

iCombi® Classic 10-1/1 E/G



Capacidade

- > 10 inserções longitudinais para acessório GN 1/1
- > Grades de suspensão removíveis padrão com distância de inserção de 68 mm
- > Grande seleção de acessórios para diferentes métodos de cocção como grelhar, refogar ou assar.
- > Para uso com acessórios GN 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8

Modo Forno Combinado a Vapor

- > Cozinhar no vapor 30 °C – 130 °C
- > Ar quente 30 °C – 300 °C
- > Combinação de vapor e ar quente 30 °C a 300 °C

ClimaPlus

- > Gerenciamento climático – Medição e regulagem da umidade
- > Ajuste da umidade em passos de 10%

Designação

- > Forno combinado a vapor segundo DIN 18866 para a maior parte dos métodos de cocção usados nas cozinhas industriais para aplicação opcional de vapor ou ar quente, individualmente, em sucessão ou de modo combinado.

Descrição e funções do equipamento

Funções de cocção

- > ClimaPlus: O gerenciamento ativo do clima na câmara de cocção, que mede e regula permanentemente a umidade, garantindo uma desumidificação eficaz e, simultaneamente, uma elevada produção e qualidade de cocção, e um baixo consumo de energia. O ajuste da umidade é feito em passos de 10% e pode ser rastreado pelo display digital para uma cocção manual precisa
- > Circulação dinâmica do ar na câmara de cocção por meio de 2 ventiladores de alto desempenho com turbina reversível com cinco velocidades de ventilação programáveis manualmente. A entrada ideal de energia garante a elevada uniformidade e curtos tempos de cocção.
- > Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100 °C
- > Sistema de separação de gordura integrado e sem manutenção, sem filtro de gordura adicional
- > Função Cool-Down para um resfriamento rápido da câmara de cocção por meio da ventilação
- > Medição da temperatura do núcleo por meio do sensor da temperatura do núcleo e auxílio de posicionamento opcional (acessório)
- > Cocção Delta-T para um preparo especialmente delicado com mínima perda de cocção
- > Indicação de temperatura digital ajustável em °C ou °F, indicação de valores nominais e reais
- > Indicação digital da umidade da câmara de cocção e tempo, indicação de valores nominais e reais
- > Programação individual de até 100 programas de cocção de um nível ou multiníveis com até 12 etapas
- > Ajuste individual dos parâmetros de cocção relativos ao tempo, temperatura e umidade de uma etapa do programa em uma operação em execução
- > Transferência rápida de programas de cocção para outros sistemas de cocção através de um pendrive USB
- > Ducha integrada com sistema automático de retração e função configurável de jato difuso e único
- > Iluminação em LED econômica e durável na câmara de cocção com reprodução de cores superior para o reconhecimento rápido do estado do alimento
- > Hotline gratuita para dúvidas técnicas e suporte a aplicações (ChefLine)

Segurança no trabalho e operacional

- > Limitador térmico eletrônico de segurança para o gerador de vapor e o aquecimento por ar quente
- > Freio da turbina do ventilador integrado
- > Utilização de pastilhas de detergente Active Green e Care (detergente sólido) para a segurança ideal no trabalho
- > Armazenamento de dados HACCP e entrada por USB
- > Testado de acordo com as normas nacionais e internacionais para uma operação autônoma
- > Altura de inserção não superior a 1,6 m na utilização de uma base inferior RATIONAL
- > Maçaneta de porta ergonômica com abertura para a direita/esquerda e função de fechar por impulso

Interligação em rede

- > Interface USB integrada, protegida por IP para troca de dados local
- > Interface Ethernet integrada opcional, protegida por IP
- > Interface WLAN integrada opcional (incl. interface Ethernet)

Limpeza e conservação

- > Sistema automático de limpeza e manutenção para a câmara de cocção e gerador de vapor independente da pressão de rede
- > Sistema Care: Limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor
- > 4 poderosos e diferentes programas de limpeza para uma limpeza autônoma e também durante a noite
- > Uso simples e intuitivo dos programas de limpeza: Visualização do programa de limpeza selecionado, da quantidade de pastilhas recomendada e do tempo de limpeza restante
- > Finalização segura da limpeza após falha de energia com câmara de cocção sem detergente
- > Uso de pastilhas Active Green Reiniger e pastilhas Care
- > Instalação higiênica, nivelada com o piso, sem pés para uma limpeza rápida e segura
- > Porta do equipamento com painel de vidro duplo ventilado e painel interno giratório para fácil limpeza
- > Material do interior e exterior em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem costura com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado

