

Piec konwekcyjno-parowy Gazowy GN 6x1/1 RATIONAL iCombi Pro 6-1/1

Producent: Rational

Nr referencyjny: CB1GRRA

Cechy produktu

Szerokość (mm): 850
Głębokość (mm): 842
Wysokość (mm): 754
Waga (kg): 117
Moc (kW): gaz ziemny: 13 / płynny 3P: 13 / płynny 3B/P: 13,5
Napięcie (V): 1 NAC 230 V
Pojemność: 6 x 1/1 GN lub 12 x 1/2 GN
Dzienna liczba posiłków: 30-100
Wersja: gazowa

Piec konwekcyjno-parowy Gazowy GN 6 x 1/1 RATIONAL iCombi Pro 6-1/1

- 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 Gazowy GN 6 x 1/1 RATIONAL iCombi Pro 6-1/1

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 przygotuje 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
- Automatyczna 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.
- Sygnalizacja załadunku w iProductionManager – Sygnalizacja załadunku gotowego do rozładowania lub gotowości do załadowania
- Sygnalizacja załadunku w iCookingSuite lub tryb ręczny – Sygnalizacja kroków ścieżki przyrządzania, takich jak koniec podgrzewania, koniec ścieżki przyrządzania lub wezwanie do działania poprzez oświetlenie LED"
- 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 powietrze30 °C–300 °C, połączenie pary i gorącego powietrza 30 °C–300 °C
- Automatyczne, 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 pokrętło 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 użytkowania

- iCareSystem – inteligentny system mycia i odkamieniania z funkcją rozpoznawania aktualnego stanu zabrudzeń oraz sugestiami optymalnego poziomu mycia i ilości preparatów chemicznych
- 9 programów mycia: błyskawiczne mycie bieżące w 12 minut (iCombi Pro XS 6-2/3: <30 minut)
- 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 zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary
- Automatyczne wezwanie do mycia w zależności od sposobu użytkowania
- 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 użytkowania
- Tabletki myjące Active Green (opakowanie próbne) i tabletki Care (opakowanie próbne)
- Zintegrowany, ergonomiczny spryskiwacz ręczny z automatycznym systemem zwijania, możliwością przełączenia strumienia (punktowy i prysznicowy) oraz zintegrowaną funkcją odcinania wody
- ServiceDiagnose System (SDS) z automatycznym wyświetlaniem powiadomień serwisowych

Elementy/cechy wyposażenia

- Czujnik temperatury rdzenia z 6-punktowym pomiarem
- Indywidualne ustalanie 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 ciągłej
- 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
- Cichy, wysokowydajny palnik wentylatorowy (tylko urządzenia gazowe)
- 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
- Zdejmowana 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 nablatowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji
- Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
- Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunki oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową
- Dowolne ustawienia czasu opóźnienia okapu wentylacyjnego lub kondensacyjnego RATIONAL
- Wciskana, łatwa do wymiany uszczelka drzwi
- Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1, 10-1/1, 20-1/1, odpowiedni dla pojemników GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi
- Wzdłużny układ prowadnic typ 6-2/1, 10-2/1, 20-2/1, odpowiedni dla pojemników GN 2/1, 1/1, 2/4, 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
- Zdejmowane stelaże zawieszane z dodatkową nakładaną prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu
- Prowadnice w kształcie „litery U" z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek
- 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

Opcjonalnie

- Wzdłużny układ prowadnic typ 6-1/1 i 10-1/1, odpowiedni dla Norma piekarnicza (400 x 600 mm), minimalna utrata energii i najmniejsze możliwe zapotrzebowanie na miejsce przy otwieraniu drzwi
- Prowadnice w kształcie „litery L"
- Zestaw stelaży ruchomych
- Zestaw stelaży ruchomych do Combi-Duo

Dostępne jako akcesoria:

- Przyrząd do pozycjonowania czujnika temperatury rdzenia
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB
- Zewnętrzny czujnik temperatury rdzenia USB sous-vide do gotowania w próżni

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
- Wydajność energetyczna: Energy Star
- Bezpieczeństwo gazowe: Gastec QA, AGA, CSA, SVGW, JIA, EAC, KGS, SABS, SVCOO
- 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)
- Uchwyt ścienny (XS 6-2/3 i 6-1/1)
- Gaz płynny lub ziemny

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
- Zintegrowany odpływ tłuszczu
- Wersja więzienna SecurityLine (wersja zabezpieczona/więzienna)
- Osłona panelu obsługi z zamknięciem
- Odchylana osłona panelu obsługi
- Wersja morska MarineLine (wersja okrętowa)
- Wersja o wzmocnionej konstrukcji HeavyDutyLine

Dostępne jako akcesoria:

- Zestaw Combi-Duo – możliwość ustawienia urządzeń jedno na drugim (w zależności od wariantu ustawienia i wysokości najwyższego poziomu 1,60 m)
- Wersja mobilna MobilityLine - Mobilne urządzenia nablatowe na wzmocnionych podstawach