


iCombi® Classic.

Termelékeny. Robusztus.
Megbízható.





Az Ön elképzelése. A saját szabályai szerint megvalósítva.

A határok feszegetése ellenére minden nap életben tartani a kreativitást. Mennyiségeket készíteni, de nem engedni az igényességből. Mindent elvégezni, de fenntartani a koncentrált figyelmet. A séfek mindennapjai. Nem lehet ezt egy ötlettel megkönnyíteni? Talán egy olyan főzőrendszerrel, amely több készülék teljesítményét nyújtja. Anélkül, hogy sok lenne. Amelyik tud sütni, grillezni, pirítani, olajban sütni, dinsztelni, párolni. Amelyik keményen dolgozik, de könnyen kezelhető, amelyik megfelel egy profi konyha hektikus igényeinek. Amelyik megvalósítja a séf ötleteit. Megbízható. Saját szabályait követi. Kiváló minőségben.

➤ **Az eredmény**

Az iCombi Classic. Megoldás azok számára, akik értenek a mesterségükhöz és megbízható technológiára van szükségük a mindennapok kihívásaihoz.

Az iCombi Classic.

Részleteinek összege a teljesítmény.

Az iCombi Classic egy igazán sokoldalú tehetség és gyorsan nélkülözhetetlen segítővé válik a konyhájában. Kevesebb mint kb. 1 m²-en számos hagyományos konyhai készüléket helyettesít. Robosztus, termelékeny, erős és hatékony. Könnyen kezelhető. Meggyőző funkciói magas főzési minőséget garantálnak. Azért, hogy séftapasztalatai alapján az Ön elképzeléseinek megfelelő eredmények szülessenek.

➔ **Meggyőző**

Egy olyan munkaeszköz, amely a magas termelékenységet a kiváló ételminőséggel ötvözi.

rational-online.com/xx/iCombiClassic

Egyszerű kezelés

„Push” funkcióval rendelkező forgógomb, színes kijelző, kezelőfelület kifejező szimbólumokkal – az intuitív és a hibamentes működtetés érdekében.

➔ **8. oldal**

Egyszerű programozás

Egyénileg programozható akár 100 programmal és 12 lépéses, több fokozatban állítható főzési folyamattal. A végtelenségig reprodukálható eredmények érdekében

➔ **Seite 08**

ClimaPlus

A hatékony páraelvonás és a páratartalom 10%-os fokozatokban történő beállítása precíz sütőtérklímát biztosít. A gyors eredmények érdekében.

➔ **6. oldal**

Fejlett kapcsolati háló

Az opcionális LAN- vagy WLAN-interfész révén a készülék csatlakozhat a ConnectedCooking portálhoz, a RATIONAL hálózatához. Például egyedi programok és a higiéniai dokumentáció létrehozásához.

Légkeverők

3 légkeverő és a sütőtér geometriája gondoskodik a hő optimális eloszlásáról és ezáltal az ételbe történő magas energiabevitelről. Az egyenletes eredmények és a magas termelékenység érdekében.

➔ **6. oldal**

Tisztítás és vízkötelenítés

Automatikus tisztítás akár éjszaka is, foszfátmentes tisztítótabletták és csökkentett tisztítószer-felhasználás – ennél tisztább nem is lehetne. A Cary-System megakadályozza a vízkövesedést.

➔ **10. oldal**

LED sütőtér-világítás

A bizalom jó dolog. Az ellenőrzés még jobb: A fény intenzitásának és semleges színének köszönhetően az élelmiszer külső hőmérséklete gyorsan felismerhető.



A konyhai
mindennapokhoz
megfelelő termelékenység.

Egyedülálló főzőteljesítmény

ClimaPlus

Az iCombi Classic rengeteg feladatot ellát, ráadásul ugyanolyan magas színvonalon: az egyenletes és egyéni sütőtérklímát biztosító mérő- és vezérlőközpontnak köszönhetően. Az optimális gőztelítettséget biztosító, erőteljes frissgőz-fejlesztőnek köszönhetően. A hatékony páraelvonásnak, a több légkeverőnek és az optimális sütőtér-geometriának köszönhetően. A sütőtérbe kerülő ételek így precízen szabályozott, és ha fontos, különösen erős hőmérsékleten készülnek el. Az eredmény: nagy adagmennyiségnél is minden tálcán kiváló minőségű, egyenletes végeredmény. Akár 10%-kal kevesebb energia- és vízfelhasználással. Az egyetlen cél érdekében: Hogy Ön a ropogós kéreg, a finom grillcsíkok és a ropogós panír révén séfként kitűnjön.



akár **105** ^{Liter}/_{sec.}
Páraelvonás



300 °C
Forró levegő



max.
Gőztelítettség

➔ **Összesen ez**
kisebb erőforrás-
felhasználás mellett
nagyobb teljesítményt és
magasabb termelékenységet
eredményez.

rational-online.com/xx/ClimaPlus

Minden funkciója szabályozható. Egyszerű és intuitív.

