



Datový list

iCombi® Pro 20-2/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozstupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 gastronádobami

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potravin. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přítom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hřdání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Kondenzační digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezdrátový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru
- > Funkce chlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjžením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným podáním pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty generátoru páry a horkovzdušného topení
- > Vestavěná brzda ventilátorového kola
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Použití čistících tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozestupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čistících prostředků
- > Používání čistících tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odražející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním

- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
 - > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
 - > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
 - > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
 - > Instalace na stěnu *
 - > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
 - > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
 - > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu **
 - > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL
- * Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení
 ** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (š x v x h)

Varný systém (korpus)	1082 x 1807 x 1052 mm
Varný systém (kompletní)	1082 x 1872 x 1117 mm
Varný systém s obalem	1190 x 2043 x 1218 mm
Maximální pracovní výška nejvyššího zásuvu*	≤ 1,60 m

* při použití stojanového vozíku RATIONAL typ 20-2/1 s 20 zásuvy, rozestup ližin 62 mm

Hmotnost

Maximální množství náplně / zásuvný rošt	9 kg
Maximální celkové vložené množství	180 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	325 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	372 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	358 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	405 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V

Elektrický příkon	67,9 kW
Výkon – provoz s párou	54 kW
Výkon – horký vzduch	66 kW
Pojistky	100 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Napětí 3 AC 220 V

Elektrický příkon	62,4 kW
Výkon – provoz s párou	49,41 kW
Výkon – horký vzduch	60,44 kW
Pojistky	200 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31

Jmenovitý tepelný příkon celkově	80 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	51 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	80 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	25–57,5 mbar

Zkapalněný plyn G30

Jmenovitý tepelný příkon celkově	84 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	53,5 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	84 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	25–57,5 mbar

Zemní plyn H G20

Jmenovitý tepelný příkon celkově	80 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	51 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	80 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"
Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V

Připojovací hodnoty – plyn	2,2 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	B

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0–6,0 bar
Maximální průtok na varný systém	12 l/min
Odtok vody vždy	DN 50
Max. krátkodobé množství odpadní vody	0,4 l/s

Používejte pouze teplotně odolné odpadní potrubí

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	3026 W
Senzibilní výdej tepla	3887 W
Hladina hluku (elektro)	60 dBA
Hladina hluku (plyn)	65 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky instalace

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat národní a místní normy a předpisy týkající se instalace a provozu komerčních kuchyňských zařízení. Rovněž je nutné dodržovat místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking musí být na místě k dispozici síťová zásuvka RJ45 nebo možnost připojení k WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Pro optimální výkon je zapotřebí použít rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

