

## iCombi<sup>®</sup> Classic 6-1 / 1 E / G



### Kapasitet

- > Uttagbar GN rack med avstand på 68 mm mellom skinnene
- > Bredt utvalg av tilbehør til forskjellige kokeprosesser som grilling, braisering eller steking
- > Tilpasset 60/40 Brett

### Kombi-damper-modus

- > Damp 30°C - 130°C
- > Stek 30°C - 300°C
- > Kombi 30°C - 300°C

### ClimaPlus

- > Klimastyring - måling og kontroll av fuktighet
- > Fuktighetsjustering i trinn på 10%

### Betegnelse

- > Kombidamper i samsvar med DIN 18866 for de fleste tilberedningsmetoder som brukes i kommersielle kjøkken for valgfri bruk av damp og konveksjon, hver for seg, suksessivt eller sammen.

### Beskrivelse av enhet og funksjoner

#### Matlagingsfunksjoner

- > ClimaPlus: Aktiv klimastyring i kokekammeret, som kontinuerlig måler og regulerer fuktigheten og sikrer effektiv avfuktning med høy produktivitet, kokekvalitet og lavt energiforbruk. Fuktigheten er satt i trinn på 10% og kan spores på den digitale skjermen for nøyaktig manuell matlagning.
- > Dynamisk luftsirkulasjon i kokekammeret på grunn av det reverserende viftehjulet med fem manuelt justerbare viftehjulshastigheter. Den optimale energitilførselen resulterer i optimal effektivitet og korte tilberedningstider.
- > Effektiv dampgenerator for optimal damp tilførsel selv ved lave temperaturer under 100 ° C
- > Integreert, vedlikeholdsfritt fettutskillingsystem uten ekstra fettfilter
- > Avkjølingsfunksjon for rask avkjøling av ovnskammeret ved hjelp av et viftehjul
- > Måling av kjernetemperatur ved hjelp av en kjernetempertursensor og valgfritt posisjonshjelpemiddel (tilbehør)
- > Delta-T matlagning for spesielt skånsom tilberedning med minimalt svinn
- > Digital temperaturvisning justerbar i ° C eller ° F, visning av ønskede og faktiske verdier
- > Digital visning av kokekammerets fuktighet og tid, visning av ønskede og faktiske verdier
- > Individuell programmering av opptil 100 enkelt- eller flertrinns programmer med opptil 12 trinn
- > Individuell justering av innstillingene tid, temperatur og fuktighet i programmet under drift
- > Enkel overføring av programmer til andre enheter med en USB-pinne
- > Integreert håndduj med automatisk retur og justerbar type ståle
- > Energibesparende LED-belysning med lang levetid i kokekammeret med høy fargegjengivelse for god kontroll av produktene under tilberedning
- > Gratis support telefon for spørsmål angående tilberedning og enheten (ChefLine)

#### Sikkerhet

- > Elektronisk sikkerhets temperaturbegrenser for dampgenerator og varmluft
- > Integreert brems på vifte
- > Bruk av Active Green-rengjøringsstabletter og Care-tabletter (faststoffrenser) for optimal arbeidssikkerhet
- > HACCP-dataminne og utgang via USB
- > Testet i henhold til nasjonale og internasjonale standarder for drift uten tilsyn
- > Maksimal rackhøyde ikke høyere enn 1,6 m når du bruker RATIONAL stativ
- > Ergonomisk dørhåndtak med høyre / venstre åpning og dørlukking

#### Nettverk

- > Integreert, IP-beskyttet USB-grensesnitt for lokal datautveksling
- > Valgfritt integreert, IP-beskyttet Ethernet-grensesnitt
- > Valgfritt integreert WLAN-grensesnitt (inkludert Ethernet-grensesnitt)