- > Limpeza externa rápida e segura graças às superfícies de vidro e de aço inoxidável, assim como proteção contra jatos de água de todas as direções graças à classe de proteção IPX5

Uso

- > Display colorido TFT de 4,3 polegadas e teclas programáveis para um uso simples e intuitivo. Modos de operação e funções são visualizados em destaque
- > Operação simples e configurações exatas graças ao botão de ajuste central com função push
- > Solicitação acústica e exibição visual para as intervenções necessárias a serem realizadas pelo usuário
- > Cúpulas de exaustão/condensação (acessórios) com adaptação situacional da potência de sucção e transmissão de mensagens de serviço.

Instalação, manutenção e meio ambiente

- > Recomendamos a instalação profissional por técnicos certificados pela RATIONAL
- > Ligação fixa para água de escoamento permitida conforme SVGW
- > Adaptação ao local da instalação (altura através da NN) por meio de calibração automática
- > Operação possível sem custos de amaciamento de água e sem descalcificação manual adicional
- > Instalação nivelada com o piso e a parede graças à conexão na área de soquete *
- > Porta da câmara de cocção com 2 vidros com revestimento refletor térmico especial para mínima perda de energia
- > Sistema de diagnóstico para assistência técnica com display automático de mensagens de serviço
- > A manutenção regular é recomendada. Manutenção disponível nos parceiros de serviços RATIONAL de acordo com as recomendações do fabricante
- > Garantia RATIONAL de 2 anos** para novos aparelhos (incl. peças, trabalho e início)
- > * Consulte os detalhes no manual de instalação e do projetista
- > ** São válidas condições, consulte a Declaração de garantia do fabricante em www.rational-online.com

Itens opcionais

- > Porta da câmara de cocção com abertura à esquerda
- > MarineLine – Versão para navios
- > SecurityLine – Versão de segurança e para presídios
- > MobilityLine – Versão móvel (possível encomendar como acessório separado)
- > HeavyDutyLine – Versão especialmente resistente
- > Drenagem de gordura integrada
- > Pacote para armação móvel para carga múltipla
- > Trava de segurança para a porta
- > Contato sem potencial para conectar uma unidade de sinal externa
- > Proteção para o painel de controle
- > Painel de controle bloqueável
- > Possibilidade de conexão ao sistema de otimização de energia
- > Interface Ethernet integrada, protegida por IP
- > Interface WLAN integrada (incl. interface Ethernet)

Especificações técnicas

Dimensões e pesos

Dimensões (L x A x P)	
Sistema de cocção (externo)	850 x 1014 x 775 mm
Sistema de cocção (total)	850 x 1064 x 842 mm
Sistema de cocção com embalagem	935 x 1250 x 955 mm
Máxima altura de trabalho da prateleira superior*	≤ 1,60 m

*em caso de uso de uma base RATIONAL correspondente

Peso	
Quantidade máxima de carga / Prateleira	4,5 kg
Quantidade máxima de carga total	45 kg
Peso Equipamento elétrico sem embalagem	121 kg
Peso Equipamento elétrico com embalagem	141 kg
Peso Equipamento a gás sem embalagem	139 kg
Peso Equipamento a gás com embalagem	159 kg

Condições de conexão Sist. elétrico

Tensão 3 AC 220 V	
Valores de conexão Sist. Elétrico	17,3 kW
Potência Operação a vapor	16,47 kW
Potência Ar quente	16,47 kW
Disjuntor	50 A
Tipo RCD (DR)	B

Condições de conexão Gás

Gás liquefeito G31	
Carga térmica nominal total	22 kW
Carga térmica nominal Operação a vapor	20 kW
Carga térmica nominal Operação com ar quente	22 kW
Pressão de fluxo necessária para a conexão	25 – 57,5 mbar
Gás natural H G20	
Carga térmica nominal total	22 kW
Carga térmica nominal Operação a vapor	20 kW

