

iCombi® Classic.

Produktivan. Robustan.
Pouzdan.





Vaša ideja. Sprovedena
prema Vašim pravilima.

Svakoga dana budete tesno na granici i uprkos tome kreativni, proizvodite velike količine i uprkos tome zadovoljite sopstvene visoke zahteve, uradite sve i uprkos tome ostanete fokusirani. To je svakodnevica kuvara. Zar to ne može za jednu ideju bolje? Možda sa sistemom za kuvanje koji obavlja posao mnogih. Koji može da peče, griluje, fritira, dinsta, kuva na pari. Koji je snažan u uzimanju, jednostavan za rukovanje, koji odgovara hektičnim zahtevima profesionalne kuhinje. Koji sprovodi ideje kuvara. Pouzdan. Prema sopstvenim pravilima. U visokom kvalitetu.

➊ Rezultat

iCombi Classic. Rešenje za sve koji vladaju svojim zanatom i kojima je potrebna pouzdana tehnologija za svakodnevne izazove.

iCombi Classic.

Rezultat je zbir svih detalja.

iCombi Classic je istinski multitalenat i brzo postaje nezamenljiv pomoćnik u Vašoj kuhinji. Na manje od oko 1 m² površine zamjenjuje mnogobrojne konvencionalne uređaje, robustan je, produktivan, snažan i efikasan. Njime se lako rukuje. I ubedljiv je zahvaljujući svojim funkcijama koje garantuju visok kvalitet termičke obrade. Da sa svojim kuvarskim iskustvom uvek dobijete rezultat koji želite.

➲ Ubedljivo

Alatka koja kombinuje visoku produktivnost sa visokim kvalitetom jela.

rational-online.com/xx/iCombiClassic

Jednostavno rukovanje
Obrtno dugme sa push funkcijom, displej u boji, sadržajni simboli na korisničkom interfejsu kako biste radili intuitivno i bez greške.
➲ Strana 08

Jednostavno programiranje
Individualno programiranje uz pomoć do 100 programa sa višestepenim procesima kuvanja do 12 koraka. Za rezultat koji se beskonačno može ponavljati.
➲ Strana 08

ClimaPlus
Izvanredne vrednosti sušenja i podešavanja vlažnosti u koracima od po 10% obezbeđuju preciznu klimatizaciju u komori za termičku obradu. Za brze rezultate.
➲ Strana 06

Prošireno umrežavanje

Opcioni interfejs lokalne računarske mreže ili bežične lokalne računarske mreže omogućuje povezivanje sa sistemom ConnectedCooking, mrežnim rešenjem kompanije RATIONAL. Za centralizovanje mogućnosti individualnog programiranja i sanitarno dokumentacije.

Ventilatori

Do 3 ventilatora zajedno sa geometrijom komore za termičku obradu obezbeđuje optimalnu distribuciju toplote i time veliki unos energije u jelo koje se priprema. Za ravnomeran rezultat i visoku produktivnost.

➲ Strana 06

Čišćenje i uklanjanje kamenca

Automatsko čišćenje, takođe i preko noći, tablete za čišćenje bez fosfata i smanjena potrošnja sredstva za čišćenje čistije ne može. Care sistem takođe sprečava stvaranje kamenca.

➲ Strana 10

LED osvetljenje komore za termičku obradu

Poverenje je dobro, kontrola je bolja: Uz pomoć visokog intenziteta svetlosti i neutralnoj boji svetlosti spoljašnji stepen pripreme namirnica se može brzo prepoznati.





Produktivnost koja
odgovara Vašoj
svakodnevničici u kuhinji.

Jedinstveni učinak termičke obrade

ClimaPlus

iCombi Classic održuje mnogo toga, na konstantno visokom nivou: zahvaljujući mernoj i komandnoj centrali za ravnomernu individualnu klimu u komori za termičku obradu. Zahvaljujući snažnom generatoru sveže pare za optimalno zasićenje parom. Zahvaljujući snažnom sušenju, većem broju ventilatora i optimalnoj geometriji komore za termičku obradu. Na taj način se jelu koje se termički obrađuje precizno dovodi energija i, kada je potrebno, veoma intenzivna. Rezultat: velika količina punjenja uz izvanrednu ravnomernost na svim policama. Do 10% manja potrošnja energije i vode. Za samo jedan cilj: da kao kuvar osvojite hrskavom koricom, ukusnim oblicima roštilja, hrskavim paniranjem.

do 105 litara / sek.
Sušenje



300 °C
Vruć vazduh



maks.
Zasićenje parom



➊ To zajedno donosi
Veći učinak, veću
produktivnost, manju
potrošnju resursa.

rational-online.com/xx/ClimaPlus

Sve se može regulisati.
Jednostavno i intuitivno.

