

iCombi® Pro XS 6-2/3 E



Емкость

- > 6 уровней загрузки по всей длине для емкости 2/3 GN
- > Съёмная поворачивающаяся навесная рама с гибкими возможностями установки на 11 уровнях каждого аппарата
- > Большой выбор аксессуаров для различных способов приготовления, например, приготовление на гриле, тушение или выпекание
- > Для использования с аксессуаром 1/2, 2/3, 1/3 GN

Обозначение

Интеллектуальный взаимосвязываемый аппарат с такими режимами работы как птица, мясо, рыба, яичные блюда / десерт, гарниры / овощи, выпечка и Finishing, и такими способами приготовления как жарка, варка, выпекание и приготовление на гриле.

- > Пароконвектомат соответствует DIN 18866 (с ручным режимом).
 - > Для большинства способов приготовления, используемых на коммерческой кухне.
 - > Для совместного или отдельного использования режимов «пар» и «сухой жар».
- Доступны следующие «умные» функции:

«Умные» функции

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem⁺ 

iDensityControl

iDensityControl — это интеллектуальная система управления микроклиматом аппарата iCombi Pro. Слаженное взаимодействие датчиков, нагревательной системы, парогенератора и активного удаления влаги создает в рабочей камере соответствующий микроклимат. Интеллектуальное распределение воздушных потоков обеспечивает наиболее соответствующий подвод энергии к продуктам. Все это гарантирует исключительную производительность, высокое качество блюд, равномерность приготовления и минимальный расход энергии.

iCookingSuite

iCookingSuite — это интеллектуальная система приготовления в iCombi Pro. В начале пользователь выбирает наиболее подходящий для продукта один из 7 режимов работы и / или 4 способов приготовления. Пользователь также указывает желаемый результат приготовления. Аппарат предлагает настройки подрумянивания и степени готовности. Интеллектуальные датчики распознают размер, количество и состояние блюд. В зависимости от шага приготовления все важные параметры, такие как температура, микроклимат, скорость вентилятора и время приготовления, регулярно корректируются. Желаемый результат достигается с наивысшим возможным качеством и за кратчайшее время приготовления. При желании можно изменить процесс приготовления и отрегулировать результат приготовления. Пользователь в любой момент может переключаться между iProductionManager или ручным режимом. Благодаря iCookingSuite вы можете с легкостью экономить время, сырье и энергию, поддерживая стандартное качество блюд.

iProductionManager

iProductionManager интеллектуально и гибко организует производственный процесс. Сюда относится выбор продуктов, которые можно готовить вместе на различных уровнях загрузки, оптимальная последовательность блюд и контроль пути приготовления. iProductionManager поддержит вас инструкциями о загрузке и выгрузке блюд. В зависимости от процессов на кухне вы можете размещать заказы в свободном режиме или же с установленной временной целью. Соответственно iProductionManager организует последовательность блюд и автоматически устанавливает подходящие настройки. Пользователь решает, готовить блюдо в режиме оптимизации энергии или времени. Система освобождает вас от неприятных обязанностей по контролю, рабочее время и энергия сохраняются автоматически.

iCareSystem

iCareSystem — это интеллектуальная система очистки и удаления накипи в аппарате iCombi Pro XS 6-2/3. Система распознает текущую степень загрязнения и кальцификации и предлагает идеальную ступень очистки и количество чистящих средств по одной из 9 программ очистки. Быстрая промежуточная мойка очищает iCombi Pro XS 6-2/3 менее чем за 30 минут. Все программы очистки также могут выполняться бесконтрольно в ночное время. Благодаря низкому расходу бесфосфатных средств по уходу, воды и энергии iCareSystem является особо экономной и экологичной. Таким образом, iCombi Pro всегда поддерживается в чистоте без ручной работы и с минимальными затратами.

