

iCombi® Classic.

Termelékeny. Robusztus.
Megbízható.



Az iCombi Classic. Képzett szakácsoknak.

Az iCombi Classic valóban párját ritkítja. És a tapasztalt szakácsok számára gyorsan nélkülözhetetlen segítővé válik. Mert robusztus, nagy teljesítményű, erőteljes és hatékony. Tud grillezni, pirítani, gőzölni, sütni és párolni. Meggyőző funkciói magas főzési minőséget garantálnak. Ráadásul mindezt kevesebb, mint 1 m²-en. Így lefedi a profi konyhák igényeit. Megvalósítja az Ön ötleteit. Azért, hogy mindig azt a kiváló eredményt kapja, amit elképzelt.

A kimagasló ételminőségért. Egyénileg szabályozható hő és páratartalom. Minden egyben készülék, amely felhasználóbarát és megbízható: Gőz a szín, a saftosság és a tápanyagok megőrzéséért. Forró levegő a ropogós kéregért, a könnyű panírért és a szép grillmintázatért. A kettő kombinálható a sütési veszteségek és a kiszáradás megakadályozásáért. És minden gramm minőségének garantálása érdekében.



Gőz



Gőz és hő



Hő



További
információk

Az Ön előnyei.

Kiváló ételminőség.

Minden tálcahelyen.

Ropogós kéreg, étvágygerjesztő grillmintázat, fontos vitaminok. Az iCombi Classic készülékkel mindig kiváló eredményeket érhet el. Minden tálcahelyen - egészséges és finom.



Kiváló
ételminőség.



Megtérülő és
biztonságos
beruházás.

Megtérülő beruházás.

Megéri.

Energia-, üzemeltetési, karbantartási, vízlágyítási és vízkömentesítési költség? A hagyományos konyhai technológiához képest jelentősen alacsonyabb Élettartam? Gyakran 10 évnél hosszabb. Az eredmény? Biztonságos befektetés.

Időmegtakarítás.

Gyorsan és egyszerűen.

A finom és kiváló minőségű ételek elkészítéséhez mindenekelőtt időre van szükség. Az iCombi Classic pontosan ezt nyújtja Önnek. És leveszi a nyomást a válláról. Mindig hatékonyan dolgozik, produktív és megbízható.



Időmegtakarítás.



Magas higiéniai
szint.

Magas higiéniai szint.

Erőfeszítés nélkül.

Minden tiszta és higiénikusan biztonságos. Mert az automatikus tisztítás után az iCombi Classic egy gombnyomással rövid idő alatt ismét tiszta és használatra kész. Ráadásul rögzíti az összes HACCP-adatot.

Egyedi sütőtérklíma. A kiemelkedő egyenletességért.

Erőteljes energiabevitel – állandóan magas szinten.

- › Mérő- és szabályozóközpont az egyéni sütőtérklímáért
- › Páratartalom beállítása 10%-os lépésekben
- › Optimális gőztelítettség az erőteljes frissgőz-generátornak köszönhetően.
- › Hatékony páraelvonás, több légkeverő* és optimális sütőtér-geometria.
- › Akár 10%-kal* kevesebb energia- és vízfelhasználás



akár
105 liter/mp.
Páraelvonás



300 °C forró
levegő



maximális
gőztelítettség

Az Ön előnyei:



opcionális bal oldali zsanér

* Összehasonlítva az előddal.



Frissgőz-generátor.

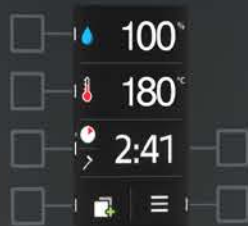
Rendkívül
hatékony
gőzfejlesztés.

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

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



iCombi Classic





Kezelési koncepció.

Egyszerű és intuitív.

Az iCombi Classic készülékkel könnyen eléri a kívánt célt.

- › A kezelése gyorsan elsajátítható
- › Színes kijelző, érthető szimbólumok, forgatható nyomógomb
- › Egyénileg programozható: akár 100 főzési út tárolása, egyenként akár 12 lépéssel
- › Digitális konyhamenedzsment a ConnectedCooking platformon keresztül: főzési programok létrehozása és elosztása, HACCP-adatok dokumentálása, online állapot, valamint a készülék rendelkezésre állásának és használatának megtekintése



Az Ön előnyei:



Combi Classic



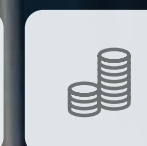
Tisztítás és vízkőtelenítés.

