

# iCombi® Pro 10-2/1 E/G



## Емкость

- > 10 уровней загрузки по всей длине для аксессуара 2/1 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 аксессуаром 2/1, 1/1, 2/4 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

## Обозначение

Интеллектуальный взаимосвязываемый аппарат с такими режимами работы как птица, мясо, рыба, яичные блюда / десерт, гарниры / овощи, выпечка и Finishing, и такими способами приготовления как жарка, варка, выпекание и приготовление на гриле.

- > Пароконвектомат соответствует DIN 18866 (с ручным режимом).
  - > Для большинства способов приготовления, используемых на коммерческой кухне.
  - > Для совместного или отдельного использования режимов «пар» и «сухой жар».
- Доступны следующие «умные» функции:

## «Умные» функции

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem+ 

### iDensityControl

iDensityControl — это интеллектуальная система управления микроклиматом аппарата iCombi Pro. Слаженное взаимодействие датчиков, нагревательной системы, парогенератора и активного удаления влаги создает в рабочей камере соответствующий микроклимат. Интеллектуальное распределение воздушных потоков обеспечивает наиболее соответствующий подвод энергии к продуктам. Все это гарантирует исключительную производительность, высокое качество блюд, равномерность приготовления и минимальный расход энергии.

### iCookingSuite

iCookingSuite — это интеллектуальная система приготовления в iCombi Pro. В начале пользователь выбирает наиболее подходящий для продукта один из 7 режимов работы и / или 4 способов приготовления. Пользователь также указывает желаемый результат приготовления. Аппарат предлагает настройки подрумянивания и степени готовности. Интеллектуальные датчики распознают размер, количество и состояние блюд. В зависимости от шага приготовления все важные параметры, такие как температура, микроклимат, скорость вентилятора и время приготовления, регулярно корректируются. Желаемый результат достигается с наивысшим возможным качеством и за кратчайшее время приготовления. При желании можно изменить процесс приготовления и отрегулировать результат приготовления. Пользователь в любой момент может переключаться между iProductionManager или ручным режимом. Благодаря iCookingSuite вы можете с легкостью экономить время, сырье и энергию, поддерживая стандартное качество блюд.

### iProductionManager

iProductionManager интеллектуально и гибко организует производственный процесс. Сюда относится выбор продуктов, которые можно готовить вместе на различных уровнях загрузки, оптимальная последовательность блюд и контроль процесса приготовления. iProductionManager поддержит вас инструкциями о загрузке и выгрузке блюд. В зависимости от процессов на кухне вы можете размещать заказы (до 2 на каждый уровень) в свободном режиме или же с установленной временной целью. Соответственно iProductionManager организует последовательность блюд и автоматически устанавливает подходящие настройки. Пользователь решает, готовить блюдо в режиме оптимизации энергии или времени. Система освобождает вас от непростых обязанностей по контролю, рабочее время и энергия сохраняются автоматически.

### iCareSystem

iCareSystem — это интеллектуальная система очистки и удаления накипи в аппарате iCombi Pro. Система распознает текущую степень загрязнения и кальцификации и предлагает идеальную ступень очистки и количество чистящих средств по одной из 9 программ очистки. Ультрабыстрая промежуточная мойка очищает iCombi Pro всего за 12 минут, а все программы очистки также могут выполняться бесконтрольно в ночное время. Благодаря низкому расходу бесфосфатных средств по уходу, воды и энергии iCareSystem является особо экономной и экологичной. Таким образом, iCombi Pro всегда поддерживается в чистоте без ручной работы и с минимальными затратами.

