

iCombi[®] Classic 20-1 / 1 E / G



Kapasitet

- > Mobilvogn med 65 mm innsatsavstand og doble hjul
- > Håndtakholder for håndtak til vogn
- > Bredt utvalg av tilbehør til forskjellige typer tilberedning som grilling, braisering eller steking
- > Tilpasset 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN-tilbehør

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 storkjøkken for valgfri bruk av damp og konveksjon, hver for seg, suksessivt eller i kombinasjon.

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 matlaging.
- > Dynamisk luftturbulens i kokekammeret på grunn av tre reverserende viftehjul med fem manuelt programmerbare viftehastigheter. Den optimale energitilførselen resulterer i en høy grad av ensartethet og korte steketider.
- > Effektiv dampgenerator for optimal dampytelse selv ved lave temperaturer under 100 °C
- > Integreert, vedlikeholdsfritt fettutskillingssystem uten ekstra fettfilter
- > Avkjølingsfunksjon for rask avkjøling av kokekammeret ved hjelp av et viftehjul
- > Måling av kjernetemperatur ved hjelp av en kjernetempersensoren og valgfritt posisjonshjelpemiddel (tilbehør)
- > Delta-T matlaging for spesielt skånsom tilberedning med minimalt matlagingstap
- > Digital temperaturvisning justerbar i °C eller °F, visning av mål og faktiske verdier
- > Digital visning av kokekammerets fuktighet og tid, visning av mål 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 tilberedning
- > Enkel overføring av kokeprogrammer til andre enheter med en USB-pinne
- > Integreert håndduj med automatisk retur og justerbar type stråle
- > Energibesparende LED-belysning med lang levetid i ovnskammeret med høy fargegjengivelse for god kontroll under tilberedning
- > Gratis support for spørsmål angående tilberedning og enheten (ChefLine)

Sikkerhet

- > Elektronisk sikkerhets temperaturbegrenser for dampgenerator og varmeluft
- > Integreert brems på viftehjul
- > 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 1,60 m ved bruk av RATIONAL vogn med 20 skinner, skinneavstand 62 mm (utelatelse av USPHS-godkjenning)

Nettverk

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

Rengjøring og stell

- > Trykkavhengig automatisk rengjørings- og pleiesystem for ikke-strømnettet for kokeskap og dampgenerator
- > Omsorgssystem: Automatisk rengjøring og avkalking av dampgenerator
- > 4 forskjellige rengjøringsprogrammer for ikke-overvåket rengjøring, også over natten
- > Enkel og intuitiv betjening av rengjøringsprogrammene: Visning av valgt rengjøringsprogram, anbefalt mengde faner og gjenværende rengjøringstid
- > Sikker fullføring av rengjøring etter strømbrytning med vaskemiddelfritt kokekammer
- > Bruk av fosfat- og fosforfrie Active Green-rengjøringsstapper og pleiepost
- > Enhetsdør med ventileret dobbelt glassrute og svingbar 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 handling er nødvendig

> Os/kondensasjonshetter (tilbehør) med behov tilpasning av effekt 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
- > Installert i flukt med vegger *
- > Dobbel glass i dør med integrert tetningsmekanisme 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

alternativer

- > MarineLine - Marine design
- > SecurityLine - fengsels- og sikkerhetsversjon
- > MobilityLine - Mobildesign (kan bestilles som separat tilbehør)
- > HeavyDutyLine – designet for hardt bruk
- > Integrert fettavløp
- > Sikkerhetsdørlås
- > Potensialfri kontakt for tilkobling av en ekstern signalenhet
- > Kontrollpanel beskyttelse
- > Låsbart kontrollpanel
- > Mulighet til å koble til et energioptimaliseringssystem
- > Integrert, IP-beskyttet Ethernet-grensesnitt

Tekniske spesifikasjoner

Mål og vekt

Mål (B x D x H)	
Ovn (kropp)	877 x 847 x 1807 mm
Ovn (komplett)	877 x 913x1872 mm
Ovn med emballasje	1008 x 1013 x 2043 mm
Maksimal arbeidshøyde på arbeidshøyden *	≤ 1,60 moh