Jednostavno rukovanje



To može ići brzo: Već nakon nekog vremena
ćete rukovati uređajem iCombi Classic
sa nepojmljivom lakoćom. Zahvaljujući
njegovom jednostavnom rukovanju,
njegovim sadržajnim simbolima i njegovom
obrtnom dugmetu sa push funkcijom. To je
jednostavno.

rational-online.com/xx/iCombiClassic

Mogućnost individualnog programiranja
Zadovoljni rezultatom? Možete sačuvati
proces termičke obrade od najviše 12
koraka. Uostalom, isto možete uraditi za do
100 procesa termičke obrade.

➲ Za visok stepen standardizacije,
sigurnosti i kvaliteta.



30 – 130 °C

Režim rada pare
Generator sveže pare sa podešavanjem pare
u koracima od 10% proizvodi higijensku
svežu paru. Zajedno sa konstantnom
temperaturom u komori za termičku
obradu za optimalno zasićenje pare, ovo
obezbeđuje i proces ravnomerne termičke
obrade.

➲ Boju koja otvara apetit, idealnu
konzistenciju i očuvanje hranljivih
materija i vitamina.



30 – 300 °C

Režim rada vreli vazduh
Oko jela koje se priprema sa svih strana
kruži vreo vazduh sa individualno
podešenom brzinom vazduha. Kapaciteti su
dovoljni čak i za kompletno punjenje kratko
pečenim, duboko zamrznutim jelima, kao i
lignjama, kroketima ili pecivom.

➲ Snažan učinak za dobre rezultate.



30 – 300 °C

Kombinovani režim rada
Prednosti vrele pare ujedinjene sa
prednostima vrućeg vazduha: kraće vreme
kuvanja, manji gubici pri pečenju kao i
intenzivna aroma, boja koja budi apetit. Za
izvanredne rezultate.

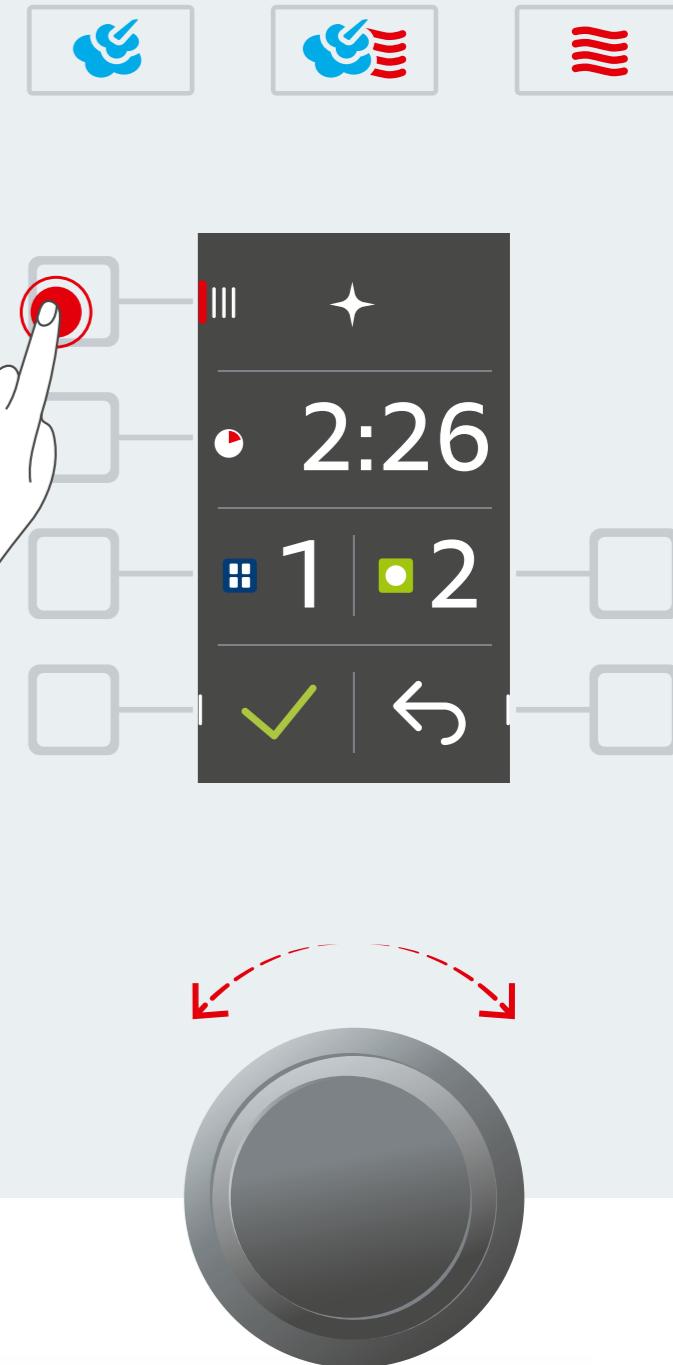
➲ Bez gubitaka pri termičkoj obradi, bez
isušivanja, ali sa kvalitetom za svaku
količinu.



