

iCombi® Classic.

Produktivní. Robustní.
Spolehlivé.





Zařízení iCombi Classic. Pro školeného kuchaře.

Zařízení iCombi Classic podává skvělý výkon. A pro zkušeného kuchaře se rychle stane nepostradatelným pomocníkem. Je výkonné, silné a efektivní. Dokáže grilovat, smažit, vařit v páře, péct a dusit. Každého přesvědčí funkcemi, které zaručí vysokou kvalitu vaření. Hotový zázrak na méně než 1 m² plochy. Splňuje tak požadavky profesionální kuchyně. Spolehlivě splní vaše přání. Abyste vždy dosáhli vynikajícího výsledku, který si představujete.

Pro prvotřídní kvalitu pokrmů: individuální regulace teploty a vlhkosti.

Vše v jednom varném systému, uživatelsky přívětivé a spolehlivé: Pára pro barvu, šťavnatost a zachování živin. Horký vzduch pro křupavé kůrky, nadýchané pečivo a dokonalé grilovací vzory. Kombinace obou režimů zabraňuje ztrátám při vaření a vysychání. A přitom zaručuje spolehlivou kvalitu.



Pára



Pára a horko



Horko



Více informací

Vaše výhody.

Prvotřídní kvalita pokrmů.

Napříč všemi zásuvy.

Křupavá kůrka, lákavý grilovací vzor, důležité vitamíny. Se zařízením iCombi Classic dosáhnete vždy vynikajících výsledků. Ve všech zásuvech, zdravě a chutně.



Prvotřídní kvalita pokrmů.



Vysoká jistota investice.

Úspora času.

Obratem ruky.

Chutné a kvalitní jídlo potřebuje především čas. Zařízení iCombi Classic vám je poskytne a zbaví vás zbytečného stresu. Protože vždy pracuje efektivně, produktivně a spolehlivě.



Úspora času.



Vysoký hygienický standard.

Vysoká jistota investice,

která se vyplatí.

Náklady na energii, provoz, údržbu, změkčování vody a odvápnění? V porovnání s běžnou kuchyňskou technikou výrazně nižší. A co jeho životnost? Často více než 10 let. Výsledkem je vaše bezpečná investice.

Vysoký hygienický standard.

Bez námahy.

Vše je čisté a hygienicky bezpečné. Konvektomat iCombi Classic se po stisknutí tlačítka automatického čištění po chvíli opět jenom blýská a je připravený k použití. A zaznamenává všechna data HACCP.

Individuální klima varné komory.

Pro vynikající rovnoměrnost pokrmů.

Silný přívod energie – na konstantně vysoké úrovni.

- › Centrum měření a regulace pro individuální klima ve varné komoře
- › Nastavení vlhkosti v krocích po 10 %
- › To vše díky výkonnému generátoru čerstvé páry, který zajišťuje optimální nasycení párou, ale také
- › Díky výkonnému odvlhčování, více ventilátorům* a optimální geometrii varného prostoru
- › Až o 10 %* nižší spotřeba energie a vody



Odvlhčování
až 105 l/s



Horký
vzduch
300°C



Vysoké nasycení
páry

Výhody pro vás:



Volitelně levé otevírání dvířek

* V porovnání s předchozím modelem.



Generátor čerstvé páry.

Vytváří pořádnou páru.

Jasně pravidlo: čím lepší pára, tím lepší jídlo.

- › 100% hygienická čerstvá pára
- › Maximální nasycení párou i při teplotách < 100 °C
- › Žádné částičky nečistot na potravinách
- › Automatické odvápnování
- › Intenzivní barva a chuť potravin
- › Bez přenosu chutí



Koncepce ovládání.

Jednoduše a intuitivně.

Se zařízením iCombi Classic dosáhnete svého cíle během několika sekund.

