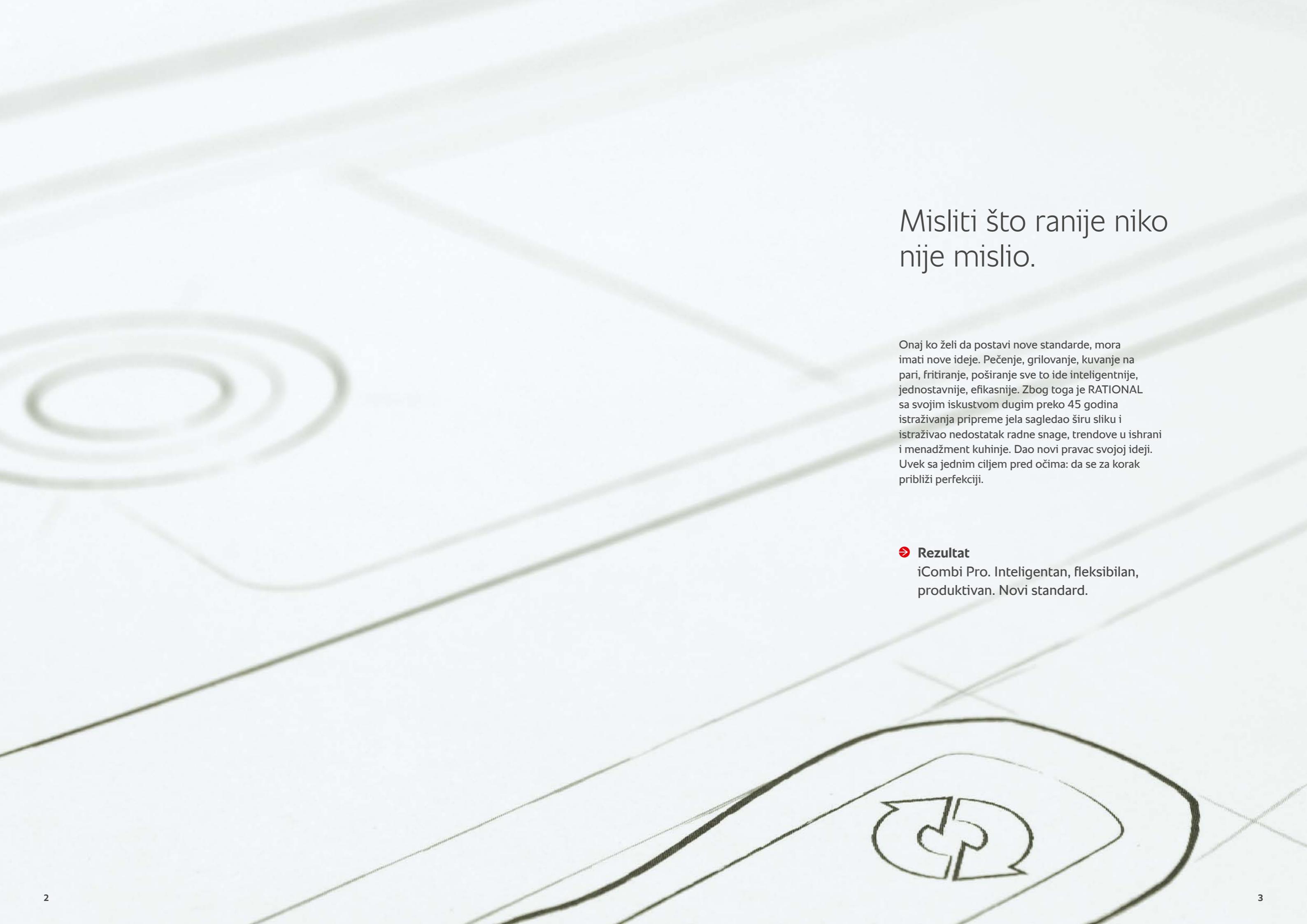


iCombi® Pro.

Novi standard.





Misliti što ranije niko nije mislio.

