (accesorii)
- > Delta-T pentru preparare deosebit de blândă a produselor, cu pierderi minime la gătit
- > Afișaj al temperaturii reglabile în °C sau °F, afișarea valorilor propuse și reale
- > Afișaj pentru camera de coacere cu indicatori de umiditate și timp, afișarea valorii țintă și a valorii reale
- > Programarea individuală a peste 100 de programe de gătit cu un singur nivel sau programe de gătit cu mai multe stadii până la 12 pași
- > Reglarea individuală a parametrilor de gătit: timpul, temperatura și umiditatea cu posibilitatea ajustării programului în timpul funcționării
- > Transfer ușor al programelor de gătit către alte sisteme de gătit prin stick USB
- > Dus manual retractabil incorporat cu pulverizare comutabilă și funcție cu un singur jet
- > Economie de energie prin folosirea iluminării cu LED cu durata de viață îndelungată pentru camera de coacere, redare cromatică de înaltă fidelitate pentru detectarea rapidă a stadiului de gătit al alimentelor
- > Linii telefonice gratuite pentru întrebări privind tehnologia și suportul pentru aplicații (ChefLine)

Siguranța în utilizare și operare

- > Limitator electronic de siguranță a temperaturii pentru generatorul de abur și încălzirea prin convecție
- > Frână integrată a rotii ventilatorului
- > Utilizarea pastilelor de curățare Active Green și a pastilelor de curățare (dedicate îndepărtării substanelor solide) pentru operare în condiții optime de siguranță
- > HACCP memorie de date și ieșire prin USB
- > Testat conform standardelor naționale și internaționale pentru funcționare nesupravegheată
- > Înălțime maximă de 1,6 m a rastelului pentru tavi când utilizați un cadru de bază RATIONAL
- > Maner ergonomic pentru ușă, cu deschidere dreapta / stânga și funcție de închidere a ușii

Conectivitate

- > Interfața USB integrată, protecție IP pentru schimb de date local
- > Interfața Internet integrată opțional, protecție IP
- > Interfața WLAN integrată opțional (inclusiv interfața Internet)

Curățare și îngrijire

- > Sistem automat de curățare și întreținere a camerei de coacere și a generatorului de abur independent de presiunea apei
- > Sistem de întreținere: curățare și decalcifiere automată a generatorului de abur
- > 4 programe diferite de curățare fără supraveghere, chiar și peste noapte
- > Operare simplă și intuitivă a programelor de curățare: Afișarea programului de curățare selectat, cantitatea recomandată de pastile de curățare și timpul rămas de curățare
- > Finalizare în siguranță a procesului de curățare, după o întrerupere de curent, pentru o camera de gătit fără urme de detergent
- > Utilizarea pastilelor de curățare ecologice și a pastilelor de întreținere fără fosfor
- > Instalare igienică, la nivelul podelei fără picioare, pentru curățare ușoară și sigură
- > Ușă cu geam din sticlă dublă, ventilată și geam interior pivotant pentru o curățare ușoară
- > Structura internă și externă oțel inox DIN 1.4301, camera de gătit perfect igienică, cu colțuri rotunjite și debit optim de aer
- > Curățare exterioară ușoară și sigură datorită suprafețelor din sticlă și oțel inoxidabil, precum și protecție împotriva jeturilor de apă din toate direcțiile datorită clasei de protecție IPX5

Operare

- > Display color 4.3 inch TFT și taste cu răsuns rapid pentru operare simplă și intuitivă. Modulurile de operare și funcțiile sunt evidențiate optic
- > Funcționare simplă și setări exacte datorită rotii centrale de reglaj cu funcție de apăsare
- > Semnalizare acustică și vizuală promptă atunci când este necesară intervenția utilizatorului

- > Hote de evacuare / condens (accesorii) cu personalizare specifica a puterii de aspiratie si transmiterea mesajelor de service.

