

iCombi Pro

Eléctrico con salida de grasa integrado

iCP-20-1/1-E

Proyecto

Nº Item

Unidades

Área

Vers. 003

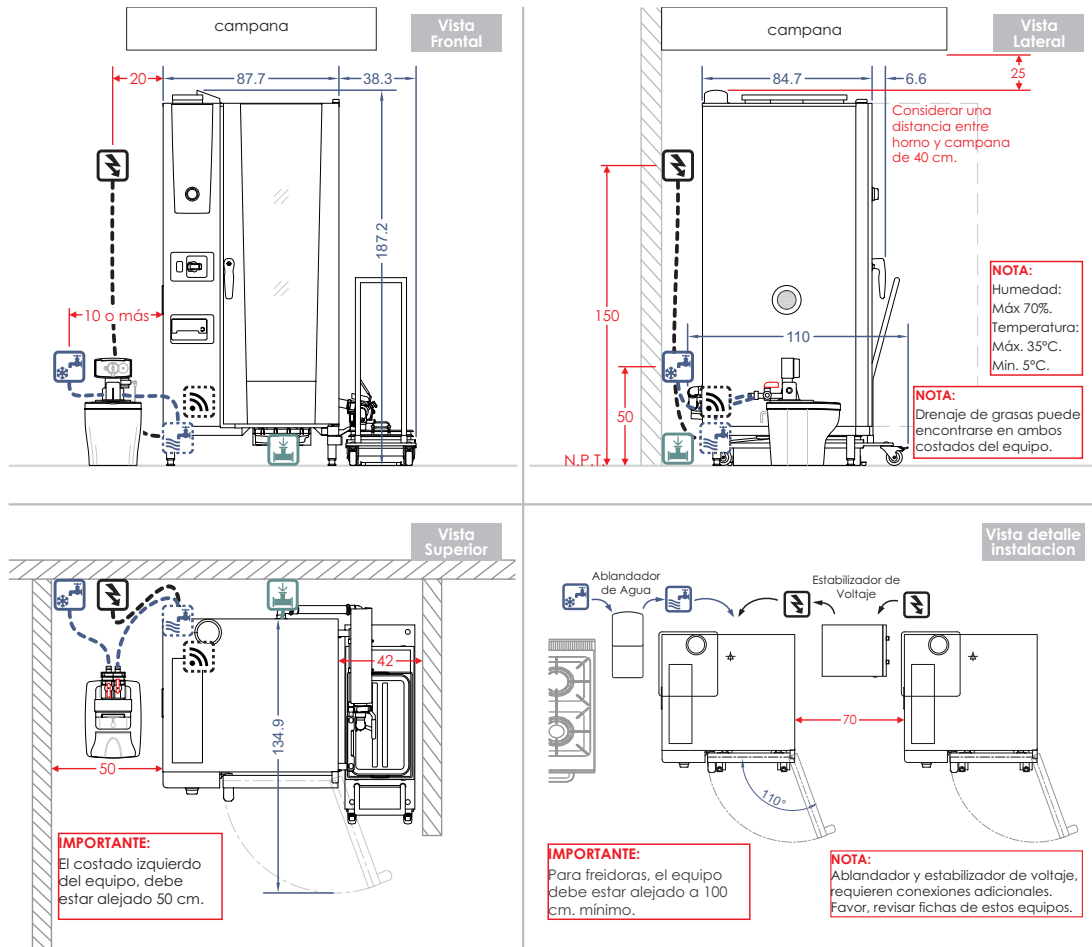
Características del Equipo

- Capacidad
20 bandejas longitudinales GN 1/1.
- Carga máxima de alimento: 90 kg.
- Cocción vapor: Temperatura 30°C - 130°C.
- Cocción aire caliente: Temperatura 30°C - 300°C.
- Cocción combinada: Temperatura 30°C - 300°C.

- Datos Técnicos
Construcción: Acero Inoxidable.
- Medidas: 87.7 cm.(Ancho) x 91.3 cm.(profundidad) x 187.2 cm.(altura).
- Peso: 263 kg.
- Carro móvil incluido: 60.21.293.



