

Folhas de dados

iCombi® Pro XS 6-2/3 E



Capacidade

- > 6 inserções longitudinais para recipiente GN 2/3
- > Grade de suspensão removível e basculante com flexíveis possibilidades de inserção em 11 níveis, para cada sistema de cocção
- > Grande seleção de acessórios para diferentes métodos de cocção como grelhar, refogar ou assar.
- > Para uso com acessórios GN 1/2, 2/3, 1/3

Modo Forno combinado

- > Cozinhar no vapor 30 °C – 130 °C
- > Ar quente 30 °C – 300 °C
- > Combinação de vapor e ar quente 30 °C a 300 °C

Designação

Sistema de cocção inteligente, interligável, com os modos Aves, Carne, Peixe, Alimentos com ovos/Sobremesa, Acompanhamentos/legumes, Produtos de panificação e Finishing e os métodos de cocção Saltear, Cozinhar, Assar e Grelhar.

- > Fornos combinados a vapor de acordo com a DIN 18866 (no modo manual).
 - > Para a maioria dos processos de cocção utilizados nas cozinhas industriais.
 - > Para utilização de vapor e ar quente, de forma individual, em sequência ou combinada.
- Os seguintes assistentes inteligentes estão disponíveis:

Assistentes inteligentes

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

O iDensityControl é o gerenciamento climático inteligente do iCombi Pro. Por meio da combinação de sensores, sistema de aquecimento de alto desempenho e gerador de vapor fresco, bem como a desumidificação ativa, o clima adequado está sempre disponível na câmara de cocção. A circulação inteligente do ar garante a melhor distribuição de energia possível no alimento. Assim, é garantida uma produtividade excepcional com alta qualidade dos alimentos, uniformidade e com o menor consumo de energia.

iCookingSuite

O iCookingSuite é a inteligência de cocção do iCombi Pro. Para começar, o usuário seleciona o percurso de cocção adequado para o alimento, podendo escolher entre 7 modos de operação e 4 métodos de cocção. O resultado desejado do cozimento também é predefinido pelo usuário. O equipamento sugere ajustes para o efeito dourado e grau de cozimento. Os sensores inteligentes reconhecem o tamanho, a quantidade e o estado dos alimentos. Dependendo da evolução da cocção, todos os parâmetros de cocção importantes como a temperatura, o clima na câmara de cocção, a velocidade do ar e o tempo de cocção são ajustados com a precisão de segundos, para que o resultado desejado seja obtido. O resultado desejado selecionado é atingido com a melhor qualidade e no menor tempo possíveis. Se desejado, também é possível interferir no processo de cozimento e ajustar o resultado. O usuário pode mudar a qualquer momento para o iProductionManager ou para o modo manual. Com o iCookingSuite, o tempo, matérias-primas e energia podem ser economizados facilmente e sem esforço de controle com a qualidade alimentar padronizada.

iProductionManager

O iProductionManager organiza o processo de produção de forma inteligente e flexível. Isso inclui os produtos que serão preparados em conjunto em diferentes prateleiras, a sequência ideal dos alimentos e o monitoramento do percurso de cocção. O iProductionManager oferece suporte com orientações para carregar ou remover os alimentos. Dependendo do andamento da cozinha, as comandas podem ser posicionadas livremente ou de acordo com um tempo-alvo determinado. De acordo com isso, o iProductionManager organiza a sequência dos alimentos e assume automaticamente os ajustes corretos. O usuário decide se os alimentos serão preparados com otimização de energia ou de tempo. Não são necessárias as atividades de monitoramento, e o tempo de trabalho e energia são economizados.

iCareSystem

O iCareSystem é o sistema inteligente de limpeza e descalcificação do iCombi Pro XS 6-2/3. Ele reconhece o nível de sujeira atual e o grau de calcificação e sugere o nível de limpeza ideal, assim como quantidade de produtos químicos, a partir de 9 programas de limpeza. A limpeza intermediária rápida limpa o iCombi Pro XS 6-2/3 e menos de 30 minutos. Todos os programas de limpeza podem ser realizados sem supervisão durante a noite. Com pouco consumo de produtos de conservação sem fosfato, água e energia, o iCareSystem é especialmente econômico e ecológico. Assim, o iCombi Pro está sempre higienicamente limpo sem precisar fazer trabalhos manuais e com o mínimo de custos.

