

資料表

iCombi® Pro XS 6-2/3 E



容量

- > 6 對用於 2/3 GN 容器的支撐軌
- > 可拆卸可回轉掛架，每個烹飪系統有 11 個裝料層可供靈活裝料
- > 大量配件用於各種烹飪方法，如燒烤、燜燉、烘焙
- > 與 1/2、2/3、1/3 GN 配件配套使用

萬能蒸烤箱模式

- > 可調節蒸汽 30°C - 100°C
- > 100°C 條件下蒸制
- > 100°C 以上傳統蒸制
- > 熱空氣 30°C - 300°C
- > 蒸汽和熱空氣組合 30°C - 300°C

名稱

智慧且可聯網的烹飪系統，具有禽類、肉類、魚類、蛋類/點心、配餐/蔬菜、烘焙食品 and Finishing 等運行模式，以及煎烤、燒煮、烘焙和燒烤等烹飪方法。

- > 符合 DIN 18866 的萬能蒸烤箱（採用手動模式）。
- > 適用於商業廚房的大多數烹飪方法。
- > 可單獨、相繼或組合使用蒸汽和熱空氣。 您可以使用以下智慧助手：

智能協助工具

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

iDensityControl 是 iCombi Pro 的智慧空氣環境管理系統。憑藉眾多感測器、高性能加熱系統和新鮮蒸汽發生器以及主動脫水除濕的共同作用，始終可以實現合適的烹飪空氣環境。智慧空氣渦流能夠向食物最優輸入能量。由此可以確保出色的菜肴品質、均勻度和最低能耗，實現極高的生產效率。

iCookingSuite

iCookingSuite 是 iCombi Pro 的智慧烹飪功能。使用者首先從 7 種運行模式和/或 4 種烹飪方法中選擇適合食物的烹飪程式。用戶還可以指定所需烹飪效果。設備會就變棕和烹飪程度設置給出建議。智慧感測器可識別食物的大小、數量和狀態。設備會根據烹飪進度不斷調整溫度、烹飪室氣候、氣流速度和烹飪時間等所有重要的烹飪參數。這樣即可在最短時間內以最佳品質實現所選擇的預期效果。根據需要，使用者可以干預烹飪過程和調整烹飪效果。使用者可以隨時切換到 iProductionManager 或手動模式。借助 iCookingSuite，用戶可以在實現標準化菜肴品質的過程中輕鬆節省時間、原料和能源，而且沒有控制方面的支出。

iProductionManager

iProductionManager 可智慧、靈活地組織烹飪過程。其中包括哪些食物可以在不同裝料層上同時烹飪、最佳菜肴烹製順序以及對烹飪程式的監控。iProductionManager 通過發出有關裝入或取走菜肴的提示來支援用戶。根據廚房流程，點餐單可以自由放置或者與特定目標時間關聯。iProductionManager 會相應地智慧排列菜肴順序並自動做出正確設置。用戶可決定是以節能方式還是以省時方式烹飪菜肴。整個過程無需監管，節省工作時間和能源。

iCareSystem

iCareSystem 是 iCombi Pro XS 6-2/3 的智慧清潔和除水垢系統。該系統檢測當前的污染程度和結垢程度，並從 9 個清洗程式中建議理想清潔等級和化學品用量。快速臨時清潔可在不到 30 分鐘時間內清潔 iCombi Pro XS 6-2/3。所有清洗程式都可以無人值守地在夜間運行。iCareSystem 特別經濟環保，在清洗過程中使用不含磷酸鹽的保養片，而且耗費很少的水和能源。因此 iCombi Pro 在清潔方面沒有人工支出，只需極低成本即可始終保持衛生清潔。

設備描述和功能特點

智慧功能

- 智慧氣候管理，精確到百分之一的濕度測量、調節和控制
- 可以設置和調出所測得的烹飪室實際濕度
- 1 個智慧可逆高性能風扇葉輪具有 5 種可智慧控制和手動設定的轉速，在烹飪室中實現動態空氣渦流
- 智慧烹飪程式控制可自動根據所定義的預期效果（如燉煮和烹飪程度）調整烹飪步驟，安全高效地實現這些效果。完全不受操作員、烹飪物大小和裝料量的影響
- 基於美拉德反應對燉煮程式進行精確到秒的監控和計算，實現最佳烹飪效果
- 能夠干預智慧烹飪程式，或從 ProductionManager 切換到 iCookingSuite，實現最大靈活性
- 從發酵到烘焙食品的智慧烹飪步驟
- 通過拖放直觀完成個性化程式設計，可編制最多 1,200 個烹飪程式，最多 12 個步驟。
- 可通過與 ConnectedCooking 的安全雲連接或者使用優盤，將烹飪程式輕鬆轉移到其他烹飪系統
- 自動且智慧的規劃和控制工具 iProductionManager 能夠優化多個烹飪流程和混合裝料的組織。自動填補規劃空缺。自動對規劃和烹飪目標時間進行時間或能量優化，以便同時開始或停止烹飪。
- 發生短於 15 分鐘的斷電後能夠自動恢復並最化完成烹飪流程
- 智慧清潔系統根據烹飪系統污染程度建議清洗程式和所需保養片用量
- 顯示當前清洗狀態以及除水垢狀態
- 打開烹飪室門時冷凝罩自動升高抽吸功率 可以選擇為設備預先安裝冷凝罩和排氣罩。