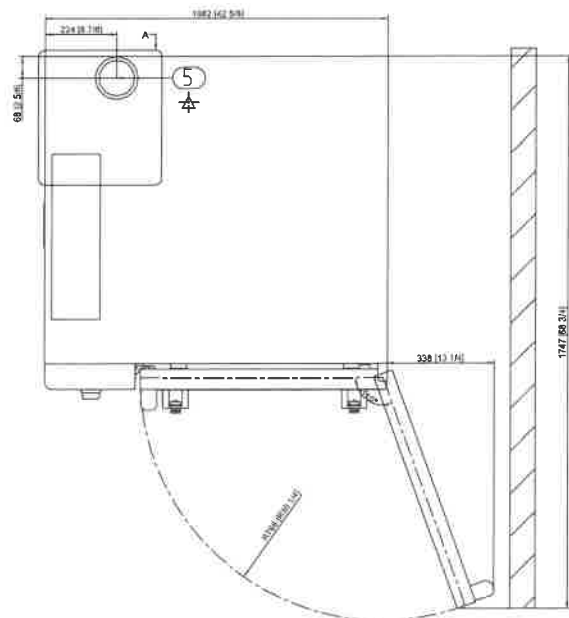
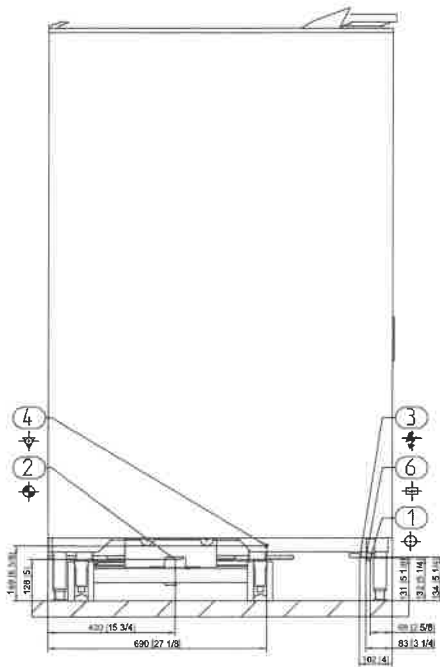
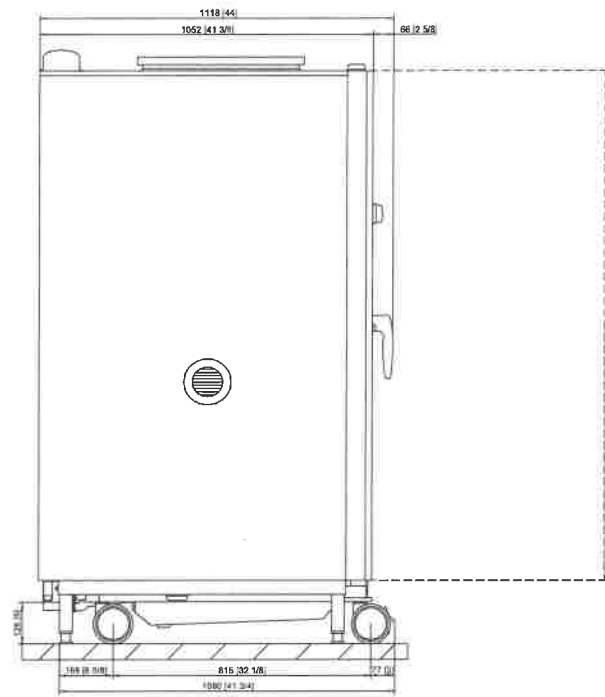
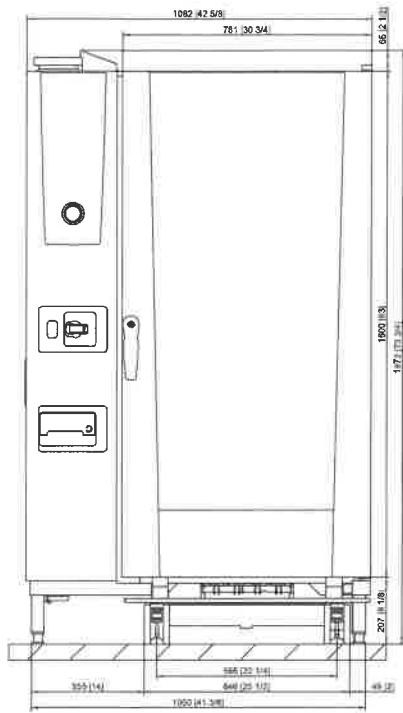
Schválení