Descrição e funções do equipamento

Funções inteligentes

- > Gerenciamento inteligente do clima com medição, ajuste e controle da umidade com precisão percentual
- > A umidade real medida na câmara de cocção pode ser ajustada e acessada
- > Circulação de ar dinâmica na câmara de cocção com 1 roda de ventilador de alto desempenho com reversão inteligente e 5 velocidades de roda de ventilador, controlada de forma inteligente e programável manualmente
- > Controle inteligente dos caminhos de cocção com ajuste automático das etapas de cocção para alcançar o resultado desejado definido, por exemplo, douramento e grau de cozimento, de forma segura e eficiente. Independente do operador, do tamanho do alimento e da quantidade de carga
- > Monitoramento e cálculo do escurecimento até o segundo com base na reação de Maillard para reproduzir os melhores resultados de cozimento
- > Intervenção em rotas de cozimento inteligentes ou mudança do iCookingSuite para o iProductionManager para máxima flexibilidade
- > Etapa de cozimento inteligente para a prova de produtos assados
- > Programação individual e intuitiva de arrastar e soltar de até 1.200 programas de cozimento com até 30 etapas.
- > Fácil transferência de programas de cocção para outros sistemas de cocção graças à conexão segura na nuvem com o ConnectedCooking ou via pen drive USB
- > Ferramenta de planejamento e controle automatizada e inteligente iProductionManager para a organização ideal de vários processos de cocção e cargas mistas. Fechamento automático de lacunas no planejamento. Otimização automática do tempo ou da energia do planejamento e do tempo de cozimento desejado para iniciar ou terminar o cozimento dos alimentos ao mesmo tempo. O modo de potência total do micro-ondas pode ser ativado para minimizar os tempos de preparação durante os períodos de pico.
- > Retomada automática e conclusão ideal de um programa de cozimento após falhas de energia que duram menos de 15 minutos
- > O sistema de limpeza inteligente sugere programas de limpeza e a quantidade necessária de produtos de manutenção com base no grau de sujeira do sistema de cocção
- > Exibição do status de limpeza atual e do status de descalcificação
- > Capotas de condensação com aumento automático da capacidade de extração quando a porta da câmara de cocção é aberta. As capotas estão disponíveis opcionalmente pré-montadas.

Funções de cocção

- > Gerador de vapor de elevado desempenho para um vapor eficaz e a baixas temperaturas abaixo de 100°C
- > Sistema de separação de graxa integrado e livre de manutenção, sem filtro de graxa adicional
- > Função Cool-down para resfriamento rápido da câmara de cocção com resfriamento rápido adicional selecionável por injeção de água
- > Sonda de temperatura central com 6 pontos de medição e correção automática de erros em caso de medições incorretas. Auxílio de posicionamento opcional para alimentos macios ou muito pequenos (acessório)
- > Cozimento Delta-T para uma preparação particularmente suave com perdas mínimas de cozimento
- > Vaporização exata, quantidade de água ajustável em 4 níveis na faixa de temperatura de 30 °C – 260 °C para ar quente ou combinação de vapor e ar quente
- > Visor digital de temperatura ajustável em °C ou °F, exibição de valores definidos e reais
- > Exibição digital da umidade e do tempo da câmara de cocção, exibição dos valores definidos e reais
- > Formato de hora ajustável em formato de 24 horas ou am/pm
- > Relógio de 24 horas em tempo real com mudança automática do horário de verão para o de inverno quando conectado ao ConnectedCooking
- > Pré-seleção automática da hora de início com data e hora ajustáveis
- > Jato manual integrado com sistema automático de retração e dosagem de jato contínuo
- > Iluminação LED de longa duração e economia de energia na câmara de cocção com alta reprodução de cores para reconhecimento rápido do status de cocção
- > Hotline gratuita para dúvidas técnicas e suporte a aplicações (ChefLine)