Tisztaság egyszerűen.

Hogy Ön higiéniai szempontból mindig kifogástalan főzőrendszerrel dolgozhasson.

- › Automata tisztítás és vízkőmentesítés foszfátmentes tisztítótablettákkal
- › 4 tisztítóprogram: erős, közepes, enyhe vagy öblítés tableta nélkül
- › A tisztítás gyorsan és egyszerűen kiválasztható a kijelzőn
- › Kívánságra a gép a tisztítást követően automatikusan kikapcsol
- › A Care-rendszer vízkőmentesen tartja a gőzgenerátort, és megspórolja Önnek a drága vízlágyítást
- › HACCP-adatok rögzítése

Az Ön előnyei:



Gazdaságosság.

Nagyobb teljesítmény, kisebb fogyasztás.

Akárhogy is csúríjuk, csavarjuk: a rezsizsámlák önmagukért beszélnek.

- › Kevesebb nyersanyagot, zsírt és energiát igényel*
- › Számos hagyományos főzőkészüléket kivált
- › Fenntartható választás: környezetbarát gyártás, energiahatékony forgalmazási logisztika és foszfátmentes tisztítószer

Az Ön előnye:



Számoljunk együtt.

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

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

1 év alatti megtérülési idő

Az Ön nyeresége	Számítási módszer	Az Ön extra bevétele havonta	Számolja ki saját maga!
Hús/Hal/Szárnyas			
Az alacsonyabb sülési veszteség átlagosan akár 25%-kal* kevesebb nyersanyag-igényt jelent.	Nyersanyag-költség 9.984 euró	= 2.496 euró	
	Nyersanyag-igény az iCombi Classic használatával 7.488 euró		
Energia			
A rövid előmelegítési idő és a modern vezérléstechnológia révén akár 70%-kal kevesebb áramra van szüksége*.	Fogyasztás 6.300 kWh × 0.19 euró/kWh	= 838 euró	
	Fogyasztás az iCombi Classic használatával 1.890 kWh × 0.19 euró/kWh		
Zsír			
A zsiradékhasználat szinte felesleges. A zsiradék beszerzési és ártalmatlanítási költségei akár95%-kal csökkennek.*	Nyersanyag-költség 65 euró	= 62 euró	
	Nyersanyag-igény az iCombi Classic használatával 3 euró		
Munkaidő			
Nyereségek az előkészítés, az egyszerű kezelés és az automatikus tisztítás révén.	35935 órával kevesebb × 30 euró**	= 315 euró	
Vízlágyítás/Vízkömentesítés			
Az automatikus tisztítás és vízkömentesítés révén ezek a költségek teljesen kiesnek.	Szokásos költség 78 euró	= 78 euró	
	Költségek az iCombi Classic használatával 0 euró		
Az Ön havi többletbevétele		= 3.789 euró	
Az Ön éves többletbevétele		= 45.468 euró	

Példaszámítás napi 200 adagra.
*A hagyományos konyhatechnológiához képest.
** vegyes számítás: szakács/takarítószemélyzet órábére.

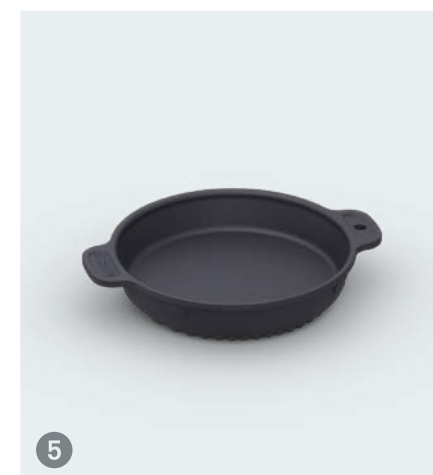
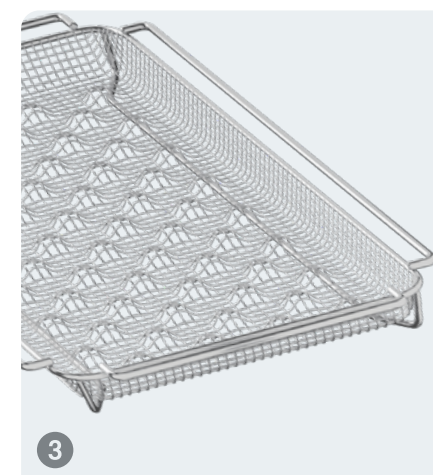


Kiegészítők.