Uvek je sjajan.

Efikasno čišćenje

Bez obzira na to koliko je radio iCombi Classic, automatsko čišćenje nalazi odgovor za svaku prljavštinu. Jako, slabo, srednje. Tabletama za čišćenje bez fosfata. Danju ili noću. Ili ponekad i u međuvremenu, a u tom slučaju čak i bez tablete. Čak i sa Care sistemom, koji skupo omešavanje vode i redovno uklanjanje kamenca iz generatora pare čini suvišnim. A kako bi čišćenje išlo sasvim lako, svi nivoi čišćenja se mogu brzo i jednostavno izabrati preko displeja.



➔ **Jer samo jedno je bitno**
da uvek i bez troškova radite
sa higijenskim besprekornim
sistemom za kuhanje.

rational-online.com/xx/cleaning

Ekonomičnost.

Možete okretati i obrtati kako želite:
Računica raste.

Bolji učinak uz manju potrošnju. Jer štedite veliki broj konvencionalnih uređaja za termičku obradu i na taj način mnogo investicionih troškova. Jer smanjujete potrošnju namirnica, masti i energije, tako da mnogi resursi uopšte više nisu potrebni. Jer ekološki sertifikovana proizvodnja, energetski efikasna distributivna logistika kao i sredstvo za čišćenje obezbeđuju održivo poslovanje i ne dozvoljavaju da se pojavi griža savesti.



Uverite se sami.

Primer se bazira na restoranu sa 200 jela dnevno uz korišćenje dva uređaja iCombi Classic 10-1/1. Uporedni uređaj ne raspolaže funkcijom ClimaPlus.

Isplati se

Kad se podvuče crta dobija se ekstremno kratko vreme amortizacije, tim više je zadovoljstvo raditi.

rational-online.com/xx/invest

Vaša dobit	Kalkulacija mesečno	Vaša dodatna zarada mesečno	Izračunajte sami
Meso / riba / živinsko meso			
Znatno manji gubitak težine prilikom pečenja znači do 25%* manju potrošnju robe.	Uobičajeni troškovi za namirnice 7.680 € Troškovi namirnica sa uređajem iCombi Classic 5.760 €	= 1.920 €	
Energija			
Kratko vreme zagrevanja i moderna regulaciona tehnika troše do 70%* manje struje.	Potrošnja 6.300 kWh × 0,18 € je kWh Potrošnja sa uređajem iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € je kWh	= 794 €	
Mast			
Mast je gotovo suvišna. Troškovi za nabavku i odlaganje masti se redukuju za do 95%.*	Uobičajeni troškovi za namirnice 50 € Troškovi namirnica sa uređajem iCombi Classic 3 €	= 47 €	
Radno vreme			
Dobici uz pomoć pripremne proizvodnje, jednostavnog rukovanja i automatskog čišćenja.	35 sati manje × 26 €**	= 910 €	
Omekšavanje vode/uklanjanje kamenca			
Automatskim čišćenjem i uklanjanjem kamenca ovi troškovi otpadaju.	Konvencionalni troškovi 60 € Troškovi sa uređajem iCombi Classic 0 €	= 60 €	
Vaša dodatna zarada mesečno		= 3.731 €	
Vaša dodatna zarada godišnje		= 44.772 €	

* U poređenju sa konvencionalnom tehnikom kuvanja.

