



iCombi® Pro
The new standard

RATIONAL ผู้ผลิตเครื่อง Combi-Oven ขึ้นนำขงโลกได้พัฒนา Software อัจฉริยะในรูปแบบโปรแกรมสำเร็จรูป เพื่อการปรุงอาหารที่หลากหลาย พร้อมกับฟังก์ชันการทำงานที่ง่ายดาย สามารถทำอาหารปริมาณมาก ๆ ได้อย่างรวดเร็ว อาหารมีกลิ่น และ สีสันที่ชวนรับประทาน รสชาติดี มีความฉ่ำ กรอบนอกนุ่มใน

3 Mode การทำงาน



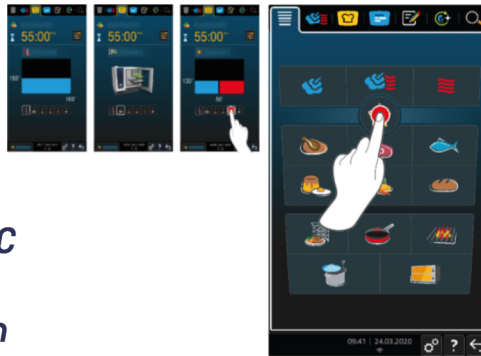
Steam : 30°C – 130°C



Dry Heat : 30°C – 300°C

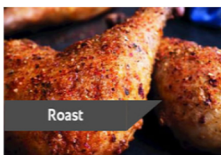


Combination



รูปแบบการทำอาหาร:

- Roasted
- Pan-fried
- Grilled
- Steamed
- Baked
- Braised
- Egg dishes / Desserts
- Bakery products
- Finishing (Re-heating)



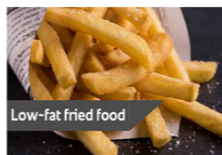
Roast

400 chicken legs
in 30 minutes



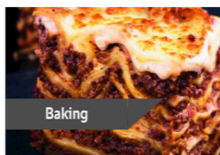
Low-fat breaded

240 breaded meats
in 11 minutes



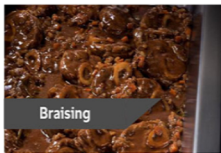
Low-fat fried food

40 kg chips
in 21 minutes



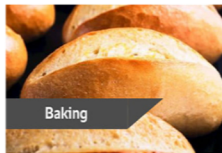
Baking

400 portions of lasagne
in 65 minutes



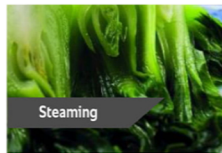
Braising

400 portions of osso bucco
in 120 minutes



Baking

480 bread rolls
in 15 minutes



Steaming

80 kg pak choy
in 15 minutes



Poaching

400 portions of salmon
in 10 minutes

ตัวอย่างการปรุงอาหาร :

- สะโพกไก่ย่าง 400 ชิ้น ภายในเวลา 30 นาที
- เนื้อสุกแปรรูป 240 ชิ้น ภายในเวลา 11 นาที
- กอดเฟรนช์ฟราย 40 กิโลกรัม ภายในเวลา 21 นาที
- ลาซานญา 400 ชิ้น ภายในเวลา 65 นาที
- อบขนมปังโรลส์ 480 ชิ้น ภายในเวลา 15 นาที

