

# Форма с данными

## iCombi® Classic 10-1/1 E/G



### Обозначение

- > Пароконвектомат соответствует DIN 18866 и предназначен для большинства способов приготовления, используемых на коммерческой кухне, с опциональным использованием режимов пара и сухого жара, как отдельно — по очереди, так и одновременно.

### Описание аппарата и характеристики функций

#### Функции приготовления

- > ClimaPlus: Активное управление микроклиматом в рабочей камере, постоянно измеряющее и регулирующее влажность и обеспечивающее эффективное осушение наряду с высокой производительностью, качеством приготовления и низким расходом энергии. Влажность регулируется шагами в 10 % и отслеживается на цифровом дисплее, что обеспечивает точность ручного приготовления
- > Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 2 реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с пятью вручную программируемыми скоростями вентиляторов. Оптимальный подвод энергии обеспечивает высокую равномерность и короткое время 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 вентилятором
- > Измерение температуры продукта осуществляется термозондом и опциональным позиционирующим устройством (аксессуар)
- > Метод приготовления "Дельта-Т" обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- > 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
- > Индивидуальное программирование до 100 отдельных или многоступенчатых программ, включающих в себя до 12 шагов
- > Индивидуальная регулировка параметров приготовления, времени, температура и влажности этапов программы во время эксплуатации
- > Простой перенос программ приготовления на другие аппараты с помощью USB-накопителя
- > Встроенный ручной душ с возвратным механизмом и функцией распыления и струи
- > 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)

#### Емкость

- > 10 уровней загрузки по всей длине для аксессуара 1/1 GN
- > Съемная стандартная навесная рама с расстоянием выдвижения 68 мм
- > Большой выбор аксессуаров для различных способов приготовления, например, приготовление на гриле, тушение или выпекание
- > Для использования с аксессуарами 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN

#### Режим пароконвектомата

- > Приготовление на пару от 30 °C до 130 °C
- > Циркуляция горячего воздуха от 30 °C до 300 °C
- > Комбинация пара и сухого жара от 30 °C до 300 °C

#### ClimaPlus

- > Управление микроклиматом — измерение и регулировка влажности
- > Регулировка влажности шагами в 10 %

#### Рабочая и эксплуатационная безопасность

- > Электронный предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха
- > Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора
- > Использование очищающих таблеток Active Green и Care (твердое чистящее средство) для максимальной безопасности работы
- > Хранение и вывод HACCP-данных через интерфейс USB
- > 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 USB-интерфейс с защищенным IP для локальной передачи данных.
- > Опция: встроенный Ethernet-интерфейс с защищенным IP
- > Опция: встроенный WLAN-интерфейс (вкл. Ethernet-интерфейс)

#### Очистка и уход

- > Независимая от наличия давления в сети автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором
- > Care-System: Автоматическая очистка и удаление накипи в парогенераторе
- > 4 разные программы очистки для бесконтрольной ночной очистки
- > Простое и интуитивно понятное управление программами очистки: Отображение выбранной программы очистки, рекомендованного количества таблеток и оставшегося времени очистки
- > Безопасное завершение очистки в случае отключения энергии с удалением чистящих средств из рабочей камеры

- > Использование не содержащих фосфата и фосфора таблеток для очистки Active Green и Care
- > Гигиеничная напольная установка обеспечивает простую и безопасную очистку
- > Двойная стеклянная дверца с воздушной прослойкой, открываемым внутренним стеклом для облегчения очистки
- > Внутренний и внешний материал — нержавеющей 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

#### Управление

- > Цветной TFT-дисплей 4,3 дюйма и программные клавиши обеспечивают простое и интуитивно понятное управление. Режимы работы и функции визуально выделяются
- > Простое управление и точная корректировка центральным поворотным регулятором
- > Звуковые запросы и визуальная индикация при необходимости вмешательства пользователя
- > Отводящие и конденсационные вытяжные зонты (аксессуар) с ситуативной регулировкой мощности воздухоотвода и передачей сервисных сообщений.