Segurança no trabalho e operacional

- > Limitador eletrônico de temperatura de segurança para gerador de vapor e aquecimento de ar quente
- > Freio da roda do ventilador integrado
- > Temperatura máxima de toque da porta da câmara de cocção de 73 °C
- > Temperatura máxima de toque da porta da câmara de cocção de 163 °F
- > Uso de cartuchos de limpeza, ao usar a opção de armazenamento: iCareSystem AutoDose para segurança ideal no trabalho
- > Armazenamento e saída de dados HACCP via USB ou armazenamento e gerenciamento opcionais na solução de rede baseada em nuvem ConnectedCooking
- > Armazenamento e saída de dados HACCP via USB
- > Testado de acordo com padrões nacionais e internacionais para operação sem supervisão
- > Aparelhos a gás: H2 Ready - aprovado e certificado (KIWA) para operação com misturas de gás contendo até 20% de hidrogênio por volume
- > Altura máxima de deslizamento não superior a 1,6 m ao usar uma estrutura de base RATIONAL
- > Maçaneta ergonômica da porta com abertura para a direita/esquerda e função de batida

Interligação em rede

- > Interface Ethernet com proteção de IP integrada para a conexão por cabo na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking
- > Interface WLAN integrada para a conexão sem fio na solução de rede baseada na nuvem, o ConnectedCooking
- > Interface USB integrada para troca de dados locais
- > Gerenciamento central de aparelhos, receitas, cesta de compras e gerenciamento de programas, gerenciamento de dados HACCP, gerenciamento de manutenção por meio da solução de rede baseada em nuvem ConnectedCooking

Limpeza e conservação

- > Sistema automático de limpeza e manutenção da câmara de cocção e do gerador de vapor, independente da pressão da rede elétrica
- > 9 programas de limpeza para limpeza sem supervisão, mesmo durante a noite, com limpeza e descalcificação automáticas do gerador de vapor
- > Limpeza rápida em menos de 30 minutos para uma produção praticamente ininterrupta e higiênica
- > Função de desligamento automático após a limpeza para reduzir o consumo de energia
- > O cronograma de limpeza para lembrá-lo das próximas limpezas ou para definir uma limpeza forçada garante a conformidade com as especificações de limpeza.

- > A rotina de segurança automática após uma queda de energia garante uma câmara de cocção sem detergente, mesmo após o cancelamento da limpeza
- > Uso de detergente livre de fosfato e fósforo nas pastilhas e cartuchos.
- > Ao usar a opção de armazenamento do iCareSystem: fornecimento de produtos químicos em cartuchos para a segurança ideal do trabalho
- > Instalação higiênica e embutida no piso, sem pés, para limpeza fácil e segura
- > Porta da câmara de cocção com 3 painéis, com ventilação traseira, revestimento especial que reflete o calor e painéis de vidro articulados para facilitar a limpeza
- > Material interno e externo em aço inoxidável DIN 1.4301, câmara de cocção higiênica sem emendas com cantos arredondados e fluxo de ar otimizado
- > Limpeza externa fácil e segura graças às superfícies de vidro e aço inoxidável e proteção contra jatos de água de todas as direções graças à classe de proteção IPX5
- > Opção de monitoramento para limpeza automática por meio da solução de rede ConnectedCooking baseada em nuvem

