

Bilgi formu

iCombi® Pro 6-1/1 E/G



Kapasite

- > 6 boylamasına raf, 1/1 GN aksesuarları için
- > Çıkarılabilen standart tepsi rafıkları, 68 mm raf mesafeli
- > Izgara, kendi suyunda pişirme ve fırında pişirme gibi çeşitli pişirme yöntemleri için geniş ürün yelpazeli aksesuarlar
- > 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 GN aksesuarları ve isteğe bağlı pastane normuna uygun aksesuarlar ile (400 x 600 mm) kullanım için

Buharlı kombi fırın modu

- > 30 °C – 130 °C aralığında buharda pişirme
- > 30 °C – 300 °C aralığında sıcak hava
- > Buhar ve sıcak hava kombinasyonu 30 °C – 300 °C

Açıklama

Akıllı, ağ bağlantılı pişirme sistemi, kümes hayvanları, et, balık, yumurtalı yemekler/tatlılar, garnitürler/sebzeler, hamur işleri ve Finishing işletim modları ve kızartma, pişirme, fırında pişirme ve ızgara pişirme yöntemleri ile.

- > DIN 18866 (manüel modda) uyarınca buharlı kombi fırın.
 - > Profesyonel mutfakta kullanılan pişirme yöntemlerinin çoğu için.
 - > Buhar ve sıcak havanın tek tek, arka arkaya veya kombine kullanımı için.
- Şu akıllı asistanlar mevcuttur:

Akıllı asistan

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

iDensityControl sistemi, iCombi Pro ünitesinin akıllı iklim yönetimidir. Sensörler, yüksek performans ısıtma sistemi ve taze buhar jeneratörü ve ayrıca aktif nem alma fonksiyonunun işbirliği sayesinde daima uygun pişirme kabini iklimi kullanıma sunulur. Akıllı hava sirkülasyonu gıda maddesinin içine en iyi enerji aktarımını sağlar. Böylece yüksek yemek kalitesinde olağanüstü verimlilik, homojenlik ve minimum enerji tüketimi sağlanır.

iCookingSuite

iCookingSuite, iCombi Pro ünitesindeki akıllı pişirme sistemidir. Kullanıcı başlangıçta, malzemeye göre 7 işletim modu ve 4 pişirme yöntemi arasından seçim yaparak pişirme yöntemini belirler. İstenen pişirme sonucu da kullanıcı tarafından belirtilir. Ünite, kızanıklık seviyesini ve pişirme derecesi ayarlarını önerir. Akıllı sensörler yemeklerin büyüklüğünü, miktarını ve durumunu algılar. Pişirme sürecinin hangi aşamasına gelindiğine bağlı olarak sıcaklık, pişirme haznesi iklimi, hava hızı ve pişirme süresi gibi önemli bütün pişirme parametreleri saniyesi saniyesine ayarlanır. Mümkün olan en iyi kalitede ve en kısa sürede istediğiniz sonucu ulaşılır. İsterseniz pişirme sürecine müdahale ederek pişirme sonucu üzerinde değişiklik yapabilirsiniz. Kullanıcı istediği zaman iProductionManager moduna veya manuel moda geçiş yapabilir. iCookingSuite sayesinde kolayca ve kontrol zahmetine girmeden, standartlaştırılmış yemek kalitesinde süreden, malzemeden ve enerjiden tasarruf edebilirsiniz.

iProductionManager

iProductionManager, üretim sürecini akıllı ve esnek şekilde organize eder. Buna ürünleri aynı anda farklı raflarda hazırlayabilme, optimum yemek sırası ve pişirme süreçlerinin denetlenmesi dahildir. iProductionManager uyarılarla yemeklerin koyulması veya çıkarılması sırasında destek sağlar. Mutfak sürecine göre bonlar (her kat için 2) serbest konumlandırılabilir veya belli bir hedef süreye ayarlanabilir. Buna uygun olarak iProductionManager yemek sırasını düzenler ve otomatik olarak doğru ayarları yapar. Kullanıcı yemeklerin enerji tasarrufuna veya zaman tasarrufuna göre pişirilmesini belirler. Basit denetleme faaliyetleri ortadan kalkar, çalışma süresi ve enerji tasarrufu sağlanır.