Carga térmica nominal Operação com ar quente	22 kW
Pressão de fluxo necessária para a conexão	18 – 25 mbar
Gás natural L G25	
Carga térmica nominal total	22 kW
Carga térmica nominal Operação a vapor	20 kW
Carga térmica nominal Operação com ar quente	22 kW
Pressão de fluxo necessária para a conexão	20 – 30 mbar

Conexão de alimentação do gás: 3/4"
Outros tipos de gás e tensões a pedido

Condições de conexão Gás

Tensão 2 AC 220 V	
Valores de conexão Gás	0,9 kW
Disjuntor	16 A
Tipo RCD	B

Condições de conexão de água

Entrada de água (manguera pressurizada) respectivamente	3/4"
Pressão da água (pressão do fluxo) respectivamente	1,0 – 6,0 bar
Escoamento de água respectivamente	DN 50
Máxima taxa de fluxo por sistema de cocção	12 l/min

Condições de conexão Exaustão e Carga térmica

Carga térmica latente	1272 W
Emissão de calor sensível	958 W
Nível de ruído (versão elétrica)	55 dBA
Nível de ruído (versão a gás)	60 dBA

Condições de conexão Dados

Interface de dados LAN	RJ45
Interface de dados WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Distâncias mínimas na instalação

Distância mínima	À esquerda	Atrás	À direita
Padrão	50 mm	0 mm	50 mm

- > Poderá encontrar informações técnicas abrangentes sobre o planejamento de cozinhas e instalação de equipamentos no manual do projetista e no manual de instalação em nosso portal de clientes.