Certifikace NSF

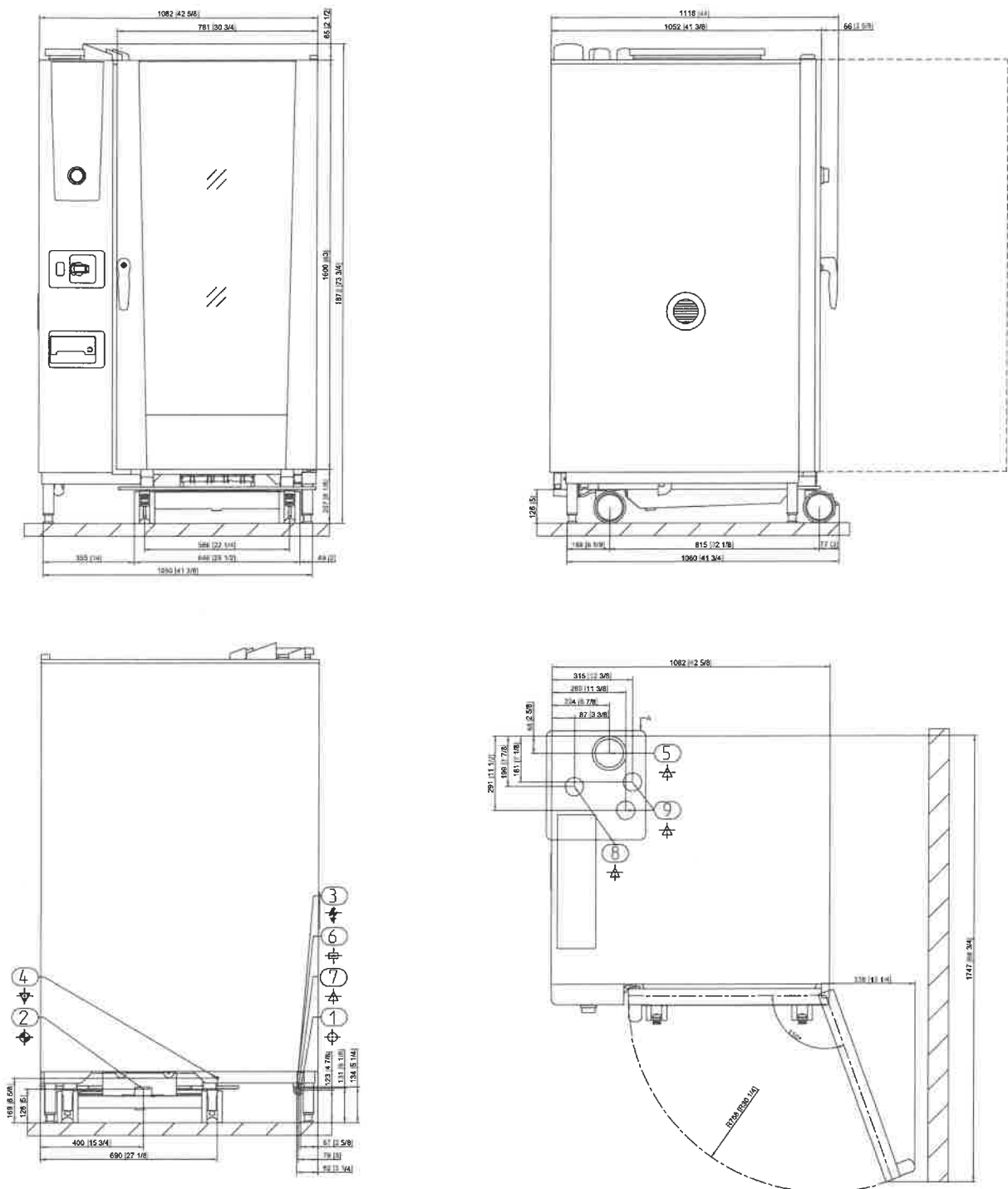
iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) mají certifikaci NSF, která je patrná v seznamu NSF.

Technický výkres Elektro



- 1 Přípojka vody
- 2 Odtok vody
- 3 Elektrická přípojka
- 4 Vyrovnání potenciálu
- 5 Odvětrávací trubka
- 6 Rozhraní Ethernet

Technický výkres Plyn



- | | |
|---|---|
| 1 | Přípojka vody |
| 2 | Odtok vody |
| 3 | Elektrická přípojka |
| 4 | Vyrovnaní potenciálu |
| 5 | Odvětrávací trubka |
| 6 | Rozhraní Ethernet |
| 7 | Připojení plynu |
| 8 | Odvětrávací trubka plynu (pára) |
| 9 | Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch) |

Příslušenství

Příslušenství

Katalogové číslo

Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění
 Ošetřovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene
 Sada pro instalaci zařízení
 Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém
 Systémy Finishing pro banket
 Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu
 Přerušovač kondenzace – k přeměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání
 Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení
 Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine
 Flash disk - USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožuře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o. Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com
------------	---

LOG iQ



**MULTIFUNKČNÍ
VARNÝ KOTEL**

LP 150

MULTIFUNKČNÍ VARNÝ KOTEL LOG-IQ LP 150

Multifunkční stacionární varný kotel Log-iQ skvěle nahrazuje jednoúčelové zařízení:

- **duplikátorový kotel**
- **smažicí pánev**
- **fritézu**
- **grilovací tál**
- **Sous-vide Cooker**
- **zařízení pro noční úpravy**
- **vodní lázeň**

Elektronická regulace s minimální spotřebou elektrické energie, s maximální rychlostí změny teploty. Je extrémně bezpečný a díky minimalizaci mechanických pohyblivých částí je extrémně odolný vůči mechanickému poškození.