Operação

- > Tela colorida TFT de 9 polegadas de alta resolução e tela sensível ao toque capacitiva com símbolos autoexplicativos para operação simples e intuitiva com controle por movimentos de passar ou deslizar os dedos
- > Aviso sonoro e exibição visual quando é necessária a intervenção do usuário
- > Mostrador central com função push para seleção intuitiva e confirmação de entradas
- > Mais de 55 idiomas podem ser definidos para a interface do usuário e a função de ajuda
- > As preferências básicas de cozimento da cozinha específica do país podem ser selecionadas independentemente do idioma do aparelho definido. É possível selecionar outra cozinha específica do país
- > Parâmetros de cozimento especialmente personalizados para pratos internacionais ou específicos de um país podem ser selecionados e iniciados independentemente do idioma definido para o aparelho
- > Função de pesquisa extensa em todos os caminhos de cozimento, exemplos de aplicação e configurações
- > Ajuda sensível ao contexto, que sempre exibe o conteúdo atual da ajuda para o conteúdo da tela exibida
- > Iniciando exemplos de aplicativos a partir da função de ajuda
- > Seleção simples dos caminhos de cozimento por meio de 7 modos de operação de 4 processos de cozimento
- > Função de cockpit para exibir informações sobre os processos dentro de um caminho de cozimento
- > Individualização e controle de perfis de usuários e direitos de acesso para evitar erros operacionais
- > Mensagens interativas sobre caminhos de cozimento, chamadas para ação, funções inteligentes e avisos com o Messenger
- > Opcional: limpeza totalmente autônoma para garantir que os requisitos de higiene sejam atendidos sem esforço de limpeza e sem o manuseio diário de produtos químicos (opção: iCareSystem AutoDose).

Instalação, manutenção e meio ambiente

- > Recomenda-se a instalação profissional por técnicos certificados pela RATIONAL
- > Conexão fixa de águas residuais permitida de acordo com o SVGW
- > Adaptação ao local de instalação (altura acima do nível do mar) por meio de calibração automática
- > Pode ser operado sem um abrandador de água e sem descalcificação manual adicional
- > Instalação nivelada com o solo e parede, com apenas 10 mm (0,4 ") de distância da parede graças à conexão na área de soquete *
- > Sistema de diagnóstico de serviço com exibição automática de mensagens de serviço, função de autoteste para verificação ativa das funções do aparelho
- > Diagnóstico remoto via ConnectedCooking por parceiros de serviço certificados da RATIONAL
- > Garantia de 2 anos da RATIONAL, incluindo peças, mão de obra e viagem **.
- > Recomenda-se a manutenção regular. Manutenção pelo parceiro de serviços da RATIONAL, conforme recomendado pelo fabricante

* Para obter detalhes, consulte o manual de instalação ou do planejador

** Aplicam-se condições, consulte a declaração de garantia do fabricante em www.rational-online.com

Itens opcionais

- > Porta de câmara de cocção com batente esquerdo
- > MarineLine - Modelo para embarcações
- > Conexão para sistema de otimização de energia
- > Conexão ao monitoramento da operação (contatos sem potencial)
- > Trava de segurança para a porta

Especificações técnicas

Dimensões e pesos

Dimensões (L x A x P)	
Sistema de cozimento (carcaça)	655 x 567 x 555 mm
Sistema de cozimento (total)	655 x 594 x 621 mm
Sistema de cozimento com embalagem	900 x 770 x 950 mm
Altura máxima de trabalho da prateleira superior*	≤ 1,60 m

*Ao usar um chassi inferior RATIONAL correspondente

Pesos	
Quantidade máxima de carga/inserção	10 kg
Quantidade total máxima de ração	20 kg
Peso do aparelho elétrico sem embalagem	62 kg
Peso do aparelho elétrico com a embalagem	85 kg

Condições de conexão Sist. elétrico

Tensão 3 NAC 400 V	
Cargas elétricas conectadas	5,7 kW
Energia a vapor	5,4 kW
Saída de ar quente	5,4 kW
Proteção	10 A
Tipo de RCD	F/B
Tensão 3 AC 220 V	
Cargas elétricas conectadas	5,3 kW
Energia a vapor	5 kW
Saída de ar quente	5 kW
Proteção	20 A
Tipo de RCD	B

- > Poderá encontrar informações técnicas abrangentes sobre o planejamento de cozinhas e instalação de equipamentos no manual do projetista e no manual de instalação em nosso portal de clientes.