#### Rengjøring og vedlikehold

- > Automatisk rengjørings- og pleiesystem for ovnsrom og dampgenerator
- > Vedlikehold: Automatisk rengjøring og avkalking av dampgenerator
- > 4 forskjellige rengjøringsprogrammer også over natten, uten tilsyn
- > Enkel og intuitiv betjening av rengjøringsprogrammene: Visning av valgt rengjøringsprogram, anbefalt mengde tabletter og gjenværende rengjøringsstid
- > Sikker fullføring av rengjøring etter strømbrytning
- > Bruk av fosfat- og fosforfrie Active Green-rengjøringsstabletter og Care-tabletter
- > Hygienisk installasjon på gulvet uten føtter for enkel og sikker rengjøring
- > Ovnsdør med ventilert dobbelt glassrute og hengslet innerrute for enkel rengjøring
- > Materiale i og utenfor rustfritt stål DIN 1.4301, sømløst hygienisk kokekammer med avrundede hjørner og optimalisert luftstrøm
- > Enkel og sikker ekstern rengjøring på grunn av overflater på glass og rustfritt stål samt beskyttelse mot vannstråler fra alle retninger på grunn av beskyttelsesklasse IPX5

#### Bruk

- > 4,3 tommer TFT-fargeskjerm og myke taster for enkel, intuitiv betjening. Driftsmodus og funksjoner er optisk fremhevet
- > Enkel betjening og eksakte innstillinger på grunn av det sentrale innstillingshjulet med trykkfunksjon
- > Akustisk signal og visuell visning når brukerintervensjon er nødvendig

> Os / kondensasjonshetter (tilbehør) med behov tilpasning av effektivitet og overføring av servicemeldinger.

### **Installasjon, vedlikehold og miljø**

- > Profesjonell installasjon av sertifiserte teknikere anbefalt av RATIONAL
- > Fast avløpsvannstilkobling som oppfyller SVGW-kravene er tillatt
- > Tilpasning til installasjonsstedet (høyde over havet) med automatisk kalibrering
- > Installasjon uten vannmyknere og uten ytterligere manuell avkalking er mulig
- > Installasjon flukter med gulv og vegg ved tilkobling i basisområdet \*
- > Dobbel glass i døra med varmereflekterende spesialbelegg for minimalt energitap
- > Servicediagnosesystem med automatisk visning av servicemeldinger
- > Regelmessig vedlikehold anbefales. Vedlikehold i henhold til produsentens anbefalinger er tilgjengelig fra RATIONAL servicepartnere
- > RATIONAL 2 års garanti \*\* på nye enheter (inkludert deler, arbeid og reise)
- > \* For detaljer, se installasjons- eller designerhåndboken
- > \*\* Vilkår og betingelser gjelder, se produsentens garantipolicy på nettstedet [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

### **alternativer**

- > Ovnstdør med venstre hengslet åpning
- > MarineLine - Marine design
- > SecurityLine - fengsels- og sikkerhetsversjon
- > MobilityLine - Mobildesign (kan bestilles som separat tilbehør)
- > HeavyDutyLine – designet for hardt bruk
- > Integrert fettavløp
- > Mobilt ovnstativ
- > Sikkerhetsdørlås
- > Wifi for tilkobling av en ekstern signalenhet
- > Kontrollpanel beskyttelse
- > Låsbart kontrollpanel
- > Mulighet til å koble til et energioptimaliseringsystem
- > Integrert, IP-beskyttet Ethernet-grensesnitt

## Tekniske spesifikasjoner

### Mål og vekt

Mål (B x D x H)	
Ovn (kropp)	850 x 775 x 754 mm
Ovn (komplett)	850 x 842 x 804 mm
Ovn med emballasje	935 x 955 x 960 mm
Maksimal arbeidshøyde på arbeidshøyden *	≤ 1,60 moh

\* med bruk av en passende RATIONAL base frame

Vekt	
Maksimal lastemengde / stativ	5 kg
Maksimum lastebelastning	30 kg
Vekt elektrisk enhet uten emballasje	93 kg
Vekt elektrisk enhet med emballasje	111 kg
Vekt gassenhet uten emballasje	101 kg
Vekt gassenhet med emballasje	119 kg

### Tilkoblingskrav elektrisk

Spenning 3 NAC 400 V	
Elektrisk tilkoblet belastning	10,8 kW
Dampmodusutgang	9 kW
Konveksjonsmodus utgang	10,25 kW
Sikring	16 A
RCD-modell	F
Spenning 1 NAC 230 V	
Elektrisk tilkoblet belastning	10,8 kW
Dampmodusutgang	9 kW
Konveksjonsmodus utgang	10,25 kW
Sikring	50 A
RCD-modell	F

### Tilkoblingskrav gass

LPG G30	
Total nominell termisk belastning	13,5 kW
Nominell dampmodus for termisk belastning	12,5 kW