- › Rychlé zaškolení obsluhy
- › Barevný displej, srozumitelné symboly, otočné kolečko s funkcí push
- › Individuálně programovatelné: uložení až 100 postupů přípravy až s 12 jednotlivými kroky
- › Se systémem ConnectedCooking, digitálním managementem kuchyně, můžete vytvářet a distribuovat varné programy, dokumentovat data HACCP, zobrazovat online stav a také dostupnost a využití zařízení



Výhody pro vás:



Combi Classic



Čištění a odvápnování.

Zcela snadno
a čistě.

Abyste mohli vždy pracovat s hygienicky
nezávadným varným systémem.

- › Automatické čištění a odvápnění
bezfosfátovými čisticími tabletami
- › 4 čisticí programy: silný, střední, lehký nebo
oplach bez tablet
- › Všechny úrovně čištění lze rychle a snadno
navolit pomocí displeje
- › Na přání po čištění automatické vypnutí
- › Generátor páry bez vápenatých usazenin
a úspora nákladného změkčování vody díky
systému podržení
- › Zaznamenává data HACCP

Výhody pro vás:



Hospodárnost.

Větší výkon s menší spotřebou.

Ať se na to díváme z jakékoliv strany, čísla hovoří jasně.

- › Spotřebuje méně surovin, tuku a energie*
- › Nahrazuje mnoho běžných kuchyňských spotřebičů
- › Udržitelné jednání: ekologicky certifikovaná výroba, energeticky účinná distribuční logistika a bezfosfátové čisticí prostředky

Vaše výhody:



Pojďme chvíli společně počítat.

Předpoklady pro úspěšnou kuchyni: musí se vyplatit. A to následovně:

- › Okamžitá použitelnost
- › Nahradí řadu kuchyňských spotřebičů
- › Další investice jsou zbytečné
- › Ušetří místo, pracovní čas, suroviny, energii i vodu
- › Extrémně krátká doba návratnosti investice

Doba návratnosti investice
méně než 1 rok

Váš zisk	Příklad výpočtu	Vaše navýšení zisku za měsíc	Spočítejte si to sami
Maso/ryby/drůbež			
Výrazně menší ztráty hmotnosti při pečení znamenají až o 25 %* menší spotřebu surovin.	Spotřeba surovin 246.668 CZK Náklady na suroviny se zařízením iCombi Classic 185.001 CZK	= 61.667 CZK	
Energie			
Díky krátké době předehřívání a moderní technologii spotřebujete až o 70 %* méně proudu.	Spotřeba 6.300 kWh × 6,10 CZK na kWh Spotřeba se zařízením iCombi Classic 1.890 kWh × 6,10 CZK na kWh	= 26.901 CZK	
Tuk			
Tuk již nebudete téměř vůbec potřebovat. Vaše náklady na nákup surovin a likvidaci se sníží až o 95 %.*	Spotřeba surovin 1.606 CZK Náklady na suroviny se zařízením iCombi Classic 80 CZK	= 1.526 CZK	
Provozní doba			
Zisky dosažené přípravou předem, jednoduchým ovládáním a automatickým čištěním.	35 hodin méně × 200 CZK**	= 7.000 CZK	
Změkčování vody / odstraňování vodního kamene			
Díky automatickému čištění a odstraňování vodního kamene tyto náklady zcela odpadají.	Běžné náklady 1.927 CZK Náklady se zařízením iCombi Classic 0 CZK	= 1.927 CZK	
Vaše navýšení zisku za měsíc		= 99.021 CZK	
Vaše navýšení zisku za rok		= 1.188.252 CZK	

Příklad výpočtu s počtem 200 jídel za den.

* V porovnání s běžnou technikou vaření.