* med bruk av RATIONAL mobilovnsstativ modell 20-1 / 1 med 20 stativer, skinneavstand 62 mm

Vekt	
Maksimal lastemengde / stativ	4,5 kg
Maksimum lastebelastning	90 kg
Vekt elektrisk enhet uten emballasje	231 kg
Vekt elektrisk enhet med emballasje	268 kg
Vekt gassenhet uten emballasje	276 kg
Vekt gassenhet med emballasje	313 kg

Tilkoblingskrav elektrisk

Spenning 3 NAC 400 V	
Elektrisk tilkoblet belastning	37,2 kW
Dampmodusutgang	36 kW
Konveksjonsmodus utgang	36 kW
Sikring	63 A
Tilkoblingsimpedans	0,09 Ω
RCD-modell	F
Spenning 3 AC 220 V	
Elektrisk tilkoblet belastning	34,1 kW
Dampmodusutgang	32,94 kW
Konveksjonsmodus utgang	32,94 kW
Sikring	100 A
Tilkoblingsimpedans	0,09 Ω
RCD-modell	B

Tilkoblingskrav gass

LPG G30	
Total nominell termisk belastning	44 kW
Nominell dampmodus for termisk belastning	40 kW

Nominell termisk belastningskonveksjon modus	44 kW
Nødvendig tilkobling flyttrykk	25-57,5 mbar
Naturgass H G20	
Total nominell termisk belastning	42 kW
Nominell dampmodus for termisk belastning	38 kW
Nominell termisk belastningskonveksjon modus	42 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	1,3 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	1902 W
Fornuftig varmeeffekt	2531 W
Støynivå (elektrisk)	60 dBA
Støynivå (gass)	65 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.