Instalare, intretinere si mediu

- > Instalare profesionala de catre tehnicieni certificati, recomandata de RATIONAL
- > Este permisa conectarea fixa a apelor reziduale conform cerintelor SVGW
- > Personalizare la locatia de instalare (inaltime peste nivelul marii) cu calibrare automata
- > Este posibila operarea fara dedurizarea apei si fara decalcifiere manuala aditionala a apei
- > Instalarea cu podeaua si peretele se face prin conectarea in zona de baza *
- > Usa camerei de gatit cu 2 geamuri cu acoperire speciala care reflecta caldura pentru pierderi minime de energie
- > Sistem de diagnostic cu afisare automata a mesajelor de serviciu
- > Se recomanda intretinere regulata. Intretinerea conform recomandarilor producatorului este disponibila la partenerii de servizare RATIONAL
- > RATIONAL 2 ani garantie** pentru unitati noi (include piese, manopera si deplasare)
- > *Pentru detalii consultati manualul de instalare sau cel de proiectare
- > **Termenii si conditiile se aplica, consultati politica de garantie a producatorului pe site-ul www.rational-online.com

Optiuni

- > Usa camerei de gatit cu deschidere cu balama in partea stanga
- > MarineLine – Design pentru vase
- > SecurityLine – Versiune pentru inchisoare si sisteme de detentie
- > MobilityLine – Design mobil (poate fi comandat ca accesoriu separat)
- > HeavyDutyLine – design deosebit de rezistent
- > Sistem scurgere grasimi integrat
- > Pachetul mobil cu suport pentru cuptor
- > Blocarea de siguranta a usii
- > Legatura cu o alta unitate cu semnal extern fara legaturi
- > Protectie pentru panoul de control
- > Panou de control blocabil
- > Capacitate de conectare la un sistem de optimizare a energiei
- > IP protejat integrat, interfata Internet
- > Interfata WLAN integrata (include interfata Internet)

Specificatii tehnice

Dimensiuni si greutate

Dimensiuni (W x H x D)	
Sistem de gatit (unitate)	850 x 754 x 775 mm
Sistem de gatit (complet)	850 x 804 x 842 mm
Sistem de gatit cu ambalaj	935 x 960 x 955 mm
Inaltime maxima de lucru cu suport	≤ 1.60 m

*folosit cu un suport RATIONAL adecvat

Greutate	
Incarcare maxima pe raft	5 kg
Cantitati totale incarcate	30 kg
Greutate unitate electrica fara ambalaj	93 kg
Greutate unitate electrica cu ambalaj	111 kg
Greutate unitate cu gaz fara ambalaj	101 kg
Greutate unitate cu gaz cu ambalaj	119 kg

Cerinte de conectare electrica

Voltaj 3 NAC 400 V	
Sarcini electrice conectate	10.8 kW
lesire modul abur	9 kW
lesire modul convectie	10.25 kW
Siguranta	16 A
Model RCD	F
Voltaj 3 AC 220 V	
Sarcini electrice conectate	9.9 kW
lesire modul abur	8.23 kW
lesire modul convectie	9.38 kW
Siguranta	32 A
Model RCD	B
Voltaj 1 NAC 230 V	
Sarcini electrice conectate	10.8 kW
lesire modul abur	9 kW
lesire modul convectie	10.25 kW
Siguranta	50 A
Model RCD	F

Cerinte de conectare gaz

Gaz lichid G31	
Sarcina nominala termica totala	13 kW
Sarcina nominala termica mod abur	12 kW
Sarcina nominala termica mod convectie	13 kW
Presiune debit necesara conexiunii	25 – 57.5 mbar

> Informatii tehnice complete despre planificarea bucatariei si instalarea unitatii pot fi gasite in manualul de planificare sau in instructiunile de instalare de pe portalul nostru pentru clienti.

Conditii de instalare

- > Daca sunt surse de caldura pe partea stanga a unitatii, distanta minima din stanga trebuie sa fie de 350 mm.
- > Trebuie respectate standardele si reglementarile nationale si regionale specifice care privesc instalarea si functionarea aparatelor de gatit comerciale. Standardele si reglementarile locale pentru sistemele de ventilatie trebuie respectate.