คุณลักษณะเด่น

- สามารถตั้งขั้นตอนการปรุงอาหารได้สูงสุดถึง 12 ขั้นตอน 350 โปรแกรม
- ปรับสภาพการทำงานตามขนาด น้ำหนัก และความชื้นของวัตถุดิบ โดยอัตโนมัติ
- iDensityControl ควบคุมการกระจายลม ความร้อน และความชื้น ภายในตู้ให้สม่ำเสมอและทั่วถึงตลอดเวลา
- ออกแบบการหมุนเวียนของลมภายในตู้ให้เหมาะสมกับการทำอาหารทุกประเภท และ ปรับความเร็วลมได้ถึง 5 ระดับ
- iProductionManager สามารถปรุงอาหารต่างชนิดกันในแต่ละชั้น (Level) ในเวลาเดียวกัน
- อุปกรณ์วัดอุณหภูมิของสินค้า (Core Temperature Probe) มีตำแหน่งการวัดอุณหภูมิถึง 6 ตำแหน่ง
- มีอุปกรณ์ทำ Steam ในตัว (Built in Steam Generator)
- iCareSystem ระบบการล้างทำความสะอาดเครื่องแบบอัตโนมัติ
- มีสายฉีดน้ำสำหรับการล้าง ทำความสะอาดภายในเครื่อง
- สามารถบันทึกข้อมูล และขั้นตอนการทำงาน เวลา อุณหภูมิของอาหาร ได้ตามหลักการข้อกำหนด HACCP
- ใช้งานง่าย ทั้งใน Mode การปรุงโดยโปรแกรมสำเร็จรูป และ แบบ Manual
- แสดงการวิเคราะห์เครื่องโดยอัตโนมัติ ในกรณีที่เครื่องมีปัญหา
- สามารถเลือกการทำงานแบบประหยัดพลังงาน - Half Power



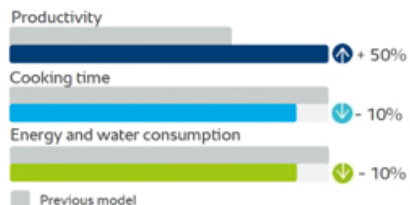
Aerosia Interpac Co., Ltd.

For more information, call (+66) 0 2434 5999

Email : sales@aerosia.com <http://www.aerosia.com>



iCombi® Pro
The new standard



Electric

Specifications :

Capacity

Number of meals per day

Lengthwise loading (GN)

Width

Depth

Height

Water inlet

Water outlet

Water Pressure

MODEL : 6-1/1

6x1/1 GN

30-100

1/1,1/2,1/3,
2/3,2/8 GN

850 mm

842 mm

754 mm

R 3/4"

DN 50

1.0-6.0 bar

MODEL : 10-1/1

10x1/1 GN

80-150

1/1,1/2,1/3,
2/3,2/8 GN

850 mm

842 mm

1014 mm

R 3/4"

DN 50

1.0-6.0 bar

MODEL : 6-2/1

6x2/1 GN

60-160

2/1,1/1 GN

1072 mm

1042 mm

754 mm

R 3/4"

DN 50

1.0-6.0 bar

MODEL : 10-2/1

10x2/1 GN

150-300

2/1,1/1 GN

1072 mm

1042 mm

1014 mm

R 3/4"

DN 50

1.0-6.0 bar

MODEL : 20-1/1

20x1/1 GN

150-300

1/1,1/2,1/3,
2/3,2/8 GN

877 mm

913 mm

1807 mm

R 3/4"

DN 50

1.0-6.0 bar

MODEL : 20-2/1

20x2/1 GN

300-500

2/1,1/1 GN

1082 mm

1117 mm

1807 mm

R 3/4"

DN 50

1.0-6.0 bar

Weight

Connected load

Fuse

Mains connection

Convection Mode Output

Steam Mode Output

99 kg.

10.8 kW.

3x16 A.

3 NAC 400 V.

10.25 kW.

9 kW.

127 kg.

18.9 kW.

3x32 A.

3 NAC 400 V.

18 kW.

18 kW.

137 kg.

22.4 kW.

3x35 A.

3 NAC 400 V.

21.6 kW.

18 kW.

179 kg.

37.4 kW.

3x63 A.

3 NAC 400 V.

36 kW.

36 kW.

263 kg.

37.2 kW.

3x63 A.

3 NAC 400 V.

36 kW.

36 kW.

336 kg.

67.9 kW.

3x125 A.

3 NAC 400 V.

66 kW.

54 kW.



Score big with delicious variety and benefit from the new flexibility provided by RATIONAL.