

iCombi® Pro.

A WOW hatás.



iCombi live



Az iCombi Pro. Integrált főzőtudománnyal.

WOW-hatás kevesebb, mint 1 m²-en. Húshoz, halhoz, szárnyashoz, zöldséghez, pékáruhoz. Látványkonyhához, à la carte-hoz, gyártáshoz. Ez a kombinált sütő-pároló nagyon sokra képes. Nem számít, hogy ki kezeli. Mert több mint 1000 szakács tapasztalata rejlik benne. Több mint 1 millió legyártott készülék tapasztalata. Ez teszi az iCombi Prot intelligens, integrált főzőtudománnyal rendelkező kombinált sütő-párolóvá. Amely elképesztő előnyöket biztosít a felhasználó számára. A WOW-hatásért.

A hő és a nedvesség intelligens kombinációja. Forrólevegős sütő és gőzölő egy készülékben. Integrált főzési intelligenciával kiegészítve. Új lehetőségek a professzionális ételkészítésben. Az iCombi Pro mindig és biztosan a kívánt eredményt nyújtja. Eközben pénzt, időt és energiát is megtakarít. Ráadásul az összes szokásos konyhai művelet 95%-át átveszi Öntől és számos hagyományos konyhai készüléket kivált.



Gőz



Gőz és hő



Hő



További
információk

Az Ön előnyei.

Kiemelkedő eredmények.

A vendégei örömére.

Megbízhatóan újra és újra jó minőség kerül a tányérra: Mert az iCombi Pro a terület specialistája. Ezt bizonyítja az étvágygerjesztő szín, az élvezetes textúra, az egyenletes minőség minden tálcahelyen, valamint a tápanyagok és vitaminok megőrzése.

Egyszerűen kezelhető.

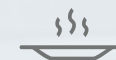
Mindenki számára.

Az iCombi Proval bárki tud dolgozni. A nagyméretű és átlátható érintőképernyőjének köszönhetően: Intuitív módon kiválaszthatja az ideális főzési útvonalat, egyedi megjelenítési beállításokat hozhat létre és hálózatba kapcsolhatja a készüléket. Az eredmény: rövid betanítási idő és egyszerű, biztonságos ételkészítési folyamat.

Tiszta.

Mint az új.

A konyhában a legfontosabb dolog: a higiénia. Az iCombi Pro ebben is megbízható partner. Főzés közben rögzíti a HACCP-adatokat. Automatikus tisztítórendszere abszolút tisztaságot biztosít.



Kiemelkedő
eredmények.



Felhasználóbarát.



Magas higiéniai
szabványok.



Hatékony
munkafolyamatok.



Időmegtakarítás.



Megtérülő
beruházás.

Az Ön előnyei.

Hatékony munkafolyamatok.

A csapata számára.

Az iCombi Pro éjjel-nappal dolgozik, egyszerre készít különböző ételeket, az Ön által meghatározott időre elkészül, és még az ételkészítés energiatakarékos sorrendjét is ismeri. Megbízható folyamatok a ráfordítás és a minőség állandó kézben tartásához.

Időt takarít meg.

Az Ön idejét.

Az iCombi Proval sok idő takarítható meg. Így lekerül a nyomás a konyháról és hatékonyabban szolgálhat fel ízletes ételeket. A készülék kezelése roppant egyszerű, működése rendkívül hatékony és a köztes tisztítás hihetetlenül gyorsan lefut.

Az Ön befektetése.

Hogy nyugodtan aludhasson.

Egy iCombi Pro keveset fogyaszt: Az energia-, üzemeltetési, karbantartási, vízlágyítási és vízkömentesítési költségek jelentősen alacsonyabbak a hagyományos konyhatechnológiához képest. A hosszú élettartamot is hozzáadva a készülék biztonságos befektetést jelent.



Felügyelet és támogatás.

Integrált főzőtudomány.

Erre csak egy iCombi Pro képes: céltudatosan és megbízhatóan hozza a kívánt minőséget.