Описание аппарата и характеристики функций

Интеллектуальные функции

- > Интеллектуальное управление микроклиматом с точными до процента измерениями, настройкой и регулировкой влажности
- > Фактически замеренная в рабочей камере влажность регулируется и поддерживается
- > Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 1 интеллектуальным реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с 5 интеллектуально запускаемыми и вручную программируемыми скоростями вентиляторов
- > Интеллектуальный контроль путей приготовления с автоматической адаптацией этапа приготовления к установленному результату, подрумянивание и степень приготовления, с целью безопасного и эффективного достижения результата. Независимо от оператора, размера блюд и количества загруженных порций
- > Посекундный контроль и расчет подрумянивания на основании реакции Майяра с целью воспроизведения оптимального результата приготовления
- > Меняйте интеллектуальные пути приготовления или переключитесь с iCookingSuite на iProductionManager, чтобы обеспечить себе максимальную гибкость работы
- > Интеллектуальные шаги приготовления для идеальной выпечки
- > Индивидуальное программирование перетаскиванием до 1 200 программ приготовления, включающих в себя до 12 шагов.
- > Простота переноса программ приготовления на другие аппараты по надежному облачному соединению ConnectedCooking или через USB-накопитель
- > Инструмент автоматического планирования и контроля iProductionManager обеспечивает оптимальную организацию нескольких процессов приготовления и смешанную загрузку. Автоматически закрывает пробелы в планировании. Автоматически планирует время и расход энергии, приготовление к заданному времени, позволяя начинать и заканчивать приготовление в то же время.
- > Автоматическое возобновление и оптимальное завершение процесса приготовления независимо от перебоев в подаче электроэнергии менее чем на 15 минут
- > Интеллектуальная система очистки предлагает программы очистки и необходимое количество средств по уходу в зависимости от степени загрязнения аппарата
- > Отображается текущий статус очистки и удаления накипи
- > Конденсационные вытяжные зонты с автоматическим увеличением мощности вытяжки при открытии двери рабочей камеры. Зонты опционально доступны в предварительно смонтированном виде.

Функции 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 с возможностью выбора дополнительного быстрого охлаждения с экономией воды
- > Термозонд с 6 точками измерения и автоматическим исправлением ошибок в случае обнаружения неправильного положения
Опциональное позиционирующее устройство для мягких или очень маленьких блюд (аксессуар)
- > Метод приготовления Дельта-Т обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- > Точная подача пара, количество воды регулируется на 4 уровнях, регулируемые в диапазоне температур от 30 °C до 260 °C для режима сухого жара или комбинации пара и сухого жара
- > 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
- > Возможность выбора отображения времени в формате 24 часа или 12 часов
- > Часы реального времени, 24 часа с автоматическим переходом с летнего на зимнее время при подключении ConnectedCooking
- > Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления
- > 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
- > Контактная температура рабочей камеры не превышает 73 °C
- > Использование очищающих таблеток Active Green и Care (твердое чистящее средство) для максимальной безопасности работы
- > Хранение и вывод HACCP-данных через интерфейс USB или опциональное хранение и управление в облачном сетевом решении ConnectedCooking
- > Протестировано в соответствии с национальными и международными стандартами работы без присмотра
- > Максимальная высота уровня не превышает 1,6 м при использовании одной из подставок RATIONAL
- > Эргономичная ручка дверцы с правой / левой навеской и функцией доводчика

Объединение в сеть

- > Встроенный Ethernet-интерфейс с защищенным IP для проводного соединения с облачным сетевым решением ConnectedCooking
- > Встроенный WLAN-интерфейс для беспроводного соединения с облачным сетевым решением ConnectedCooking
- > Встроенный USB-интерфейс для локальной передачи данных
- > Централизованное управление аппаратом, управление рецептом, корзиной и программами, данными HACCP, управление техническим обслуживанием с помощью облачного сетевого решения ConnectedCooking

Очистка и уход

- > Независимая от наличия давления в сети автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором
- > 9 программ бесконтрольной очистки, включая ночную, с автоматической очисткой и удалением накипи в парогенераторах
- > Быстрая очистка менее чем за 30 минут для практически беспрерывного гигиеничного производства
- > Автоматический процесс безопасности в случае отключения энергии с удалением чистящих средств из рабочей камеры и в случае прерывания очистки
- > Использование не содержащих фосфата и фосфора таблеток для очистки Active-Green и Care

- > Гигиеничная напольная установка обеспечивает простую и безопасную очистку
- > Трехслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися стеклами для легкой 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
- > Возможность контроля автоматической очистки помощью облачного сетевого решения ConnectedCooking