Multifunkční varný kotel je vsazen do 2,5 mm silné pracovní desky z nerezové oceli AISI 304. Pro bezpečnost a hygienu je po celém obvodu v pracovní desce vytvořen prolis s odtokem, který je napojen přímo do odpadu pro případ přetečení obsahu varné nádoby. Multifunkční varný kotel je kompletně vyroben z kvalitní nerezové oceli AISI 304, samotná varná nádoba je kompletně vyrobena z ušlechtilé nerezové oceli AISI 316 F1, která

odolává kyselému a slanému prostředí. Je postaven na robustní rámové konstrukci. Je standardně dodáván na 150 mm vysokých nerezových nohách s možností instalace na stavební sokl po jejich odstranění.

V základním provedení je multifunkční varný kotel osazen hlavním vypínačem, automatickým napouštěním vody s přesností na litr, zásuvkou pro připojení přídatných kuchyňských spotřebičů (230 V, například tyčového mixeru), teplotní vpichovou pokrmovou sondou, samonavíjecí sprchou, dvouplášťovým izolovaným víkem, sítím odpadního ventilu a sítím pokrmového ventilu pr. 3 mm.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rychlost uvedení do varu 150 l vody ¹⁾	40 minut
Rozměry kotle (š × h × v)	1120 × 880 × 960 ± 30 mm
Rozměry dna (š × h)	666 × 606 mm
Objem varné nádoby	165 l
Využitelný objem varné nádoby ²⁾	150 l
Elektrická energie	400 V / 27,5 kW
Kapacita v GN	2× GN 1/1 200

¹⁾ z teploty 25 °C, ²⁾ 40 mm pod hranu varné nádoby.

FUNKČNÍ CHARAKTERISTIKA

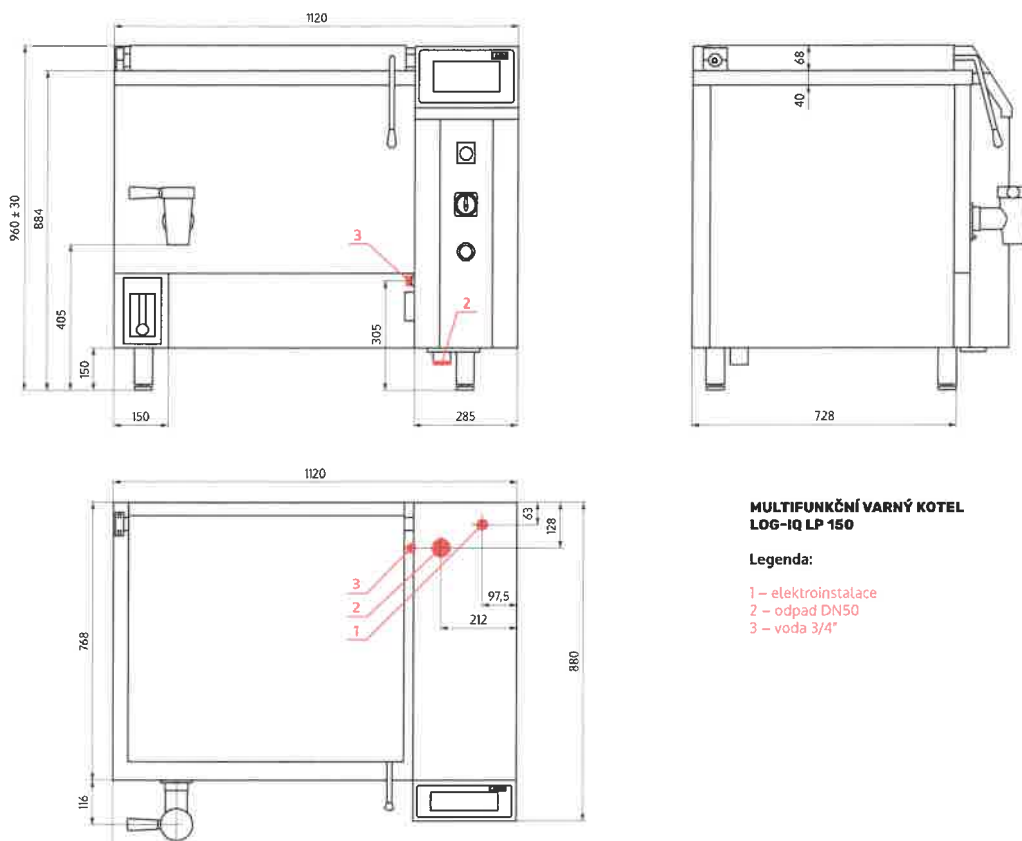
- Ovládání pomocí dotykového displeje TFT.
- Stroj řízen mikroprocesorem.
- Vpichová potravinová sonda.
- Výpustný ventil 2" z AISI 316 s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabraňující rozstříku tekutiny.
- Elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu (pevné napojení vany na odpadní potrubí).
- Instalováno na regulovatelných nerezových nohách 150 mm.
- Rozsah nastavení teploty 30-250 °C.
- Automatické nastavitelné napouštění vody s přesností nastavení na litr.
- Bezpečnostní přepad odtok pevně napojen na odpad (při nepředpokládaném přetečení vany).
- Izolované dvouplášťové sklopné víko se silikonovým těsněním.
- Celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316 F1 o síle dna 10 mm, boční stěny 3 mm.
- Celonerezová rámové konstrukce.
- Nerezová vrchní deska s prolisem a přepadem, z materiálu AISI 304 o síle 2,5 mm.
- Integrovaná zásuvka 230 V s příkonem 0,5 kW pro připojení pomocných spotřebičů.
- Integrovaná navinovací sprcha pro čištění stroje.
- Asistent mytí s konečnou fází sušení.
- Tepelné úpravy: vaření, jemné vaření, vaření delta T, vaření v páře, mléko, grilování, smažení, udržování, vaření sous-vide.