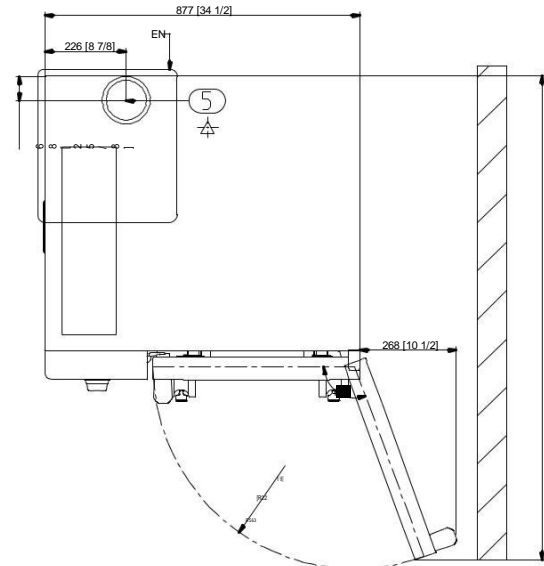
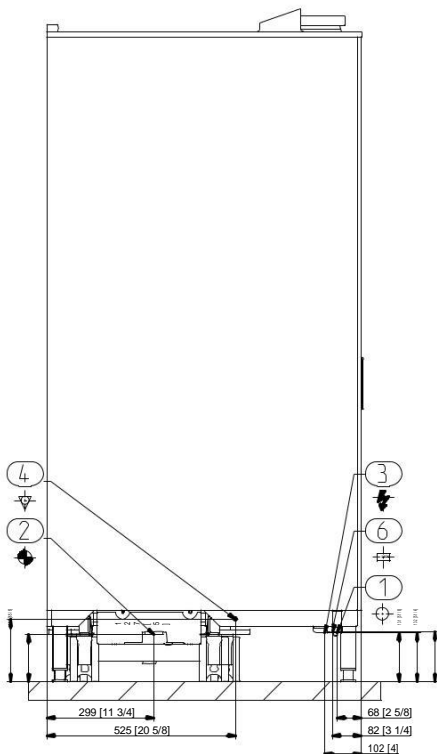
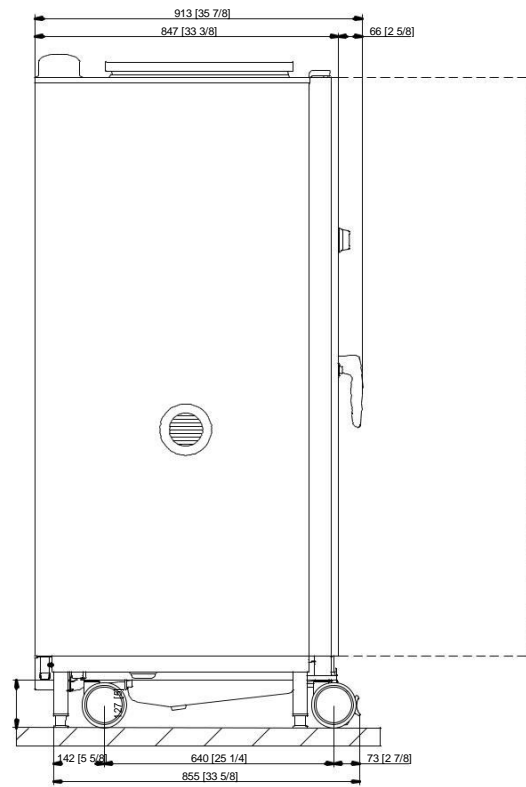
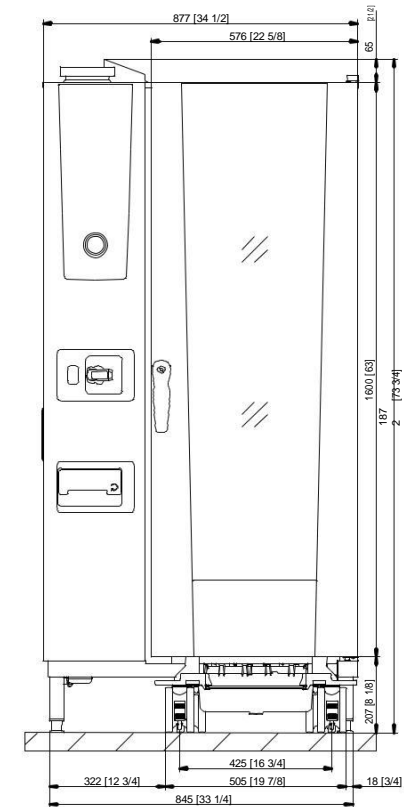
Installasjonsbetingelser

- > Hvis varmekilder er installert på venstre side av enheten, må minimum avstand til varmekilde 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

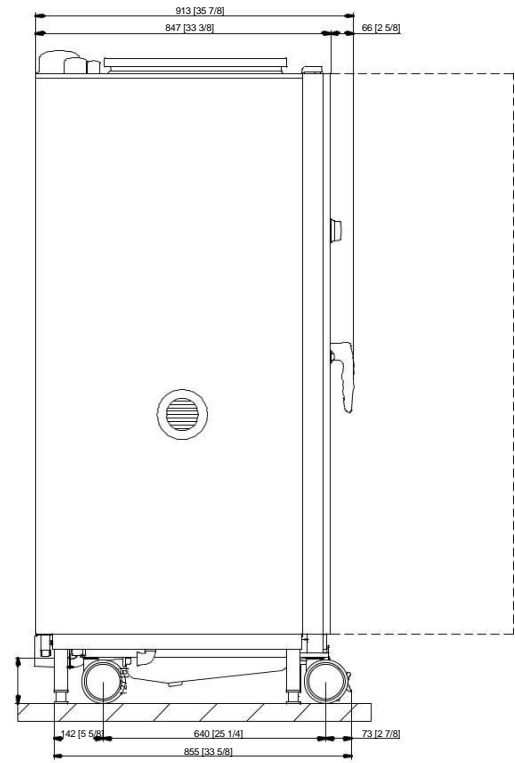
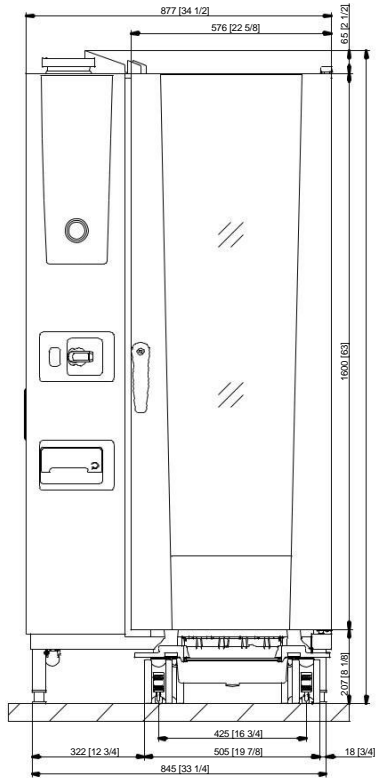