Управление

- > Цветной TFT-дисплей 9 дюйма и емкостный сенсорный экран с высокой разрешающей способностью интуитивно понятными символами обеспечивают простое интуитивно понятное управление жестами касания и смахивания
- > Звуковые запросы и визуальная индикация при необходимости вмешательства пользователя
- > Центральный регулятор с функцией «Push» для интуитивного выбора и подтверждения ввода данных
- > Отображение интерфейса и справки на одном из более 55 языков
- > Основные предпочтения приготовления региональной кухни можно выбирать независимо от выбранного языка аппарата. Возможен выбор другой региональной кухни
- > Возможность выбора и запуска программы специально отрегулированных параметров приготовления для международных и национальных блюд независимо от выбранного языка
- > Комплексная функция поиска по всем путям приготовления, примерам применения и настройкам
- > Контекстно-зависимая справка всегда отображает актуальное содержание в зависимости от текущего отображения экрана
- > Запуск примеров применения из справки
- > Простота выбора путей приготовления в 7 режимах работы и / или 4 способах приготовления
- > Кокпит-функция для отображения информации в процессе выполнения пути приготовления
- > Индивидуальная настройка и контроля профилей пользователей и прав доступа во избежание ошибок оператора
- > Интерактивные сообщения о путях приготовления, указания по процессу, интеллектуальные функции и предупреждения в Messenger

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
- > Напольный и настенный монтаж с расстоянием от стены всего в 10 мм (0,4 дюйма) благодаря соединению в цокольной зоне
- > Сервисно-диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений, функция самодиагностики для активной проверки функций аппарата
- > Удаленная диагностика с помощью ConnectedCooking сертифицированными сервисными партнерами компании RATIONAL
- > 2-летняя гарантия RATIONAL, вкл. детали, работу и поездку**
- > Рекомендуется регулярное обслуживание. Обслуживание в соответствии с рекомендациями производителя может осуществлять сервисный партнер компании RATIONAL

* Детали указаны в руководстве по монтажу и руководстве планировщика

** Условия действия гарантии описаны в гарантии производителя RATIONAL на сайте www.rational-online.com

Опции

- > Дверца с левой навеской
- > MagineLine — Исполнение для флота
- > Подключение к установке оптимизации энергопотребления
- > Подключение к надзору за производством (безпотенциальный контакт)
- > Безопасный замок дверцы
- > Исполнение без WLAN-оснащения

Технические характеристики

Размеры и вес

Размеры (Ш x В x Г)	
Кухонный аппарат (корпус)	655 x 567 x 555 мм
Кухонный аппарат (всего)	655 x 594 x 621 мм
Кухонный аппарат с упаковкой	900 x 770 x 950 мм
Макс. рабочая высота верхнего уровня	≤ 1,60 м

*при использовании соответствующей подставки RATIONAL

Вес	
Макс. количество загрузки / уровень	3,33 кг
Макс. общее количество загрузки	20 кг
Вес электроаппарата без упаковки	67 кг
Вес электроаппарата с упаковкой	76 кг

Условия подключения электро

Напряжение 3 NAC 400 В	
Параметры подключения электро	5,7 кВт
Мощность в режиме «Пар»	5,4 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	5,4 кВт
Предохранители	10 А
Тип RCD	F
Напряжение 3 AC 220 В	
Параметры подключения электро	5,3 кВт
Мощность в режиме «Пар»	5 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	5 кВт

> 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.
- > Соблюдайте 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.
- > Для использования ConnectedCooking на месте установки необходима сетевая штепсельная розетка RJ45 или возможность подключения к сети WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Для оптимальной эффективности необходимо обеспечить скорость передачи данных минимум 100 Мбит/с.

Допуски



Предохранители	20 А
Тип RCD	B
Напряжение 1 NAC 230 В	
Параметры подключения электро	5,3 кВт
Мощность в режиме «Пар»	5 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	5 кВт
Предохранители	25 А
Тип RCD	F

Условия подключения воды

Подача воды (напорный шланг)	3/4 "
Давление воды (давление потока)	1,0 - 6,0 бар
Сливная труба	DN 40
Мин. / макс. интенсивность расхода	5 л/мин.

Условия подключения отвода воздуха и термическая нагрузка

Скрытая тепловая нагрузка	283 Вт
Ощутимая теплоотдача	375 Вт
Уровень шума	52 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	мин. 10 мм	мин. 10 мм	мин. 10 мм