Egyszerű kezelés



Egyénileg programozható

Elégedett az eredménnyel? Akkor mentse el az elkészítési folyamatot akár 12 lépésig. Ezt egyébként összesen 100 főzési folyamattal megetheti.

- ➔ A műveletek egységesítése, a biztonság és a minőség érdekében.

Kezelése gyorsan elsajátítható: Az iCombi Classic készüléket már rövid után rendkívül magától értetődő könnyedséggel fogja kezelni. Köszönhetően egyszerű kezelhetőségének, kifejező szimbólumainak és "Push" funkcióval rendelkező forgógombjának. Egyszerű.

rational-online.com/xx/iCombiClassic



30–130 °C

Gőz üzemmód

A frissgőz-generátor egy 10%-os léptékekben állítható gőzszabályozóval biztosítja a higiénikus frissgőzt. Ezáltal az állandó sütőtér-hőmérséklet és az optimális gőztelítettség mellett az egyenletes főzési folyamatról is gondoskodik.

- ➔ Az étvágygerjesztő színek, a ropogósság, illetve a tápanyag és vitaminok megőrzése érdekében.



30–300 °C

Forró levegő üzemmód

A légkeverésnek köszönhetően az étel körül minden oldalról egyénileg beállított sebességgel áramlik a forró levegő. A teljesítmény még akkor is kiváló, ha a készüléket teletölti olyan rövid süstést igénylő, mélyhűtött ételekkel, mint a tintahal, a krokett vagy a péksütemény.

- ➔ Hatékony teljesítmény a jó eredmények érdekében.



30–300 °C

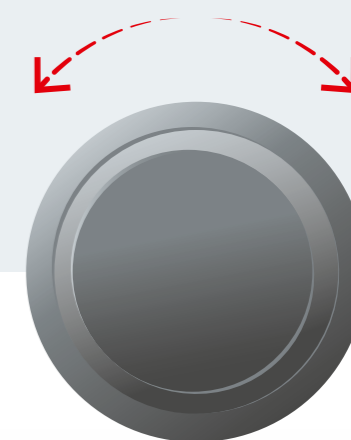
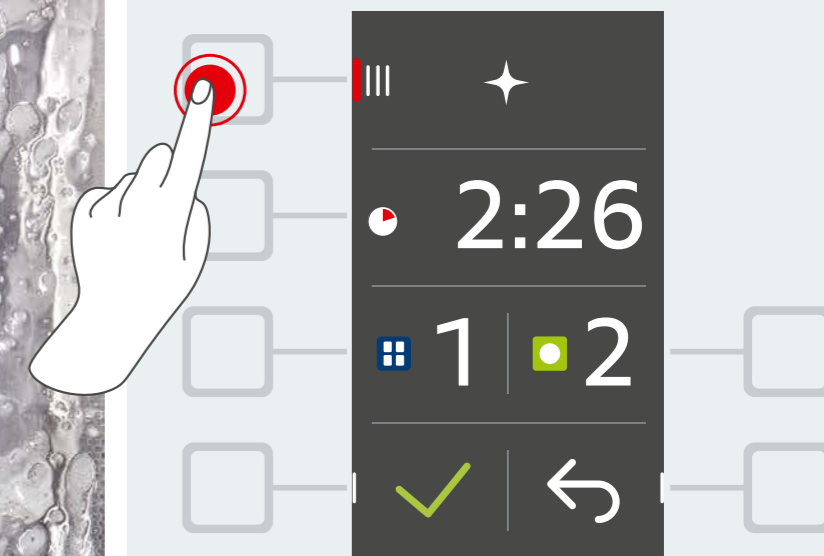
Kombinált üzemmód

A forró gőz előnye a forró levegő előnyeivel kombinálva: rövid főzési idő, alacsony süstési veszteség, intenzív aromaképződés, étvágygerjesztő szín. A kiváló eredmények érdekében.

- ➔ Nincs főzési veszteség, nincs kiszáradás, a minőség kiváló.

Mindig
ragyogóan tiszta.