iCareSystem

iCareSystem, iCombi Pro ünitesinin akıllı temizlik ve kireç giderme sistemidir. Güncel kirlenme ve kireçlenme seviyesini tespit eder ve 9 temizlik programı arasından ideal temizlik kademesini ve ayrıca kimyasal miktarını önerir. Ultra hızlı ara temizlik iCombi Pro ünitesini sadece 12 dakika içinde temizler, tüm temizlik programları gözetim altında tutulmadan gece yürütülebilir. İstendiğinde cihaz akabinde otomatik olarak kapanır. Düşük su, enerji ve fosfat içermeyen bakım ürünleri tüketimiyle iCareSystem özellikle tasarruflu ve çevre dostudur. Dolayısıyla iCombi Pro üniteniz, sizin uğraşmanıza gerek kalmadan, minimum maliyetle daima hijyenik bir şekilde tertemiz oluyor. Tamamen otonom temizlik için isteğe bağlı kimyasal depolama sistemi ile.

Ünite tanımlaması ve fonksiyon özellikleri

Akıllı fonksiyonlar

- > Akıllı iklim yönetimi, yüzde hassasiyetinde nem ölçümü , nem ayarı ve nem kontrolü ile
- > Pişirme kabini içinde gerçekte ölçülen nem ayarlanabilir ve açılabilir
- > 5 fan çarkı hızı ile akıllı yönü değiştirilebilen yüksek performanslı 1 fan çarkıyla pişirme kabini içindeki dinamik hava sirkülasyonu akıllı kumanda edilir ve manuel programlanabilir
- > Tanımlı istenen sonuca, örn. kızarma ve pişirme derecesi, güvenli ve verimli ulaşmak için pişirme adımlarının otomatik uyarlanmasıyla pişirme süreçlerinin akıllı ayarı. Kullanıcı, malzeme ebadı ve yükleme miktarından bağımsız
- > Optimum pişirme sonuçlarını tekrar üretmek için Maillard tepkimesi bazında kızarmanın saniyesine kadar denetlenmesi ve hesaplanması
- > Azami esneklik için akıllı pişirme süreçlerine müdahale veya iCookingSuite'den iProductionManager'e geçiş
- > Unlu mamullerin pişirilmesine yönelik akıllı pişirme adımı
- > 12 adıma kadar içerebilen 1.200 pişirme programı sürüküle bırak fonksiyonuyla kişisel, sezgisel programlanabilir.
- > Pişirme programlarının diğer pişirme sistemlerine USB flaş bellek veya ConnectedCooking ile güvenli Cloud bağlantısıyla kolay aktarım
- > Birçok pişirme süreci ve kanışık yüklemelerin optimum organizasyonuna yönelik otomatikleştirilmiş, akıllı planlama ve kumanda aleti iProductionManager. Planlama boşluklarının otomatik kapatılması. Yemeklerin pişirilmesini aynı zamanda başlatmak veya sonlandırmak için hedef zaman girerek pişirmenin ve planlamanın otomatik zaman veya enerji optimizasyonu. Porsiyon boyutlarının hızlı bir şekilde hazırlanması için etkinleştirilebilir hız modu.
- > Yükleme ve boşaltma taleplerinin enerji tasarruflu LED aydınlatmalarla optik sinyalizasyonu
- > 15 dakikadan kısa süren elektrik kesintilerinden sonra pişirme sürecinin otomatik olarak tekrar işleme alınması ve optimum sonlandırılması
- > Akıllı temizleme sistemi, pişirme sisteminin kirlenme derecesine dayanarak temizlik programlarını ve gereken temizlik maddesi miktarını önerir
- > Güncel temizlik durumunun ve kireç giderme durumunun gösterilmesi
- > VarioSmoker (aksesuar) ünitesinin pişirme süreçleriyle akıllı kumandası
- > Yoğurturma ve hava tahliye davlumbazları (aksesuar), emme gücünün duruma göre uyarlanması ve servis mesajlarının aktarımı ile.

