

# iCombi® Classic.

Παραγωγικό. Ισχυρό.  
Αξιόπιστο.





## iCombi Classic. Για τον καταρτισμένο μάγειρα.

Το iCombi Classic είναι εξαιρετικά δυνατό και για τον έμπειρο μάγειρα θα γίνει πολύ γρήγορα ένας απαραίτητος βοηθός. Γιατί είναι ανθεκτικό, αποδοτικό, δυνατό και οικονομικό. Μπορεί να κάνει γκριλ, να τηγανίσει, να μαγειρέψει στον ατμό, να ψήσει και να κάνει αργό μαγείρεμα. Οι λειτουργίες του εξασφαλίζουν κορυφαία ποιότητα μαγειρέματος και εντυπωσιάζουν. Όλα αυτά σε επιφάνεια μικρότερη από 1m<sup>2</sup> περ. Ταιριάζει με τις απαιτήσεις μίας επαγγελματικής κουζίνας. Υλοποιεί τις ιδέες σας. Για να μπορείτε να πετυχαίνετε πάντα το εξαιρετικό αποτέλεσμα που έχετε φανταστεί.

### Για εξαιρετική ποιότητα γευμάτων: Ανεξάρτητη ρύθμιση θερμοκρασίας και υγρασίας.

Όλα σε μία συσκευή που είναι αξιόπιστη και φιλική στην χρήση. Ατμός για λαχταριστά χρώματα, ζουμερό αποτέλεσμα και διατήρηση των θρεπτικών συστατικών. Θερμός αέρας για τραγανές κρούστες, παναρίσματα και μοτίβα ψησίματος. Μ' αυτόν τον συνδυασμό αποφεύγονται οι απώλειες στο μαγείρεμα και το στέγνωμα των φαγητών. Για απόλυτα εγγυημένη ποιότητα.



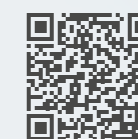
Ατμός



Θερμότητα και ατμός



Θερμότητα



Περισσότερες πληροφορίες

# Τα πλεονεκτήματά σας.

## Εξαιρετικά αποτελέσματα.

Σε όλες τις θέσεις  
τοποθέτησης.

Τραγανές κρούστες, λαχταριστά μοτίβα ψησίματος, βιταμίνες. Με το iCombi Classic επιτυγχάνετε πάντα εξαιρετικά αποτελέσματα. Σε όλες τις θέσεις τοποθέτησης, υγιεινά και νόστιμα.

## Εξοικονόμηση χρόνου.

Σε ελάχιστο χρόνο.

Για νόστιμα και υψηλής ποιότητας γεύματα, πάνω απ' όλα, απαιτείται χρόνος. Το iCombi Classic σάς τον προσφέρει. Και παίρνει μεγάλο μέρος από το άγχος σας. Διότι λειτουργεί αποδοτικά, παραγωγικά και αξιόπιστα.



Εξαιρετικά  
αποτελέσματα.



Κορυφαία  
ασφάλεια  
επένδυσης.



Εξοικονόμηση  
χρόνου.



Υψηλά πρότυπα  
υγιεινής.

## Κορυφαία ασφάλεια επένδυσης.

Αξίζει τον κόπο.

Κόστος για την ενέργεια, τη λειτουργία, τη συντήρηση, την αποσκλήρυνση και την αφαλάτωση νερού; Αισθητά χαμηλότερο σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας. Διάρκεια ζωής; Συχνά πάνω από 10 έτη. Το αποτέλεσμα; Ασφαλής και έξυπνη επένδυση.

## Υψηλά πρότυπα υγιεινής.

Χωρίς κόπο.

Τα πάντα καθαρά, υγιεινά και ασφαλή. Διότι το iCombi Classic είναι πάλι πεντακάθαρο και έτοιμο για χρήση μετά τον αυτόματο καθαρισμό με το πάτημα ενός κουμπιού. Επιπλέον, καταγράφει όλα τα δεδομένα HACCP.

Ιδανικές συνθήκες κλίματος  
στον θάλαμο μαγειρέματος.

Για εξαιρετική  
ομοιομορφία.