Nominell termisk belastningskonveksjon modus	13,5 kW
Nødvendig tilkobling flyttrykk	25-57,5 mbar
Naturgass H G20	
Total nominell termisk belastning	13 kW
Nominell dampmodus for termisk belastning	12 kW
Nominell termisk belastningskonveksjon modus	13 kW
Nødvendig tilkobling flyttrykk	18-25 mbar

Gassforsyning / tilkobling: 3/4 "

Andre gasstyper og spenninger på forespørsel

### Tilkoblingskrav gass

Spenning 1 NAC 230 V	
Tilkoblet laster bensin	0,6 kW
Sikring	16 A
RCD-modell	F

### Tilkoblingsbehov vann

Vanninntak (trykkslange) respektive	3/4 "
Vanntrykk (strømningstrykk) gjenhenholdsvis	1,0 - 6,0 bar
Vannuttak henholdsvis	DN 50
Maksimal strømningshastighet per kokesystem	12 l / min
tem	

### Tilkoblingsforhold avgasser og termisk belastning

Latent varmelast	569 W
Fornuftig varmeeffekt	680 W
Støynivå (elektrisk)	55 dBA
Støynivå (gass)	60 dBA

### Data for tilkoblingskrav

LAN data grensesnitt	RJ45
WiFi data grensesnitt	IEEE 802.11 a / g / n

### Minste avstander under installasjonen

Minimum klar- ance	Venstre	Tilbake	Ikke sant
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

> Omfattende teknisk informasjon om kjøkkenplanlegging og enhetsinstallasjon finner du i planhåndboken eller i installasjonsinstruksjonene på vår bedriftskundeportal.