Onaj ko želi da postavi nove standarde, mora imati nove ideje. Pečenje, grilovanje, kuvanje na pari, fritiranje, poširanje sve to ide inteligentnije, jednostavnije, efikasnije. Zbog toga je RATIONAL sa svojim iskustvom dugim preko 45 godina istraživanja pripreme jela sagledao širu sliku i istraživao nedostatak radne snage, trendove u ishrani i menadžment kuhinje. Dao novi pravac svojoj ideji. Uvek sa jednim ciljem pred očima: da se za korak približi perfekciji.

➲ Rezultat

iCombi Pro. Inteligentan, fleksibilan,
produktivan. Novi standard.

iCombi Pro. Ja jesam.

Novi. Iskusan sam, razmišljam, učim, ništa ne zaboravljam, prilagođavam i prilagođavam se. Znam željeni rezultat, prilagođavam automatski vlažnost i brzinu vazduha i temperaturu drugim rečima: Zahvaljujući mojoj inteligenciji reagujem dinamično na Vaše zahteve. Vrata komore za termičku obradu su predugo otvorena? Stek je deblijeg nego obično? Više pomfrita nego obično? Tu ja samostalno prilagođavam podešavanja i isporučujem Vaš željeni rezultat. Stalno iznova i iznova i iznova. Izuzetno efikasno. Zato mi na kraju krajeva služi moja inteligencija.

➊ Šta Vi imate od toga?

Mnogo slobodnog prostora. I sigurnost da ćete dostići svoje ciljeve. Onako kako to želite.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Intuitivni koncept rukovanja
Novi koncept rukovanja vodi kroz proces spremanja vizuelnim jezikom, logičnim radnim koracima i jasnim interaktivnim uputstvima. Tako svako može iz prvog pokušaja raditi bez greške.

Inteligencija kuvanja
iCookingSuite zna put do željenog rezultata kuvanja i postiže ga stalno iznova. U izvanrednom kvalitetu. Osim toga u svaku dobu možete intervenisati u putanju pripreme ili preći sa pojedinačnog na mešovito punjenje. To je sloboda, to je fleksibilnost.

➌ Strana 08

Integrисана bežična lokalna računarska mreža
Sa integriranim interfejsom bežične lokalne računarske mreže iCombi Pro povezuje se na internet jednostavno kao i Vaš pametni telefon kako bi se povezao sa platformom ConnectedCooking. Za još više komfora, sigurnosti i inspiracije.

➌ Strana 14

ENERGY STAR®-partner
Izvrstan tako glase ocene kada se radi o energetskoj efikasnosti. Radi toga je iCombi Pro testiran u jednom od najstrožih programa sertifikacije.

Efikasno pripremanje jela

iProductionManager preuzima planiranje proizvodnih procesa i pokazuje kada se koja jela najbolje pripremaju zajedno. Jasno organizuje radne procese, štedi vreme i energiju.

➌ Strana 10

Super brzo čišćenje

Za maksimalno 12 minuta od prljavog do čistog to uspeva samo sistemu iCombi Pro. Čak i standardno čišćenje štedi 50% vremena i sredstva za čišćenje*. Čista stvar, za manje zastoja, više produktivnog vremena.

➌ Strana 12

Dobro osmišljeno

Više ventilatora, optimizovana geometrija komore za termičku obradu, veća efikasnost sušenja Vam omogućavaju do 50% više punjenja*. Uz još bolji kvalitet jela. Za veću produktivnost.

➌ Strana 06

* U poređenju sa prethodnim modelom.





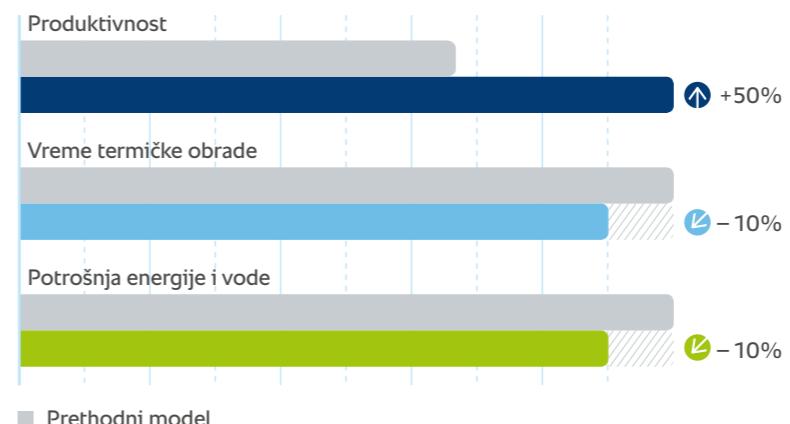
Sve što radite,
od sada radite još bolje.