Δυναμική τροφοδότηση ενέργειας – σε  
σταθερά υψηλά επίπεδα.

- > Κεντρικές μετρήσεις και έλεγχος για  
εξατομικευμένες συνθήκες κλίματος στον  
θάλαμο μαγειρέματος
- > Ρύθμιση υγρασίας σε διαβαθμίσεις 10 %
- > Δυνατή γεννήτρια ατμού για ιδανικό κορεσμό.
- > Αποδοτική αφύγρανση, περισσότεροι  
ανεμιστήρες\* και ιδανική γεωμετρία του  
θαλάμου μαγειρέματος
- > Έως και 10 % χαμηλότερη κατανάλωση  
ενέργειας και νερού



έως και  
105 λίτρα/  
δευτ.  
Αφύγρανση



Θερμός  
αέρας  
300°C



Μέγ. κορεσμός  
ατμού

Τα πλεονεκτήματά  
σας:



Προαιρετικό αριστερό άνοιγμα

\* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



**Ατμογεννήτρια φρέσκου ατμού.**

**Παράγει άφθονο ατμό.**

Ξεκάθαρος κανόνας: Όσο καλύτερος είναι ο ατμός τόσο καλύτερο γίνεται το φαγητό.

- > 100% υγιεινά καθαρός ατμός
- > Μέγιστος κορεσμός ατμού ακόμα και σε θερμοκρασίες κάτω των 100°C
- > Χωρίς σωματίδια ρύπων στα τρόφιμα
- > Αυτόματη αφαλάτωση
- > Έντονο χρώμα και γεύση των τροφίμων
- > Χωρίς μεταφορά γεύσεων

**RATIONAL**

iCombi Classic



100°C  
180°C  
2:41





## Σύστημα χειρισμού.

## Εύκολα και διαισθητικά.

Με το iCombi Classic θα πετύχετε τον στόχο σας σε ελάχιστο χρόνο.

- › Γρήγορη εκμάθηση χειρισμού
- › Έγχρωμη οθόνη, επεξηγηματικά σύμβολα, περιστροφικός διακόπτης με λειτουργία πίεσης
- › Δυνατότητα εξατομικευμένου προγραμματισμού: αποθήκευση έως και 100 διαδικασιών μαγειρέματος με έως και 12 βήματα
- › Με το ConnectedCooking, την ψηφιακή διαχείριση κουζίνας, μπορείτε να δημιουργείτε και να διανέμετε προγράμματα μαγειρέματος, να τεκμηριώνετε δεδομένα HACCP και να βλέπετε την κατάσταση σύνδεσης, τη διαθεσιμότητα συσκευών και τη χρήση τους



Τα πλεονεκτήματά  
σας:



# Combi Classic



## Καθαρισμός και αφαλάτωση.

Απόλυτη  
καθαριότητα με  
εύκολο τρόπο.

Για να μπορείτε να εργάζεστε πάντοτε με  
ένα άψογο από πλευράς υγιεινής σύστημα  
μαγειρέματος.

- > Αυτόματος καθαρισμός και αφαλάτωση με  
ταμπλέτες καθαρισμού χωρίς φωσφορικά  
άλατα.
- > 4 προγράμματα καθαρισμού: εντατικό, μέτριο,  
ελαφρύ, ή ξέβγαλμα χωρίς ταμπλέτες
- > Γρήγορη κι εύκολη επιλογή του καθαρισμού  
μέσω της οθόνης
- > Προαιρετικά, μπορεί να απενεργοποιηθεί  
αυτόματα μετά τον καθαρισμό
- > Το σύστημα Care διατηρεί τη γεννήτρια ατμού  
καθαρή από άλατα και καθιστά περιττή τη  
δαπανηρή αποσκλήρυνση του νερού
- > Καταγραφή δεδομένων HACCP

Τα  
πλεονεκτήματά  
σας:



## Οικονομία.

# Μεγαλύτερη απόδοση, χαμηλότερη κατανάλωση.

Από όποια πλευρά κι αν το δει κανείς:  
Το αποτέλεσμα είναι μόνο θετικό.