#### 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 помощью соединения в цокольной зоне\*
- > Двухслойная дверца рабочей камеры со специальным теплоотражающим покрытием для минимальной теплопотери
- > Сервисно-диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений
- > Рекомендуется регулярное обслуживание. Обслуживание в соответствии с рекомендациями производителя может осуществлять сертифицированный партнер компании RATIONAL
- > 2-летняя гарантия\*\* компании RATIONAL на новые аппараты (вкл. детали, работу и поездку)
- > \* Детали указаны в руководстве по монтажу и руководстве планировщика
- > \*\* Условия действия гарантии описаны в гарантии производителя RATIONAL на сайте [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

#### Опции

- > Дверца с левой навеской
- > MarineLine — Исполнение для флота
- > SecurityLine — Исполнение для тюрем и безопасное исполнение
- > MobilityLine — Мобильное исполнение (может быть заказано в качестве отдельного аксессуара)
- > HeavyDutyLine — Исполнение для повышенных нагрузок
- > Встроенная система слива жира
- > Пакет рамы с направляющими
- > Безопасный замок дверцы
- > Беспотенциальный контакт при подключении к внешнему сигнальному модулю
- > Защита для панели управления
- > Запираемая панель управления
- > Возможность подключения к установке оптимизации энергопотребления
- > Встроенный интерфейс Ethernet с защитой IP
- > Встроенный Wi-Fi (вкл. интерфейс Ethernet)

## Технические характеристики

### Размеры и вес

| Размеры (Ш x В x Г)                  |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| Кухонный аппарат (корпус)            | 850 x 1014 x 775 мм |
| Кухонный аппарат (всего)             | 850 x 1064 x 842 мм |
| Кухонный аппарат с упаковкой         | 935 x 1250 x 955 мм |
| Макс. рабочая высота верхнего уровня | ≤ 1,60 м            |

\*при использовании соответствующей подставки RATIONAL

| Вес                                 |        |
|-------------------------------------|--------|
| Макс. количество загрузки / уровень | 4,5 кг |
| Макс. общее количество загрузки     | 45 кг  |
| Вес электроаппарата без упаковки    | 121 кг |
| Вес электроаппарата с упаковкой     | 141 кг |
| Вес газового аппарата без упаковки  | 139 кг |
| Вес газового аппарата с упаковкой   | 159 кг |

### Условия подключения электро

| Напряжение 3 NAC 400 В        |           |
|-------------------------------|-----------|
| Параметры подключения электро | 18,9 кВт  |
| Мощность в режиме «Пар»       | 18 кВт    |
| Мощность в режиме «Сухой жар» | 18 кВт    |
| Предохранители                | 32 А      |
| Тип RCD                       | F         |
| Напряжение 3 AC 220 В         |           |
| Параметры подключения электро | 17,3 кВт  |
| Мощность в режиме «Пар»       | 16,47 кВт |
| Мощность в режиме «Сухой жар» | 16,47 кВт |
| Предохранители                | 50 А      |
| Тип RCD                       | B         |

### Условия подключения, газ

| Сжиженный газ G31                             |                |
|---|----------------|
| Номин. тепловая нагрузка, всего               | 22 кВт         |
| Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»       | 20 кВт         |
| Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар» | 22 кВт         |
| Необходимое присоединительное давление        | 25 – 57,5 мбар |
| Природный газ H G20                           |                |
| Номин. тепловая нагрузка, всего               | 22 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.
- > Соблюдать 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.

### Допуски



| Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»       | 20 кВт       |
|---|--------------|
| Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар» | 22 кВт       |
| Необходимое присоединительное давление        | 18 – 25 мбар |
| Природный газ L G25                           |              |
| Номин. тепловая нагрузка, всего               | 22 кВт       |
| Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»       | 20 кВт       |
| Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар» | 22 кВт       |
| Необходимое присоединительное давление        | 20 – 30 мбар |

Подача/подключение газа: 3/4"  
Другие виды газа и напряжения доступны по запросу

### Условия подключения, газ

| Напряжение 1 NAC 230 В     |         |
|----------------------------|---------|
| Параметры подключения, газ | 0,9 кВт |
| Предохранители             | 16 А    |
| Тип RCD                    | B       |

### Условия подключения воды

|   |               |
|---|---------------|
| Подача воды (напорный шланг)                    | 3/4"          |
| Давление воды (давление потока)                 | 1,0 – 6,0 бар |
| Слив воды                                       | DN 50         |
| Макс. интенсивность расхода на кухонный аппарат | 12 л/мин.     |

### Условия подключения отвода воздуха и термическая нагрузка

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Скрытая тепловая нагрузка  | 1272 Вт |
| Ощутимая теплоотдача       | 958 Вт  |
| Уровень шума (эл. модель)  | 55 дБА  |
| Уровень шума (газ. модель) | 60 дБА  |