Condições de instalação

- > Se houver fontes de calor do lado esquerdo ou direito do sistema de cocção, a distância mínima deve ser de 350 mm.
- > Deve-se atender às normas e prescrições locais e específicas do país correspondentes à instalação e à operação de equipamentos de cocção comerciais. Deve-se atentar também às normas e às regulamentações locais sobre dispositivos técnicos de exaustão de ar.
- > Para a utilização da ConnectedCooking deverá ser prevista uma tomada de rede RJ45 ou a possibilidade de vinculação em uma WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Para o melhor desempenho, deverá ser prevista uma taxa de dados de pelo menos 100 MB/s.

Autorizações



Certificação NSF

iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) contam com a certificação NSF, disponível na lista NSF.

Tensão 1 NAC 230 V	
Cargas elétricas conectadas	5,3 kW
Energia a vapor	5 kW
Saída de ar quente	5 kW
Proteção	25 A
Tipo de RCD	F/B

Condições de conexão de água

Entrada de água (mangueira pressurizada) respectivamente	3/4"
Pressão da água (pressão do fluxo) respectivamente	1,0 – 6,0 bar
Máxima taxa de fluxo por sistema de cocção	5 l/min
Escoamento de água respectivamente	DN 40
Fluxo máximo de água residual em curto prazo	0,4 l/seg

Utilizar somente tubulações para esgoto termorresistentes.

Condições de conexão Exaustão e Carga térmica

Carga térmica latente	283 W
Emissão de calor sensível	375 W
Nível de ruído	52 dBA