** Mešovita kalkulacija radni sati kuvara/cistačica.

Održivost.

Dobro za životnu sredinu,
bolje za kasu.



Održivo čuva resurse, štedi novac: Energetski efikasna proizvodnja i logistika, novi standardi u uštedi energije i preuzimanje starih uređaja kod kompanije RATIONAL se podrazumevaju. Isto tako se podrazumeva održivost uz pomoć iCombi Classic i u Vašoj kuhinji: U poređenju sa konvencionalnim kuhinjskim uređajima štedite energiju. Imate manju potrošnju namirnica. Viškovi su manji. I osim toga kuvate zdravije.

➲ Životnoj sredini za ljubav

Kako biste kuvali zdravo i imali ekološki bilans koji zaslužuju svoje ime.

rational-online.com/xx/green



Provereni kvalitet proizvoda.

iCombi Classic
izdržava mnogo
toga. Godinama.

Svakodnevica u kuhinji: teška. Zbog toga su i RATIONAL parokonvekcijske pećnice snažne u prijemu i pažljivo prerađene. Za to je sa jedne strane zaslужna proizvodnja u Nemačkoj, a sa druge strane princip „jedno lice jedan uređaj“. To bi značilo da svaku u kuhinji preuzima punu odgovornost za kvalitet za svoj sistem kuvanja. Lako prepoznatljivo po imenu na identifikacionoj pločici. Isto tako smo zahtevni i kod naših dobavljača: U središtu su visoki standardi kvaliteta, kontinuirano poboljšanje kao i obezbeđenje pouzdanosti i dugotrajnosti proizvoda. Nije ni čudo da se najstarija RATIONAL parokonvekcijska pećница koristi preko 40 godina.

➲ U to se možete pouzdati

Pogodni za svakodnevnu upotrebu,
solidni, dugotrajni – računajte na
pouzdanog partnera.

rational-online.com/xx/company



Tehnički detalji.

Nudi sve. Do najmanjeg detalja.



Onaj ko mora da uradi puno, mora biti i tehnički dobro opremljen. Zbog toga iCombi Classic raspolaže sa:

- ① LED osvetljenjem komore za termičku obradu
- ② nadzorom uređaja i preuzimanjem HACCP podataka preko sistema ConnectedCooking (samo sa opcionim interfejsima lokalne računarske mreže ili bežične lokalne računarske mreže)
- ③ novom tehnikom zaptivanja kod stojećih uređaja
- ④ integrisanim ručnim tušem
- ⑤ generatorom sveže pare
- ⑥ duplim staklenim vratima sa termoreflektujućim slojem

Osim toga: LAN/WiFi (opciono), integrisana posuda za kondenzat na vratima, centrifugalno odvajanje masnoće



Dodatna oprema. Odgovarajući dodaci za Vaš uspeh.

iCombi Classic je Vaša alatka i podržava Vas na putu ka željenom rezultatu. I sa pravom dodatnom opremom. Od roštiljske ploče sa izvanrednom toplotnom provodljivošću, preko snažnog aspiratora za pare i kondenzate, do praktičnog postolja. Bez obzira na to kojoj svrsi služi različita dodatna oprema, jedno joj je zajedničko: Ona može izdržati i uraditi mnogo toga. Svakog dana.

- ① CombiFry
- ② granit emajlirane posude
- ③ tiganj za pečenje
- ④ tepsije za pečenje
- ⑤ ploča za roštilj i picu
- ⑥ Multibaker

☞ **Originalna RATIONAL dodatna oprema**
I stvar jeste u dobro osmišljenoj dodatnoj opremi ako su rezultati impresivni.

rational-online.com/xx/accessories

iCombi Classic pregled modela.