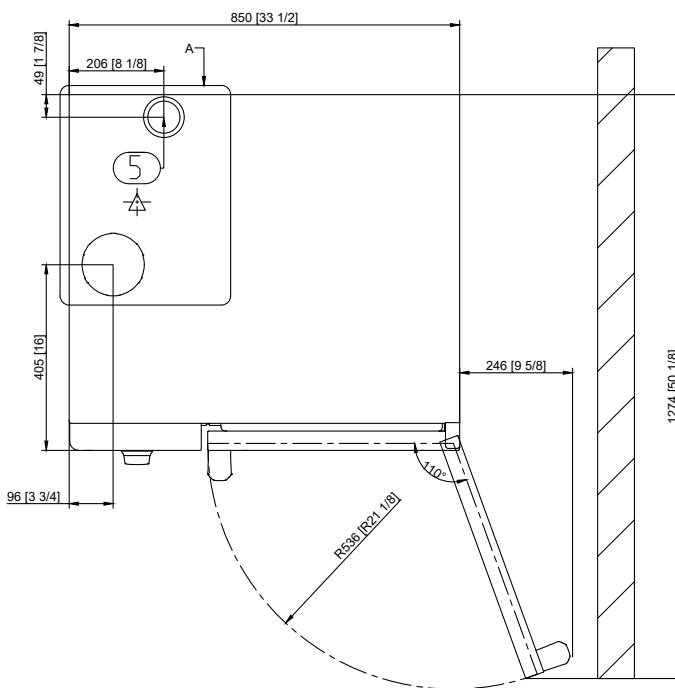
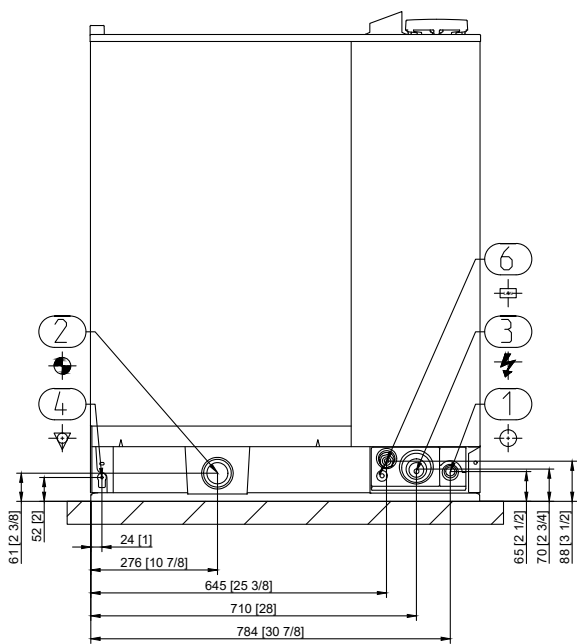
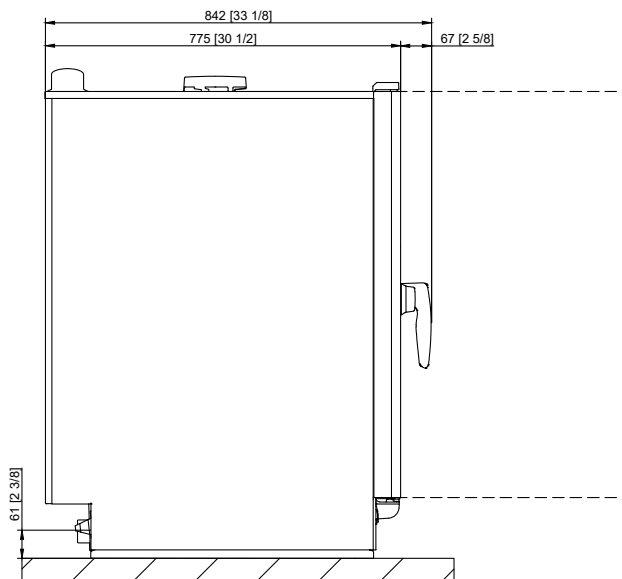
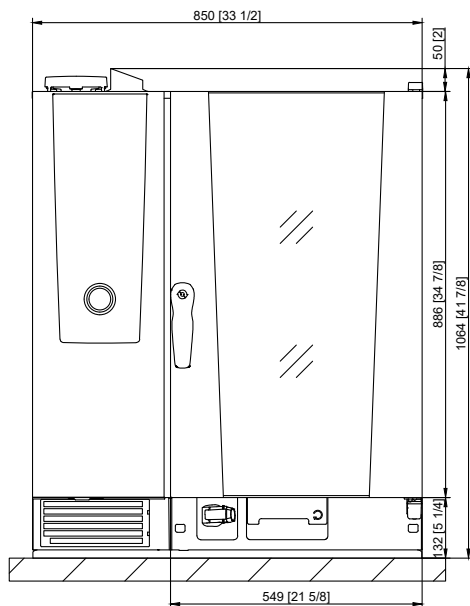
### Данные условий подключения