Pişirme fonksiyonları

- > Optimum buhar gücü için güçlü buhar jeneratörü, 100°C'nin altındaki düşük sıcaklıklarda da
- > Power-Steam fonksiyonu: Asya usulü uygulamalar için yüksek buhar güçleri seçilebilir
- > Ek yağ filtresine gerek bırakmayan, bakım gerektirmeyen, entegre yağ tahliye sistemi
- > Pişirme kabini için hızlı bir şekilde soğutulması için seçilebilen su püskürtmesiyle ek hızlı soğutma ile Cool Down (soğutma) fonksiyonu
- > 6 ölçüm noktalı merkez ısı sensörü ve hatalı yerleştirmelerde otomatik hata düzeltme. Yumuşak veya çok küçük yiyecekler için isteğe bağlı konumlandırma yardımı (aksesuar)
- > Minimum fireyle çok özenli pişirme için Delta T pişirme
- > Tam olarak nemlendirme, sıcak hava veya buhar ve sıcak hava kombinasyonu için 30 °C – 260 °C sıcaklık aralığında su miktarı 4 kademe halinde ayarlanabilir
- > Dijital sıcaklık gösterimi °C veya °F olarak ayarlanabilir, istenen değer ve gerçek değer gösterimi
- > Pişirme haznesi nemi ve zaman ile ilgili dijital gösterge, istenen ve gerçek değerler göstergesi
- > Saat formatı 24 saat formatı veya am/pm olarak ayarlanabilir
- > ConnectedCooking ile bağlantılı olarak otomatik yaz/kış saati dönüştürmeli 24 saat gerçek zaman saati
- > Tarih ve saat ayarlı otomatik başlatma zamanı ön seçimi
- > Otomatik geri çekme sistemi, püskürtme şekli duş ve tek huzme olarak ayarlanabilen entegre el duşu.
- > Yemeğin durumunun hızlı bir şekilde tespit edilmesi için pişirme kabini içinde yüksek renk yansıtımlı enerji tasarruflu, uzun ömürlü LED aydınlatmalar
- > Teknik ve uygulama desteğine yönelik sorular için ücretsiz çağrı merkezi (ChefLine)

Çalışma ve işletim güvenliği

- > Buhar jeneratörü ve sıcak hava ısıtıcısı için elektronik emniyet sıcaklık sınırlayıcısı
- > Entegre fan freni
- > Pişirme kabini kapısının maksimum 73 °C temas sıcaklığı
- > Temizlik kartuşlarının kullanılması, depolama seçeneğinin kullanılması: Optimum iş güvenliği için iCareSystem AutoDose
- > HACCP veri belleği ve USB üzerinden aktarım veya isteğe bağlı olarak bulut tabanlı ConnectedCooking ağ bağlantı çözümüyle kayıt ve yönetim
- > Gözetimsiz kullanım için ulusal ve uluslararası standartlara göre test edilmiştir
- > Maksimum raf yüksekliği RATIONAL tezgahı kullanıldığında 1,6 m'den daha yüksek değildir
- > Ergonomik kapak kulpu sağa/sola açılan ve güvenli mandallı

Ağ bağlantısı

- > Bulut tabanlı ağ bağlantısı çözümü ConnectedCooking'e kablolu bağlantı için entegre, IP korumalı Ethernet arabirimi
- > Bulut tabanlı ağ bağlantısı çözümü ConnectedCooking'e kablosuz bağlantı için entegre, WLAN arabirimi
- > Lokal veri alışverişi için entegre USB arabirimi
- > Bulut tabanlı ağ bağlantısı çözümü ConnectedCooking ile merkezi ünite yönetimi, tarif, ürün sepeti ve program yönetimi, HACCP veri yönetimi, bakım yönetimi