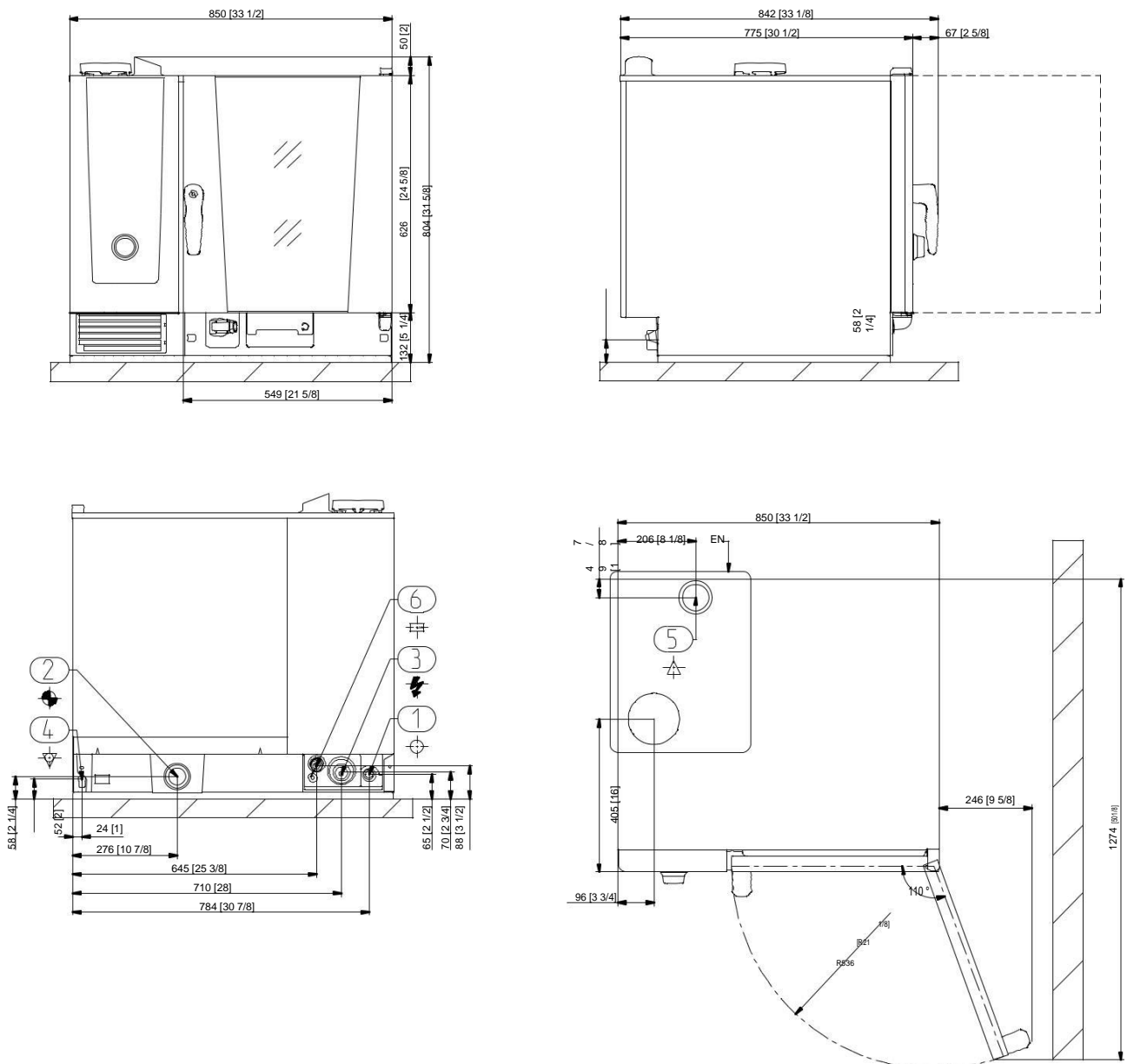
### Installasjonsbetingelser

- > Hvis varmekilder er installert på venstre side av enheten, må minimum avstand til varmekilden være 350 mm.
- > Spesifikke nasjonale og regionale standarder og forskrifter som gjelder installasjon og drift av kommersielle kokeapparater må overholdes. De lokale standardene og forskriftene for ventilasjonssystemer må overholdes.

### sertifiseringer

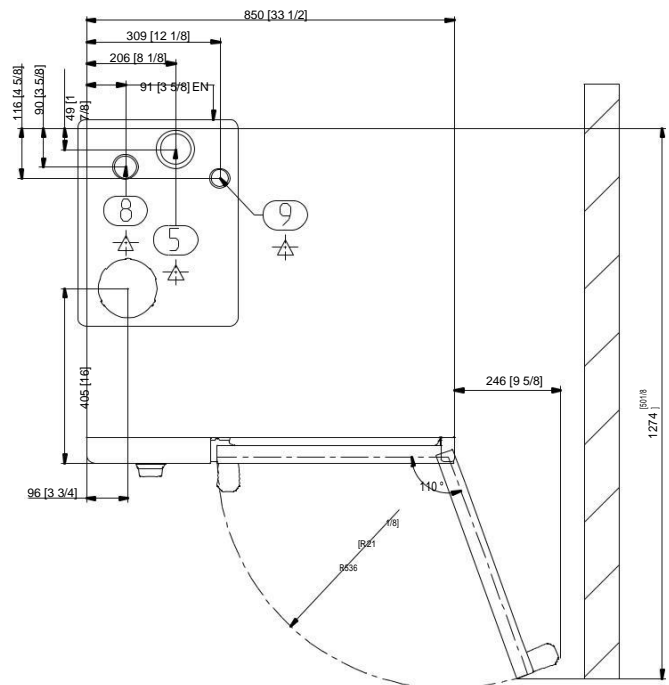
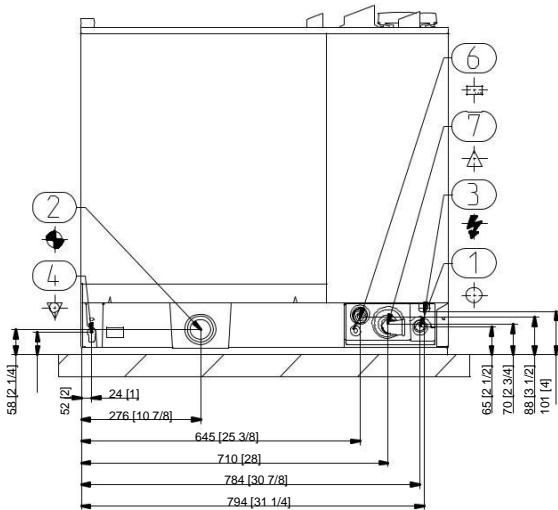
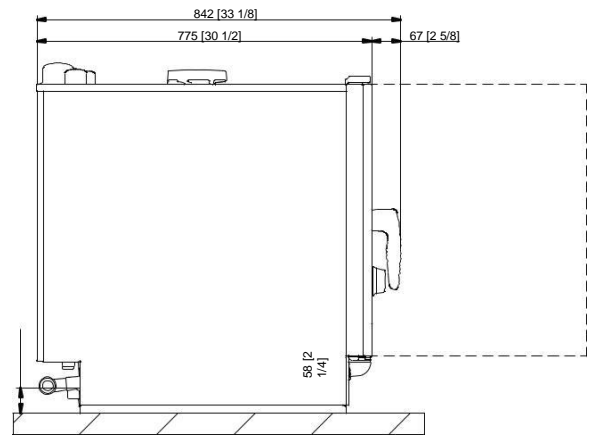
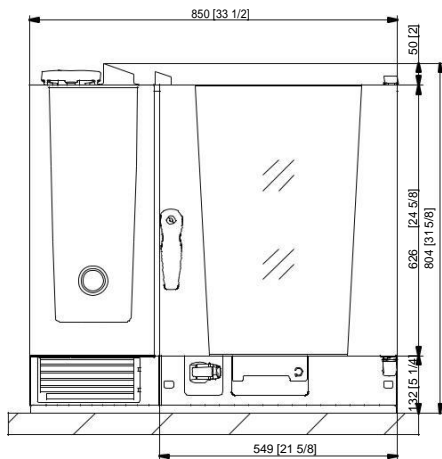