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Интерфейс данных LAN  | RJ45              |
| Интерфейс данных Wifi | IEEE 802.11 a/g/n |

### Минимальные расстояния при установке

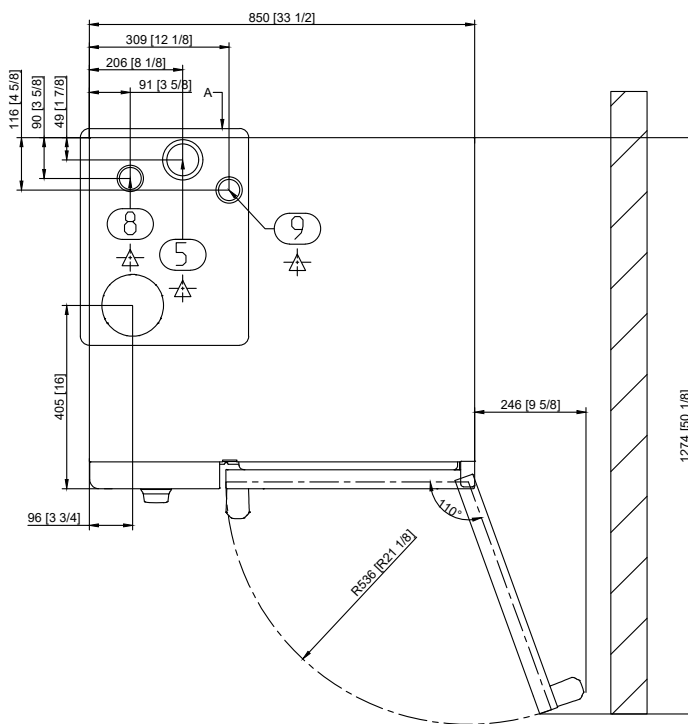
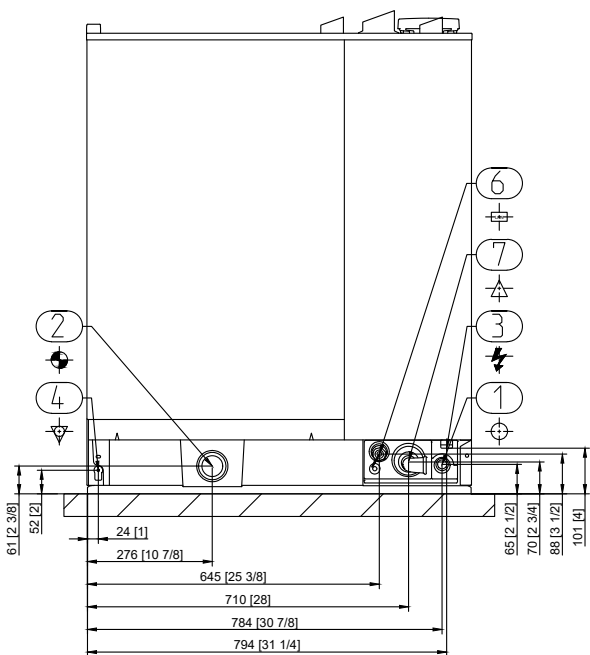
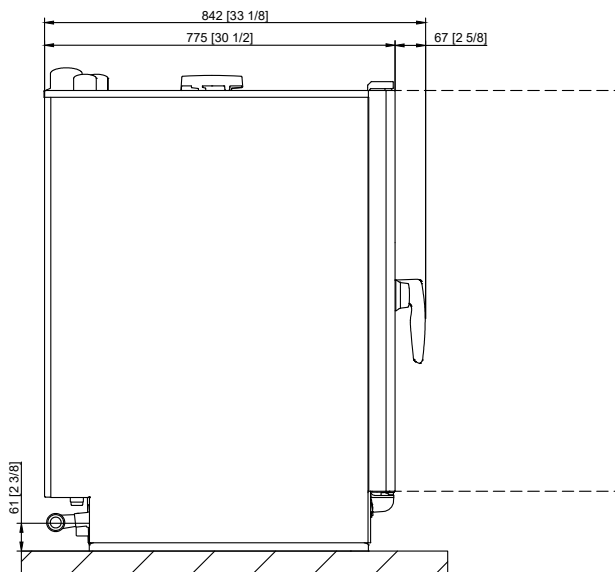
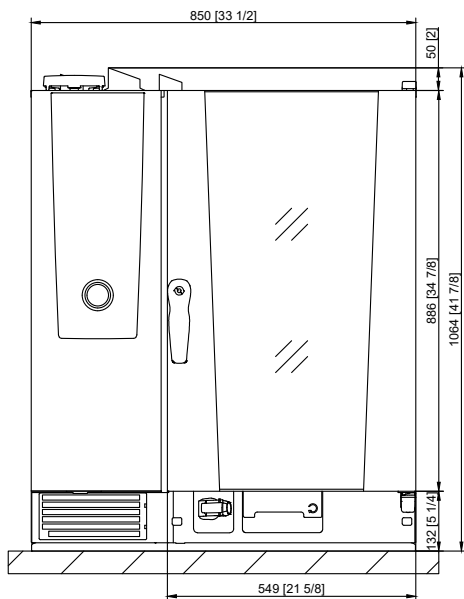
| Минимальный зазор | Слева | Снизу | Справа |
|-------------------|-------|-------|--------|
| Стандарт          | 50 мм | 0 мм  | 50 мм  |