- › Χρήση λιγότερων πρώτων υλών, λιπών και ενέργειας\*
- › Αντικαθιστά πολλές συμβατικές συσκευές μαγειρέματος.
- › Βιωσιμότητα: πιστοποιημένη, φιλική προς το περιβάλλον παραγωγή, ενεργειακά αποδοτική εφοδιαστική ροή και απορρυπαντικά χωρίς φωσφορικά άλατα

### Τα πλεονεκτήματά σας:



## Ας υπολογίσουμε μαζί.

Προϋποθέσεις για μια επιτυχημένη κουζίνα: Πρέπει να είναι επικερδής. Επομένως, επιτυγχάνει:

- › Να είναι ανά πάσα στιγμή έτοιμο για χρήση.
- › Να αντικαθιστά πολλές συσκευές κουζίνας
- › Να καθιστά περιττές τις πρόσθετες επενδύσεις
- › Να εξοικονομεί, χώρο, χρόνο εργασίας, πρώτες ύλες, ενέργεια και νερό.
- › Να έχει εξαιρετικά σύντομο χρόνο απόσβεσης

Χρόνος απόσβεσης  
λιγότερο από 1 έτος

Το κέρδος σας	Στοιχεία υπολογισμού	Επιπλέον κέρδος ανά μήνα ανά μήνα	Υπολογίστε μόνοι σας
<b>Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά</b>			
Σημαντικά μειωμένες απώλειες στο ψήσιμο που σημαίνει έως και 25 %* λιγότερες πρώτες ύλες.	Αξία προϊόντων 7,680 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Classic 5,760 €		= 1,920 €
<b>Ενέργεια</b>			
Με τους σύντομους χρόνους προθέρμανσης και τη σύγχρονη τεχνολογία ελέγχου, η κατανάλωσή σας μειώνεται έως και 70 %.	Κατανάλωση 6,300 kWh × 0.25 € ανά kWh Κατανάλωση με το iCombi Classic 1,890 kWh × 0.25 € ανά kWh		= 1,103 €
<b>Λίπος</b>			
Η προσθήκη λίπους είναι σχεδόν περιττή Το κόστος αγοράς λίπους και απόρριψής του, μειώνεται έως και 95 %.*	Αξία προϊόντων 50 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Classic 3 €		= 47 €
<b>Ωρες εργασίας</b>			
Κέρδη από την προπαρασκευή, την ευκολία χρήσης και τον αυτόματο καθαρισμό.	35 ώρες λιγότερες × 25 €**		= 875 €
<b>Αποσκήρυση νερού/αφαλάτωση</b>			
Με τον αυτόματο καθαρισμό και την αφαλάτωση, εξοικονομούνται αυτές οι δαπάνες.	Κόστος με συμβατικό εξοπλισμό 60 € Κόστος με το iCombi Classic 0 €		= 60 €
<b>Επιπλέον κέρδη ανά μήνα</b>			= 4,005 €
<b>Επιπλέον κέρδη ανά έτος</b>			= 48,060 €

Ενδεικτικός υπολογισμός με 200 γεύματα ανά ημέρα.

\* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας.

\*\* Μεικτός υπολογισμός ωρών μαγειρέματος/καθαρισμού.