Planimetrías



Check List Requerimientos

Icono	Requerimiento	S	N
	Suministro Eléctrico		
	• Energía: Trifásica 380V/50 Hz/3F+N+T		
	• Potencia: 37.2 kW		
	• Corriente: 56.5 Amp		
	• Enchufe Industrial: 5x63A (3F+N+T)		
	• h: 150 cm		
	Suministro Agua Fría (Blanda)		
	• Entrada: Diámetro 3/4" HE		
	• Presión agua: 2 - 4 bar		
	• Vol. paso máx.: 12 lts/min		
	• Nivel de dureza: 90 - 125 ppm		
	• Conductividad: 50 µS min		
	• Tº máx. agua: 30°C		
	• h: 50 cm		
	Desagüe		
	• Diámetro 2" CU.		
	• Pendiente: 3º/5%		
	• Cañería de cobre para agua caliente sobre 86°C		
	• h: a piso.		
	Conexión Red y Wi-Fi		
	• Punto de red Ethernet Rj45.		
	• Wi fi 802.11 b/g/n (2.4 Ghz).		

Características del Equipo

- Único equipo inteligente con procesos de cocción con pantalla táctil TFT de 10.1" con símbolo para una fácil operación.
- **ClimaPlus:** La gestión activa del clima interior en la cámara de cocción, que mide y regula permanentemente la humedad y asegura una deshumidificación efectiva, mantiene al mismo tiempo una alta productividad, la calidad de la cocción y un bajo consumo de energía. El ajuste de la humedad se realiza en intervalos de 10-% y permite hacer un seguimiento a través del indicador digital para cocinar de forma manual con precisión.
- Programación individual de hasta 100 programas de cocción de uno o varios niveles de hasta 12 pasos. Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento.
- Ajuste individual de los parámetros de cocción: tiempo, temperatura y humedad de un paso del programa durante el funcionamiento.
- Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 3 rotores de ventilación de alto rendimiento, con cambio de sentido y 5 velocidades del rotor, controlables de forma inteligente y programables manualmente.

Emisión acústica:

- 65 dBA

Radiación térmica:

- Radiación térmica latente: 6.850 kJ/h
- Radiación térmica sensible: 9.115 kJ/h

Ingreso de equipo al lugar de instalación:

- Ancho puerta para ingreso: 97cm mín.
- Altura puerta para ingreso: 202cm mín.

Esquemas



Fig.1

Drenaje de grasas integrado para modelos 20-1/1, 20-2/1. Las bandejas recogegotas especiales se colocan en los carriles previstos a tal efecto en el rack móvil. Las gotas de grasa ahora pueden recogerse mediante estas bandejas recogegotas y los carriles de drenaje en la bandeja colectora de grasa y descargarse en un recipiente colector plano que se puede cubrir con tapa. Para la máxima seguridad de aplicación, este recipiente colector se coloca en una bandeja de sujeción que puede instalarse de forma fija junto al vaporizador combinado RATIONAL.

Esta opción incluye:

- › Recipiente colector de grasa.
- › 2 bandejas recogegotas y carril de drenaje.
- › Tuberías de desagüe.
- › Válvula de cierre.
- › Recipiente colector 1/1 GN con asas.
- › Bandeja de sujeción.

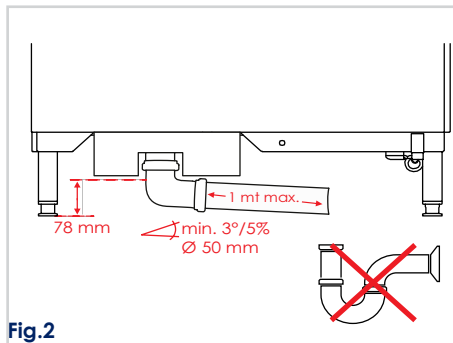


Fig.2

El sifón inodoro y el tramo de salida ventilado forman parte del equipo. Si a pesar de todo fuera necesario montar un sifón adicional, también se debe montar un tubo de ventilación adicional antivaho.