Certificari



GPL G30	
Sarcina nominala termica totala	13.5 kW
Sarcina nominala termica mod abur	12.5 kW
Sarcina nominala termica mod convectie	13.5 kW
Presiune debit necesara conexiunii	25 – 57.5 mbar
Gaz natural H G20	
Sarcina nominala termica totala	13 kW
Sarcina nominala termica mod abur	12 kW
Sarcina nominala termica mod convectie	13 kW
Presiune debit necesara conexiunii	18 – 25 mbar

Alimentare gaz / conexiune: 3/4" Alte tipuri de gaz si tensiuni la cerere

Cerinte de conectare gaz

Voltaj 1 NAC 230 V	
Incarcari gaz conectate	0.6 kW
Siguranta	16 A
Model RCD	F

Cerinte de conectare apa

Alimentare apa (furtun de presiune) respectiv	3/4"
Presiune apa (presiune debit) respectiv	1.0 - 6.0 bar
Evacuare apa respectiv	DN 50
Debitul maxim pentru fiecare sistem de gatit	12 l/min

Cerinte de conectare evacuare aer si sarcina termica

Sarcina termica latentă	569 W
lesire termica sensibilă	680 W
Nivel zgomot (electric)	55 dBA
Nivel zgomot (gas)	60 dBA

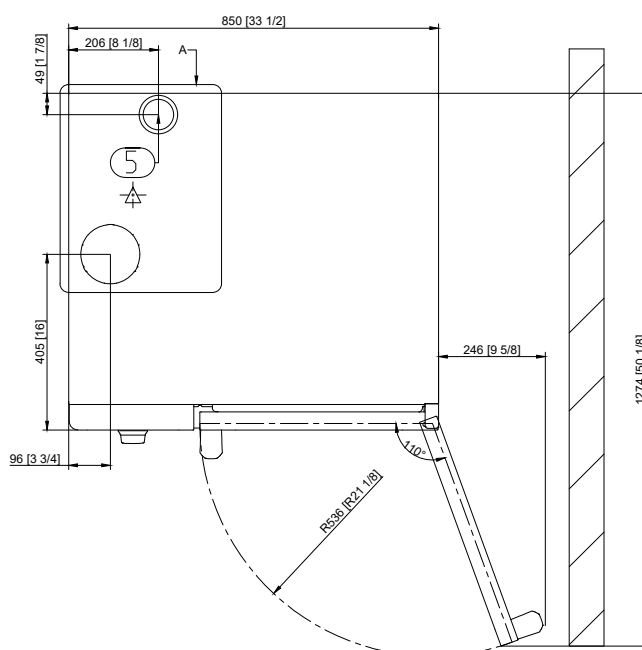
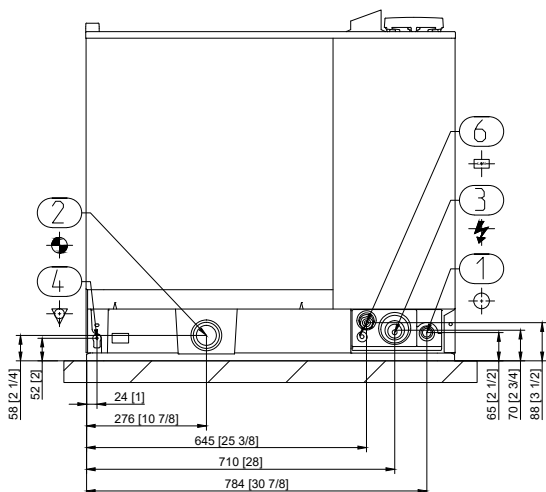
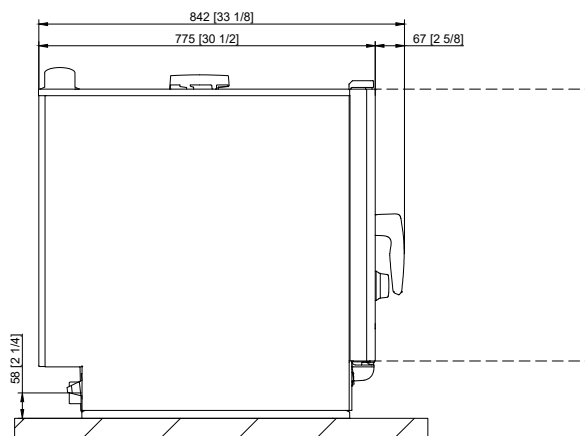
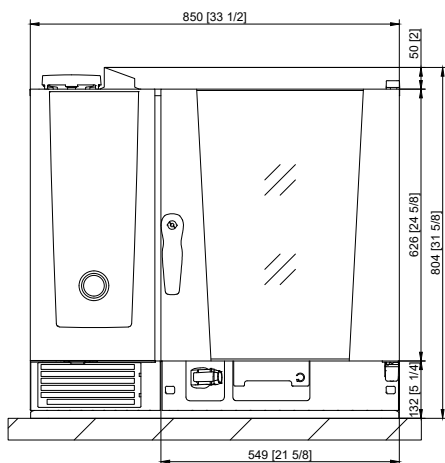
Cerinte conectare date