Veća produktivnost

iDensityControl 

Novoosmišljena efikasnost: zaboravite uređaje za kuvanje koji zauzimaju mnogo mesta i pustite iCombi Pro da radi. Na manje od oko 1 m². Meso, riba, živila, povrće, pecivo. À la carte, ketering, služba dostave, casual dining. Zahvaljujući interakciji inteligentnih asistenata on obavlja mnogo toga. Tako iDensityControl uz pomoć moćne cirkulacije vazduha i sušenja obezbeđuje oko 50%* veću produktivnost uz oko 10%* kraće vreme pripreme. I daje ravnomeran rezultat do poslednjeg čoška. Istovremeno intuitivni koncept rukovanja znači optimalnu podršku korisniku i smanjenje grešaka na minimum. Tu priprema ide sve dalje.

* U poređenju sa prethodnim modelom.



 **iDensityControl**
To za Vas znači veću efikasnost koja štedi vreme i novac. I više ulaže u ukus.

[rational-online.com/xx/
iDensityControl](http://rational-online.com/xx/iDensityControl)



Vi imate cilj,
iCombi Pro zna put do tamo.

Siguran željeni rezultat

iCookingSuite

Imate cilj sledite ga beskompromisno sa inteligencijom kuvanja iCombi Pro. Primer: Nekad se mora pripremiti 5, nekad 100 stekova istovremeno. Uvek istog kvaliteta. U tu svrhu iCombi Pro stalno upoređuje stanje kuvanog jela sa zadatim ciljem, izračunava napredovanje kuvanja i inteligentno prilagođava temperaturu. Gosti stižu ranije, grilovano povrće još nije gotovo? U tom slučaju predite sa pojedinačnog na mešovito punjenje. iCombi Pro reguliše parametre kuvanja tako da se i jedno i drugo istovremeno kuva. Ili ste promenili svoje mišljenje o željenom rezultatu? Intervenišite u postupak kuvanja i promenite cilj. iCombi Pro optimalno prilagođava temperaturu i vreme. Rezultat će Vas ubediti. I moći će uvek da se ponovi. Svejedno ko rukuje sistemom za kuvanje.



☞ iCookingSuite

To je inteligentno kuvanje kako biste stalno iznova prelazili svoju ličnu ciljnu liniju. Efikasno, jednostavno, sigurno.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

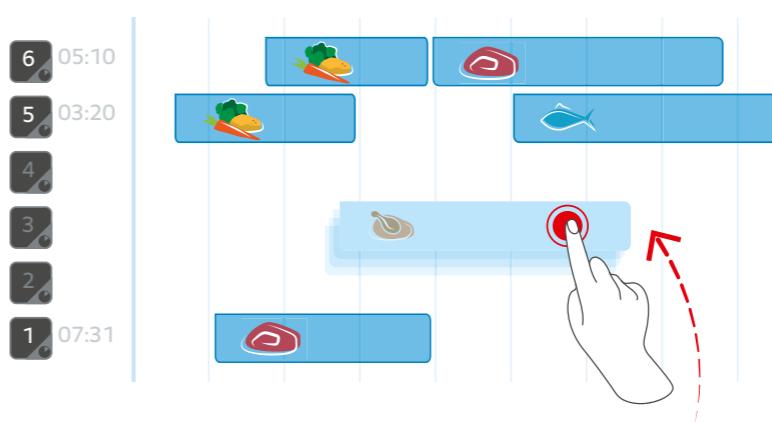
Kompleksne proizvodnje
zahtevaju jednostavna rešenja.