烹飪功能

- 蒸汽發生器功能強大，在溫度低於 100°C 時也能實現最優蒸汽輸出
- 免維護的內置油脂分離系統，無需額外的油脂篩檢程式
- 噴水系統提供可供選擇的附加冷卻功能，讓烹飪室能夠快速冷卻
- 中心溫度探針帶有 6 個測量點，插入錯誤時自動修正錯誤。用於軟食材或很小食材的可選定位元輔助裝置（配件）
- 採取溫度差烹製，製備過程特別溫和，烹飪損失最小
- 精確濕化，加水量以毫升為單位，可分為 4 級在 30°C-260°C 溫度範圍內為熱空氣或蒸汽和熱空氣組合進行調節
- 數位溫度顯示可在 °C 或 °F 之間轉換，顯示額定值和實際值
- 數字顯示烹飪室濕度和時間，顯示額定值和實際值。
- 時間格式可以設置為 24 小時制或 am/pm 制
- 連接 ConnectedCooking 後可顯示 24 小時即時時鐘，自動切換夏令時和冬令時
- 自動預選啟動時間，可調整日期和時間
- 內置手持噴淋器，帶有自動返回功能以及射流功能
- 烹飪室中採用節能耐用的 LED 照明燈，具有高顯色性，讓您快速識別食物狀況
- 免費諮詢熱線提供技術和應用支援（ChefLine 廚師熱線）

工作和運行安全

- 用於蒸汽發生器和熱空氣加熱裝置的電子式安全溫度限制器
- 內置風扇葉輪制動器
- 烹飪室門的接觸溫度最高 73°C
- 使用 Active Green 清潔片和保養片（固體清潔劑），確保工作安全
- 通過優盤存儲和轉移 HACCP 資料，也可以選擇在基於雲的網路解決方案 ConnectedCooking 中存儲和管理 HACCP 資料
- 通過國家和國際的無人監控運行標準的檢驗
- 使用一個 RATIONAL 底架時最大裝料層高度不超過 1.6 m
- 人體工學門把手，可左開/右開，並帶有吸合功能

聯網

- 集成式乙太網介面符合 IP 防護標準，用於有線連接到基於雲的網路解決方案 ConnectedCooking
- 集成式 USB 介面，用於本地資料交換
- 通過基於雲的網路解決方案 ConnectedCooking 進行中心設備管理、菜單管理、菜單和程式管理、HACCP 資料管理以及維護管理

清潔與保養

- 獨立于總管壓力的烹飪室和蒸汽發生器自動清潔和保養系統
- 9 種清洗程式可在無人值守情況下完成清潔，包括夜間清潔，並可自動對蒸汽發生器進行清潔和除水垢
- 在不到 30 分鐘時間內完成快速清潔，實現幾乎無中斷的衛生生產
- 如果清潔時發生斷電，自動安全程式可確保清潔中斷後烹飪室不會出現清潔劑
- 採用不含磷酸鹽和磷的 Active Green 清潔片和保養片
- 與底面齊平的衛生安裝，且不帶支腳，確保清潔工作輕鬆安全
- 3 層玻璃烹飪室門，帶有背面通風結構和特殊熱反射塗層，而且可擺動玻璃便於清潔
- 內外材料均採用 DIN 1.4301 標準的不銹鋼，無縫且衛生的烹飪室採用圓角並優化氣流
- 玻璃和不銹鋼表面使外部清潔工作輕鬆安全，達到 IPX5 防護等級，全方位防護噴水
- 可通過基於雲的網路解決方案 ConnectedCooking 監控自動清潔過程

操作

- 高解析度 9 英寸 TFT 彩色顯示幕和電容式觸控式螢幕，符號含義一目了然，只需觸按或滑動，操作簡單直觀
- 需要使用者操作時，設備發出信號聲和顯示幕指示
- 中央調節輪帶“按下”功能，可直觀選擇和確認輸入
- 可為使用者介面和說明功能設置超過 55 種語言
- 無論為設備設置哪種顯示語言，都可以選擇各國廚房的基本烹飪偏好。可以選擇更多的各國菜肴
- 無論為設備設置哪種顯示語言，都可以選擇和啟動針對國際或各國菜肴特別調整的烹飪參數
- 所有烹飪程式、應用示例和設置均提供全面搜索功能
- 上下文敏感的說明始終顯示與當前螢幕內容匹配的說明內容
- 可從幫助中啟動應用示例
- 可通過 7 種運行模式和/或從 4 種烹飪方法中輕鬆選擇烹飪程式
- 儀錶盤功能顯示烹飪程式運行資訊
- 能夠對使用者設定檔和存取權限進行個性化設置和控制，避免操作錯誤
- 通過 iMessenger 顯示有關烹飪路徑、操作要求、智慧功能和警告的互動式消息