## Технический чертёж электро



|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 1 г. | Труба подачи воды                 |
| 2 г. | Сливная труба                     |
| 3 г. | Подключение к сети электропитания |
| 4 г. | Выравнивание потенциалов          |
| 5 г. | Вытяжная труба                    |
| 6 г. | Интерфейс Ethernet                |

Технический чертеж газ



|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 1 г. | Труба подачи воды                 |
| 2 г. | Сливная труба                     |
| 3 г. | Подключение к сети электропитания |
| 4 г. | Выравнивание потенциалов          |
| 5 г. | Вытяжная труба                    |
| 6 г. | Интерфейс Ethernet                |
| 7 г. | Подключение к газовой сети        |
| 8 г. | Вытяжная труба, газ (пар)         |
| 9 г. | Вытяжная труба (сухой жар)        |

## Аксессуары

| Аксессуары  | Номер изделия |
|---|---------------|
| Очищающие таблетки Active Green RATIONAL — гарантированный наилучший результат очистки  |               |
| Очищающие таблетки Care RATIONAL — эффективное предотвращение образования накипи  |               |
| Одинарный термозонд с наружным подключением с USB-соединением   |               |
| Термозонд sous-vide с наружным подключением с USB-соединением   |               |
| Комплект для установки аппарата   |               |
| Подставки в различных вариантах исполнения — стандартном, с роликами или фиксируемыми ножками из нержавеющей стали            |               |
| Комплект для выравнивания для компенсации разницы высот и наклонов при настольной и напольной установке                       |               |
| Мобильный комплект с роликами и компенсацией высоты для напольной установки   |               |
| Рамы с направляющими и решетчатые стеллажи для тарелок — для простой разгрузки аппарата                                       |               |
| Системы Finishing для банкета   |               |
| Планка-направляющая для рамы с направляющими и решетчатого стеллажа для тарелок   |               |
| Транспортировочная тележка для рамы с направляющими и решетчатого стеллажа для тарелок — стандартная и регулируемая по высоте |               |
| Combi-Duo-Kit — для установки Combi-Duo для газовых или электроаппаратов  |               |
| Теплозащитный экран — для установки аппарата рядом с источником тепла, напр., грилем  |               |
| Сборник конденсата — для отвода пара и других испарений в имеющиеся системы отвода  |               |
| Вытяжной зонт — только для электроаппаратов   |               |
| Руководство по монтажу UltraVent Plus — только для электроаппаратов   |               |
| Руководство по монтажу UltraVent — только для электроаппаратов  |               |
| Дополнительные элементы защиты от ударов для HeavyDutyLine  |               |
| USB-накопитель RATIONAL — для надежного переноса программ приготовления и HACCP-данных  |               |
| VarioSmoker   |               |

Для достижения идеального результата приготовления у вашего дилера или на сайте [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) предлагается широкий выбор аксессуаров и дополнительная информация о них в брошюре об аксессуарах

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Специалист по бизнес-планированию | RATIONAL AG  |
|                                   | Проспект Андропова 18, стр. 6 115432 г. Москва<br>Тел.: +7 (495) 640-63-38<br>Факс: +7 (495) 640-63-38<br>Эл. почта: <a href="mailto:info@rational-online.com">info@rational-online.com</a><br>Посетите нас на сайте: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> |