Optimalno planiranje



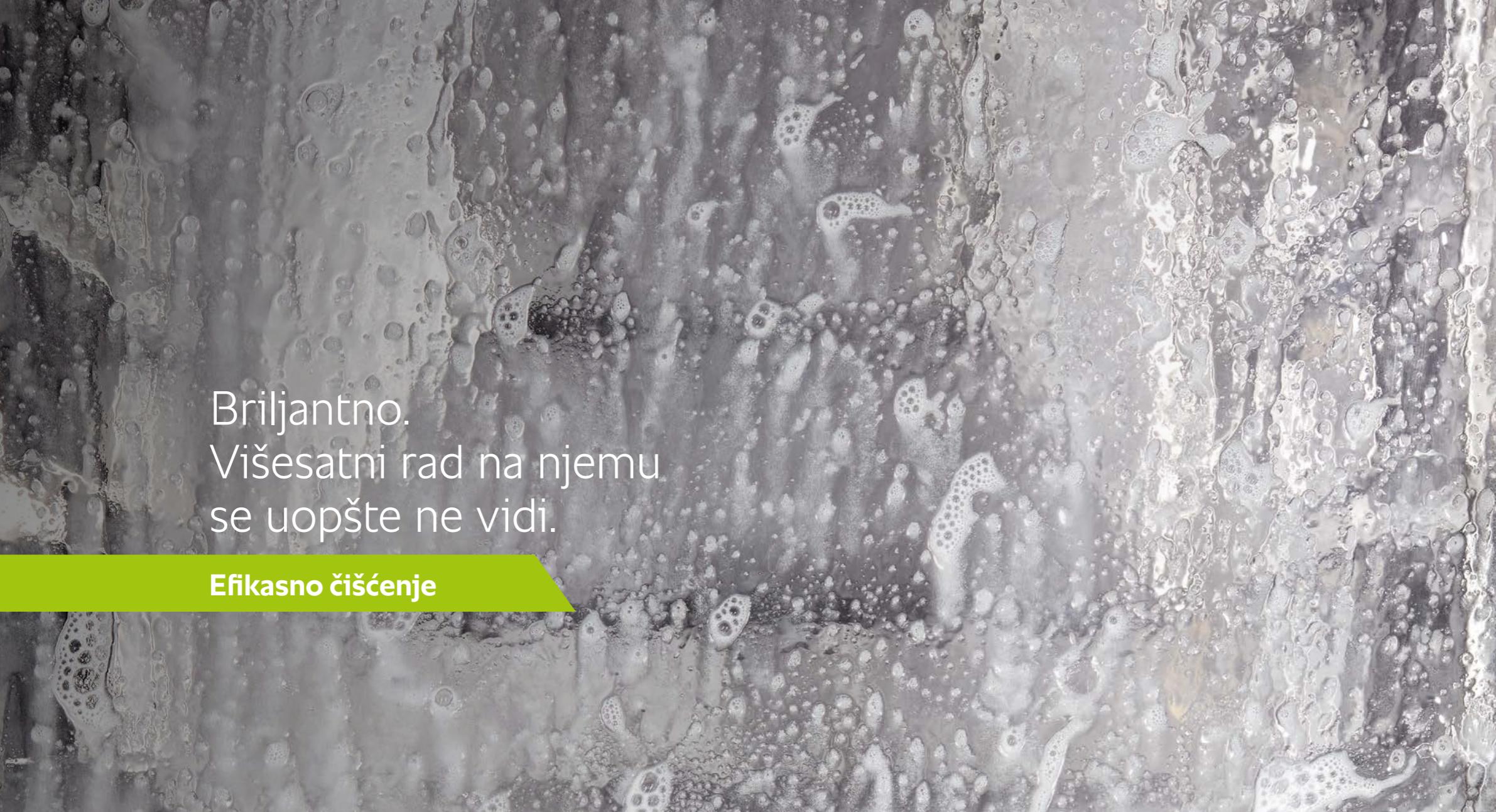
iProductionManager

Život u kuhinji: Stres i hektika da se sve završi u isto vreme i na vreme. Logistički izazov za papir i olovku ili softver. Do sada. Jer sada iCombi Pro preuzima uz pomoć funkcije iProductionManager: jednostavno smestite jelo na displej i odmah ćete videti šta se može zajednički napraviti. Sada samo morate navesti da li želite da kuivate uz uštedu vremena ili energije. Sistem nadgleda svaku policu pojedinačno, tako da se vreme kuvanja inteligentno prilagođava količini i željenom rezultatu. Vi odlučujete da li jela treba da budu gotova istovremeno ili želite da istovremeno počnete pripremu. U svakom slučaju iCombi Pro Vam signalizira kada šta dolazi u komoru za termičku obradu et voilà: Jelo je gotovo.