Temizlik ve bakım

- > Pişirme kabini ve buhar jeneratörü için su şebekesi basıncından bağımsız otomatik temizleme ve bakım sistemi
- > Gözetimsiz temizlik için 9 temizlik programı (gece de), buhar jeneratöründe kireç gidermeli ve otomatik temizlik ile
- > Neredeyse kesintisiz, hijyenik üretim için sadece 12 dakikada ultra hızlı temizlik
- > Enerji tüketimini azaltmak için temizliklerden sonra otomatik kapatma fonksiyonu
- > Yaklaşan temizlikleri hatırlatmak ya da zorunlu temizliği ayarlamak için kullanılan temizlik planı, temizlik kurallarına uyulmasını sağlar.
- > Otomatik güvenlik rutini elektrik kesintisinden sonra temizlik kesintisinden sonra da temizlik maddesiz bir pişirme kabini sağlar
- > Tabletlerde ve kartuşlarda fosfat ve fosfor içermeyen temizlik maddelerinin kullanılması.
- > iCareSystem depolama seçeneği kullanıldığında: Optimum çalışma güvenliği için kartuşlarda kimyasalların bulunması
- > Basit, güvenli temizlik için hijyenik, ayaksız zemine kurulum
- > Arkadan havalandırılmalı 3 kat camlı pişirme kabini kapısı, ısıyı yansıtan özel kaplama ve kolay temizlik için döndürülebilir camlar
- > İç ve dış malzemeler DIN 1.4301 paslanmaz çelik, yuvarlak köşeli ve optimize edilmiş hava sirkülasyonlu dikişsiz hijyen pişirme kabini

- > Cam ve paslanmaz çelik yüzeylerle basit ve güvenli dıştan temizlik ve ayrıca IPX5 koruma türü sayesinde her yönden gelen sıçrama suyuna karşı koruma
- > Bulut tabanlı ağ bağlantı çözümü ConnectedCooking üzerinden otomatik temizlik denetim seçeneği

Kumanda

- > Kolay, sezgisel kullanım için kaydırma veya sürüklemeye hareketleriyle kontrol edilen yüksek çözünürlüklü 10,1" TFT renkli ekran ve kolay anlaşılır sembollerle kapasitif dokunmatik ekran
- > Kullanıcının müdahalesi gerektiğinde sesli ve görsel uyarılar verir
- > Sezgisel seçim ve girişleri onaylamak için basma fonksiyonlu çevirmeli merkezi ayar düğmesi
- > Kullanıcı arayüzü ve yardım fonksiyonu için 55'in üstünde dil ayarlanabilir
- > Ülkeye özgü mutfağın başlıca pişirme tercihleri, kullanılan ünite dilinden bağımsız olarak seçilebilir. Ek olarak başka bir ülke mutfağı daha seçilebilir
- > Uluslararası veya ülkelere özgü yemekler için özel olarak uyarlanan pişirme parametreleri, ayarlanan ünite dilinden bağımsız olarak seçilebilir ve başlatılabilir
- > Bütün pişirme süreçleri, uygulama örnekleri ve ayarlar içinde kapsamlı arama fonksiyonu
- > Her zaman o sırada ekrandaki içerikle ilgili yardım içeriklerini gösteren, bağlama duyarlı yardım
- > Uygulama örneklerini doğrudan yardım içinden başlatma olanağı
- > 7 işletim modu ve 4 pişirme yöntemi yardımıyla basit pişirme süreci seçimi
- > Pişirme süreci içindeki işlemler hakkındaki bilgilerin görüntülenmesini sağlayan Cockpit fonksiyonu
- > Kullanım hatalarını önlemek için kullanıcı profilleri ve erişim haklarının kişiselleştirilmesi ve yönetilmesi
- > Messenger yardımıyla pişirme süreçleri, müdahale talimatları, akıllı fonksiyonlar ve uyarılar hakkında etkileşimli mesajlar
- > Opsiyonel: Temizlik zahmetine girmeden ve kimyasal maddelerle çalışmadan hijyen gereksinimlerini sağlamak için tamamen otonom temizlik (isteğe bağlı seçenek: iCareSystem AutoDose).

