

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 10x1/1 RATIONAL iCombi Classic 10-1/1

Producent: Rational

Nr referencyjny: CD2ERRA.0000875

Cechy produktu

Szerokość (mm): 850
Głębokość (mm): 842
Wysokość (mm): 1014
Waga (kg): 121
Moc (kW): 18,9
Napięcie (V): 3 NAC 400 V
Pojemność: 10 x 1/1 GN lub 20 x 1/2 GN
Dzienna liczba posiłków: 80-150
Wersja: elektryczna

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 10 x 1/1 RATIONAL iCombi Classic 10-1/1

- Duża rozpiętość dostępnych rozmiarów i wydajności pieców
- Możliwość wyboru zasilania gazowego lub elektrycznego
- Większa wydajność przy niższym zużyciu zasobów

Piec konwekcyjno-parowy Elektryczny GN 10 x 1/1 RATIONAL iCombi Classic 10-1/1

iCombi Classic to klasyczna linia elektrycznych i gazowych pieców konwekcyjno-parowych Rational. Piece iCombi Classic są dostępne w wielu różnych rozmiarach. Dzięki temu można dopasować odpowiednie urządzenie do swoich potrzeb, a nie odwrotnie. Czy będzie to 20 czy 2000 porcji, kuchnia otwarta bądź zamknięta, zasilanie prądem lub gazem - znajdziesz piec, który spełni Twoje wymagania.

iCombi Classic cechuje większa wydajność przy niższym użyciu zasobów. Sprzęt pozwala na ograniczenie zużycia surowców, tłuszczu i energii. Przy korzystaniu z iCombi Classic nie ma konieczności stosowania wielu tradycyjnych sprzętów do gotowania. Możesz zatem ograniczyć koszty na samym początku inwestycji, czyli wtedy, gdy najbardziej zależy Ci na minimalizowaniu wydatków.

iCombi Classic firmy Rational wspiera zrównoważony rozwój i dba o środowisko naturalne. Wszystko to zawdzięczamy produkcji z certyfikatem środowiskowym, wydajnej energetycznie logistyce oraz bezfosforanowym preparatom czyszczącym.

Funkcje

- Ręcznie wyłączane funkcje chłodzenia gwarantujące szybkie i niezawodne obniżanie temperatury w komorze
- ClimaPlus – dokładny pomiar wilgotności, 10-stopniowe ustawienie i kontrola (CombiMaster Plus XS 6-2/3: 5-stopniowy)
- 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
- Programy Finishing do przyrządzania talerzy bankietowych i pojemników
- Gotowanie Delta-T umożliwiające delikatne przyrządzanie dużych kawałków mięsa, również w nocy

Obsługa

- Centralne pokrętło ustawień z funkcją „push” umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych
- Ekran kolorowy 4,3" ze zrozumiałymi symbolami i miękkie przyciski gwarantujące prostą obsługę
- Prowadzenie użytkownika wyraźnymi symbolami

Opcjonalnie:

- Nadzorowanie urządzeń z komputera, smartfona lub tabletu za pośrednictwem ConnectedCooking (funkcja dostępna od Q3/2020)

Pielęgnacja i bezpieczeństwo użytkowania

- Automatyczne odkamienianie – bez konieczności zmiękczania wody i ręcznego odkamieniania generatora pary
- Automatyczne mycie z wykorzystaniem Care-System – systemu mycia i pielęgnacji komory i generatora pary
- 4 automatyczne programy mycia – mycie lekkie, średnie lub intensywne, płukanie bez tabletek
- Wyświetlanie zalecanej liczby tabletek myjących Active Green i tabletek pielęgnacyjnych Care dla danego programu mycia
- Wyświetlanie wybranego programu mycia i czasu pozostałego do jego zakończenia
- 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 1-punktowym pomiarem
- 100 programów po maks. 12 kroków z możliwością dowolnego programowania i nazywania
- 5 prędkości wentylatora, do zaprogramowania
- 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.
- 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
- Czyszczenie ułatwiają drzwiczki komory do gotowania z 2 szybkami i wentylowaną przestrzenią między szybkami, ze specjalną powłoką odbijającą ciepło i odchylanymi szybkami ze szkła
- Blokada drzwi w pozycji 110°/180° (urządzenia nablatowe), 120°/180° (urządzenia podłogowe) gwarantująca maksymalne bezpieczeństwo eksploatacji
- Bezdotykowy wyłącznik drzwiowy
- 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
- 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

- Deklaracja zgodności: CE
- Bezpieczeństwo elektryczne: Kiwa, UL, CUL, IRAM, EAC, EMC, PSE, KTL, INMETRO
- 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
- Złącze WiFi umożliwiające zastosowanie nowoczesnego, opartego na chmurze rozwiązania sieciowego ConnectedCooking

- Złącze Ethernet do podłączania do ConnectedCooking
- 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