iProductionManager
Štedite troškove logistike,
racionalizujte proizvodnju i
maksimalno smanjite troškove
osoblja. Uz očuvan kvalitet.
Život u kuhinji budućnosti: mir i
opuštenost.

rational-online.com/xx/
iProductionManager



Briljantno.
Višesatni rad na njemu
se uopšte ne vidi.

Efikasno čišćenje



Brzo čišćenje brzo pronađeno i brzo aktivirano:
Jednostavno stavite tabletu za čišćenje u odvodnu
rešetku na dnu i pokrenite čišćenje. Već nakon
maksimalno 12 minuta proizvodnja može biti
nastavljena.

iCareSystem⁺

Mnogo grilovanja ostavlja mnogo upornih tragova koji iCombi Pro onemogućavaju za pripremu drugih jela. Kad ne bi bilo sistema iCareSystem. Između ostalog sa super brzim privremenim čišćenjem za samo 12 minuta. Nakon toga se odmah može nastaviti sa brokolijem, bez prenošenja ukusa ili opterećujućih mirisa. A kada se na kraju dana radi o blistavoj higijeni, iCombi Pro će Vam reći da li je jako, srednje ili malo zaprljan. Vi odlučujete da li se vrši ekološko ili standardno čišćenje. Sa uklanjanjem kamenca. Noću. Naravno uvek super čisto sa 50%* manje hemije u tabletama za čišćenje bez fosfata. Bez fosfata i uvek super čisto. iCombi Pro može da zapamti Vaše omiljene izbore i sledeći put Vam pokazuje odgovarajući program čišćenja.

* U poređenju sa prethodnim modelom.



☞ iCareSystem

Uz pomoć sistema iCareSystem
štедite sredstvo za čišćenje, vodu
i vreme i odlično stojite kada
su u pitanju higijena, troškovi
proizvodnje i životna sredina.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking. Sve pod kontrolom.

ConnectedCooking

Moćno RATIONAL umrežavanje.
Kako biste uvek imali sve pod
kontrolom.

[rational-online.com/xx/
ConnectedCooking](http://rational-online.com/xx/ConnectedCooking)

Svi govore o umrežavanju. iCombi Pro ga ima. Jer je preko serijskog interfejsa bežične lokalne računarske mreže povezan sa ConnectedCooking, sigurnom internet platformom kompanije RATIONAL. Recept za čureća prsa se pokazao kao dobar? Pošaljite ga svim sistemima kuvanja koji su umreženi. Svejedno gde su. Koji sistem kuvanja se trenutno koristi i kako? Pogledajte na pametnom telefonu. Potrebna je inspiracija? Posetite banku podataka sa receptima. Ažuriranja softvera? Vrši se putem pritiska na dugme na sistemima za kuvanje. Pozivanje HACCP podataka? Vrši se jednim klikom. I ako želite, iCombi Pro će u slučaju potrebe za servisom sam pozvati svog tehničara.

Ekonomičnost.

Možete okretati i obrtati kako želite:
Računica raste.

iCombi Pro je inteligentan ne samo u kuhanju već i u štednji. Na primer, sa do 70%* nižom potrošnjom energije, do 60%* manje rada, preko 30%* manjom potrebom za prostorom, do 25%* manjom potrošnjom namirnica, do 95%* manjom potrošnjom masti.