İsteğe bağlı seçenekler

- > Pastane normunda aksesuarlar için tepsi raflığı ve hava iletim sacı (400 x 600 mm)
- > Sola açılan pişirme kabini kapısı
- > MarineLine - Gemi modeli
- > SecurityLine - Güvenlik/cezaevi modeli
- > MobilityLine - Mobil model
- > HeavyDutyLine - Son derece dayanıklı model
- > Entegre yağ tahliyesi
- > Mobil tepsi standı paketi
- > Enerji optimizasyon sistemi bağlantısı
- > İşletim denetimine bağlantı (potansiyelsiz kontaklar)
- > Kumanda ekranı için koruma
- > Kapı emniyet kilidi
- > Kilitlenebilen kumanda ekranı
- > Entegre kimyasal depolama sistemi: iCareSystem AutoDose

Teknik spesifikasyonlar

Ölçüler ve ağırlıklar

Ölçüler (G x Y x D)	
Piştirme sistemi (gövde)	850 x 754 x 775 mm
Piştirme sistemi (toplam)	850 x 804 x 842 mm
Piştirme sistemi, ambalajlı	935 x 960 x 955 mm
En üst rafın maksimum çalışma yüksekliği*	≤ 1,60 m

*Uygun bir RATIONAL tezgahı kullanıldığında

Ağırlıklar	
Maksimum yükleme miktarı / raf	5 kg
Maksimum toplam yükleme miktarı	30 kg
Elektrikli ünite ağırlığı, ambalajsız	100 kg
Elektrikli ünite ağırlığı, ambalajlı	119 kg
Gazlı ünite ağırlığı, ambalajsız	114 kg
Gazlı ünite ağırlığı, ambalajlı	133 kg

Elektrik bağlantı şartları

Gerilim 3 NAC 400 V	
Elektrik bağlantı değerleri	10,8 kW
Güç, buharlı işletim	9 kW
Kuru hava gücü	10,25 kW
Sigorta	16 A
RCD tipi	F
Gerilim 3 AC 220 V	
Elektrik bağlantı değerleri	9,9 kW
Güç, buharlı işletim	8,23 kW
Sıcak hava gücü	9,38 kW
Sigorta	32 A
RCD tipi	B
Voltaj 1 NAC 230 V	
Giriş güçleri (elektrikli)	10,8 kW
Güç, buharlı işletim	9 kW
Kuru hava gücü	10,25 kW
Sigorta	50 A
RCD tipi	F

Bağlantı şartları, gaz

Sıvı gaz G30	
Nominal termal yük, toplam	13,5 kW

> Mutfak planlaması ve cihaz kurulumu ile ilgili kapsamlı teknik bilgileri, planlayıcı el kitabında veya kurulum kılavuzunda ticari müşteri portahımızda bulabilirsiniz.

Kurulum koşulları

- > Ünitenin sol veya sağ tarafı üzerinde ısı kaynaklarının etkisi varsa, mesafe en az 350mm olmalıdır.
- > Profesyonel piştirme cihazları hakkındaki, ülkeye özgü ve yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır. Havalandırma sistemleriyle ilgili yerel normlara ve yasal düzenlemelere uyulmalıdır.
- > ConnectedCooking sisteminin kullanılması için müşteri tarafından bir ağ prizi RJ45 veya bir WLAN'a (IEEE 802.11 a/g/n) bağlantı seçeneği öngörülmelidir. Optimum performans için en az 100 Mb/s veri hızı öngörülmelidir.

Onaylar



NSF Sertifikalı

iCombi Pro (LM100) ve iCombi Classic (LM200) NSF sertifikalıdır, NSF listesinde görülebilmektedir.

Nominal termal yük, buharlı işletim	12,5 kW
Nominal termal yük, kuru hava modu	13,5 kW
Gereken bağlantı akış basıncı	25 – 57,5 mbar
Doğalgaz H G20	
Nominal termal yük, toplam	13 kW
Nominal termal yük, buharlı işletim	12 kW
Nominal termal yük, kuru hava modu	13 kW
Gereken bağlantı akış basıncı	18 – 25 mbar

Gaz girişi/bağlantısı: 3/4"