## Описание аппарата и характеристики функций

### Интеллектуальные функции

- > Интеллектуальное управление микроклиматом с точными до процента измерениями, настройкой и регулировкой влажности
- > Фактически замеренная в рабочей камере влажность регулируется и поддерживается
- > Динамическое распределение воздушных потоков в рабочей камере благодаря 2 интеллектуальным реверсивным высокопроизводительным вентиляторам с 5 интеллектуально запускаемыми и вручную программируемыми скоростями вентиляторов
- > Интеллектуальный контроль путей приготовления с автоматической адаптацией этапа приготовления к установленному результату, подрумянивание и степень приготовления, с целью безопасного и эффективного достижения результата. Независимо от оператора, размера блюд и количества загруженных порций
- > Посекундный контроль и расчет подрумянивания на основании реакции Майяра с целью воспроизведения оптимального результата приготовления
- > Меняйте интеллектуальные пути приготовления или переключитесь с iCookingSuite на iProductionManager, чтобы обеспечить себе максимальную гибкость работы
- > Интеллектуальные шаги приготовления для идеальной выпечки
- > Индивидуальное программирование перетаскиванием до 1 200 программ приготовления, включающих в себя до 12 шагов.
- > Простота переноса программ приготовления на другие аппараты по надежному облачному соединению ConnectedCooking или через USB-накопитель
- > Инструмент автоматического планирования и контроля iProductionManager обеспечивает оптимальную организацию нескольких процессов приготовления и смешанную загрузку. Автоматически закрывает пробелы в планировании. Автоматически планирует время и расход энергии, приготовление к заданному времени, позволяя начинать и заканчивать приготовление в то же время.
- > Оптически сигнализирует о запросах загрузки и выгрузки светодиодами
- > Автоматическое возобновление и оптимальное завершение процесса приготовления независимо от перебоев в подаче электроэнергии менее чем на 15 минут
- > Интеллектуальная система очистки предлагает программы очистки и необходимое количество средств по уходу в зависимости от степени загрязнения аппарата
- > Отображается текущий статус очистки и удаления накипи
- > Конденсационные и вытяжные зонты (аксессуар) с ситуативной регулировкой мощности воздухоотвода и передачей сервисных сообщений.

### Функции приготовления

- > Мощный парогенератор гарантирует оптимальную производительность пара даже при температурах ниже 100°C
- > Power-Steam-Funktion: повышенная мощность пара для использования в Азии
- > Встроенная не требующая технического ухода система сепарации жира без дополнительного жирового фильтра.
- > Функция «Охлаждение» обеспечивает быстрое охлаждение рабочей камеры с возможностью выбора дополнительного быстрого охлаждения с экономией воды
- > Термозонд с 6 точками измерения и автоматическим исправлением ошибок в случае обнаружения неправильного положения
- > Опциональное позиционирующее устройство для мягких или очень маленьких блюд (аксессуар)
- > Метод приготовления Дельта-Т обеспечивает щадящее приготовление с минимальными потерями
- > Точная подача пара, количество воды регулируется на 4 уровнях, регулируемые в диапазоне температур от 30 °C до 260 °C для режима сухого жара или комбинации пара и сухого жара
- > 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
- > Возможность выбора отображения времени в формате 24 часа или 12 часов
- > Часы реального времени, 24 часа с автоматическим переходом с летнего на зимнее время при подключении ConnectedCooking
- > Автоматическая предварительная установка времени включения (можно задать дату и время)
- > 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)

### Рабочая и эксплуатационная безопасность

- > Электронный предохранительный ограничитель температуры для парогенератора и нагревателя воздуха
- > Встроенный тормоз крыльчатки вентилятора
- > Контактная температура рабочей камеры не превышает 73 °C
- > Использование очищающих таблеток Active Green и Care (твердое чистящее средство) для максимальной безопасности работы
- > Хранение и вывод HACCP-данных через интерфейс USB или опциональное хранение и управление в облачном сетевом решении ConnectedCooking
- > 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 Ethernet-интерфейс с защищенным IP для проводного соединения с облачным сетевым решением ConnectedCooking
- > Встроенный WLAN-интерфейс для беспроводного соединения с облачным сетевым решением ConnectedCooking
- > Встроенный USB-интерфейс для локальной передачи данных
- > Централизованное управление аппаратом, управление рецептом, корзиной и программами, данными HACCP, управление техническим обслуживанием с помощью облачного сетевого решения ConnectedCooking

### Очистка и уход

- > Независимая от наличия давления в сети автоматическая система очистки и ухода за рабочей камерой и парогенератором
- > 9 программ бесконтрольной очистки, включая ночную, с автоматической очисткой и удалением накипи в парогенераторах
- > Сверхбыстрая очистка всего за 12 минут для практически непрерывного гигиеничного производства

- > Автоматический процесс безопасности в случае отключения энергии с удалением чистящих средств из рабочей камеры и в случае прерывания очистки
- > Использование не содержащих фосфата и фосфора таблеток для очистки Active-Green и Care
- > Гигиеничная напольная установка обеспечивает простую и безопасную очистку
- > Трехслойная дверца рабочей камеры с задней вентиляцией, со специальным теплоотражающим покрытием и поворачивающимися стеклами для легкой очистки
- > Внутренний и внешний материал — нержавеющая 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
- > Возможность контроля автоматической очистки помощью облачного сетевого решения ConnectedCooking