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			
U proseku 25 % manja nabavka sirovih namirnica zahvaljujući preciznoj regulaciji iCookingSuite.	Uobičajeni troškovi za namirnice 7.680 EUR Troškovi za namirnice sa iCombi Pro 5.760 EUR	= 1.920 EUR	
Energija			
Jedinstveni rezultat pripreme, iProductionManager i najmodernija regulaciona tehnologija potroše do 70%* manje energije.	Uobičajena potrošnja 6.300 kWh × 0,18 EUR je kWh Potrošnja sa iCombi Pro 1.890 kWh × 0,18 EUR je kWh	= 794 EUR	
Mast			
Mast za pripremu je gotovo suvišna. Troškovi nabavke i odlaganja masti u otpad smanjeni su za do 95%*.	Uobičajeni troškovi za namirnice 50 EUR Troškovi za namirnice sa iCombi Pro 3 EUR	= 47 EUR	
Radno vreme			
iProductionManager skraćuje vreme pripreme do 60%. Izostavljanje rutinskih radnji zahvaljujući iCookingSuite.	60 sati manje × 26 EUR	= 1.560 EUR	
Omekšavanje vode/uklanjanje kamenca			
Sa iCareSystem ovi troškovi u potpunosti otpadaju.	Uobičajeni troškovi 60 EUR Troškovi sa iCombi Pro 0 EUR	= 60 EUR	
Vaša dodatna mesečna zarada			
Vaša godišnja dodatna zarada			
Prosečan restoran sa 200 obroka dnevno sa dva iCombi Pro 10-1/1. * U poređenju sa konvencionalnom kuhinjskom tehnikom*			

Održivost.

Dobro za životnu sredinu, bolje za kasu.



Održivost čuva resurse, štedi novac: energetski efikasna proizvodnja i logistika, novi standardi u štednji energije i preuzimanje starih uređaja se kod kompanije RATIONAL podrazumevaju. I isto tako se podrazumeva održivost uz pomoć iCombi Classic i u Vašoj kuhinji: U poređenju sa konvencionalnim kuhinjskim aparatima štedite energiju. Trošite manje namirnica. Imate manje viškove. I osim toga kuvate zdravije.

➲ Životnoj sredini za ljubav

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

rational-online.com/xx/green



Provereni kvalitet proizvoda.

iCombi Pro može da izdrži 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 zasluzna proizvodnja u Nemačkoj, a sa druge strane princip „jedno lice jedan uredaj“. To bi značilo da svako 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 pećica koristi preko 40 godine.

➲ U to se možete pouzdati

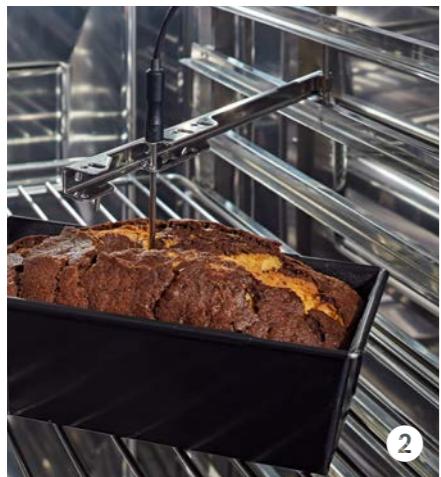
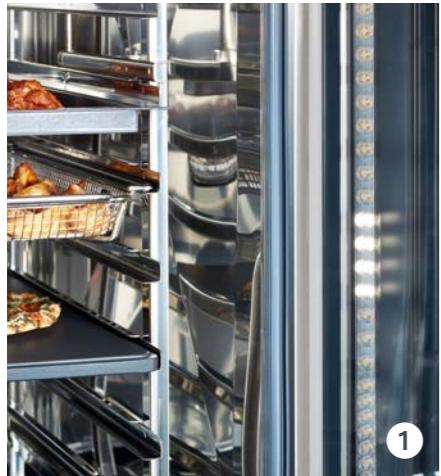
Pogodni za svakodnevnu upotrebu, solidni, dugotrajni – računajte na pouzdanog partnera.

rational-online.com/xx/company



Tehnički detalji.