Hatékony tisztítás



Nem számít, mennyire keményen dolgozik az iCombi Classic, az automatikus tisztítófunkció bármilyen szennyezettséggel elbánik. Az lehet erős, enyhe vagy közepes. Foszfátmentes tisztítótablettákkal. Nappal vagy éjszaka. Vagy üzemidőben, akár tabletták nélkül is. Sőt, a Care-Systemmel is, amely a drága vízkőoldást és a gőzfejlesztő rendszeres vízkötelenítését feleslegessé teszi. Annak érdekében pedig, hogy a tisztítás könnyű legyen, minden tisztítási fokozat gyorsan és egyszerűen kiválasztható a kijelzőn.



➔ **Mert csak egyvalami fontos**
Hogy Ön mindig erőfeszítés
nélkül egy higiéniailag
kifogástalan főzőrendszerrel
dolgozzon.

rational-online.com/xx/cleaning

Gazdaságosság.

Csűrheti, csavarhatja, ahogy csak akarja: a számla önmagáért beszél.

Nagyobb teljesítmény, kisebb fogyasztás mellett. Mert sok hagyományos konyhai eszköz árát megspórolja, és így jelentős beruházási költségeket takarít meg. Mert csökken az alapanyag-, zsiradék- és energiafelhasználás, és nagy mennyiségben egyáltalán nem lesz rájuk szükség. Mert a környezetbarát gyártás, az energiahatékony logisztika és a foszfátmentes tisztítószer a fenntarthatóságot képviselik és nyugodt lelkiismeretet biztosítanak.



Győződjön meg róla Ön is.

A példa egy naponta 200 adag ételt készítő, két iCombi Classic 10-1/1 készüléket használó éttermet vesz alapul. A példában szereplő berendezés ClimaPlus nélküli.

➔ Megéri

Erről a rendkívül rövid megtérülési idő és a szórakoztatóbb munka is tanúskodik.

rational-online.com/xx/invest

Az Ön nyeresége	Számítási módszer havonta	Az Ön extra bevétele havonta	Számolja ki Ön!
Hús/Hal/Szárnyas			
Csökkentett sülési veszteség a nyersanyag felhasználás akár átlagosan 25 %-kal*.	Nyersanyagköltség 7.680 euró Nyersanyag-igény az iCombi Classic használatával 5.760 euró	= 1.920 euró	
Energia			
A rövid előmelegítési időnek és a korszerű szabályozástechnikának köszönhetően akár 70 %-os megtakarítás	Fogyasztás 6.300 kWh × 0,18 euró/kWh Fogyasztás az iCombi Classic használatával 1.890 kWh × 0,18 euró/kWh	= 794 euró	
Zsír			
A zsiradékhasználat szinte felesleges. A zsiradék beszerzési és ártalmatlanítási költségei akár 95%-kal csökkennek.*	Nyersanyagköltség 50 euró Nyersanyag-igény az iCombi Classic használatával 3 euró	= 47 euró	
Munkaidő			
Nyerések az előkészítés, az egyszerű kezelés és az automata tisztítás révén.	35 órával kevesebb × 26 euró**	= 910 euró	
Vízlagytás/Vízkommentesítés			
Az automatikus tisztítás és vízkömentesítés révén ezek a költségek teljesen kiesnek.	Szokásos költség 60 euró Költségek az iCombi Classic használatával 0 euró	= 60 euró	
Az Ön havi többletbevétele		= 3.731 euró	
Az Ön éves többletbevétele		= 44.772 euró	

*A hagyományos konyhatechnológiához képest.

** kevert számítás: szakács/takarítószemélyzet órábérére

Fenntarthatóság.

Jó a környezetnek, még jobb a kasszának.



A fenntarthatóság erőforrásokat takarít meg, és pénzt spórol: A RATIONAL számára magától értetődő az energiahatékony ételkészítés és logisztika, az energiamegtakarítás új normái és a régi készülékek visszavétele. És az iCombi Classic révén pontosan ugyanilyen magától értetődő lesz a fenntarthatóság az Ön konyhájában: A hagyományos konyhai eszközökhöz képest Ön energiát takarít meg. Kevesebb nyersanyagot használ. Kevesebb felesleg keletkezik. Ráadásul a főzés módja is egészségesebb.

- ➔ **A környezetünk megóvásáért**
Az Ön nevéhez méltó egészséges ételek és a környezetvédelem érdekében.

rational-online.com/xx/green



Tesztelt termékminőség.

Egy iCombi Classic hosszú ideig kitart. Évekig.