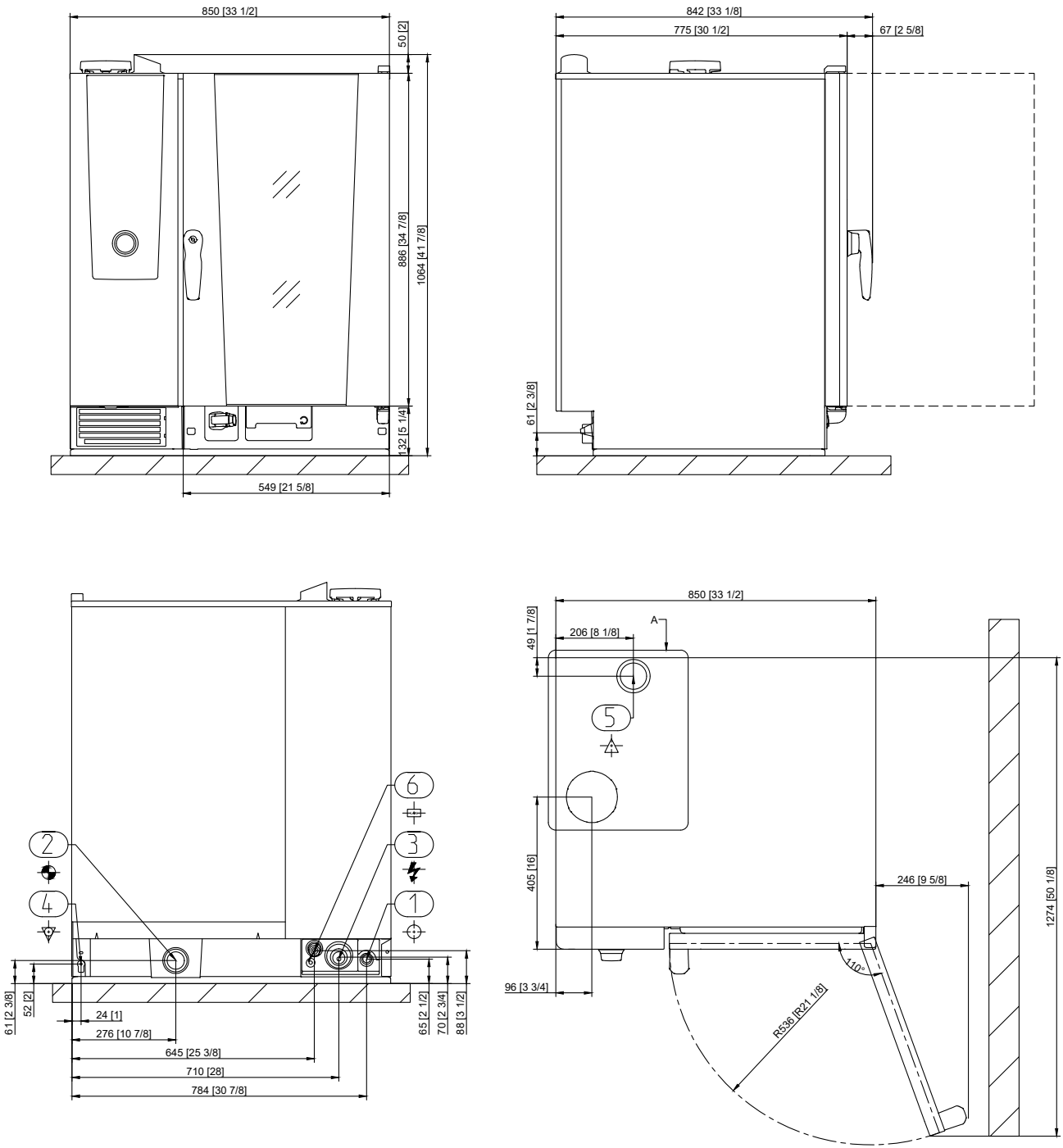
Condições de instalação

- > Se as fontes de calor operarem no lado esquerdo do equipamento, a distância mínima à esquerda tem de ser de 350 mm.
- > Deve-se atender às normas e prescrições locais e específicas do país correspondentes à instalação e à operação de equipamentos de cocção comerciais. Deve-se atentar também às normas e às regulamentações locais sobre dispositivos técnicos de exaustão de ar.