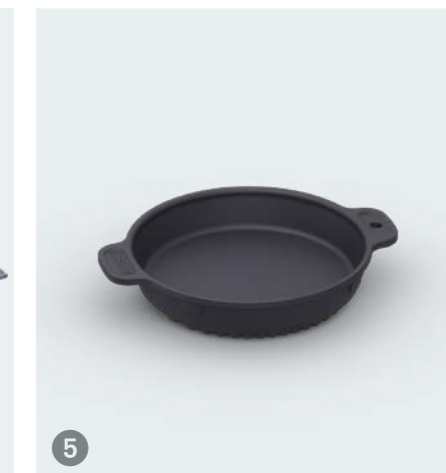
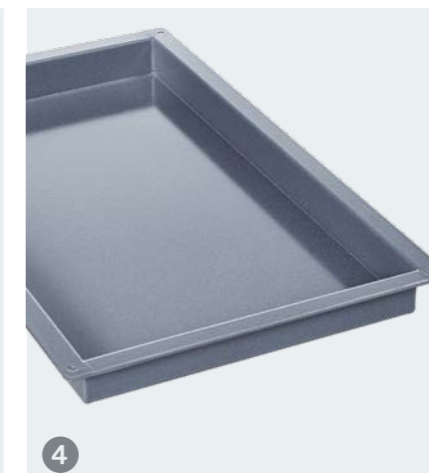
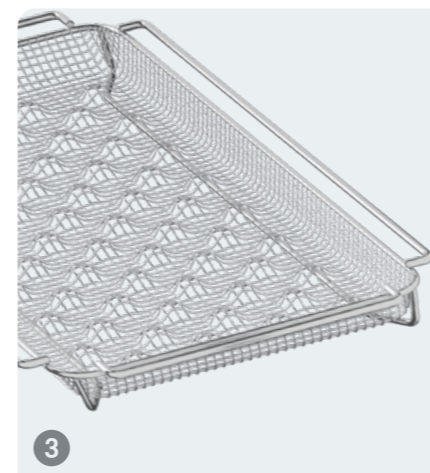


## Αξεσουάρ.

Για να πετυχαίνετε αυτό που θέλετε.

Πρέπει να είναι στιβαρά, να αντέχουν στις καθημερινές προκλήσεις και να είναι κατάλληλα για σκληρή χρήση στην επαγγελματική κουζίνα. Όπως ακριβώς τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL. Έτσι εξασφαλίζονται άριστα αποτελέσματα.

- ❶ UltraVent Plus
  - > Απορροφά τον ατμό και τα λίπη
  - > Μειώνει τους ανεπιθύμητους ατμούς
  - > Εύκολος καθαρισμός και συντήρηση
- ❷ Κιτ Combi-Duo
  - Δύο συσκευές, συνδυασμένες η μία επάνω στην άλλη. Για μεγαλύτερη ευελιξία.



- ❸ Καλάθι τηγανίσματος CombiFry
- ❹ Δοχείο εμαγιέ γρανίτη
- ❺ Ταψί - Τηγάνι
- ❻ Λαμαρίνα ψησίματος
- ❼ Ταψί γκριλ και πίτσας
- ❽ Multibaker
- ❾ Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ



Περισσότερες πληροφορίες



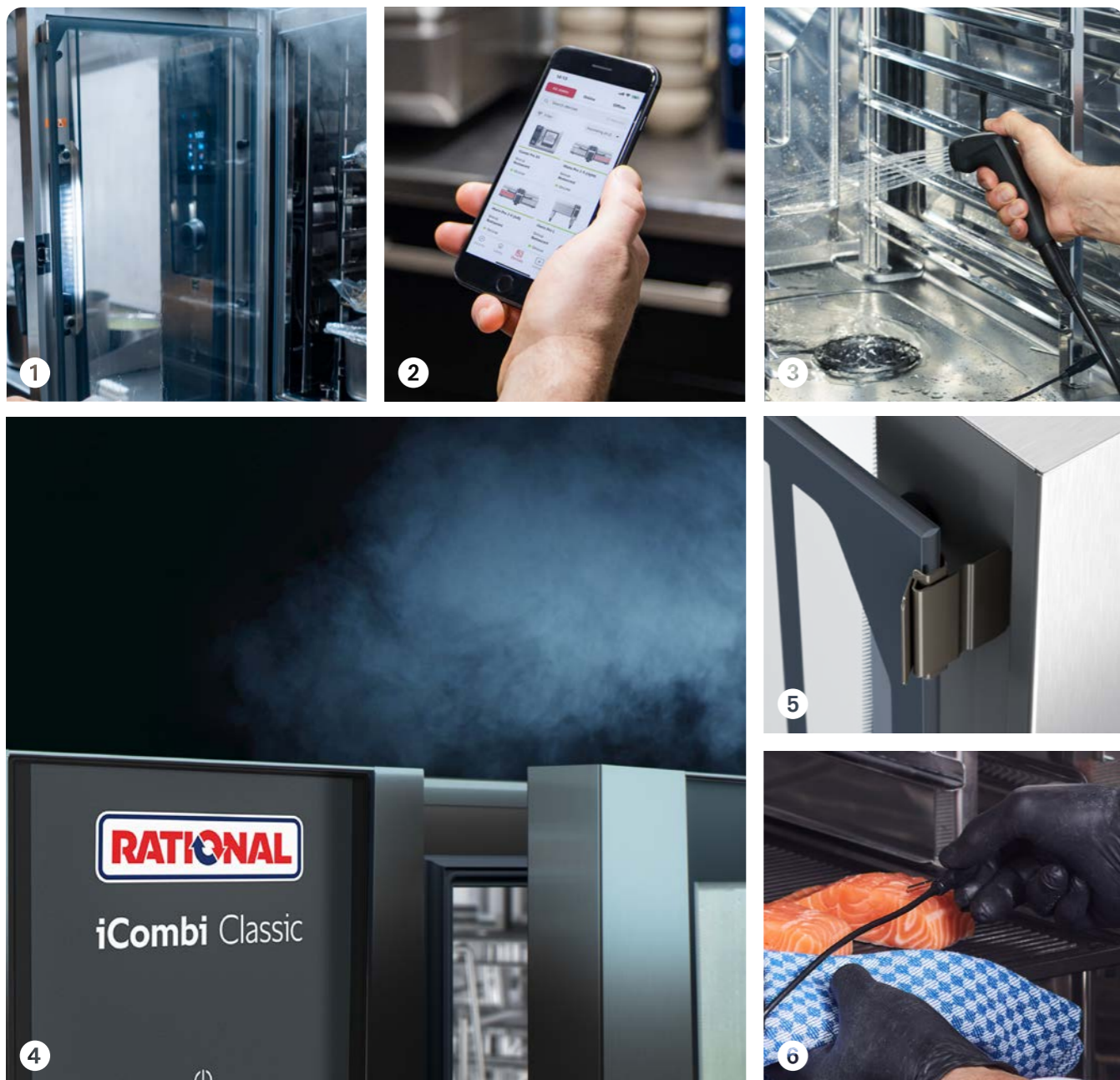
## Ποιότητα και βιωσιμότητα. Από σεβασμό στον άνθρωπο και στη φύση.

Οι λύσεις και οι ενέργειες της RATIONAL δημιουργούν προστιθέμενη αξία σε ένα κλιματικά ουδέτερο μέλλον και προστατεύουν τους φυσικούς πόρους. Αυτό σημαίνει:

- > Κύκλος ζωής μεγάλης διάρκειας χάρη στην προσεγμένη κατασκευή και τις υψηλές προδιαγραφές ποιότητας
- > Εξέλιξη συσκευών με χαμηλότερες καταναλώσεις νερού και ενέργειας
- > Υψηλή ποιότητα για λιγότερες επισκευές, εργασίες συντήρησης και σέρβις
- > Υψηλός βαθμός επαναχρησιμοποιούμενων υλικών
- > Εργονομική εργασία και διευκόλυνση μέσω της ψηφιοποίησης

## Τεχνικές λεπτομέρειες.

Σκεφτήκαμε τα πάντα.



- 1 Φωτισμός θαλάμου LED
- 2 Επιτήρηση συσκευών, δυνατότητα λήψης δεδομένων HACCP και τεχνικών δεδομένων, λήψη και αποστολή προγραμμάτων μαγειρέματος μέσω ConnectedCooking (μόνον με την προαιρετικά διαθέσιμη θύρα επικοινωνίας LAN ή WiFi)
- 3 Ενσωματωμένο ντους χειρός με σημειακή και ανοικτή ροή
- 4 Ατμογεννήτρια φρέσκου ατμού
- 5 Πόρτα με διπλό τζάμι, με θερμοανακλαστική επίστρωση
- 6 Ενσωματωμένος αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα

**Επιπλέον:**  
LAN/WiFi (προαιρετικό),  
ενσωματωμένος δίσκος  
αποστράγγισης πόρτας,  
φυγοκεντρική συλλογή λίπους

IP X5

## Υπηρεσίες RATIONAL.

Για εξαιρετική συνεργασία.