A konyhai hétköznapiak kemények. A RATIONAL kombinált sütő-párolója ezért strapabíró és gondosan összeszerelt. Ez egyrészt a németországi gyártásnak, másrészt az „egy ember - egy eszköz” elvnek köszönhető. Ez azt jelenti, hogy a gyártás során mindenki teljes mértékben felelős a saját főzőrendszere minőségéért. Könnyen felismerhető a nevére és az adattáblájáról. Ugyanolyan igényesek vagyunk a beszállítóinkkal is: A hangsúly a magas minőségi színvonalon, a folyamatos fejlesztésen, valamint a termékek megbízhatóságának és hosszú élettartamának biztosításán van. Nem csoda, hogy a legrégebbi RATIONAL kombi sütő-párolót már több mint 40 éve használják.

- ➔ **Rájuk bízhatja magát**
A mindennapok strapabíró, tartós, megbízható partnere.

rational-online.com/xx/company



Műszaki részletek.

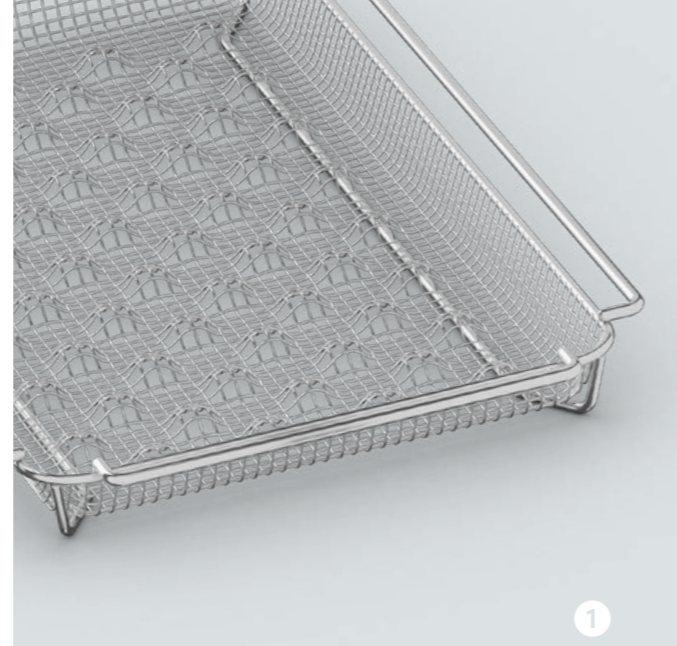
Minden megvan benne.
A legutolsó részletig.



Akitől ilyen nagy teljesítményt várnak, műszakilag is jól felszereltnek kell lennie. Ezért az iCombi Classic az alábbi felszereltséggel rendelkezik:

❶ LED sütőtér-világítás ❷ Készülékfigyelés és HACCP-adatok letöltése a ConnectedCooking platformon keresztül (csak az opcionális LAN- vagy WLAN-interfészsel) ❸ Új tömítéstechnológia álló berendezésekhez ❹ Integrált kézi zuhany ❺ Frissgőz-fejlesztő ❻ Dupla üvegajtó hővisszaverő bevonattal

Továbbá: LAN/WLAN (opcionális), beépített ajtó-csepegtetőtalca, centrifugális zsírleválasztás



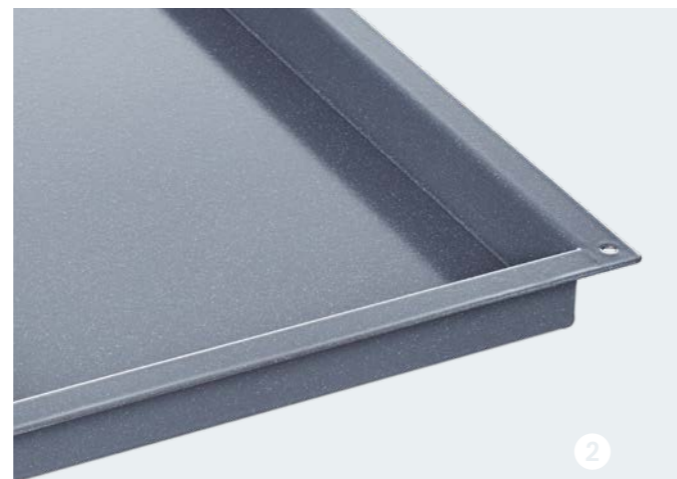
1



3



4



2



5



6

Kiegészítők.

Megfelelő tartozékok az Ön sikeréhez.

