



### Kapacitet

- > 15 långsgående gejderspår för 2/1 GN-tillbehör
- > Beskickningsvagn med 84 mm avstånd mellan gejderspår och tandemlöphjul
- > Handtagshållare gejdervagn
- > Stort utbud av tillbehör för olika tillagningsmetoder som grillning, bräsering eller bakning
- > För användning tillsammans med 2/1, 1/1, 2/4 GN-tillbehör

### Kombiläge

- > Ångkoka 30–130 °C
- > Varmluft 30–300 °C
- > Kombination av ånga och varmluft 30–300 °C

### ClimaPlus

- > Klimatkontroll – fuktmätning och -reglering
- > Inställning av fukthalten i steg om 10 %

### Beteckning

- > Kombiugn enligt DIN 18866 för de tillagningsmetoder som oftast används i professionella kök.

### Maskinbeskrivning och funktioner

#### Tillagningsfunktioner

- > ClimaPlus: Den aktiva klimatkontrollen i ugnsutrymmet, som mäter fukthalten permanent, reglerar och sørjer för effektiv avfuktning samtidigt med hög produktivitet, tillagningskvalitet och låg energiförbrukning. Inställningen av fukthalten sker i steg om 10 % och kan studeras på den digitala displayen för exakt tillagning
- > Dynamisk luftcirkulation i ugnsutrymmet tack vare tre reverserande fläkthjul med fem manuellt programmerbara hastigheter. Genom optimalt energiutnyttjande ges en jämna och korta tillagningstider.
- > Effektiv ånggenerator för optimal ångeffekt även vid låga temperaturer under 100 °C
- > Integrerat, underhållsfritt fettavskilningssystem utan extra fettfilter
- > Nedkylningsfunktion för snabb nedkylning av ugnsutrymmet med fläkt
- > Kärntemperaturmätning med kärntemperaturnål och tillvalet positioneringshjälp (tillbehör)
- > Delta-T-tillagning för extra skonsam tillagning med minimala tillagningsförluster
- > Digital temperaturvisning i °C eller °F, visning av inställda och faktiska värden
- > Digital visning av fukthalten i ugnsutrymmet och tid, visning av inställda och faktiska värden
- > Individuell inställning av upp till 100 program med tillagningsprocesser i en eller flera nivåer med upp till 12 steg
- > Individuell anpassning av tillagningsparametrarna tid, temperatur och fukthalt för ett programsteg under pågående drift
- > Enkel överföring av tillagningsprogram till andra tillagningssystem med USB-minne.
- > Integrerad handdusch med automatisk återföring och två lägen för dusch eller stråle
- > Energisparande LED-belysning i ugnsutrymmet med lång livslängd och hög färgåtergivning för snabb identifiering av tillagningstillståndet
- > Kostnadsfri telefonsupport för frågor gällande teknik och användningshjälp (ChefLine)

#### Arbets- och driftsäkerhet

- > Elektronisk säkerhetstermostat för ånggenerator och varmluftsuppvärmning
- > Integrerad fläkthjulsbroms
- > Användning av Active Green rengöringstabletter och Care-tabletter (rengöringsmedel i tablettform) för optimal arbetssäkerhet
- > HACCP-dataminne och utmatning via USB
- > Godkänd enligt nationella och internationella standarder för obehavakad drift
- > Maximal beskickningshöjd 1,60 m vid användning av RATIONALs beskickningsvagn med 20 gejderspår, skenavstånd 62 mm (bortfaller godkännande USPHS)

#### Uppkoppling

- > Integrerat, IP-skyddat USB-gränssnitt för lokalt datautbyte
- > Integrerat, IP-skyddat Ethernet-gränssnitt som tillval
- > Integrerat Wi-Fi-gränssnitt (inkl. Ethernet-gränssnitt) som tillval