Autorizações

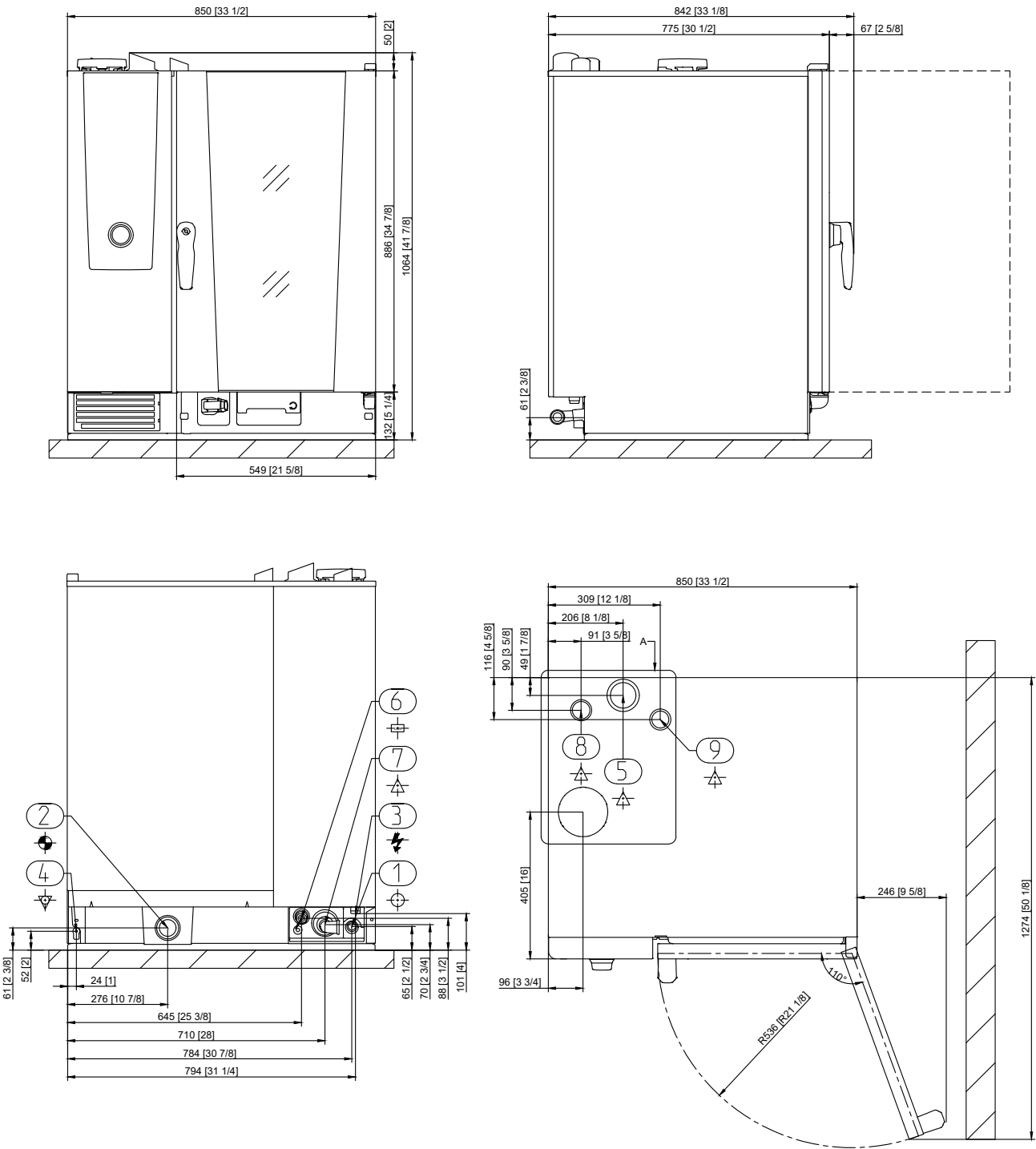


Desenho técnico Sist. Elétrico



1	Entrada de água
2	Saída de água
3	Conexão elétrica
4	Equalização de potencial
5	Tubo de respiro
6	Interface Ethernet

Desenho técnico Gás



1	Entrada de água
2	Saída de água
3	Conexão elétrica
4	Equalização de potencial
5	Tubo de respiro
6	Interface Ethernet
7	Conexão de gás
8	Tubo de escape Gases (Vapor)
9	Tubo de escape Gases (Ar quente)

Acessórios

Acessórios	Número de item
Pastilhas de detergente RATIONAL Active Green – garantem o melhor desempenho na limpeza	
Pastilhas RATIONAL Care – impedem com eficiência a formação de depósitos de calcário	
Kit de instalação do equipamento	
Bases inferiores em diferentes versões – padrão com rodinhas ou pés fixáveis em aço inoxidável	
Conjunto de nivelamento para compensação de diferenças de altura e caídas na instalação em mesas e pisos	
Conjunto de montagem móvel com cilindros e compensação de altura para a instalação em pisos	
Carrinho de transporte para armação móvel para carga múltipla e armação móvel para carga múltipla para pratos – para o carregamento fácil fora do sistema de cocção	
Sistemas Finishing para banquetes	
Guia de inserção para armação móvel e armação móvel para pratos	
Carrinho de transporte para armação móvel para carga múltipla e armação móvel para carga múltipla para pratos – Padrão e com ajuste de altura	
Combi-Duo-Kit – para a montagem de um Combi-Duo para equipamentos a gás ou elétricos	
Blindagem térmica – para a instalação de um equipamento ao lado de uma fonte de calor, como um Grill	
Disjuntor de condensação – para desviar vapores para os sistemas de ar de exaustão existentes	
Cúpula de exaustão de vapores – somente para equipamentos elétricos	
Cobertura de condensação UltraVent Plus – somente para equipamentos elétricos	
Cobertura de condensação UltraVent – somente para equipamentos elétricos	
Elementos de proteção contra golpes adicionais para a HeavyDutyLine	
Pendrive USB RATIONAL – para a transmissão segura de programas de cocção e dados de HACCP	
VarioSmoker	

Para obter um resultado de cozimento ideal, você encontra uma ampla oferta de acessórios de preparação, assim como mais informações no folheto de acessórios com o seu revendedor ou no endereço www.rational-online.com

Planejadores	RATIONAL AG
	Rua Cincinato Braga, 500 – 1º Andar – Bela Vista, São Paulo – SP, CEP: 01333-010 Tel. +55 (11) 3372-3000 Fax +55 (11) 3372-3099 E-Mail: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com