安裝、維護和環境

- 建議由 RATIONAL 認證的技術人員進行專業安裝
- 可根據 SVGW 裝配廢水固定接頭
- 通過自動校準匹配安裝位置（海拔高度）

- > 無需水軟化設備和額外手動除水垢即可運行
 - > 通過基座區域中的連接與地面或牆壁齊平安裝，壁距只需 10 mm (0.4 ")*
 - > 服務診斷系統自動顯示服務消息，還具有主動檢查設備功能的自檢功能。
 - > 可由經過認證的 RATIONAL 服務商通過 ConnectedCooking 遠端診斷
 - > 2 年 Rational 質保（含零件、工時和行程費用）**
 - > 建議定期進行維護。RATIONAL 服務商可提供製造商建議的維護服務
- * 詳情請參見安裝與規劃手冊
- ** 適用條件，請參閱 www.rational-online.com 上的製造商質保聲明

選裝配置

- > 左開烹飪室門
- > MarineLine - 船用版
- > 節能設備介面
- > 運行監控介面（無電位觸點）
- > 安全門閉鎖裝置
- > 不帶 WLAN 的配置

技術規格

尺寸和重量

尺寸 (寬 x 高 x 深)	
烹飪系統 (主體)	655 x 567 x 555 mm
烹飪系統 (整體)	655 x 594 x 621 mm
帶包裝烹飪系統	900 x 770 x 950 mm
最上方裝料層最大工作高度*	≤ 1.60 m

*使用相應 RATIONAL 底架時

重量	
最大裝料量/裝料層	3.33kg
最大總裝料量	20 kg
無包裝電熱型設備重量	67 kg
帶包裝電熱型設備重量	76kg

電氣連接條件

電壓 3 NAC 400 V	
電氣連接功率	5.7 kW
蒸制模式功率	5.4 kW
熱空氣功率	5.4 kW
熔斷器	10A
RCD 型	F
電壓 3 AC 220 V	
電氣連接功率	5.3kW
蒸制模式功率	5 kW
熱空氣功率	5 kW

熔斷器	20 A
RCD 型	B
電壓 1 NAC 230 V	
電氣連接功率	5.3kW
蒸制模式功率	5 kW
熱空氣功率	5 kW
熔斷器	25 A
RCD 型	F

進水連接條件

進水口 (耐壓軟管)	3/4 "
水壓 (流動壓力)	1.0 - 6.0 bar
出水口	DN 40
最小 / 最大流速	5 l/min

排氣連接條件和熱負荷

潛熱負荷	170W
顯熱負荷	170W
聲級	52 dBA

連接條件資料

LAN 資料介面	RJ45
Wifi 資料介面	IEEE 802.11 a/g/n

最小安裝間距

最小距離	左	後	右
標準型	至少 10mm	至少 10mm	至少 10mm

- 要使用 ConnectedCooking，現場必須提供 RJ45 網路介面。為實現最佳性能，需要至少 100 MB/s 的資料傳輸速率。
- 在我們商業客戶門戶網站上的規劃手冊以及安裝手冊中，您可以找到有關廚房規劃和設備安裝的全面技術資訊。