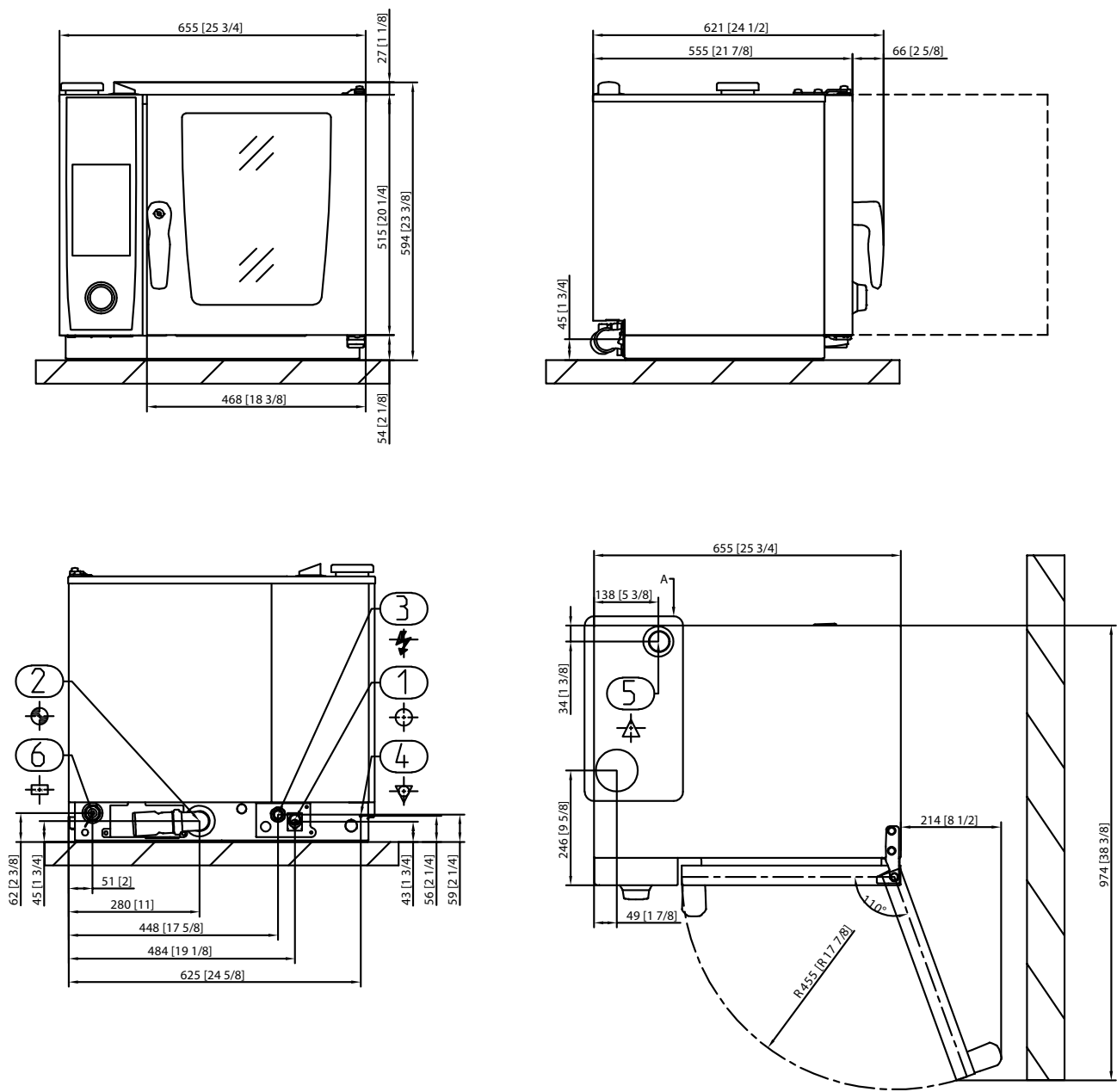
Condições de conexão Dados

Interface de dados LAN	RJ45
Interface de dados WiFi	IEEE 802.11 a/g/n

Distâncias mínimas na instalação

Distância mínima	À esquerda	Atrás	À direita
Padrão	mín. 10 mm	mín. 10 mm	mín. 10 mm

Desenho técnico



1	Entrada de água
2	Saída de água
3	Conexão elétrica
4	Equalização de potencial
5	Tubo de respiro
6	Interface Ethernet

Acessórios

Acessórios	Número de item
Pastilhas de detergente RATIONAL Active Green – garantem o melhor desempenho na limpeza	
Pastilhas RATIONAL Care – impedem com eficiência a formação de depósitos de calcário	
Kit de instalação do equipamento	
Kit de montagem em parede para equipamentos 6-2/3	
Bases inferiores em diferentes versões – padrão com rodinhas ou pés fixáveis em aço inoxidável	
Combi-Duo-Kit – para a montagem de um Combi-Duo para equipamentos elétricos	
Blindagem térmica – para a instalação de um equipamento ao lado de uma fonte de calor, como um Grill	
Disjuntor de condensação – para desviar vapores para os sistemas de ar de exaustão existentes	
Cobertura de condensação UltraVent – somente para equipamentos elétricos	
Pendrive USB RATIONAL – para a transmissão segura de programas de cocção e dados de HACCP	

Para obter um resultado de cozimento ideal, você encontra uma ampla oferta de acessórios de preparação, assim como mais informações no folheto de acessórios com o seu revendedor ou no endereço www.rational-online.com

Planejadores	RATIONAL BRASIL
	Rua Cincinato Braga, 500 – 1º Andar – Bela Vista, São Paulo – SP, CEP: 01333-010 Tel. +55 (11) 3372-3000 Fax +55 (11) 3372-3099 E-Mail: info@rational-online.com Visit us on the internet: www.rational-online.com