Na sve se mislilo.



iCombi Pro postavlja standarde kada su u pitanju inteligencija i tehnička oprema:

① LED osvetljenje sa signalizacijom polica
unutrašnje temperature sa 6 nivoa, ② senzor
dinamičko vrtloženje vazduha ④ maksimalna temperatura od
300 °C u komori za termičku obradu ⑤ integrisani
ručni tuš sa tačkastim i tuš mlazom ⑥ generator sveže
pare ⑦ vrata komore za termičku obradu sa 3 ploče
⑧ VarioSmoker(Dodatna oprema): optimalni rezultati
dimljenja zahvaljujući integrisanim koracima pripreme

Osim toga: Disples potrošnje energije, nova tehnika
zaptivanja kod stojećih uređaj, WiFi bez eksterne
antene



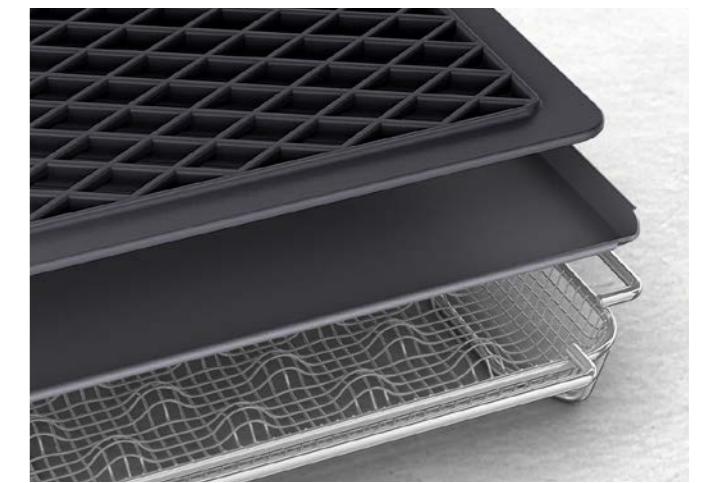
Dodatna oprema.

Odgovarajući dodaci za Vaš uspeh.

Mora biti robustno, svaki dan izdržati mnogo toga i biti pogodno za intenzivnu upotrebu u profesionalnoj kuhinji kod kompanije RATIONAL to važi za policu pećnice isto kao i za ploču za roštilj i picu, za kondenzacionu haubu kao i za posude od nerđajućeg čelika. Jer tek sa originalnom dodatnom opremom kompanije RATIONAL izvanredna produktivnost iCombi Pro se može koristiti u celom rasponu. Kako bi prethodno fritirani proizvodi, pečeni pilići, peciva i grilovano povrće zaista uspeli. Čak i stek dobija ukusne roštiljske trake.

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

rational-online.com/xx/accessories



iCombi Pro pregled modela.

Koji odgovara Vama?



iCombi Pro postoji u više različitih veličina, najzad učinak mora odgovarati Vašim potrebama, a ne obrnuto. 20 ili 2.000 jela? Frontcooking? Veličina kuhinje? Struja? Gas? XS? 20-2/1? Koji model odgovara Vašoj kuhinji?

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



iCombi Classic – Tehnologija u kombinaciji sa zanatskom majstorijom.

iCombi Classic je robustan, lak za rukovanje i radi isto toliko precizno kao i Vi. Zbog toga je on rešenje kao skrojeno za sve koji imaju iskustva i žele da svojom parokonvekcijskom pećnicom upravljaju ručno.



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

iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Električni i na gas							
Kapacitet	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
Broj porcija dnevno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Postavljanje po dužini (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
Širina	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dubina (Uključujući i ručku vrata)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Visina (uključeno crevo za ventilaciju)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Ovdvod vode	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pritisak vode	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
Električni							
Težina	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Priklučna snaga	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Osigurači	3 × 10 A	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	3 NAC 400 V
Snaga „Vreli vazduh“	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Snaga „Para“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Težina		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 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
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 G30*							
Maks. nominalno topotno 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 obezbediti 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 i20-2/1 električan: ENERGY STAR oslobađa ove verzije uređaja sertifikovanja. iCombiPro (LM100) i iCombi Classic (LM200) modeli su NSF-sertifikovani, kao što možete da vidite na NSF-listingu.





//
„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 sa teorijom, vreme je za praksu, jer ništa nije ubedljivije od sopstvenog iskustva: Doživite RATIONAL sisteme za kuvanje u akciji, upoznajte se sa inteligentnim funkcijama 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. Još informacija, pojedinosti, filmove i mišljenja klijenata 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