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
 - › Egyszerű tisztítás és karbantartás
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Két főzőrendszer toronyban. A nagyobb rugalmasság érdekében.



- ❸ CombiFry sütőkosár
- ❹ Gránitzománcos tartály
- ❺ Sütőserpenyő és teps
- ❻ Sütő- és hússütő tálcák
- ❼ Grillező- és pizzasütő tálca
- ❽ Multibaker
- ❾ Kereszt- és csíkmintás grillrács



További
információk



Minőség és fenntarthatóság.

Az ember és a természet iránti tiszteletből.

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

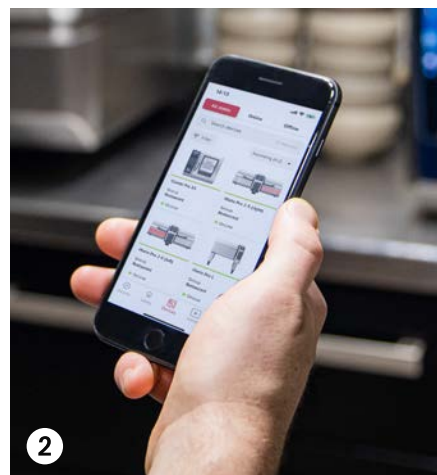
- › Hosszú élettartam a gondos kidolgozásnak és a magas minőségi szabványoknak köszönhetően
- › Kevesebb vizet igénylő és kevesebb energiát fogyasztó készülékeket fejlesztünk
- › Magas minőséget nyújtunk a ritkább javítás, karbantartás és szervizelés érdekében
- › Nagy arányban tartalmaz újrahasznosítható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

Műszaki részletek.

Mindenre gondoltunk.



1



2



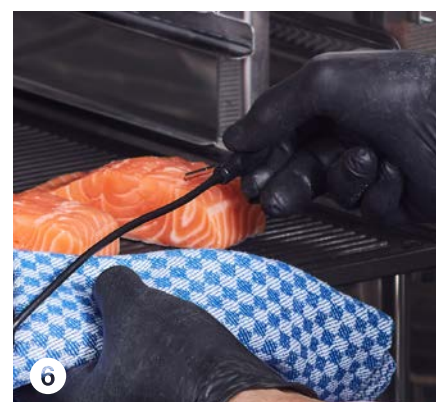
3



4



5



6

- 1 LED-es sütőtér-világítás
- 2 Készülékfelügyelet, HACCP- és szervizadatok letöltése, valamint főzőprogramok fel- és letöltése a ConnectedCooking platformon keresztül (csak opcionális LAN- vagy wifiinterfészsel)
- 3 Beépített kézi zuhany irányított és permetező vízsugárral
- 4 Frissgőz-generátor
- 5 Dupla üvegajtó hővisszaverő bevonattal
- 6 Beépített maghőmérő

Továbbá:
LAN/Wifi (opcionális),
beépített csepegtetőtálca
az ajtónál, centrifugális
zsírleválasztás

IP X5

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 Classic 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?

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



Ha még ennél is többet szeretne, az iCombi Pro a megfelelő választás: Beépített főzési szakértelmének köszönhetően a rengeteg WOW-hatás mindennapossá válik a profi konyhában. És a kívánt eredmény borítékolható. Nem számít, hogy ki kezeli.



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektromos és gáz						
Kapacitás	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	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Hosszirányú tálca (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	850 mm	850 mm	1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
Mélység (ajtófogantyúval együtt)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	976 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Magasság (szellőztetőcsővel együtt)	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"	R3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vízlefolyó	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
Elektromos						
Tömeg	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
Csatlakozási érték	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Biztosíték	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
„Forró levegő” teljesítmény	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
„Gőz” teljesítmény	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gáz						
Tömeg	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 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), cseppfolyósított gáz G30 és G31: 25-57,5 mbar (0,363-0,834 psi).
Az ENERGY STAR a 6-1/1 és 6-2/1 elektromos és gázüzemű, valamint a 10-1/1 elektromos főzőrendszerekhez áll rendelkezésre. Az iCombi Pro (LM100) és az iCombi Classic (LM200) NSF-tanúsítvánnyal rendelkezik, ahogyan az NSF listáján szerepel.



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. Élőben,
kötelezettség nélkül és egészen közel Önhöz.



Regisztráljon most

+49 8191 327-387

info@rational-online.com

RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090

Fax +41 71 727 9080

info@rational-online.com
rational-online.com