** Smíšená kalkulace – hodinová sazba kuchaře/uklízečky.

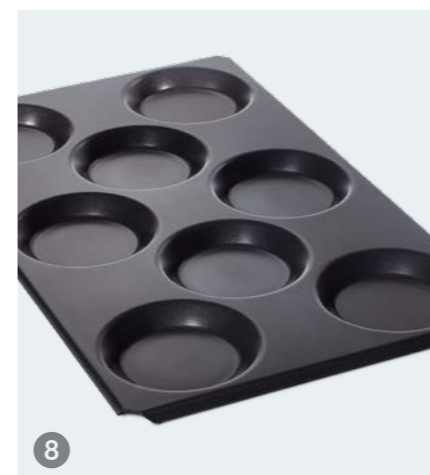
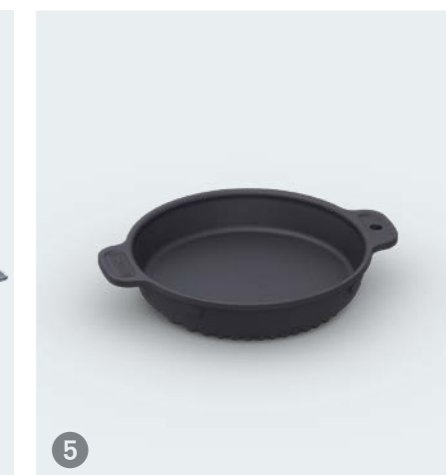
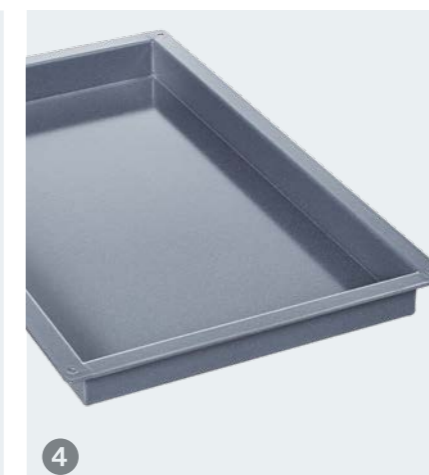
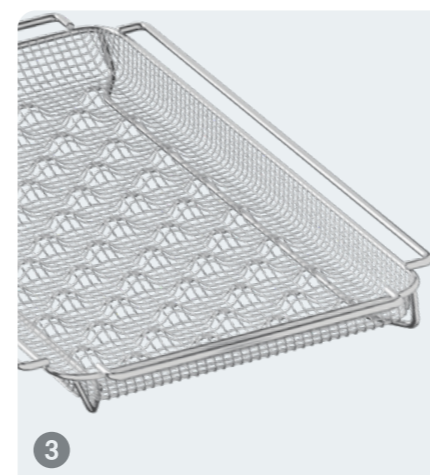


Příslušenství.

Abyste dosáhli toho, co chcete.

Zařízení musí být robustní, vydržet pracovat každý den a také musí být vhodné pro náročné použití v profesionálních kuchyních. Tak jako originální příslušenství RATIONAL. To navíc zajišťuje i dobré výsledky.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbuje páru a tuk
 - › Snižuje nepříjemné výpary
 - › Snadné čištění i údržba
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Dva varné systémy, jednoduše spolu kombinovatelné. Pro větší flexibilitu.



- ❸ Fritovací koš CombiFry
- ❹ Granitem smaltované nádoby
- ❺ Pánev na restování a pečení
- ❻ Plech na smažení a pečení
- ❼ Deska na grilování a pizzu
- ❽ Multibaker
- ❾ Grilovací rošt s křížovým a proužkovým vzorem



Více informací



Kvalita a udržitelnost.

