



Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6x2/3 RATIONAL iCombi Pro XS 6-2/3

Producent: Rational

Nr referencyjny: CA1ERRA.0000866

Cechy produktu

Wersja : elektryczna

Szerokość (mm): 655

Głębokość (mm): 621

Wysokość (mm): 567

Pojemność: 6 x 2/3 GN

Dzienna liczba posiłków: 20-80

Waga (kg): 67

Moc (kW): 5,7

Napięcie (V): 3 NAC 400 V

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6 x 2/3 RATIONAL iCombi Pro XS 6-2/3

- Około 50% większa wydajność produkcyjna
- Do przygotowania idealnego dania wystarczy znać rezultat, który chcesz osiągnąć
- Możliwość przyrządzania różnych produktów jednocześnie
- Do pieczenia, finishingu i przyrządzania potraw w niskich temperaturach

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 6 x 2/3 RATIONAL iCombi Pro XS 6-2/3

Nowa linia pieców konwekcyjno-parowych Rational. Urządzenia myślą, obserwują, uczą się i dostosowują. Nie zapominają przy tym raz zapamiętanych informacji. Wystarczy, by piec Rational znał rezultat, który chcesz osiągnąć. Na tej podstawie sprzęt automatycznie dostosuje wilgotność i prędkość powietrza. Można to nazwać inteligencją - maszyna potrafi dynamicznie reagować na Twoje wymagania. Jak to działa? Być może drzwi komory pieca są otwarte przez zbyt długi czas? A może stek, który należy przygotować, jest nieco grubszy niż zazwyczaj? Może też w związku z większą ilością gości umieściłeś w komorze większą niż zwykle ilość frytek? Piec Rational sam wybierze najlepsze parametry i przygotowuje dokładnie to, co chciałeś osiągnąć. Zrobi to idealnie za każdym razem i zawsze będzie tak samo wydajny. A co Ty będziesz z tego miał? Swobodę pracy. Idealne rezultaty za każdym razem. Możliwość spełnienia wszystkich wymagań swoich klientów.

Funkcje pieca konwekcyjno-parowego Rational iCombi Pro

iDensityControl

To wydajna cyrkulacja powietrza i odprowadzanie wilgoci, które zapewniają o około 50% większą wydajność produkcyjną w czasie krótszym o około 10%. Gwarantują w ten sposób równomierne rezultaty przyrządzania w każdym narożu.

iCookingSuite

To inteligencja przyrządzania potraw. Na początek procesu przyrządzania należy wprowadzić pożądany rezultat, np. przyrumienienie czy stopień dogotowania. Inteligentne czujniki rozpoznają wielkość, ilość oraz stan potraw.

iProductionManager

Pomaga w inteligentnej i elastycznej organizacji pracy w trybie à la carte, mise en place oraz realizacji kompleksowych procesów produkcyjnych: umożliwia przyrządzanie różnych produktów jednocześnie, z optymalną energią lub czasem, wydajną organizację produkcji oraz utrzymanie zaplanowanego czasu pracy.

iCareSystem

Umożliwia między innymi błyskawiczne mycie w około 12 minut, po którym natychmiast można zacząć pracę z urządzeniem. Po całym dniu pracy system wskazuje, jakiego rodzaju czyszczenia wymaga piec. Czyszczenie eco albo standardowe, z odkamienianiem, w nocy - piec dostosowuje się do Twoich wymagań.

Zastosowania pieca konwekcyjno-parowego Rational iCombi Pro

Pieczenie w Rational iCombi Pro

Pieczenie zarówno słodkości, słonych przekąsek, jak i małych dodatków. Również przygotowanie bułek, chleba wiejskiego, pizzy albo quiche nie będzie już stanowiło dla Ciebie żadnego problemu. Podobnie jest w przypadku ciasta czekoladowego i ciasteczek.

Finishing przy pomocy Rational iCombi Pro

Finishing z wykorzystaniem iCombi Pro jest również niezwykle prosty. Rozdzielamy produkcję i wydawanie potraw. Dzięki temu smak, witaminy, kolory i struktura potraw nie ulegają zmianie. Jedzenie nie wysycha, a na talerzach nie powstają kałuże.