İstek üzerine diğer gaz tipleri ve voltaj varyantları sağlanır

Bağlantı şartları, gaz

Gerilim 1 NAC 230 V	
Bağlantı değerleri, gaz	0,6 kW
Sigorta	16 A
RCD tipi	F

Su bağlantı şartları

Su girişi (basınç hortumu) her biri	3/4"
Su basıncı (akış basıncı) her biri	1,0 – 6,0 bar
Piştirme sistemi başına maksimum debi	12 lt/dakika
Su akışı, her biri	DN 50
Maksimum kısa vadeli atık su miktarı	0,4 l/sn

Sadece sıcaklığa dayanıklı atık su boruları kullanın

Bağlantı şartları, atık hava ve termal yük

Gizli termal yük	569 W
Hissedilen sıcaklık	680 W
Gürültü (elektrikli)	55 dBA
Gürültü (gazlı)	60 dBA

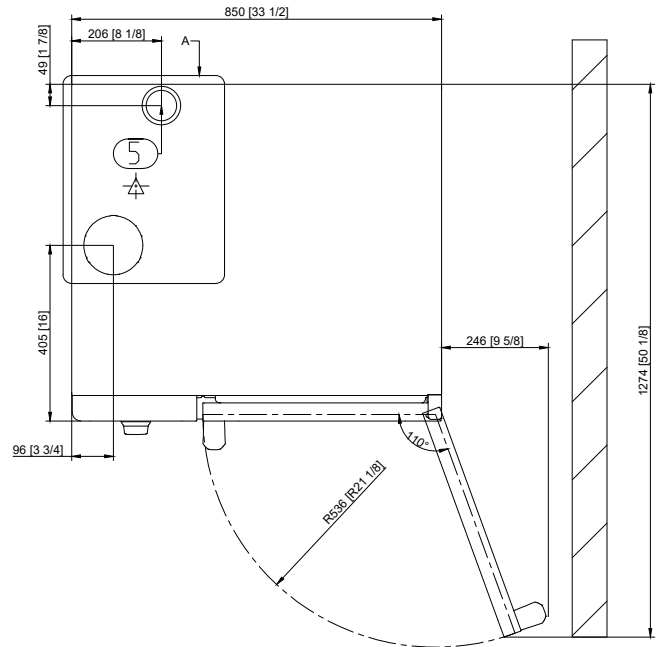
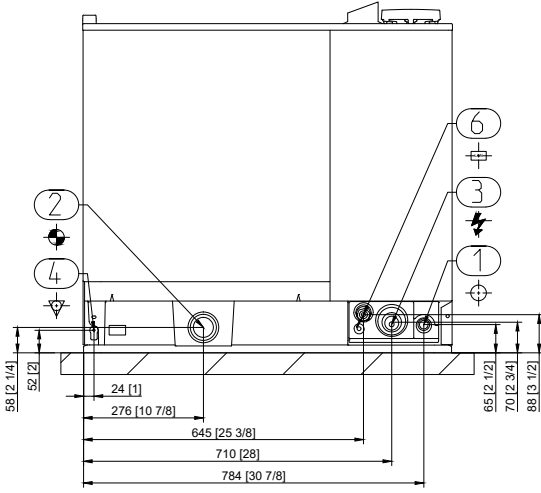
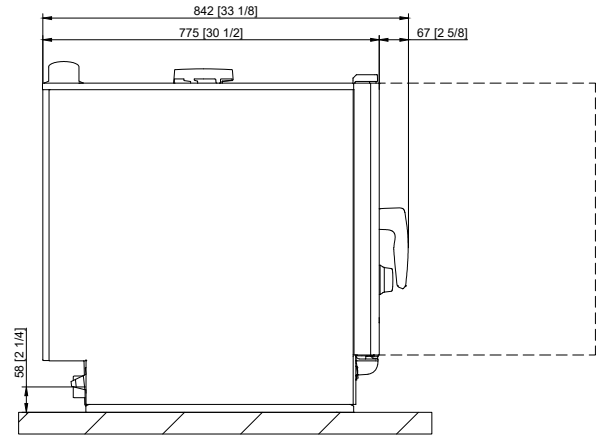
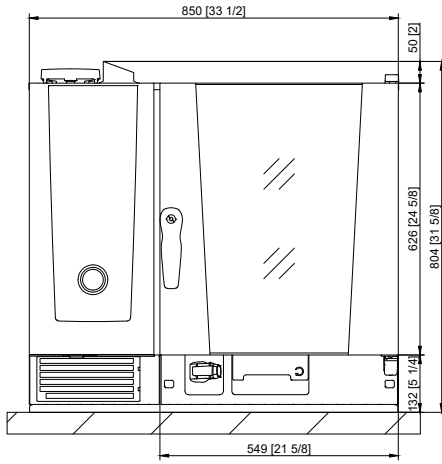
Bağlantı şartları, veriler