- › Válassza ki a kívánt eredményt (p. l. pirítási fokozat vagy maghőmérséklet)
- › Felismeri a betöltött mennyiséget és a főzési folyamatot automatikusan az ételekhez igazítja
- › Reagál a külső hatásokra, például a sütőajtó kinyitására
- › Alkalmazkodik a főzési szokásokhoz
- › Csak akkor hívja Önt, ha aktív beavatkozásra van szükség
- › Ön bármikor beavatkozhat, vagy átkapcsolhat az egyféle ételről a vegyes betöltésre

Az Ön előnyei:

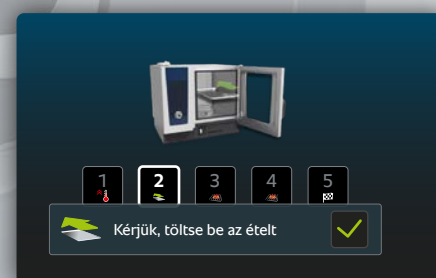


iCookingSuite 

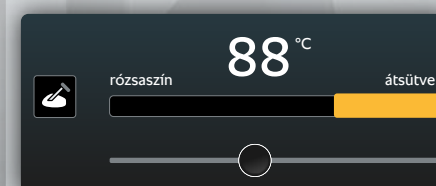
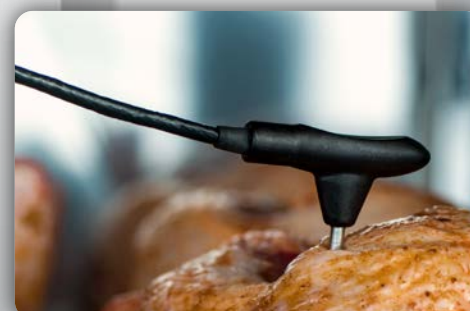
Felügyelet és támogatás.

Intelligens asszisztens a konyhai hétköznapiakhoz.

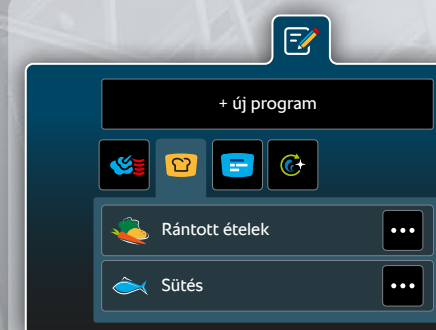
Kezelési koncepciója új mércét állít fel: gyorsan és egyszerűen eléri a célt. A nagyméretű, egyértelmű, értelmes szimbólumokkal működő érintőkijelzővel. Nyomófunkcióval ellátott forgógombbal. A napi teendők optimális támogatása érdekében.



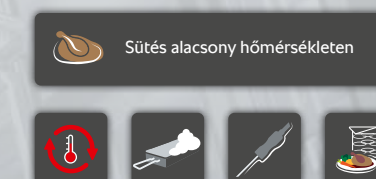
Intelligens vezérlés és interaktív kommunikáció az iCombi Pro főzőtudományának köszönhetően. A főzési folyamatot az ételhez igazítja, alkalmazkodik a főzési szokásokhoz, és értesít, amint intézkedésre van szükség.



A beépített maghőmérő hat mérési ponttal érzékeli a termék méretét és mennyiségét. Ez biztosítja a kiválasztott maghőmérséklet és a kívánt eredmény pontos elérését. És legközelebb mindent pontosan ugyanúgy készít el.



Előre telepített, felhasználóspecifikus vagy kézi főzési folyamatok – a programok rengeteg lehetőséget kínálnak az egyéni műveletek még egyszerűbb végrehajtásához.



Alacsony hőmérsékleten történő főzés. Tartás. Füstölés*. Pasztörizálás*. Finishing Ezek a főzési folyamatok és opciók igény szerint kiválaszthatók. Egyszerűvé teszi a kezelést. Biztosítja az ételminőséget.