Załadunki mieszane w iCombi Pro

Załadunki mieszane pozwalają wybrać produkty z oferty danej kuchni, które można przyrządzać jednocześnie. Wystarczy dotknąć wybraną grupę produktów na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, a piec uruchomi się automatycznie.

Gotowanie w niskich temperaturach z pomocą iCombi Pro

Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach nie stanowi wyzwania dla pieca Rational iCombi Pro. Urządzenie działa precyzyjnie, bezpiecznie i przez całą dobę. Nie wymaga więc nadzoru w nocy. Dzięki temu bez problemu przygotujesz w niskich temperaturach pieczone lub gotowane mięso oraz potrawy duszone. Wszystko będzie precyzyjnie dogotowane, delikatne i soczyste, a utrata wagi ograniczy się do minimum.

Funkcje

- iCookingSuite z 6 trybami pracy: drób, mięso, ryby, potrawy jajeczne, dodatki i wypieki oraz 5 metodami przyrządzania: gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie oraz Finishing umożliwiające łatwe wprowadzanie pożądanych rezultatów i automatycznego dostosowania optymalnej ścieżki przyrządzania i wypiekania.
- Krajowe ustawienia domyślne parametrów przyrządzania, niezależne od wybranego języka obsługi. Wybór przykładów zastosowania z ustawieniami domyślnymi dla innych krajów.
- Cockpit: Wyświetlanie etapów bieżącej inteligentnej ścieżki przyrządzania. Oznaczenie aktualnego etapu przyrządzania.

-
- Messenger — dostarcza informacji o bieżących, automatycznych dopasowaniach procesu gotowania i pieczenia oraz wyświetla wezwania do działania w formie wyskakujących okienek
 - Automatykna funkcja chłodzenia Cool Down gwarantuje inteligentne błyskawiczne dostosowanie klimatu, dzięki wtryskiwaniu wody (z możliwością wyłączenia)
 - Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze
 - Aktywne zmiany w bieżących, inteligentnych ścieżkach przyrządzania potraw i dostosowanie parametrów przyrządzania jest w każdej chwili możliwe
 - Przejście z inteligentnej ścieżki przyrządzania do iProductionManager lub gotowania w trybie ręcznym. Przejście z gotowania w trybie ręcznym do iProductionManager
 - iProductionManager – inteligentna i elastyczna organizacja całego procesu produkcji. Wyświetlanie informacji o tym, które produkty można przyrządzać jednocześnie oraz indywidualne nadzorowanie poszczególnych załadunków, również w przypadku załadunków mieszanych. Przypomnienia o konieczności załadowania lub rozładowania urządzenia. Pozycjonowanie bonów w danym momencie lub w przyszłości, automatyczne sortowanie według najkrótszego czasu przyrządzania lub optymalnego zużycia energii. Alternatywnie: Pozycjonowanie bonów w taki sposób, aby potrawy były gotowe na określony czas docelowy.
 - Inteligentne zarządzanie rozgrzewaniem i załadunkiem – zależny od produktu, natychmiastowy załadunek bez czasów oczekiwania przy zachowaniu najlepszej jakości potraw
 - iDensityControl – funkcja inteligentnego zarządzania klimatem zawsze gwarantuje odpowiednie warunki w komorze dzięki inteligentnym czujnikom, wysoce wydajnemu systemowi grzewczemu, generatorowi świeżej pary i aktywnemu odprowadzaniu wilgoci. Inteligentna cyrkulacja powietrza zawsze doprowadza energię tam, gdzie jest potrzebna.
 - Wysoce wydajne, aktywne odprowadzanie wilgoci: do 130 l na sekundę gwarantujące najlepsze rezultaty przyrządzania
 - Tryb pieca konwekcyjno-parowego z funkcjami: Para 30 °C–130 °C, gorące powietrze 30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C
 - Automatykne, inteligentne procesy Finishing do stosowania w ramach bankietów, bufetów, gotowania à la carte itp.
 - Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach (również w nocy)
 - Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy