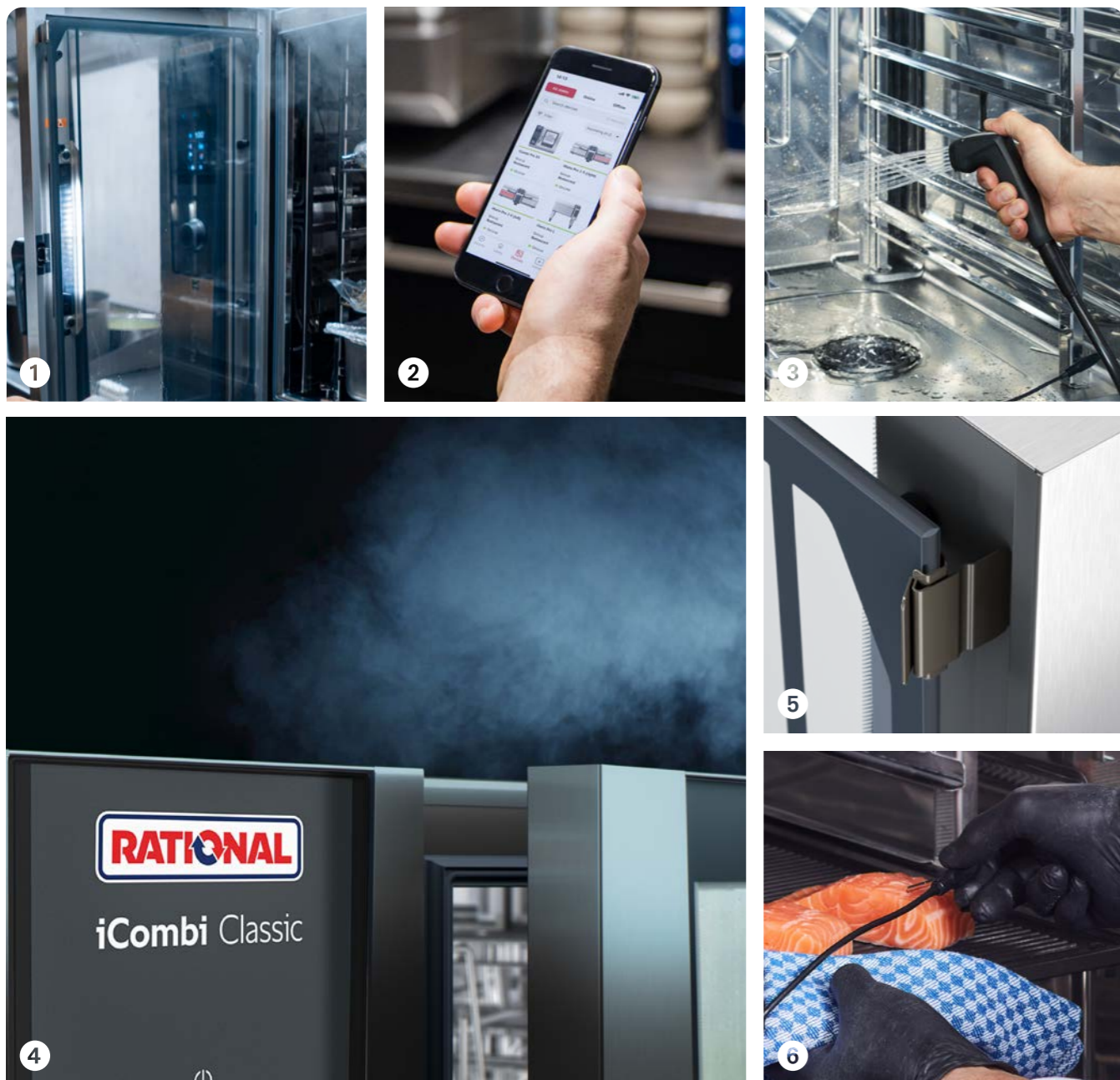
Z respektu k lidem i přírodě.

Řešení a jednání společnosti RATIONAL vytvářejí přidanou hodnotu pro klimaticky neutrální budoucnost šetřící zdroje a pro globální pohodu. Co to znamená?

- › Dlouhý životní cyklus díky pečlivému zpracování a vysokým standardům kvality
- › Vývoj zařízení, která vyžadují méně vody a spotřebují méně energie
- › Vysoká kvalita pro méně oprav, údržby a servisu
- › Vysoká míra recyklovatelných materiálů
- › Ergonomická práce a úleva díky digitalizaci

Technická specifiká.