*Külön tartozékok szükségesek



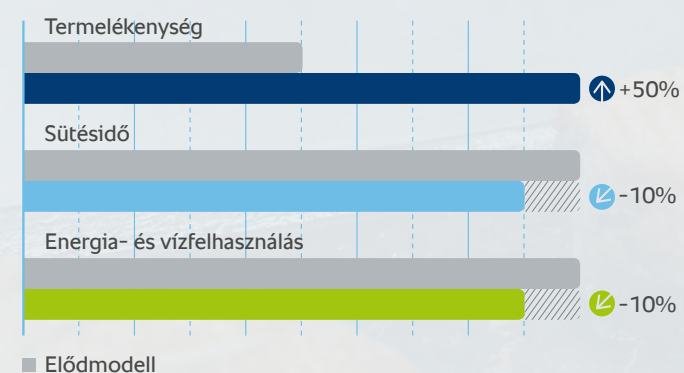
A ConnectedCooking, a digitális konyhakezelő platform segítségével főzési programokat hozhat létre és továbbíthat, frissítheti a készülékek szoftverét, dokumentálhatja a HACCP-adatokat, távolról hozzáférhet a főzőrendszerhez.

Precíz sütőtérklíma.

A teljesítmény az ízben kifizetődik.

Egyenletes eredmények minden tálcahelyen a teljes sütőtérben.

- › A hő és a nedvesség kombinációja automatikusan módosul
- › Nagy teljesítményű frissgőzgenerátor a kiváló minőségért - még a kényes ételekhez is.
- › Erőteljes ventilátorkerekek
- › 300 °C maximális sütőtér-hőmérséklet
- › Hatalmas nedvességekivonási teljesítmény
- › Optimális sütőtér-geometria



Az Ön előnyei:



iDensityControl 



Frissgőzgenerátor.

A lehető legjobb
ételminőség
érdekében.

A szabály egyértelmű: minél jobb a gőz, annál
jobb az étel.

- › 100%-osan higiénikus friss gőz
- › Maximális gőztelítettség 100 °C alatti
hőmérsékleten is
- › Automatikus vízkőmentesítés
- › Intenzív színek és jóízű ételek
- › Az élelmiszerre nem kerülnek szennyeződések

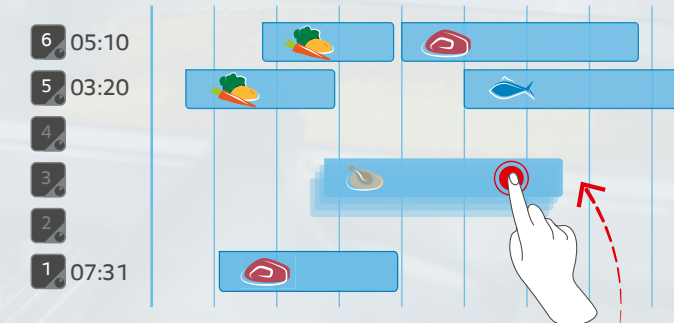


Rugalmas tervezés.

Egyszerre és időben készül el.

Takarítson meg logisztikai erőfeszítéseket, bízza magát az iCombi Pro-ra.

- › A különböző ételek egyszerre elkészíthetők
- › A készülék a főzési időt a betöltött étel mennyiségéhez és az ajtónyílásokhoz igazítja
- › Jelez, amikor valamit be kell tölteni vagy ki kell venni
- › Tervezési funkcióval: idő- vagy energioptimalizált folyamat, hatékony ételsorrend vagy előre beállított gyártási idő
- › Még egyszerűbb: árukosarak létrehozásával és a ConnectedCooking nyújtotta tervezéssel



Az Ön előnyei:



iProductionManager 



Tisztítás és vízkőtelenítés.

Minden
szennyeződésre
van megoldás.

- › Automatikus tisztítás és vízkőtelenítés
- › Felismeri az erős, mérsékelt vagy enyhe szennyezettséget
- › A 9 programból mindig az ideális tisztítást javasolja
- › Rendkívül gyors köztes tisztítás kb. 12 perc alatt
- › Opcióként rendelhető egyes asztali készülékekhez: iCareSystem AutoDose - az egyetlen önálló tisztítórendszer biztonságos és integrált szilárdvegyszer-tartállyal



További információk az
iCareSystem AutoDose rendszerről



Az Ön előnyei:



iCareSystem⁺



Egyénileg beállítható.
Mert mindenki másképp dolgozik.