#### Rengöring och skötsel

- > Nätrycksoberoende automatiskt rengörings- och servicesystem för ugnsutrymme och ånggenerator
- > Care-system: Automatisk rengöring och avkalkning av ånggeneratoren
- > Fyra olika kraftiga rengöringsprogram för obemannad rengöring, även över natten
- > Enkel och intuitiv manövrering av rengöringsprogrammen: Visning av valt rengöringsprogram, rekommenderat antal tabletter och återstående rengöringstid
- > Säkert stopp av rengöringen vid strömavbrott utan att det finns rengöringsmedel i ugnsutrymmet
- > Användning av fosfat- och fosforfria Active Green-rengöringstabletter och Care-tabletter
- > Ugnslucka med ventilerat dubbelglasfönster och öppningsbart innerglas för enkel rengöring
- > Inner- och yttermaterial: rostfritt stål som uppfyller DIN 1.4301, hygieniskt ugnsutrymme utan skarvar med avrundade hörn och optimerad luftström
- > Enkel och säker utvändigt rengöring av ytor av glas och rostfritt stål, samt skydd mot vattenstrålar från alla riktningar tack vare skyddsklass IPX5

#### Manövrering

- > 4,3 tum TFT-färgdisplay och programknappar för enkel och intuitiv manövrering. Driftsätt och funktioner visas optiskt
- > Enkel manövrering och exakt inställning med centralt inställningshjul med pushfunktion
- > Uppmaningar via ljudsignaler och meddelanden när användaren måste ingripa
- > Frånlufts-/kondensationshuvar (tillbehör) med situationsanpassning av sugeffekten och överföring av servicemeddelanden.

**Installation, underhåll och miljö**

- > Vi rekommenderar professionell installation som utförs av RATIONAL-certifierade tekniker
- > Fast anslutning till avloppsvatten tillåten enligt SVGW
- > Anpassning till installationsplatsen (höjd över havet) genom automatisk kalibrering
- > Drift möjlig utan avhårdningssystem och utan extra manuell avkalkning
- > Uppställning mot väggen \*
- > Ugnslucka med dubbla glas med integrerad tätningsmekanik för minimala energiförluster
- > Service-diagnos-system med automatisk visning av servicemeddelanden
- > Regelbundet underhåll rekommenderas. Underhåll enligt tillverkarens rekommendationer kan erhållas från RATIONAL-servicepartners
- > RATIONAL 2 års garanti\*\* på nya maskiner (inkl. delar, arbete och körning)
- > \* Se installations- och planeringshandboken för information
- > \*\* Villkoren i tillverkarens garantivillkor på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) gäller

**Tillval**

- > MarineLine – fartygsutförande
- > SecurityLine – fängelse- och säkerhetsutförande
- > MobilityLine – mobilt utförande (kan beställas som separat tillbehör)
- > HeavyDutyLine – extra robust utförande
- > Inbyggd fettuppsamling
- > Säkerhetsspärr
- > Potentialfri kontakt för anslutning av en extern signalenhet
- > Skydd för kontrollpanelen
- > Låsbar kontrollpanel
- > Möjlighet för anslutning till en energioptimeringsanläggning
- > Integrerat, IP-skyddat Ethernet-gränssnitt
- > Integrerat Wi-Fi-gränssnitt (inkl. Ethernet-gränssnitt)

## Tekniska specifikationer

### Mått och vikter

| Mått (B x H x D)                             |                          |
|----------------------------------------------|--------------------------|
| Matlagningssystem (stomme)                   | 1 082 x 1 807 x 1 052 mm |
| Matlagningssystem (totalt)                   | 1082 x 1872 x 1117 mm    |
| Matlagningssystem med förpackning            | 1 190 x 2 043 x 1 218 mm |
| Maximal arbetshöjd för översta gejderspåret* | ≤ 1,60 m                 |

\* vid användning av RATIONAL beskickningsvagn typ 20-2/1 med 20 gejderspår, skenavstånd 62 mm

| Vikter                               |        |
|--------------------------------------|--------|
| Maximal beskickningsmängd/gejderspår | 9 kg   |
| Maximal total beskickningsmängd      | 180 kg |
| Vikt eldriven ugn utan förpackning   | 304 kg |
| Vikt eldriven ugn med förpackning    | 350 kg |
| Vikt gasdriven ugn utan förpackning  | 371 kg |
| Vikt gasdriven ugn med förpackning   | 417 kg |

### Anslutningsvillkor el

| Spänning 3 NAC 400 V |          |
|----------------------|----------|
| Anslutningsvärden el | 67,9 kW  |
| Effekt ångdrift      | 54 kW    |
| Effekt varmluft      | 66 kW    |
| Säkring              | 100 A    |
| Anslutningsimpedans  | 0,09 Ω   |
| Jordfelsbrytare typ  | b        |
| Spänning 3 AC 220 V  |          |
| Anslutningsvärden el | 62,4 kW  |
| Effekt ångdrift      | 49,41 kW |
| Effekt varmluft      | 60,44 kW |
| Säkring              | 200 A    |
| Anslutningsimpedans  | 0,09 Ω   |
| Jordfelsbrytare typ  | b        |

### Anslutningsvillkor gas

| Gasol G30 |
|-----------|
|-----------|

- > Omfattande teknisk information om köksplanering och maskininstallation finns i planeringshandboken samt i installationsanvisningarna på vår företagskundportal.