Mysleli jsme na všechno.



- 1 LED osvětlení varné komory
- 2 Monitorování zařízení, stahování dat HACCP a servisních dat a také nahrávání a stahování varných programů přes ConnectedCooking (pouze s volitelným rozhraním LAN nebo Wi-Fi)
- 3 Vestavěná ruční sprcha s bodovým a nebo sprchovým proudem vody
- 4 Generátor čerstvé páry
- 5 Dvířka s dvojitým zasklením chlazeným z vnitřní strany a opatřeným povrchovou reflexní vrstvou odrážející teplo
- 6 Vestavěný snímač vnitřní teploty pokrmu

A ještě navíc:
LAN/WLAN (volitelně),
integrováný odkapávací plech,
odstředivý zachytávač tuků

IP X5

Servis společnosti RATIONAL.

Pro dobrou spolupráci.

RATIONAL poprodejní servis. Abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systémů vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

- > Instalace certifikovanými servisními partnery
- > Osobní úvodní zaškolení
- > Bezplatné aktualizace softwaru
- > ChefLine, bezplatná asistenční linka pro kuchaře
- > Školicí centrum Academy RATIONAL

Přehled modelů.

Který z nich je pro vás ten pravý?



iCombiPro je k dispozici v mnoha různých velikostech, protože jeho výkon musí vždy vyhovovat vašim potřebám. 20 nebo 2000 jídel? Front cooking – vaření před zákazníky? Velikost kuchyně? Elektřina, nebo plyn? Který model se hodí do vaší kuchyně?

Více o možnostech, funkcích a příslušenství najdete na adrese: rational-online.com



Ale zařízení iCombi Pro dokáže ještě mnohem víc: se svými integrovanými kuchařskými dovednostmi vytváří v profesionální kuchyni mnoho WOW efektů. A navíc i spolehlivé požadované výsledky. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrické a plynové provedení						
Kapacita	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Počet jídel za den	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Podélný zásuvný rošt (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
Šířka	850 mm	850 mm	1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
Hloubka (včetně kliky dvířek)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	976 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Výška (včetně odvětrávací trubky)	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
Přípojka vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	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
Modely na elektřinu						
Hmotnost	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
Příkon	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Pojistky	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Přípojka k síti	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Výkon v režimu „Horký vzduch“	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Výkon v režimu „Pára“	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Plynové modely						
Hmotnost	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 kg
Elektrický příkon	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Pojistky	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Přípojka k síti	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Připojení plynu	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Zemní plyn / zkapalněný plyn G31 / zkapalněný plyn G30*						
Max. Jmenovitý tepelný příkon	13,0 kW/13,0 kW/ /13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“	13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Výkon v režimu „Pára“	12,0 kW/12,0 kW/ 12,5 kW	20,0 kW/20,0 kW/ 21,0 kW	21,0 kW/21,0 kW/ 22,0 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	38,0 kW/38,0 kW/ 40,0 kW	51,0 kW/51,0 kW/ 53,5 kW

* Pro správnou funkci musí být zajištěn příslušný tlak:

Zemní plyn H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), zemní plyn L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), kapalný plyn G30 a G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi). ENERGY STAR k dispozici pro varné systémy 6-1/1 a 6-2/1 v elektrickém a plynovém provedení a 10-1/1 v elektrickém provedení. Zařízení iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) mají certifikát NSF, který je uveden na seznamu NSF.

iCombi live.

Vařte s našimi odborníky.

Nic není přesvědčivější než vaše vlastní zkušenost: Zažijte konvektomaty společnosti RATIONAL v akci, nechte si předvést jejich funkce a vyzkoušejte, jak se s nimi pracuje. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás.



Přihlásit se na akci

+420 226 521 500

info.cz@rational-online.com

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

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