Interfata date LAN	RJ45
Interfata date WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Distante minime in timpul instalarii

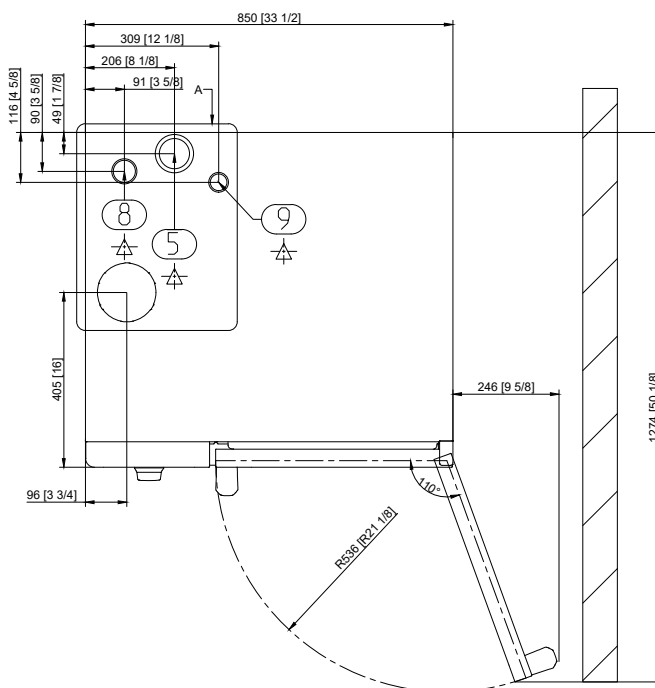
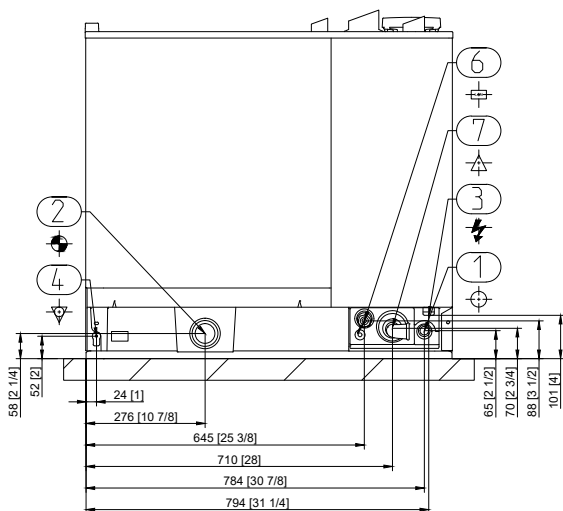
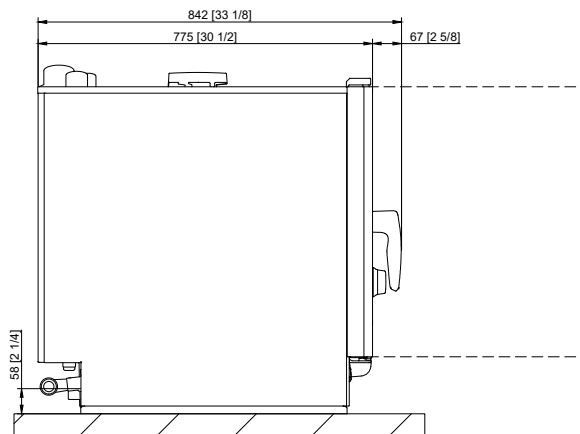
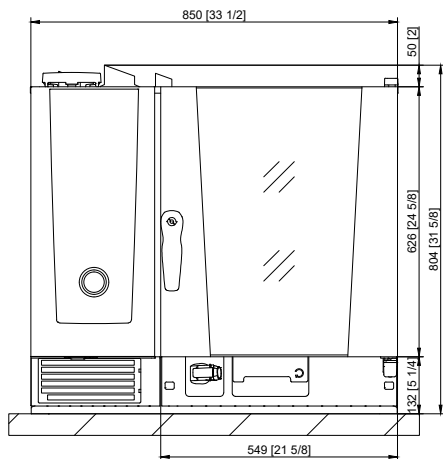
Distanta minima	Stanga	Spate	Dreapta
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