## Teknisk tegning Elektrisk



1	Vanninntak
2	Avløp
3	Elektrisk forbindelse
4	Jorings utligning
5	Ventilasjonsrør
6	Ethernet-grensesnitt

## Teknisk tegning Gass



1	Vanninntak
2	Vannuttak
3	Elektrisk forbindelse
4	Jorings utligning
5	Ventilasjonsrør
6	Ethernet-grensesnitt
7	Gassforbindelse
8	Eksosrørgass (damp)
9	Eksosrørgass (varm luft)

## Tilbehør

Tilbehør	Artikkel nummer
RATIONAL Active Green-rengjøringsstabletter - garanterer den beste rengjøringsytelsen	
RATIONAL Care-tabletter - forhindrer effektivt kalkavleiringer	
1-punkts kjernetemperaturprobe med USB-tilkobling	
Sous-vide kjernetemperaturprobe som kan kobles til eksternt med USB-tilkobling	
Enhetsinstallasjonssett	
Veggmonteringssett for 6-1 / 1 enheter	
Sokkelrammer i forskjellige utførelser - standard, med hjul eller fester av rustfritt stål	
Utjevningssett for å kompensere for høydeforskjeller og stigninger i bord- og gulvinstallasjon	
Mobilsett med ruller og høydejustering for gulvinstallasjon	
Mobile ovnsvogner og tallerkenvogner - for enkel lastning utenfor enheten	
Etterbehandlingssystemer for banketter	
Innkjøringsskinne for mobile stativer og platehyller	
Transportvogner for mobile ovnstativ og tallerkenvogner - standard og høydejusterbar	
Combi-Duo-sett - for å bygge en Combi-Duo for gass eller elektriske enheter	
Varmeskjold - for å installere en enhet ved siden av en varmekilde, f.eks. En grill	
Kondensasjonsbryter - for å lede damp og damp inn i eksisterende avtrekk	
Avtrekkshette - bare for elektriske enheter	
UltraVent Plus kondenshette - bare for elektriske enheter	
UltraVent kondenshette - bare for elektriske enheter	
Ytterligere støtsikringsselementer for HeavyDutyLine	
RATIONAL USB-pinne - for sikker overføring av kokeprogrammer og HACCP-data	
VarioSmoker	

For å oppnå et optimalt matlagingsresultat, vil du finne et bredt utvalg av tilbehør til matlaging og informasjon om tilleggsutstyr i tilbehørsbrosjyren, fra din distributør eller hos [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

	RATIONAL NORGE AS
	Frysjeveien 33B, 0411 Oslo
	Tlf. 22 70 10 00
	Faks 22 70 10 29
	E-post: <a href="mailto:post@rational.no">post@rational.no</a>
	Besøk oss på internett: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a>