Minden konyhának megvan a maga koncepciója, mégis egy iCombi Pro mindig elég.

- › Programozható: egyéni főzési programokkal
- › MyDisplay: Az ételek, árukosarak és értesítések kép vagy ikon formájában jelennek meg a kijelzőn
- › Konfigurálás közvetlenül a készüléken
- › ConnectedCooking: digitális készülék-, recept és higiéniamenedzsment
- › Több mint 50 nyelven elérhető



Az Ön előnyei:



Gazdaságosság.

Kevesebb energiával
magasabb minőség.

Az iCombi Pro nemcsak az intelligens főzéshez ért,
hanem a spóroláshoz.

- › 18%-kal kevesebb energiát használ*
- › Energiafogyasztás-rögzítés, -ellenőrzés és csökkentés a digitális energiafogyasztás-kijelzőn keresztül
- › A lehetséges megtakarítások a ConnectedCooking műszerfalon megtekinthetők
- › A legújabb Energy Star szabvány (2023. január)



Az Ön előnye:



* A 2016 előtti kombinált sütő-párolókkal összehasonlítva.

Számoljunk együtt.

Egy sikeres konyha előfeltétele: A pontos kalkuláció. Ami számít:

- › Azonnal üzembe helyezhető
- › Számtalan konyhai készüléket és eszközt kivált
- › Nincs szükség további beruházásra
- › Helyet, munkaidőt, alapanyagokat, energiát és vizet takarít meg
- › Rendkívül rövid amortizációs idő

Amortizáció 1 év alatt			
Az Ön nyeresége	Számítási módszer havonta	Az Ön extra bevétele havonta	Számolja ki Ön!
Hús/Hal/Szárnycs			
Átlagosan 25%-kal* kevesebb nyersanyag- vásárlás az iCookingSuite precíz vezérlésnek köszönhetően.	Nyersanyagköltség 9.984 €		
	Nyersanyag-igény az iCombi Pro használatával 7.488 €	= 2.496 €	
Energia			
Az egyedülálló főzési teljesítmény, az iProductionManager és a legkorszerűbb szabályozástechnika révén akár 70%-kal* alacsonyabb energiafogyasztás érhető el.	Fogyasztás 6.300 kWh × 0.19 €/kWh		
	Fogyasztás az iCombi Pro használatával 1.890 kWh × 0.19 €/kWh	= 838 €	
Zsír			
Az elkészítéshez zsiradék használata szinte felesleges. A zsírral kapcsolatos beszerzési és ártalmatlanítási költségek akár 95%-kal* csökkennek.	Nyersanyag-költség 65 €		
	Nyersanyag-igény az iCombi Pro használatával 3 €	= 62 €	
Munkaidő			
Az iProductionManager akár 60%- kal lerövidíti az elkészítési időt. Az iCookingSuite felszámolja a rutinfeladatokat.	60 órával kevesebb × 8.60 €	= 540 €	
Vízlagytisztítás/Vízkezelés			
Az iCareSystem teljes mértékben kiküszöböli ezeket a kiadásokat.	Szokásos költség 78 €		
	Költségek az iCombi Pro használatával 0 €	= 78 €	
Az Ön havi többletbevétele		= 4.014 €	
Az Ön éves többletbevétele		= 48.168 €	

Átlagos étterem, naponta 200 adag étel két iCombi Pro 10-1/1 használatával.
* A hagyományos konyhatechnológiához képest