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Děrovaná varná vložka GN 1/1 195 se sklopnými držadly
- Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou
- Síto výpustného pokrmového ventilu pr. 3 mm
- Síto výpustného pokrmového ventilu pr. 8 mm
- Špachtle
- Velká špachtle - kopist
- Lopata perforovaná
- Lopata plná
- Síto pro noky pr. 8 mm
- Síto pro noky pr. 10 mm
- Síto pro noky pr. 12 mm
- Stěrka nerez pokrmová
- Vozík pro vyprazdňování pro GN 1/1
- Gastronádoba GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík
- Vozík pro 4 gastronádoby GN 1/1 200
- Rám pro vaření v koších
- Varný koš
- Čistící houbička
- Stěrka na čištění
- Kartáč pro čištění odpadu pro vypouštění odpadní vody
- Kartáč pro čištění výpustného pokrmového ventilu

ROZMĚRY A PŘIPOJENÍ LOG-IQ LP 150

VER 6/2021



www.log-iq.cz



Log-iQ s.r.o. / Pražákova 245/8, 709 00 Ostrava - Mariánské Hory, Czech Republic
info@log-iq.cz / www.log-iq.cz

TECHNICKÝ LIST Multifunkční kotel Log-iQ LP 60

Multifunkční stacionární varný kotel Log-iQ nahrazuje jednoúčelové zařízení:

- Duplikátorový kotel,
- Smažící pánev,
- Fritézu,
- Grilovací tál,
- Sous-vide Cooker,
- Zařízení pro noční úpravy
- Vodní lázeň.

Elektronická regulace s minimální spotřebou elektrické energie , s maximální rychlostí změn teploty. Je extrémně bezpečný a díky minimalizaci mechanických pohyblivých částí je extrémně odolný vůči mechanickému poškození.

Multifunkční varný kotel je vsazen do 2,5 mm silné pracovní desky z nerezové oceli AISI 304. Pro bezpečnost a hygienu je po celém obvodu v pracovní desce vytvořen prolis s odtokem, který je napojen přímo do odpadu pro případ přetečení obsahu varné nádoby. Multifunkční varný kotel je kompletně vyroben z kvalitní nerezové oceli AISI 304, samotná varná nádoba je kompletně vyrobena z ušlechtilé nerezové oceli AISI 316, která odolává kyselému a slanému prostředí. Je postaven na robustní rámové konstrukci. Je standardně dodáván na 150 mm vysokých nerezových nohách s možností instalace na stavební sokl po jejich odstranění.