Veri arabirimi LAN	RJ45
Veri arabirimi WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Kurulumdaki minimum mesafeler

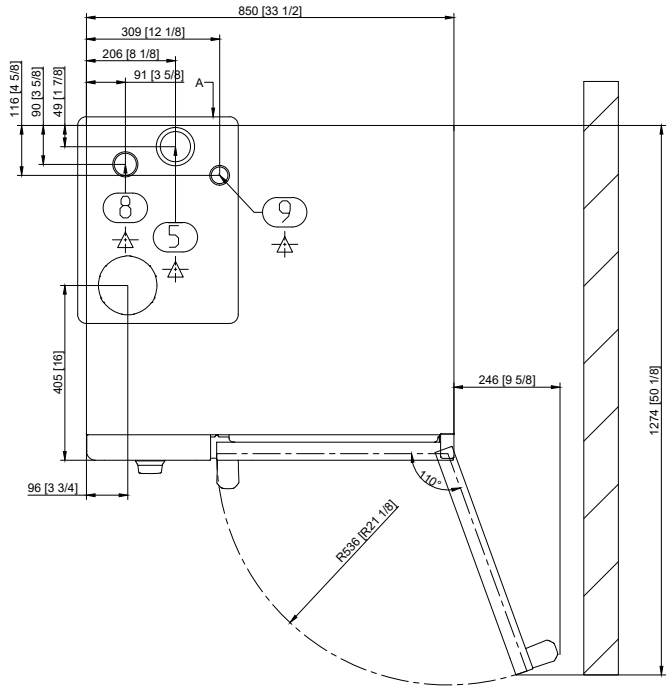
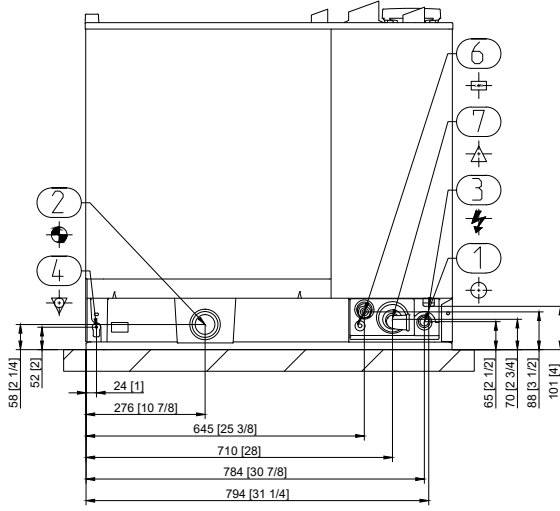
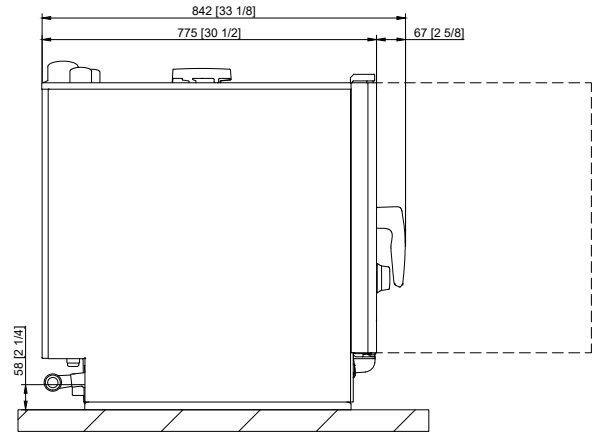
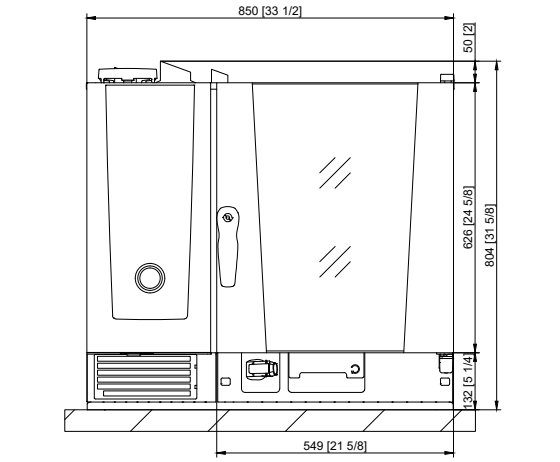
Minimum mesafe	Solda	Arkada	Sağda
Standart	50 mm	0 mm	50 mm