Teknisk tegning Elektrisk

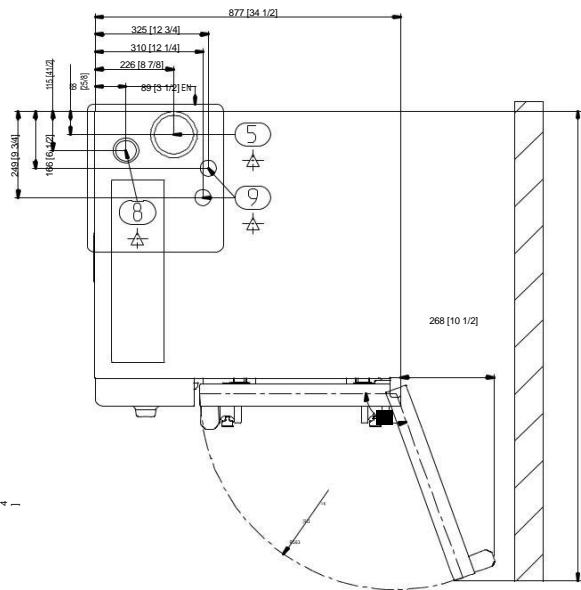
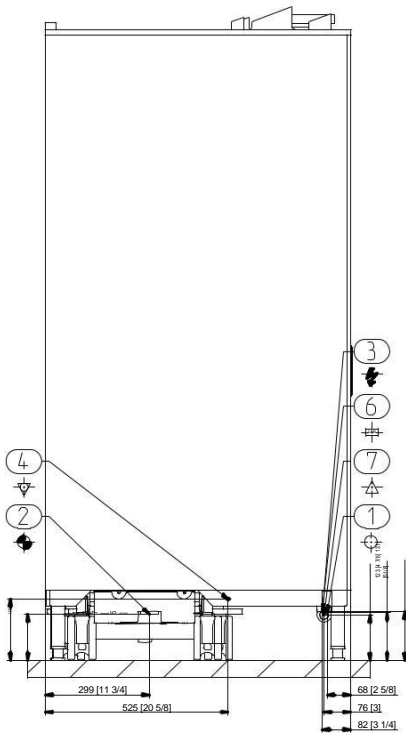


1	Vanninntak
2	Avløp
3	Elektrisk tilkobling
4	Utjevnings jording
5	Ventilasjonsrør
6	Ethernet-grensesnitt

Teknisk tegning Gass



1
8
7
2 [73.34]



1
3
4
5
7
4
1

mak
elec
hinc
airh
airg
gas

1	Vanninntak
2	Avløp
3	Elektrisk forbindelse
4	Utjevnings jording
7	Gassforbindelse
5	Ventilasjonsrør
6	Ethernet-grensesnitt
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 som kan kobles til eksternt med USB	
Sous-vide kjernetemperaturprobe som kan kobles til eksternt med USB	
Enhetsinstallasjonssett	
Mobile ovnsvogner og tallerkenvogner - for enkel lastning utenfor enheten	
Etterbehandlingssystemer for banketter	
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	
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

	RATIONAL NORGE AS
	Frysjaveien 33B, 0411 Oslo
	Tlf. 22 70 10 00
	Faks 22 70 10 29
	E-post: post@rational.no
	Besøk oss på internett: www.rational-online.com