#### Управление

- > Цветной TFT-дисплей 10,1 дюйма и емкостный сенсорный экран с высокой разрешающей способностью интуитивно понятными символами обеспечивают простое интуитивно понятное управление жестами касания и смахивания
- > Звуковые запросы и визуальная индикация при необходимости вмешательства пользователя
- > Центральный регулятор с функцией «Push» для интуитивного выбора и подтверждения ввода данных
- > Отображение интерфейса и справки на одном из более 55 языков
- > Основные предпочтения приготовления региональной кухни можно выбирать независимо от выбранного языка аппарата. Возможен выбор другой региональной кухни
- > Возможность выбора и запуска программы специально отрегулированных параметров приготовления для международных и национальных блюд независимо от выбранного языка
- > Комплексная функция поиска по всем путям приготовления, примерам применения и настройкам
- > Контекстно-зависимая справка всегда отображает актуальное содержание в зависимости от текущего отображения экрана
- > Запуск примеров применения из справки
- > Простота выбора путей приготовления в 7 режимах работы и / или 4 способах приготовления
- > Кокпит-функция для отображения информации в процессе выполнения пути приготовления
- > Индивидуальная настройка и контроля профилей пользователей и прав доступа во избежание ошибок оператора
- > Интерактивные сообщения о путях приготовления, указания по процессу, интеллектуальные функции и предупреждения в Messenger

#### 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\*
- > Сервисно-диагностическая система с автоматической индикацией сервисных сообщений, функция самодиагностики для активной проверки функций аппарата
- > Удаленная диагностика с помощью ConnectedCooking сертифицированными сервисными партнерами компании RATIONAL
- > 2-летняя гарантия RATIONAL, вкл. детали, работу и поездку\*\*
- > Рекомендуется регулярное обслуживание. Обслуживание в соответствии с рекомендациями производителя может осуществлять сервисный партнер компании RATIONAL
- > Энергоэффективность успешно протестирована в соответствии с ENERGY STAR. Опубликовано на [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)

\* 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 — Безопасное исполнение / исполнение для тюрем
- > MobilityLine — Мобильное исполнение
- > HeavyDutyLine — Исполнение для повышенных нагрузок
- > Встроенная система слива жира
- > Пакет рамы с направляющими
- > Подключение к установке оптимизации энергопотребления
- > Подключение к надзору за производством (безпотенциальный контакт)
- > Защита для панели управления
- > Безопасный замок дверцы
- > Исполнение без WLAN-оснащения
- > Запираемая панель управления

## Технические характеристики

### Размеры и вес

Размеры (Ш x В x Г)	
Кухонный аппарат (корпус)	1072 x 1014 x 975 мм
Кухонный аппарат (всего)	1072 x 1064 x 1042 мм
Кухонный аппарат с упаковкой	1175 x 1250 x 1155 мм
Макс. рабочая высота верхнего уровня	≤ 1,60 м

\*при использовании соответствующей подставки RATIONAL

Вес	
Макс. количество загрузки / уровень	9 кг
Макс. общее количество загрузки	90 кг
Вес электроаппарата без упаковки	179 кг
Вес электроаппарата с упаковкой	206 кг
Вес газового аппарата без упаковки	192 кг
Вес газового аппарата с упаковкой	219 кг

### Условия подключения электро

Напряжение 3 NAC 400 В	
Параметры подключения электро	37,4 кВт
Мощность в режиме «Пар»	36 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	36 кВт
Предохранители	63 А
Полное электрическое сопротивление	0,09 Ом
Тип RCD	В
Напряжение 3 AC 220 В	
Параметры подключения электро	34,3 кВт
Мощность в режиме «Пар»	32,94 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	32,94 кВт
Предохранители	100 А
Полное электрическое сопротивление	0,09 Ом
Тип RCD	В

### Условия подключения, газ

Сжиженный газ G31	
Номин. тепловая нагрузка, всего	40 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	40 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	40 kW
Необходимое присоединительное давление	25 – 57,5 мбар

Природный газ Н G20	
Номин. тепловая нагрузка, всего	40 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	40 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	40 kW
Необходимое присоединительное давление	18 – 25 мбар
Природный газ L G25	
Номин. тепловая нагрузка, всего	40 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Пар»	40 кВт
Номин. тепловая нагрузка в режиме «Сухой жар»	40 kW
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	1,5 кВт
Предохранители	16 А
Тип RCD	В

### 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	1763 Вт
Ощутимая теплоотдача	2216 Вт
Уровень шума (эл. модель)	58 дБА
Уровень шума (газ. модель)	63 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

> 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.
- > Соблюдайте 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.
- > Для использования ConnectedCooking на месте установки необходима сетевая штепсельная розетка RJ45 или возможность подключения к сети WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Для оптимальной эффективности необходимо обеспечить скорость передачи данных минимум 100 Мбит/с.