Ön tudja mit kell tenni, az iCombi Classic pedig a munkaeszköze, amely támogatja Önt a kívánt eredményig vezető úton. Többek között a megfelelő tartozékokkal. A kiváló hővezetést biztosító grill-lemeztől az erős szag- és páraelszívón át a praktikus alsó állványig. Mindegy, hogy milyen célt szolgálnak a különféle tartozékok, van egy közös tulajdonságuk: Strapabíróak, így kiemelkedően teljesítenek. Minden nap.

- 1 CombiFry 2 Gránitzománcos tepsí
- 3 Sütőserpenyő és tepsí 4 Sütőlemez
- 5 Grill- és pizzalemez 6 Multibaker

➔ Eredeti RATIONAL tartozékok
Lenyűgöző eredmények az
átgondolt tartozékoknak
köszönhetőek.

rational-online.com/xx/accessories

Az iCombi Classic modell áttekintése.

Ha hív a munka, megállíthatatlan.



Az iCombi Classic sokféle méretben kapható, elvégre teljesítményét az Ön igényei szabják meg, nem pedig fordítva. 20 adag étel vagy 2000? Látványkonyha? Konyhaméret? Áram? Gáz? 6 -1/1? 20 -2/1? Melyik modell illik az Ön konyhájába?

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



iCombi Pro – Az új mérce.

Az iCombi Pro intelligens, hatékony és rugalmas. És biztosítja az Ön által kívánt eredményeket. Újra és újra. Nem számít, hogy ki kezeli. Az iVario Pro-val együtt verhetetlen csapatot alkotnak a nagyüzemi konyhákban.



iVario Pro – Teljesen más, de szintén a RATIONAL terméke.

Főzés, sütés, olajban sütés – a kontakthővel működő iVario Pro az iCombi Pro tökéletes kiegészítője. Intelligens, kényelmes, rugalmas. Verhetetlen csapat.

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	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Mélység	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Magasság	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vízellátás	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	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	93 mm	121 mm	131 mm	160 mm	231 mm	304 mm
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	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
„Forró levegő” teljesítmény	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
„Gőz” teljesítmény	9 kW	18 kW	18kW	36kW	36kW	54 kW
Gáz						
Tömeg	101 mm	139 mm	128 mm	184 mm	276 mm	371 mm
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	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gázellátás/-csatlakozás	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 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
„Forró levegő” teljesítmény	13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
„Gőz” teljesítmény	12 kW/12,5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 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).

XS und 20-2/1 Elektro: Az ENERGY STAR kizárja ezeket a készülékkonfigurációkat egy tanúsításból.





„A rendezvényen való részvétel után úgy döntöttünk, hogy ezzel a főzőrendszerrel fogunk dolgozni.”

George Kailis, tulajdonos és menedzser,
TAMALA Café Bar, Kiti, Zypern

ServicePlus.

Egy csodálatos barátság kezdete.

A megfelelő szolgáltatással a RATIONAL főzőrendszere és az Ön konyhája tökéletes párost alkotnak: A RATIONAL mindenben a rendelkezésére áll az első konzultációtól és próbafőzéstől kezdve, a személyes betanításon és szoftverfrissítéseken át egészen a ChefLine szolgáltatásig, az egyéni kérdések forródrótjáig. Vagy képezze tovább magát a RATIONAL-akadémián. Ezzel párhuzamosan bármikor felveheti a kapcsolatot egy hitelesített RATIONAL-szakkereskedővel: Ő jól ismeri a főzőrendszereket és megtalálja az Ön konyhájához legmegfelelőbb berendezést. Ha pedig vészhelyzet történik, a világszerte elérhető RATIONAL-szerviz gyorsan kiérkezik.

➔ ServicePlus

Mindent egy cél vezérel:
Hogy hosszú ideig élvezze a beruházását, mindig a legjobbat hozza ki a berendezéséből, és soha ne fogyjon ki az ötletekből.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Ne hagyja magát meggyőzni,
próbálja ki saját maga!

De elég az elméletből, nézzük a gyakorlatot, hiszen semmi sem meggyőzőbb a saját tapasztalatnál: Tapasztalja meg a RATIONAL főzőrendszereket működés közben, ismerkedjen meg a funkciókkal, és próbálja ki, milyen velük dolgozni. Élőben, kötelezettség nélkül és egészen közel Önhöz. Kérdései vannak, személyes felvilágosítást szeretne, vagy információkra van szüksége a felhasználásról? Akkor hívjon fel minket vagy küldjön nekünk e-mailt. További információkat, részleteket, filmeket és vásárlói visszajelzéseket a rational-online.com weboldalon is talál.

➔ Regisztráljon most

Tel.: +36307523310
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live



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