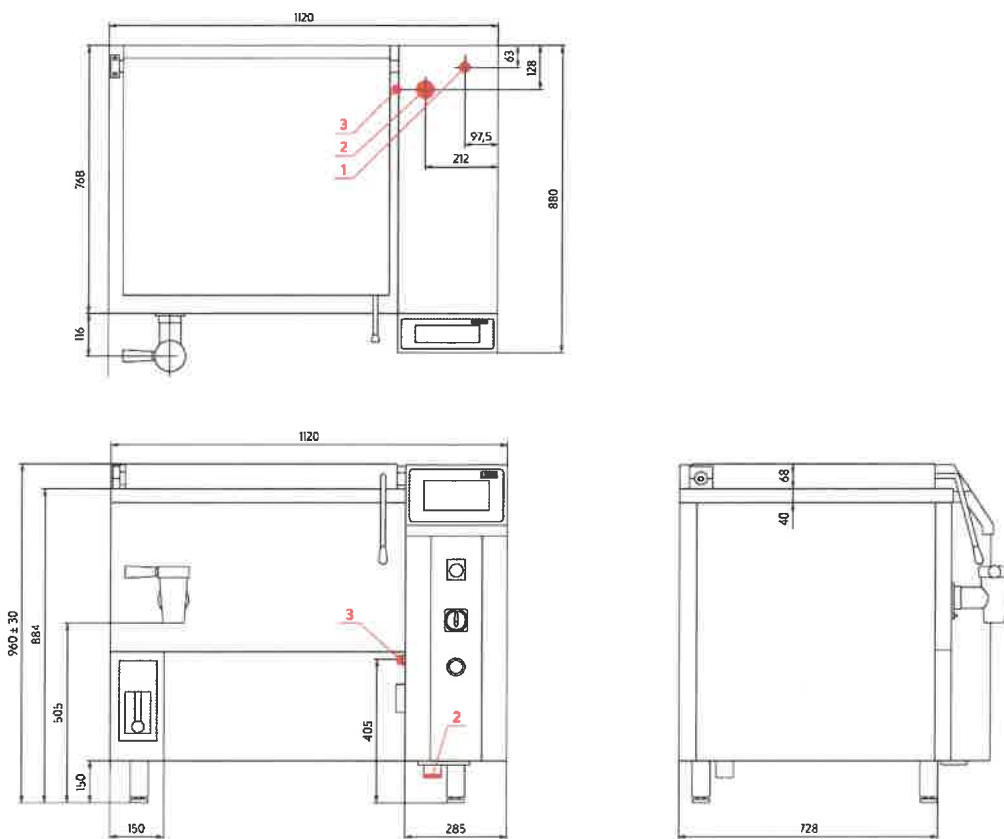
V základním provedení je multifunkční varný kotel osazen hlavním vypínačem, automatickým napouštěním vody s přesností na litr, 230 V zásuvkou pro připojení přídatných kuchyňských spotřebičů (například tyčového mixeru), teplotní vpichovou pokrmovou sondou, samonavíjecí sprchou, dvouplášťovým izolovaným víkem, sítím odpadního ventilů a sítím pokrmového ventilů pr. 3 mm .

Základní technické údaje:

- Rychlost uvedení do varu 60 l vody z teploty 25°C: 30 minut
- Rozměry: 1120x890x1100mm
- Objem varné nádoby : 60 l
- Rozměry dna varné nádoby 606 x 402
- Využitelný objem varné nádoby / 4 cm pod hranu nádoby / : 60 l
- Elektrická energie: 400 V/ 17 kW
- Kapacita v GN: 1xGN1/1 200

ROZMĚRY:

1. Přívod elktro
2. Odpad DN 50
3. Připojení vod 3/4



Datový list

iVario® Pro L s podstavcem



Kapacita

- > 100 litrů užitečného objemu
- > 39 dm² plochy na pečení




Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C

iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

Inteligentní asistenti

iVarioBoost  iCookingSuite  iZoneControl 

iVarioBoost

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými destičkami, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem pánve odolným proti poškrábání. Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 2,5 minuty na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží. Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon, a přesto žádné připalování, žádné překypění; Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17 % nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

iCookingSuite

Funkce iCookingSuite je vašim inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Výhodou pro vás je maximální bezpečnost a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

iZoneControl

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

Režim programování

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočítání s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu a ergonomická rukojeť, jakož i automatická korekce chyb v případě nesprávného vpichu
- > Automatické plnění vodou s přesností na litry (jednotka je nastavitelná v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření nebo čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb pánve zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > 24 hodin reálného času s automatickým přepínáním letního/zimního času při připojení ke ConnectedCooking
- > Nastavitelné zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně nastavení hod./min. nebo min./s
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná horká linka pro technické dotazy ohledně aplikací (ChefLine)

Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking

Bezpečnost práce a provozu

- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění bez podlahového odtokového žlábků)
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty
- > Dotyková teplota obložení pánve max. 73 °C (163 °F)
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)
- > Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze
- > Dodatečné zabezpečení při motorovém zvedání pánve

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Přípojka studené vody vč. přívodní hadice na vodu 1,5 m (59 in)
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL
- > Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami nebo nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky, pro instalaci na podstavec nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (8 palců)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (volitelně)
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Možnost instalace bez podlahové výpusti
- > Ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.)
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce je dostupná u servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)

- > * Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.php)

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (volitelná možnost) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahů nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, vícestupňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop
- > Funkce Cockpit ke zobrazení informací o průběhu postupu přípravy
- > Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy

Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění při montáži na podstavec (volitelně)
- > Hygienicky provedená pánev beze spár se zaoblenými rohy (schválení NSF)
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

Technické specifikace

Upozornění

Je nutné dodržovat předpisy dané zemí a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. (IEC364 nebo znění IEC364 specifické pro danou zemi)

Rozměry s podstavcem

Užitečný objem pánve	100 l
Objem pánve [Š × H × V]	692 mm x 570 mm x 280 mm
Plocha pánve	39 dm ²
Maximální množství studeného oleje	30 l
Šířka	1 030 mm
Hloubka	894 mm
Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)	1078 mm
Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 253 mm
Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)	1 735 mm
Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 935 mm
Minimální výška okraje pánve	925 mm
Hmotnost netto	216 kg
Hmotnost brutto	251 kg
Hmotnost netto (s možností tlakového vaření)	235 kg
Hmotnost (s možností tlakového vaření)	267 kg
Hlasitost v normálním provozu	≤70 dBA

Podmínky připojení elektro

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3 NAC 400 V	27 kW	40 A	6 mm ²
Maximální výkon zásuvky***	2,3 kW (10 A)		

** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.

*** Pro napětí s nulovým vodičem

Podmínky připojení odsávání

Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v ^o prostoru)	Latentní tepelné zatížení	Citlivý výdej tepla
---	---------------------------	---------------------

3 NAC 400 V 1628 m³/h 7452 W 932 W

* V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL

Podmínky připojení u elektrického provedení – volitelná možnost Balanced Power

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3 NAC 400 V	21 kW	32 A	4 mm ²
Maximální výkon zásuvky***	2,3 kW (10 A)		

** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.

*** Pro napětí s nulovým vodičem

Podmínky připojení pro odvod vzduchu – volitelná možnost Balanced Power

Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v ^o prostoru)	Latentní tepelné zatížení	Citlivý výdej tepla
---	---------------------------	---------------------

3 NAC 400 V 1266 m³/h 5796 W 725 W

* V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice)	¾"
Tlak vody (tlak průtoku)	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar)
Odtok vody	DN 50

Minimální vzdálenosti při instalaci

	Vlevo	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0	0**
Ke zdroji tepla	350 mm	500 mm	500 mm
K otevřenému ohni	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřenému vodě při použití jako fritézy	900 mm	900 mm	900 mm

** U možnosti uzamykatelného ovládacího panelu musí být na pravé straně dodržena minimální vzdálenost 20 mm.

Volitelné možnosti

- > Vaření v tlaku
- > Podstavec s plastovými nohami
- > Podstavec s nohami z ušlechtilé oceli
- > Podstavec s kolečky
- > Podstavec s výškově nastavitelnými nohami
- > Obložení pro podstavec
- > Úložný prostor pro podstavec
- > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- > Zablokovaný režim "Fritování"
- > Jiná napětí
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Uzamykatelný ovládací panel
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Balanced power

