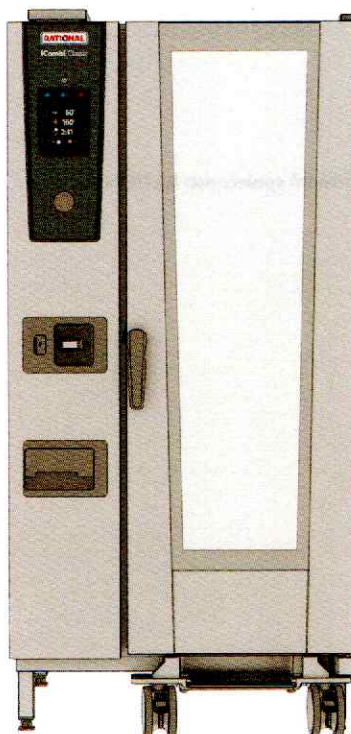


Datový list

iCombi® Classic 20-1/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 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 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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

Funkce KlimaPlus

- > Regulace klimatu – měření regulace vlhkosti
- > Nastavení vlhkosti v krocích po 10 %

Označení

- > Konvektomat v souladu s normou DIN 18866 pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních, které vyžadují volitelné použití páry a horkého vzduchu zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

Popis zařízení a charakteristiky

Funkce vaření

- > Funkce KlimaPlus: Funkce aktivní regulace klimatu ve varném prostoru, která trvale měří a reguluje vlhkost a stará se o účinné odvlhčování, a to vše při zajištění vysoké produktivity, kvality přípravy a nízké spotřeby energie. Nastavení vlhkosti probíhá v krocích po 10 % a pro přesné ruční vaření lze vlhkost sledovat na digitálním displeji
- > Dynamické proudění vzduchu díky 3 obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru ve varné komoře s pěti manuálně programovatelnými rychlostmi. Optimální přísun energie zajišťuje vysoce rovnoměrnou a krátkou přípravu.
- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce chlazení pomocí kola ventilátoru pro rychlé ochlazení varné komory
- > Měření vnitřní teploty pokrmu pomocí snímače k měření vnitřní teploty pokrmu a volitelné pomůcky k umístění snímače (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > 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
- > Individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom či více (až 12) krocích
- > Individuální přizpůsobení parametrů vaření, jako je čas, teplota a vlhkost, jednoho kroku programu během provozu
- > Jednoduchý přenos varných programů do jiných varných systémů na flash disk USB
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením 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 parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Používání čistících tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB
- > 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 rozstupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní USB s ochranou IP sloužící k místní výměně dat
- > Volitelné integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP
- > Volitelné integrované rozhraní WLAN (vč. rozhraní Ethernet)

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě
- > Systém Care: Automatické čištění a odvápnění generátoru páry
- > Čtyři různé silné čistící programy k bezobslužnému čištění, také přes noc
- > Jednoduchá a intuitivní obsluha čistících programů: Zobrazení zvolených čistících programů, doporučeného množství tablet a zbývajících času čištění
- > Bezpečné ukončení čištění po výpadku proudu s varným prostorem bez čistících prostředků
- > Používání čistících a ošetřujících tablet Active Green neobsahujících fosfáty ani fosfor
- > Dvířka zařízení s dvojitým zasklením chlazeným z vnitřní strany a s výklopným vnitřním sklem 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

Ovládání

- > Barevný TFT displej o velikosti 4,3 palce a softwarová tlačítka pro jednoduchou, intuitivní obsluhu. Provozní režimy a funkce s optickým zvýrazněním