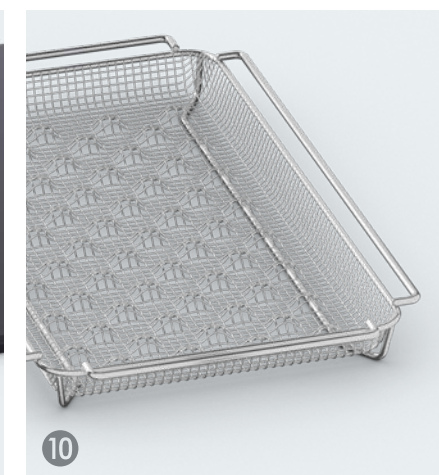
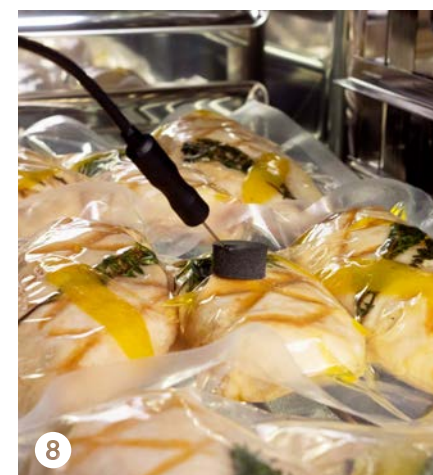
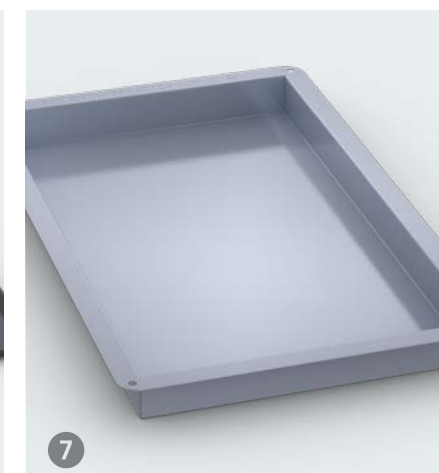
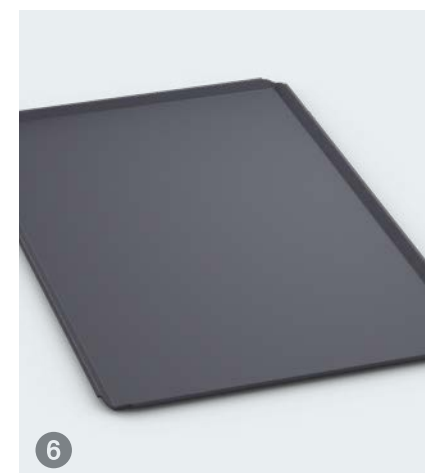
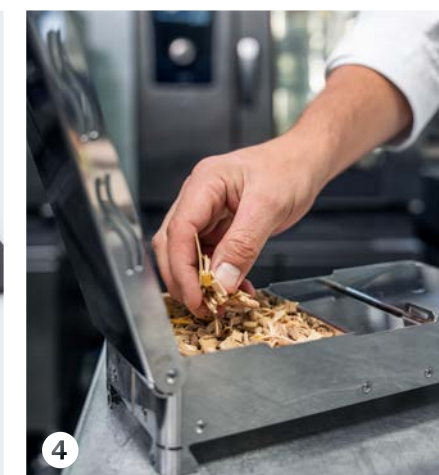


Kiegészítők.

Hogy Ön elérje a kívánt célt.

Robusztusnak kell lennie, mindennap ki kell tartania, és állnia kell a professzionális konyhák megpróbáltatásait. Csakúgy, mint az eredeti RATIONAL-tartozékoknak. Ráadásul mindig jó eredményeket biztosít.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Felszívja a gőzt és a zsírt
 - › Csökkenti a kellemetlen gőzt
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Két főzőrendszer toronyban. A nagyobb rugalmasság érdekében.



- ❸ Kereszt- és csíkmintás grillrács
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Sütő- és hússütő tálcák
- ❼ Gránitzománcos tartály
- ❽ Szuvidáló- és pasztörizáló készlet
- ❾ Grillező- és pizzasütő tálca
- ❿ CombiFry sütőkosár



További
információk



Minőség és fenntarthatóság.

Az ember és a természet iránti tiszteletből.