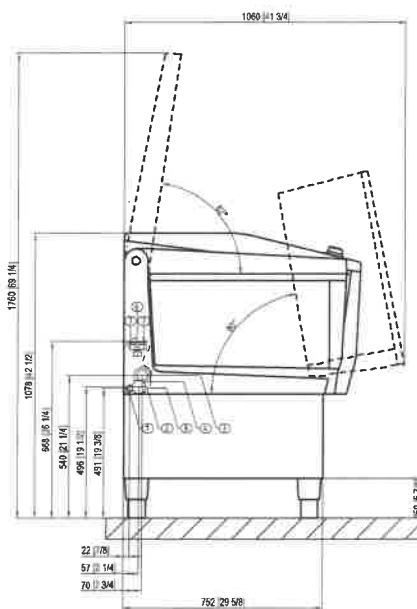
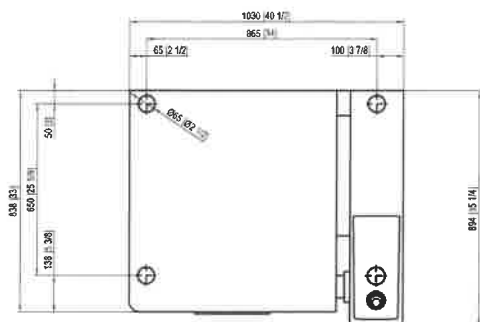
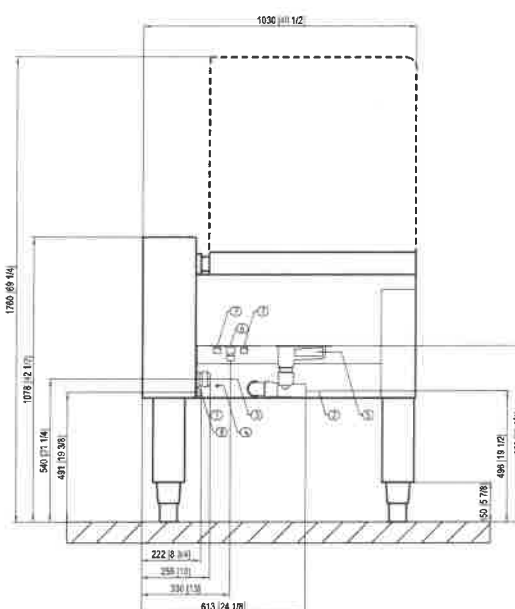
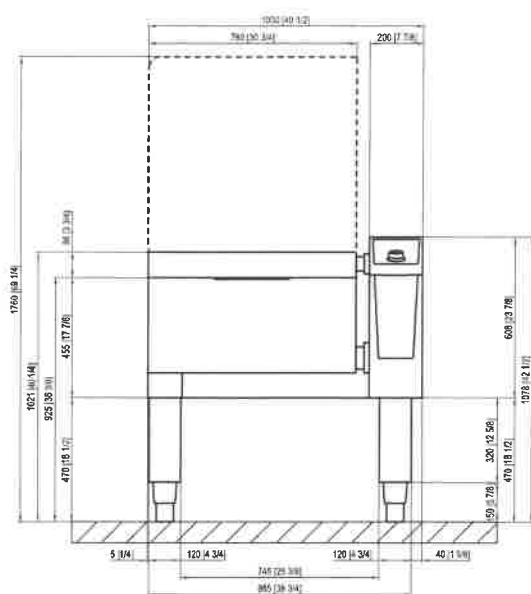
Schválení

Příslušenství

- > 60.72.131 míchací stěrka typ L, XL
- > 60.73.586 děrovaná lopatka typ 2-S, L, XL
- > 60.73.348 neděrovaná lopatka typ 2-S, L, XL
- > 60.75.909 rameno pro automatické zdvihání a spouštění typ L
- > 60.74.983 varný koš typ L, XL (doporučené množství 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.391 fritovací koš typ L, XL (doporučené množství 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.975 sítko typ L
- > 60.74.663 rošt na dno pánve typ 2-S, L, XL (doporučené množství 1 kus na pánev pro typ 2-S, 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.629 sítko na špecle typ L, XL
- > 60.70.107 VarioMobil® 2/1 GN typ L, XL
- > 60.73.612 vozík na koše typ 2-S, L, XL
- > 60.74.941 vozík na olej typ L, XL
- > 60.72.905 sada pro upevnění k podlaze typ L, XL
- > 60.75.990 sada držáku na stěnu, typ L
- > 87.00.746 sada pro připojení zařízení k odtoku vody, typ L, XL
- > 60.73.920 sada čištění

- > 60.71.643 stěrka 25 typ 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 stěrka 33 typ 2-XS, 2-S, L, XL

Technické výkresy



- 1 Přívod studené vody
- 2 Odtok vody
- 3 Elektrické připojení
- 4 vyrovnání potenciálů

- 5 Nouzový přepad (bez připojení)
- 6 Ethernetové rozhraní (volitelné příslušenství)
- 7 Připojení pro možnosti

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o. Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com
------------	--