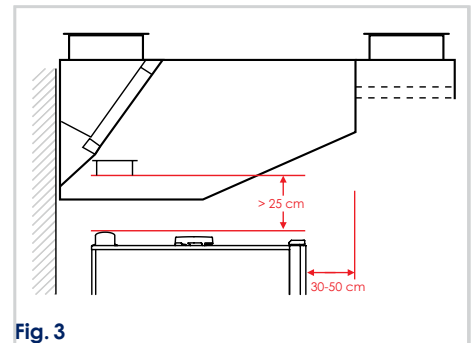


Fig.3

Se recomienda que la campana sea 30 cm. a 50 cm. más profunda que el equipo. Se sugiere siempre el uso de una campana de extracción.

Al ser un equipo eléctrico se debe mantener una distancia mínima de 250 mm entre el tubo de ventilación del equipo y los filtros de grasa de las campanas extractoras.

Características del Equipo

¡IMPORTANTE!

- La extracción para campanas murales debe ser de 862 mts³/hr. y la extracción en campanas centrales debe ser de 1.369 mts³/hr. La campana para el equipo debe tener 130 cm. de profundidad.
- El Equipo puede estar adosado al muro posterior, siempre que el desagüe esté ubicado a un costado, ya sea de los equipos de piso o equipos de sobremesa. Si esto no es posible, debe estar separado al menos 15 cm. desde el muro posterior, para la ubicación del desagüe en la parte posterior del equipo.
- Se debe contar con dureza del agua mínima de 90 ppm y máxima de 125 ppm.
- Voltaje máximo entre neutro y tierra debe ser menor a 0.7v AC.
- La puerta de los equipos 20-1 y 20-2 debe poder abrir en un ángulo 120° para que entre correctamente el carro bandejero.
- Las instalaciones de los suministros en general como gas, eléctricas, sanitarias, extracción de vahos, entre otros, son de responsabilidad del cliente y realizadas por un instalador autorizado de acuerdo a la norma 4/2003, IPX4, respectivamente. Considerar ubicación de todas las conexiones y distancias de equipos, según entorno a instalar. Los enchufes deben ubicarse donde no reciban agua o vapor y deben estar bajo la norma IPX4.

PRE VISITA

Instancia en donde nuestro personal técnico revisara sus instalaciones verificando los requerimientos para la conexión del equipo.

INSTALACIÓN DE EQUIPOS

Horario de atención de Lunes a Viernes de 08:30 hrs. a 18:00 hrs.

De incurrir en una tercera visita a causa de requerimientos de instalación no cumplidos o solicitudes fuera del horario establecido, la visita tendrá un costo adicional para usted. Evite cobros innecesarios.

REQUERIMIENTOS SOLICITADOS

Considerar que al no contar con los requerimientos solicitados en pre visita, se cobrará a contar de la tercera visita en adelante.

Adicionalmente se le informa que la garantía del equipo comienza a regir una vez realizada la puesta en marcha o bien después de dos meses transcurridos el despacho, si no ha cumplido con los requerimientos para la instalación.

Valor de \$66.000 por cada visita adicional.

Accesorios recomendados

Código	Descripción
	Pastillas de lavado y pastillas CareControl para Rational.
	Estabilizador de voltaje, modelo E/2300+A.
	Ablandador de agua, modelo KING B65, MAXI 15.
	Bandejas especiales Rational, según productos a elaborar.
	Rampa de entrada, para facilitar el correcto acceso del carro.

Insumos (Kit de instalación)

Código	Unidades	Descripción
8720.1031	1	KIT DE DESAGUE
3449056	1	MANGUERA TERMOPLASTICA 3/4" ENTRADA DE AGUA 2MT.
ELECTRO-017	1	ENCHUFE MACHO VOLANTES 5x63A (D6012435)
ELECTRO-023	1	CORDON FLEXIBLE 5 X 10MM (5X63 AM) X METRO LINEAL