

iCombi® Classic 20-2/1 E/G



Емкость

- > 20 уровней загрузки по всей длине для аксессуара 2/1 GN
- > Рама с направляющими с расстоянием выдвижения 65 мм и tandemными колесами
- > ручка для рамы с направляющими
- > Большой выбор аксессуаров для различных способов приготовления, например, приготовление на гриле, тушение или выпекание
- > Для использования с аксессуаром 2/1, 1/1, 2/4 GN

Режим пароконвектомата

- > Приготовление на пару от 30 °C до 130 °C
- > Циркуляция горячего воздуха от 30 °C до 300 °C
- > Комбинация пара и сухого жара от 30 °C до 300 °C

ClimaPlus

- > Управление микроклиматом — измерение и регулировка влажности
- > Регулировка влажности шагами в 10 %

Обозначение

- > Пароконвектомат соответствует DIN 18866 и предназначен для большинства способов приготовления, используемых на коммерческой кухне, с опциональным использованием режимов пара и сухого жара, как отдельно — по очереди, так и одновременно.

Описание аппарата и характеристики функций

Функции приготовления

- > ClimaPlus: Активное управление микроклиматом в рабочей камере, постоянно измеряющее и регулирующее влажность и обеспечивающее эффективное осушение наряду с высокой производительностью, качеством приготовления и низким расходом энергии. Влажность регулируется шагами в 10 % и отслеживается на цифровом дисплее, что обеспечивает точность ручного приготовления
- > Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 3 реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с пятью вручную программируемыми скоростями вентиляторов. Оптимальный подвод энергии обеспечивает высокую равномерность и короткое время приготовления.
- > Мощный парогенератор гарантирует оптимальную производительность пара даже при температурах ниже 100 °C
- > Встроенная не требующая технического ухода система сепарации жира без дополнительного жирового фильтра.
- > Функция «Охлаждение» обеспечивает быстрое охлаждение рабочей камеры вентилятором
- > Измерение температуры продукта осуществляется термозондом и опциональным позиционирующим устройством (аксессуар)
- > Метод приготовления "Дельта-Т" обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- > Цифровая индикация температуры настраивается для отображения в °C или °F, для целевых и текущих значений
- > Цифровое отображение влажности и времени в рабочей камере, отображение заданных и реальных значений
- > Индивидуальное программирование до 100 отдельных или многоступенчатых программ, включающих в себя до 12 шагов
- > Индивидуальная регулировка параметров приготовления, времени, температура и влажности этапов программы во время эксплуатации
- > Простой перенос программ приготовления на другие аппараты с помощью USB-накопителя
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления и струи
- > Энергоэффективное долговечное LED-освещение в рабочей камере с высокой цветопередачей для быстрого определения состояния блюда
- > Бесплатные горячие линии для технических вопросов и поддержки по оборудованию (ChefLine)

Рабочая и эксплуатационная безопасность

- > Электронный предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха
- > Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора
- > Использование очищающих таблеток Active Green и Care (твердое чистящее средство) для максимальной безопасности работы
- > Хранение и вывод HACCP-данных через интерфейс USB
- > Протестировано в соответствии с национальными и международными стандартами работы без присмотра
- > Максимальная высота загрузки — 1,60 м, при использовании рамы с направляющими RATIONAL с 20 уровнями, расстояние между направляющими — 62 мм (отсутствие допуска USPHS)

Объединение в сеть

- > Встроенный USB-интерфейс с защищенным IP для локальной передачи данных.
- > Опция: встроенный Ethernet-интерфейс с защищенным IP
- > Опция: встроенный WLAN-интерфейс (вкл. Ethernet-интерфейс)

Очистка и уход

- > Независимая от наличия давления в сети автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором
- > Care-System: Автоматическая очистка и удаление накипи в парогенераторе
- > 4 разные программы очистки для бесконтрольной ночной очистки
- > Простое и интуитивно понятное управление программами очистки: Отображение выбранной программы очистки, рекомендованного количества таблеток и оставшегося времени очистки
- > Безопасное завершение очистки в случае отключения энергии с удалением чистящих средств из рабочей камеры
- > Использование не содержащих фосфата и фосфора таблеток для очистки Active Green и Care

- > Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, открываемым внутренним стеклом для облегчения очистки
- > Внутренний и внешний материал — нержавеющая сталь DIN 1.4301, бесшовная конструкция рабочей камеры с закругленными углами и оптимизированным потоком воздуха
- > Простая и безопасная внешняя очистка благодаря наличию стеклянных и стальных поверхностей и защиты от струй воды во всех направлениях, класс защиты — IPX5

Управление

- > Цветной TFT-дисплей 4,3 дюйма и программные клавиши обеспечивают простое и интуитивно понятное управление. Режимы работы и функции визуально выделяются
- > Простое управление и точная корректировка центральным поворотным регулятором
- > Звуковые запросы и визуальная индикация при необходимости вмешательства пользователя
- > Отводящие и конденсационные вытяжные зонты (аксессуар) с ситуативной регулировкой мощности воздухоотвода и передачей сервисных сообщений.