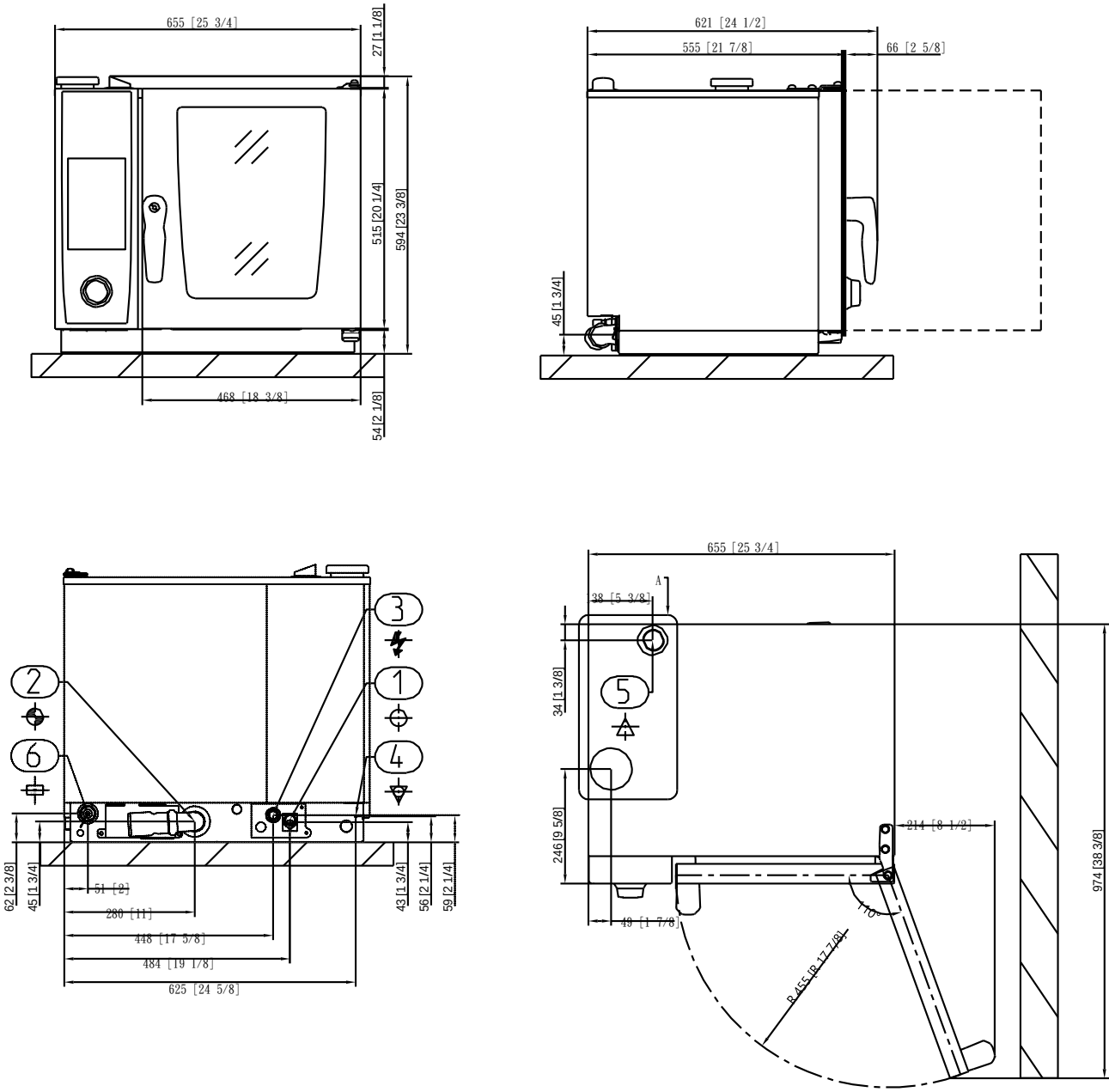
安裝條件

- 如果有熱源影響設備左側，左側最小間距必須至少為 350 毫米。
- 必須遵守各國各地與商業烹飪設備的安裝及運行有關的標準和規定。還必須考慮當地關於室內通風設備的規定和標準。
- 要使用 ConnectedCooking，現場必須提供 RJ45 網路介面或可以連接到無線局域網 (IEEE 802.11 a/g/n)。為實現最佳性能，需要至少 100 MB/s 的資料傳輸速率。

認證



技術圖紙



1	進水口
2	出水口
3	電氣連接
4	等電位連接
5	排氣管
6	乙太網介面

配件

配件	商品編號
RATIONAL Active Green 清潔片 - 確保最佳清潔效果	
RATIONAL 保養片 - 有效防止水垢沉積	
設備安裝套件	
6-2/3 設備壁裝套件	
有多種配置的底架 - 標準，帶轉向輪，或者帶可固定不銹鋼支腳 Combi-Duo 套件 - 用於為電熱型設備安裝 Combi-Duo	
隔熱屏 - 用於在熱源（例如燒烤爐）旁安裝設備 冷	
凝中斷裝置 - 用於將蒸汽和煙霧導入已有排氣系統	
UltraVent Plus 冷凝罩 - 僅用於電熱型設備	
UltraVent 冷凝罩 - 僅用於電熱型設備	
RATIONAL 優盤 - 用於安全轉移烹飪程式和 HACCP 資料	

為了獲得理想的烹飪效果，您可以在配件手冊中、經銷商處或 www.rational-online.com 上瞭解眾多可選配件和其他配件資訊。

設計師	RATIONAL 萊欣諾®中國
	上海市長寧區福泉北路 388 號 東方國信商務廣場 B 幢 301 室 郵遞區號 200335 中國 電話：+86 21 3183 7500 傳真：+86 21 3183 7531 電子郵件：office.shanghai@rational-online.com 訪問我們的網站： www.rational-online.com