A RATIONAL megoldásai és folyamatai hozzáadott értéket teremtenek az éghajlat-szemleges és erőforrás-kímélő jövő és a globális jólét érdekében. Azaz:

- › Hosszú élettartam a gondos kidolgozásnak és a magas minőségi szabványoknak köszönhetően
- › Kevesebb vizet igénylő és kevesebb energiát fogyasztó készülékeket fejlesztünk
- › Magas minőséget nyújtunk a ritkább javítás, karbantartás és szervizelés érdekében
- › Nagy arányban tartalmaz újrahasznosítható anyagokat
- › Ergonomikus munkavégzés és könnyebb műveletek digitalizáció révén

Műszaki részletek.

Mindenre gondoltunk.



- ❶ LED-világítás betöltésjelzővel
- ❷ 6 pontos maghőmérő
- ❸ Beépített kézi zuhany irányított és zuhanyugárral
- ❹ Dinamikus légkeverés
- ❺ 3 rétegű sütőajtó
- ❻ Frissgőzgenerátor

IP X5

WiFi

RATIONAL-szerviz.

A jó együttműködés biztonsága.

Értékesítés utáni RATIONAL-szolgáltatások. Hogy hosszú ideig élvezze a beruházását, mindig a legjobbat hozza ki a készülékeiből, és soha ne fogyjon ki az ötletekből.

- › Telepítés minősített szervizpartnerrel
- › Személyes starttréning
- › Ingyenes szoftverfrissítések
- › ChefLine, a RATIONAL díjmentes forródrótja
- › RATIONAL Academy

A modellek áttekintése.

Melyik illik Önhöz?

Az iCombi Pro sokféle méretben kapható, elvégre a teljesítményét az Ön igényei szabják meg. 20 adag étel vagy 2000? Látványkonyha? Konyhaméret? Áram? Gáz? Melyik modell illik az Ön konyhájába?

Mindent megtalál a lehetőségekről, szolgáltatásokról és tartozékokról a rational-online.com weboldalon



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektromos és gáz							
Kapacitás	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Az adagok száma naponta	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Hosszirányú tálca (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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
Szélesség	657 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	879 mm	1.084 mm
Mélység (ajtófogantyúval együtt)	556 (623) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1.042) mm	975 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Magasság (szellőztetőcsővel együtt)	567 (594) mm	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
Vízellátás	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vízlefolyó	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Víznyomás	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	1,0 - 6,0 bar
Elektromos							
Tömeg	67 kg	104 kg	133 kg	139 kg	173 kg	258 kg	329 kg
Csatlakozási érték	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Biztosíték	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Hálózati csatlakozás	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
„Forró levegő” teljesítmény	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
„Gőz” teljesítmény	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gáz							
Tömeg		115 kg	150 kg	155 kg	192 kg	277 kg	362 kg
Elektromos csatlakozási érték		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Biztosíték		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Hálózati csatlakozás		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Gázcsatlakozás		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Földgáz/cseppfolyós gáz G30*							
max. névleges hőterhelés		13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
„Forró levegő” teljesítmény		13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
„Gőz” teljesítmény		12,0 kW/12,5 kW	20,0 kW/21,0 kW	21,0 kW/22,0 kW	40,0 kW/42,0 kW	38,0 kW/40,0 kW	51,0 kW/53,5 kW

* A megfelelő működés érdekében biztosítsa a megfelelő áramlási nyomást:
Földgáz H G20 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), földgáz L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), cseppfolyós G30 és G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
Az iCombi Pro (LM100) és az iCombi Classic (LM200) modellek NSF tanúsítvánnyal rendelkeznek, amint az az NSF listáján is látható.



iCombi live.

Főzzön a szakértőinkkel!

A saját tapasztalatnál semmi sem meggyőzőbb:
Nézze meg a RATIONAL főzőrendszereket
működés közben, ismerkedjen meg a
funkciókkal, és próbálja ki, milyen velük
dolgozni. Tapasztalja meg a WOW hatást:
Élőben, kötelezettség nélkül és egészen közel
Önhöz.



Regisztráljon most

Tel.: +36302008212

rational@rational.hu

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090
Fax +41 71 727 9080

info@rational-online.com
www.rational.hu