Установка, обслуживание и окружающая среда

- > Рекомендуется поручить установку сертифицированным компанией RATIONAL техническим специалистам
- > Допуск для прямого подсоединения к сливу согласно SVGW
- > Корректировка на месте размещения (высота над уровнем моря) путем автоматической калибровки
- > Возможна эксплуатация без системы умягчения вода и без дополнительного удаления накипи
- > Настенный монтаж *
- > Двухслойная дверца рабочей камеры со встроенной герметизирующей механикой для минимальной теплопотери
- > Сервисно-диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений
- > Рекомендуется регулярное обслуживание. Обслуживание в соответствии с рекомендациями производителя может осуществлять сертифицированный партнер компании RATIONAL
- > 2-летняя гарантия** компании RATIONAL на новые аппараты (вкл. детали, работу и поездку)
- > * Детали указаны в руководстве по монтажу и руководстве планировщика
- > ** Условия действия гарантии описаны в гарантии производителя RATIONAL на сайте www.rational-online.com

Опции

- > MarineLine — Исполнение для флота
- > SecurityLine — Исполнение для тюрем и безопасное исполнение
- > MobilityLine — Мобильное исполнение (может быть заказано в качестве отдельного аксессуара)
- > HeavyDutyLine — Исполнение для повышенных нагрузок
- > Встроенная система слива жира
- > Безопасный замок дверцы
- > Беспотенциальный контакт при подключении к внешнему сигнальному модулю
- > Защита для панели управления
- > Запираемая панель управления
- > Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления
- > Встроенный интерфейс Ethernet с защитой IP
- > Встроенный Wi-Fi (вкл. интерфейс Ethernet)

Технические характеристики

Размеры и вес

Размеры (Ш x В x Г)	
Кухонный аппарат (корпус)	1082 x 1807 x 1052 мм
Кухонный аппарат (всего)	1082 x 1872 x 1117 мм
Кухонный аппарат с упаковкой	1190 x 2043 x 1218 мм
Макс. рабочая высота верхнего уровня	≤ 1,60 м

* при использовании рамы с направляющими RATIONAL, тип 20-2/1 с 20 уровнями, расстояние между направляющими — 62 мм

Вес	
Макс. количество загрузки / уровень	9 кг
Макс. общее количество загрузки	180 кг
Вес электроаппарата без упаковки	304 кг
Вес электроаппарата с упаковкой	350 кг
Вес газового аппарата без упаковки	371 кг
Вес газового аппарата с упаковкой	417 кг

Условия подключения электро

Напряжение 3 NAC 400 В	
Параметры подключения электро	67,9 кВт
Мощность в режиме «Пар»	54 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	66 кВт
Предохранители	100 А
Полное электрическое сопротивление	0,09 Ом
Тип RCD	В
Напряжение 3 AC 220 В	
Параметры подключения электро	62,4 кВт
Мощность в режиме «Пар»	49,41 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	60,44 кВт
Предохранители	200 А
Полное электрическое сопротивление	0,09 Ом
Тип RCD	В

Условия подключения, газ

Сжиженный газ G31	
Номин. тепловая нагрузка, всего	80 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	51 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	80 kW

> Комплексная техническая информация по планированию кухни и установке аппарата приведена в руководстве планировщика и руководстве по установке на нашем портале для коммерческих клиентов.

Условия установки

- > Действующие источники тепла с левой стороны аппарата должны располагаться не менее чем в 350 мм от него.
- > Соблюдать стандарты и предписания, предусмотренные национальным и региональным законодательствами и касающиеся монтажа и эксплуатации аппаратов для профессионального использования. Необходимо учитывать региональные нормы и предписания, касающиеся вентиляционных систем.

Необходимое присоединительное давление	25 – 57,5 мбар
Природный газ Н G20	
Номин. тепловая нагрузка, всего	80 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	51 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	80 kW
Необходимое присоединительное давление	18 – 25 мбар
Природный газ L G25	
Номин. тепловая нагрузка, всего	80 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	51 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	80 kW
Необходимое присоединительное давление	20 – 30 мбар

Подача/подключение газа: 3/4"

Другие виды газа и напряжения доступны по запросу

Условия подключения, газ

Напряжение 1 NAC 230 В	
Параметры подключения, газ	2,2 кВт
Предохранители	16 А
Тип RCD	В

Условия подключения воды

Подача воды (напорный шланг)	3/4"
Давление воды (давление потока)	1,0 – 6,0 бар
Слив воды	DN 50
Макс. интенсивность расхода на кухонный аппарат	12 л/мин.

Условия подключения отвода воздуха и термическая нагрузка

Скрытая тепловая нагрузка	3026 Вт
Ощутимая теплоотдача	3887 Вт
Уровень шума (эл. модель)	60 дБА
Уровень шума (газ. модель)	65 дБА

Данные условий подключения

Интерфейс данных LAN	RJ45
Интерфейс данных Wifi	IEEE 802.11 a/g/n

Минимальные расстояния при установке

Минимальный зазор	Слева	Снизу	Справа
Стандарт	50 мм	0 мм	50 мм

Допуски