### Installationsförutsättningar

- > Om det finns värmekällor på maskinens vänstra sida måste det minsta avståndet till vänster vara 350 mm.
- > Landspecifika och lokala normer och föreskrifter, med hänsyn till installation och användning av industriella maskiner, ska följas. De lokala normerna och föreskrifterna för ventilationsanläggningar ska också beaktas.

### Godkännanden



| Nominell värmebelastning totalt         | 84 kW        |
|-----------------------------------------|--------------|
| Nominell värmebelastning ångdrift       | 53,5 kW      |
| Nominell värmebelastning varmluftsdrift | 84 kW        |
| Nödvändigt anslutningsflödestryck       | 25–57,5 mbar |
| Naturgas H G20                          |              |
| Nominell värmebelastning totalt         | 80 kW        |
| Nominell värmebelastning ångdrift       | 51 kW        |
| Nominell värmebelastning varmluftsdrift | 80 kW        |
| Nödvändigt anslutningsflödestryck       | 18–25 mbar   |

Gastillförsel/-anslutning: 3/4"  
Fler gastyper och spänningar på begäran

### Anslutningsvillkor gas

| Spänning 1 NAC 230 V  |        |
|-----------------------|--------|
| Anslutningsvärden gas | 2,2 kW |
| Säkring               | 16 A   |
| Jordfelsbrytare typ   | b      |

### Anslutningsvillkor vatten

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| Vattenanslutning (tryckslang) vardera   | 3/4"        |
| Vattentryck (hydrauliskt tryck) vardera | 1,0–6,0 bar |
| Vattenavlopp vardera                    | DN 50       |
| Maximalt flöde per matlagningssystem    | 12 l/min    |

### Anslutningsvillkor för frånluft och termisk belastning

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Latent värmebelastning | 3026 W |
| Sensibel värmeavgång   | 3887 W |
| Tröskelvärde (el)      | 60 dBA |
| Tröskelvärde (gas)     | 65 dBA |