Kad posao zove, oni se više ne mogu zaustaviti.



iCombi Pro – Novi standard
iCombi Pro je inteligentan, efikasan i fleksibilan. I daje rezultate koje želite. Uvek iznova. Svejedno, ko njime rukuje. Zajedno sa uređajem iVario Pro nezamenljiv upravo za velike kuhinje.



iVario Pro – Sasvim drugačije, ali takođe RATIONAL.
Kuvanje, pečenje, fritiranje iVario Pro koji radi sa kontaktnom toplotom je idealna dopuna za iCombi Pro. Inteligentno, komforno, fleksibilno. Baš nepobediv tim.



iCombi Classic postoji u više različitih veličina, na kraju krajeva njegov učinak se mora prilagoditi Vašim potrebama, a ne obrnuto. 20 ili 2.000 jela? Frontcooking? Veličina kuhinje? Struja? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Koji model odgovara Vašoj kuhinji?

Sve o opcijama, karakteristikama opreme i dodatnoj opremi na: rational-online.com

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Električni i na gas						
Kapacitet	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Broj porcija dnevno	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Postavljanje po dužini (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
Širina	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dubina (Uključujući i ručku vrata)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Visina	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vode	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pritisak vode	1,0 – 6,0 barov	1,0 – 6,0 barov	1,0 – 6,0 barov	1,0 – 6,0 barov	1,0 – 6,0 barov	1,0 – 6,0 barov
Električni						
Težina	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Priklučna snaga	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Osigurači	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Napajanje	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Snaga „Vreli vazduh“	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Snaga „Para“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas						
Težina	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Električna priključna snaga	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Osigurači	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Napajanje	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Dovod gasa/priklučak gasa	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Zemni gas/tečni naftni gas TNG G30*						
Maks. nominalno toplotno opterećenje	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
Snaga „Vreli vazduh“	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
Snaga „Para“	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

* Za pravilan rad treba obezrediti odgovarajući tečni pritisak na priključku:
Zemni H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), zemni gas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), tečni gas G30 i G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS and 20-2/1 Električni: ENERGY STAR oslobađa ove verzije uređaja sertifikovanja.





//
„Nakon učešća na događaju uživo
odlučili smo da radimo sa sistemom
za kuvanje.“

George Kailis, vlasnik i menadžer TAMALA Café
Bar, Kiti, KiparTAMALA Café Bar, Kiti, Kipar

ServicePlus.

Početak divnog prijateljstva.

Uz odgovarajući servis RATIONAL sistem za kuvanje i Vaša kuhinja zaokružuju celinu: od prvog savetovanja, probnog kuvanja, instalacije preko lične početne obuke i ažuriranja softvera do opcije ChefLine, telefonske vruće linije za individualna pitanja, RATIONAL ima sve. Ili se usavršavajte u Academy RATIONAL. Paralelno sa tim možete se u svako doba obratiti sertifikovanom specijalizovanom distributeru kompanije RATIONAL: On najbolje poznaje sisteme kuvanja i pronaći će odgovarajući za Vašu kuhinju. A u hitnim slučajevima RATIONAL servis širom sveta brzo dolazi na lice mesta.

ServicePlus

Sve sa jednim ciljem: da dugo uživate u svojoj investiciji, uvek izvlačite optimum iz svog sistema za kuvanje, da Vam se ideje nikad ne potroše.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Nemojte slušati od drugih,
isprobajte sami.

Dosta je teorije, vreme je za praksu jer ništa nije ubedljivije od sopstvenog iskustva: Doživite sisteme za kuvanje RATIONAL u akciji, pogledajte funkcije i isprobajte kako možete raditi sa njima. Uživo, bez obaveza i vrlo blizu. Imate pitanja ili želite informacije za Vaše potrebe i Vaše mogućnosti primene? Nazovite nas ili nam se obratite elektronskom poštom. Dodatne informacije, pojedinosti, filmove i mišljenja kupaca možete naći na rational-online.com

Prijavite se odmah

Tel. 08191 327-387
info@rational-online.com
rational-online.com/xx/live

—

—

—

—

GASTPRO D.O.O.
Autoput za Novi Sad 2d
11080 Zemun-Beograd
Tel. +381 11 7118 343
Fax +381 11 7118 318
info@gastpro.rs
gastpro.rs