Υπηρεσίες RATIONAL μετά την αγορά. Για να μπορείτε να χαίρεστε την επένδυσή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

- > Εγκατάσταση από πιστοποιημένο συνεργάτη σέρβις
- > Προσωπική αρχική εκπαίδευση
- > Δωρεάν αναβαθμίσεις λογισμικού
- > ChefLine, η τηλεφωνική γραμμή υποστήριξης RATIONAL χωρίς χρέωση
- > Academy RATIONAL

## Επισκόπηση μοντέλων.

## Ποιο ταιριάζει σε εσάς;

Το iCombi Classic διατίθεται σε πολλά μεγέθη γιατί η απόδοσή του πρέπει να ταιριάζει στις ανάγκες σας. 20 ή 2.000 γεύματα; Frontcooking; Μέγεθος κουζίνας; Ηλεκτρική; Αερίου; Ποιο μοντέλο ταιριάζει στην κουζίνα σας;

Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού και τα αξεσουάρ στο [rational-online.com](http://rational-online.com)



Εάν θέλετε κάτι παραπάνω, το iCombi Pro είναι η σωστή επιλογή: Με την ενσωματωμένη μαγειρική του τεχνολογία, προσφέρει πολλά WOW effects στην επαγγελματική κουζίνα. Για σίγουρα αποτελέσματα. Ανεξάρτητα από το ποιος το χειρίζεται.



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Ηλεκτρική και Αερίου</b>						
Χωρητικότητα	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Αριθμός γευμάτων ανά ημέρα	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Φόρτωση κατά μήκος (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Πλάτος	850 mm	850 mm	1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	976 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.817 (1.882) mm	1.817 (1.882) mm
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Αποχέτευση	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Πίεση νερού	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
<b>Ηλεκτρική</b>						
Βάρος	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
Συνδεδεμένο φορτίο	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Ασφάλεια	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Ηλεκτρική σύνδεση	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Απόδοση θερμού αέρα	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Απόδοση ατμού	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
<b>Αερίου</b>						
Βάρος	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 kg
Συνδεδεμένο ηλεκτρικό φορτίο	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Ασφάλεια	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Ηλεκτρική σύνδεση	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Σύνδεση αερίου	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Φυσικό αέριο/LPG G31/LPG G30*</b>						
Μέγ. Ονομαστικό θερμικό φορτίο	13,0 kW/13,0 kW/ /13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Απόδοση θερμού αέρα	13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Απόδοση ατμού	12,0 kW/12,0 kW/ 12,5 kW	20,0 kW/20,0 kW/ 21,0 kW	21,0 kW/21,0 kW/ 22,0 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	38,0 kW/38,0 kW/ 40,0 kW	51,0 kW/51,0 kW/ 53,5 kW

\* Για την ορθή λειτουργία θα πρέπει να διασφαλιστεί η αντίστοιχη πίεση σύνδεσης:

Φυσικό αέριο H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), φυσικό αέριο L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), υγραέριο G30 και G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi). Το ENERGY STAR είναι διαθέσιμο για τα μαγειρικά συστήματα 6-1/1 και 6-2/1 σε ηλεκτρική έκδοση και έκδοση αερίου καθώς και για 10-1/1 σε ηλεκτρική έκδοση. Τα iCombi Pro (LM100) και iCombi Classic (LM200) διαθέτουν πιστοποίηση NSF, εγγραφή στον κατάλογο NSF.

**iCombi live.**

Μαγειρέψτε μαζί  
με τους ειδικούς  
μας.

Τίποτε δεν είναι πιο πειστικό από την ίδια την εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα της RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις λειτουργίες και δοκιμάστε να τα χρησιμοποιήσετε. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας.



**Εγγραφή τώρα**

+30 210 0108373

[m.savvatis@rational-online.com](mailto:m.savvatis@rational-online.com)

**RATIONAL International AG**  
Λεωφόρος Μεσογείων 340  
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

[info-greece@rational-online.com](mailto:info-greece@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