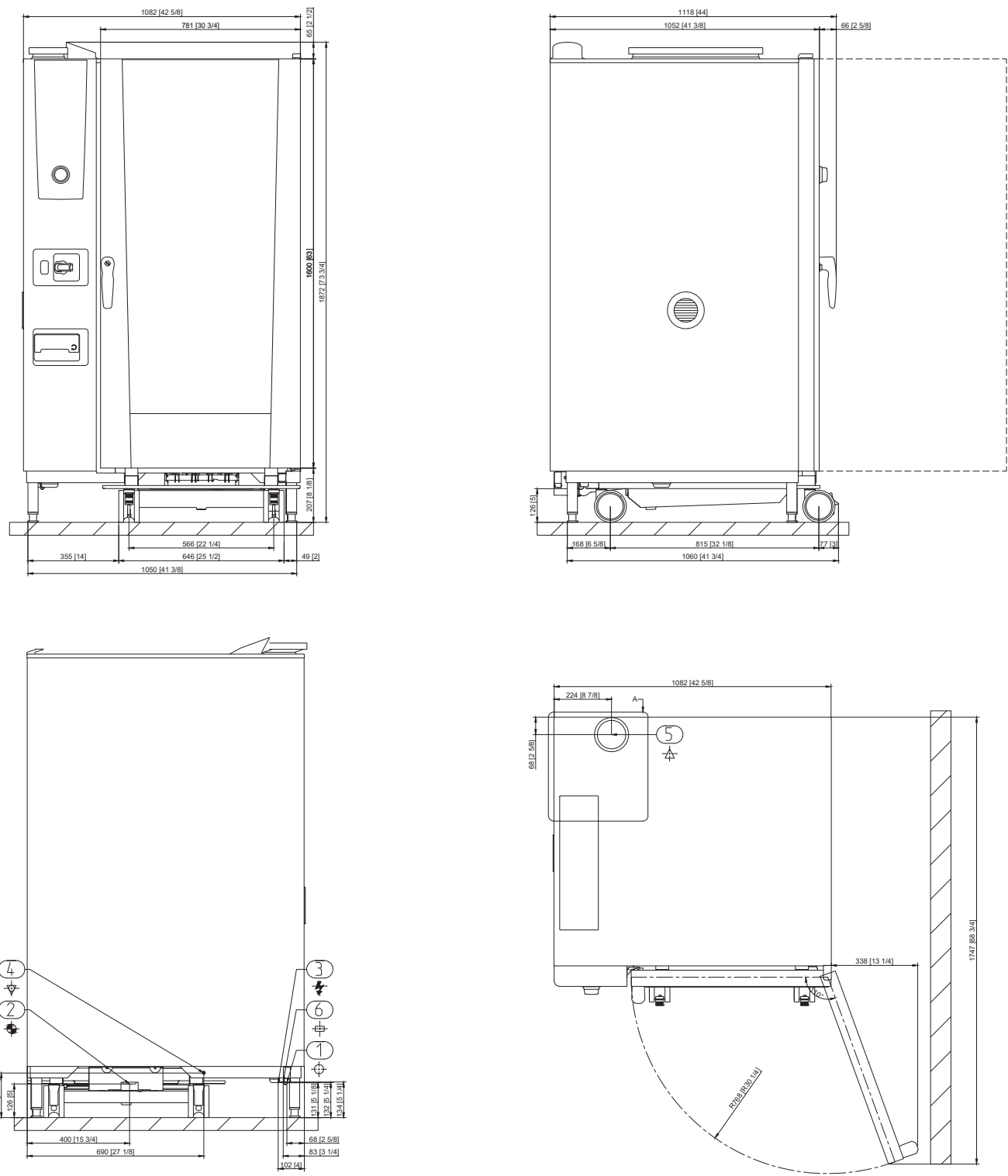
### Anslutningsvillkor data

|                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| Datagränssnitt LAN   | RJ45              |
| Datagränssnitt Wi-Fi | IEEE 802.11 a/g/n |

### Minsta avstånd vid installationen

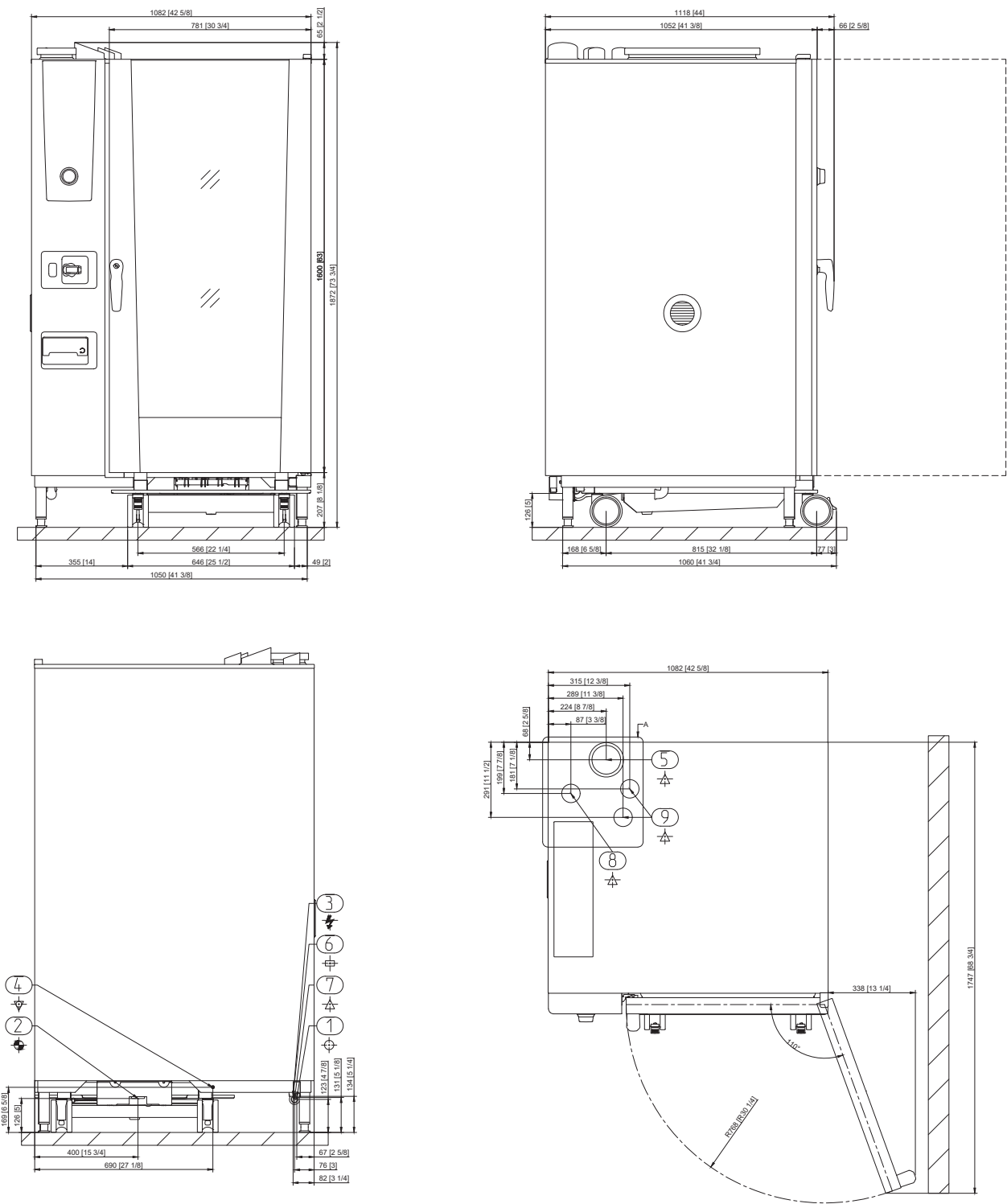
| Minimiavstånd | Vänster | Bakom | Höger |
|---------------|---------|-------|-------|
| Standard      | 50 mm   | 0 mm  | 50 mm |