Elektrik teknik çizimi



1	Su girişı
2	Su çıkışı
3	Elektrik bağlantısı
4	Potansiyel dengeleme
5	Hava çıkış borusu
6	Ethernet arabirimi

Gaz teknik çizimi



1	Su girişı
2	Su çıkışı
3	Elektrik bağlantısı
4	Potansiyel dengeleme
5	Hava çıkış borusu
6	Ethernet arabirimi
7	Gaz bağlantısı
8	Hava çıkış borusu, gaz (buhar)
9	Hava çıkış borusu, gaz (sıcak hava)

Aksesuarlar

Aksesuarlar	Ürün numarası
RATIONAL Active Green temizleyici tabletler en iyi temizlik performansı sağlar	
RATIONAL Care tabletleri kireç oluşumunu etkili bir şekilde önler	
iCareSystem AutoDose opsiyonunda RATIONAL Active Green temizleyici kartuşu	
iCareSystem Autodose opsiyonunda RATIONAL bakım kartuşu	
Ünite kurulumu kiti	
6-1/1 üniteler için duvara montaj kiti	
Farklı modellerdeki tezgahlar - Standart, tekerlekli veya sabitlenebilir paslanmaz çelik ayaklı	
Tezgah ve zemine kurulumda eğim ve yükseklik farklarının dengelenmesi için terazileme kiti	
Zemine kurulum için silindir ruletli ve yükseklik dengelemeli mobil kurulum kiti	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı - pişirme sisteminin dışında basit yükleme için	
Banket için Finishing sistemleri	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı için giriş rayı	
Mobil tepsi standı ve mobil tabak standı için taşıma arabası - standart ve yüksekliği ayarlanabilen	
Combi-Duo kiti - gazlı veya elektrikli üniteler için Combi-Duo kurulumuna yönelik	
Isı plakası - ızgara gibi ısı kaynaklarının yanına ünite kurulumu için	
Yoğuşurma filtresi - buharların mevcut tahliye sistemlerine yönlendirilmesi için	
Buhar davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
UltraVent Plus yoğuşurma davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
UltraVent yoğuşurma davlumbazı - sadece elektrikli üniteler için	
HeavyDutyLine için ek çarpma koruması elemanları	
RATIONAL-USB bellek - pişirme programlarının ve HACCP verilerinin güvenli bir şekilde aktarılması için	
VarioSmoker	

İdeal pişirme sonucuna ulaşmak için pişirme aksesuarlarına ve ayrıca diğer aksesuar bilgilerine ilişkin geniş teklifleri aksesuar broşüründe, satıcınızda veya www.rational-online.com adresinde bulabilirsiniz

Tasarımcı	RATIONAL Endüstriyel Mutfak Ekipm.Tic. Ltd. Şti.
	Levent Mah. Yasemin Sok. No: 2, PK: 34330 Levent Besiktas, Istanbul Tel. +90 212 603 6767 Faks +90 212 603 6763 E-posta: info@rational-online.com İnternet sitemizi ziyaret edin: www.rational-online.com