Obsługa

- Lista 10 ulubionych, wybranych ścieżek przyrządzania iCookingSuite oraz programów ręcznych, łatwych do znalezienia pod gwiazdką ulubionych na ekranie startowym
- Obszerne możliwości podejmowania ustawień do indywidualnego dostosowania urządzenia do konkretnego sposobu użytkowania
- Tworzenie specyficznych dla użytkownika profili MyDisplay umożliwiających indywidualną konfigurację urządzenia i obsługę, np. indywidualny ekran startowy
- Panel obsługi z możliwością samodzielnej konfiguracji zgodnie z wymogami użytkownika (zdjęcia, tekst, itp.)
- Ustawienia dzwonka i kontrastu wyświetlacza
- Obszerne możliwości dostosowania, np. ustawień energii, języka, sieci i ustawień systemowych
- Kolorowy, szklany ekran pojemnościowy TFT 10,1" ze zrozumiałymi symbolami umożliwiający łatwą i intuicyjną obsługę i sterowanie gestami przeciągania i przesuwania
- Centralne pokrętko ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych
- Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi i programów (3 poziomy)

-
- Obszerna, kontekstowa funkcja wyszukiwania i pomocy
 - Cyfrowa instrukcja obsługi z praktycznymi wskazówkami i obszernymi przykładami zastosowania, które można uruchomić jako ścieżkę przyrządzania z instrukcji obsługi
 - Ergonomiczna obsługa innych urządzeń iCombi Pro na wyświetlaczu innego iCombi Pro, np. jednocześnie Combi-Duo
 - Zdalne sterowanie i nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking
 - Obsługa w ponad 55 językach do wyboru
 - Prowadzenie użytkownika wyraźnymi symbolami

Pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkownika

- iCareSystem – inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami optymalnego poziomu mycia i ilości preparatów chemicznych
- Mycie lekkie, średnie i intensywne, w trybie zwykłym lub z zastosowaniem zasobooszczędnych programów Eco
- Mycie z tabletkami i bez
- Automatyczne wyświetlanie optymalnego poziomu mycia i sugerowanej ilości tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care
- Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczenia wody i ręcznego odkamieniania generatora pary
- Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkownika
- Wyświetlanie aktualnego etapu mycia i pozostałego czasu
- Tygodniowy plan mycia – ręczne ustawianie tygodniowego harmonogramu mycia urządzenia
- Sterowanie i monitorowanie mycia z poziomu komputera PC, smartfona lub tabletu za pomocą ConnectedCooking
- Produkty myjące i pielęgnacyjne w formie stałej – gwarancja maksymalnego bezpieczeństwa użytkownika
- Tabletki myjące Active Green (opakowanie próbne) i tabletki Care (opakowanie próbne)
- Wbudowany, automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia
- ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych

Elementy/cechy wyposażenia

- Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- Indywidualne ustalenie możliwej minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia w ustawieniach systemowych
- 1200 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania
- Ręczne nawilżanie uderzeniowe
- Precyzyjne nawilżanie umożliwiające ręczne programowanie na 4 poziomach od 30 °C– 260 °C w trybach pracy gorące powietrze lub kombinacji
- 5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania
- Inteligentne ścieżki przyrządzania potraw z automatycznym rozpoznawaniem obciążenia
- Możliwość ustawienia jednostek temperatury: °C lub °F