Teknisk ritning el



|   |                     |
|---|---------------------|
| 1 | Vattentilopp        |
| 2 | Avlopp              |
| 3 | Elanslutning        |
| 4 | Potentialutjämning  |
| 5 | Avluftningsrör      |
| 6 | Ethernet-gränssnitt |

Teknisk ritning gas



|   |                             |
|---|-----------------------------|
| 1 | Vattentillopp               |
| 2 | Avlopp                      |
| 3 | Elanslutning                |
| 4 | Potentialutjämning          |
| 5 | Avluftsningrör              |
| 6 | Ethernet-gränssnitt         |
| 7 | Gasanslutning               |
| 8 | Frånlufts rör gas (ånga)    |
| 9 | Frånlufts rör gas (hetluft) |

**Tillbehör**

| Tillbehör                                                                                        | Artikelnummer |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| RATIONAL Active Green-rengöringstabletter – garanterat bästa rengöringseffekt                    |               |
| RATIONAL Care-tabletter – förhindrar effektivt kalkavlagringar                                   |               |
| Maskininstallationssats                                                                          |               |
| Beskickningsvagn eller tallriksvagn – för enkel beskickning utanför matlagningssystemet          |               |
| Finishing-system för banketten                                                                   |               |
| Värmesköld – för installation av en enhet bredvid en värmekälla, t.ex. en grill                  |               |
| Kondensationsavbrytare – för omledning av ånga och kondens till det befintliga frånluftssystemet |               |
| UltraVent ventilationskåpa – endast för elektriska ugnar                                         |               |
| Ytterligare stötskydd för HeavyDutyLine                                                          |               |
| RATIONAL USB-minne – för säker överföring av matlagningsprogram och HACCP-data                   |               |

För ett perfekt matlagningsresultat finns ett brett utbud av matlagningstillbehör samt ytterligare information om tillbehör i tillbehörsbroschyren hos din återförsäljare eller på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Köksplanerare | RATIONAL AG                                                                                                                                                                                                                                                        |
|               | Kabingatan 11, 212 39 Malmö<br>Tfn +46 (0)40-680 85 00<br>Fax +46 (0)40-680 85 09<br>E-post: <a href="mailto:info@rational-online.com">info@rational-online.com</a><br>Besök oss på internet: <a href="http://www.rational-online.com">www.rational-online.com</a> |