Schita tehnica - Unitate electrica



1	Alimentare apa
2	Evacuare apa
3	Conexiune electrica
4	Fixare echipotentiala
5	Teava de ventilatie
6	Interfata internet

Schita tehnica - Unitate gaz



1	Alimentare apa
2	Evacuare apa
3	Conexiune electrica
4	Fixare echipotentiala
5	Teava ventilatie
6	Interfata internet
7	Conexiune gaz
8	Teava evacuare gaz (abur)
9	Teava evacuare gaz (aer cald)

Accesorii

Accesorii	Numar articol
RATIONAL Active Green tablete de curatare - garanteaza cele mai bune performante de curatare	
RATIONAL tablete de intretinere – previne eficient depunerile de calcar	
1- sonda de temperatura cu conexiune USB	
Sonda de temperatura pentru Sous-vide care poate fi legata extern la conexiunea USB	
Kit de instalare	
Kit montare pe perete pentru unitatile 6-1/1	
Suporti in diferite modele - standard, cu rotile sau picioare fixabile din otel inoxidabil	
Kit de nivelare pentru a compensa diferentele de inaltime si gradienti din instalarea mesei si podelei	
Kit mobil cu role si reglare pe inaltime pentru instalarea pe podea	
Carucioare mobile pentru cuptor si carucioare cu suport pentru farfurii - pentru incarcare simpla in afara sistemului de gatit	
Sisteme de finisare pentru banchete	
Balustrada pentru rafturi pentru cuptor mobil si rafturi pentru farfurii	
Carucioare de transport pentru carucioare mobile cu carucior si carucioare cu suport pentru farfurii - standard si reglabile	
Kit Combi-Duo – pentru a construi un Combi-Duo cu gaz sau conexiune electrica	
Scut de caldura - pentru a instala o unitate de langa o sursa de caldura, de exemplu un gratar	
Intrerupator de condens - pentru a devia aburul si vaporii in sistemele de evacuare existente	
Hota de evacuare - numai pentru unitatile electrice	
UltraVent Plus hota de condens - numai pentru unitati electrice	
UltraVent hota de condens - numai pentru unitati electrice	
Elemente suplimentare de protectie la impact pentru HeavyDutyLine	
RATIONAL USB stick – pentru transferul in conditii de siguranta a programelor de gatit si a datelor HACCP	
VarioSmoker	

Pentru a obtine un rezultat optim de gatit, veti gasi o gama larga de accesorii pentru gatit si informatii despre accesorii suplimentare in brosură de accesorii, de la distribuitorul dvs. Maxigel sau pe www.rational-online.com