-
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury
 - Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych
 - Cyfrowy zegar nastawczy 0–24 h z ustawieniem pracy ciąglej
 - Zegar czasu rzeczywistego 24 h
 - Nastawienie czasu godz./min. lub min./sek.
 - Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i godziny
 - Możliwość redukcji poboru mocy do 1/2 (wyłącznie w urządzeniach elektrycznych)
 - Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody
 - Automatyczne odprowadzanie kondensatu
 - Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnymi wentylatorami obracającymi się w dwa kierunki (6 poziomów: 1 wentylator, 10 poziomów: 2 wentylatory, 20 poziomów: 3 wentylatory)
 - Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość nad poziomem morza) wraz z autotestem
 - Automatyczne dostosowanie do wysokości geograficznej w trybie pary gwarantujące najlepsze rezultaty gotowania na parze
 - Dopływ energii sterowany zależnie od potrzeb
 - Zdemontowana osłona wentylatora
 - Wbudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybkiej zmiany kierunku
 - Odśrodkowe, niewymagające filtra odprowadzanie tłuszczu
 - Drzwiczki komory do gotowania z 3 szybami i wentylowaną przestrzenią między szybami, specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie
 - Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nabladowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji
 - Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
 - Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową
 - Dowlone ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego RATIONAL
 - Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi
 - Wzdłużny układ prowadnic typ XS 6-2/3, odpowiedni dla pojemników GN 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi
 - Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożami, zapobiegająca wylewaniu
 - Oświetlenie LED w komorze, oświetlenie załadunku
 - Odchylane i wyjmowane stelaże zawieszane
 - Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna – zgodny z DIN 1.4301
 - Złącze USB do transmisji danych HACCP i informacji serwisowych, a także do przesyłania programów do gotowania na pamięć USB RATIONAL oraz do łatwej aktualizacji oprogramowania
 - Przesyłanie koszyków, możliwość wczytania za pośrednictwem złącza USB zdjęć w celu indywidualizacji strony głównej

-
- System informujący o działaniu urządzenia oraz ostrzegawczy, np. w przypadku braku wody

Dostępne jako akcesoria:

- Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia

Ustawianie urządzeń i dopuszczenia

- Złącze WiFi umożliwiające zastosowanie nowoczesnego, opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking
- Złącze Ethernet do podłączania do ConnectedCooking
- Deklaracja zgodności: CE
- Bezpieczeństwo elektryczne: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO
- Bezpieczeństwo urządzenia/obsługi: przetestowane zgodnie z dyrektywą maszynową 2006/42/WE
- Ogólna higiena: NSF, HCV-EU
- Certyfikat koszerności dla urządzeń i preparatów czyszczących
- Ochrona wody pitnej: SVGW, KIWA, WRAS, EN1717, JET, Watermark
- Germanischer Lloyd DNV GL
- Wyposażenie dodatkowe przeznaczone do przechowywania żywności zgodnie z rozporządzeniem 1935/2004/WE
- Stałe przyłącze odpływowe zatwierdzone przez SVGW EN1717
- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5
- Podstawa urządzenia z uszczelką dookoła
- Możliwość ustawienia na blatach o głębokości 700 mm (6-1/1 i 10-1/1 również z podwyższeniem RATIONAL)
- Możliwość ustawienia na stole o głębokości 600 mm
- Uchwyt ścienny (XS 6-2/3 i 6-1/1)

Opcjonalnie:

- Możliwość podłączenia do instalacji optymalizującej zużycie energii
- Podłączenie do wskaźnika eksploatacji/ styku bezpotencjałowego np. do wewnętrznego systemu wentylacji lub nadajnika sygnału
- Napięcia specjalne na zamówienie

Bezpieczeństwo pracy i ergonomia

- Ogranicznik temperatury dla generatora pary i ogrzewania powietrza
- Testowane zgodnie z krajowym i międzynarodowym standardem odnoszącym się do działania bezobsługowego

-
- Obsługiwana jedną ręką, ergonomiczna klamka z możliwością zamykania zatrzaśnięciem drzwi (działa zarówno przy wychyleniu w prawo jak i w lewo)
 - Maksymalna wysokość najwyższego poziomu 1,60 m (urządzenia nablatowe na oryginalnej szafce RATIONAL)

Opcjonalnie:

- Drzwi komory (lewostronne)
- Dwustopniowe otwarcie drzwi
- Wersja morska MarineLine (wersja okrętowa)

Dostępne jako akcesoria:

- Zestaw Combi-Duo – możliwość ustawienia urządzeń jedno na drugim (w zależności od wariantu ustawienia i wysokości najwyższego poziomu 1,60 m)