iCombi® Classic.

Эффективный. Прочный.
Надежный.

Ваша идея. Реализованная по Вашим правилам.

Работать с максимальными усилиями каждый день и при этом оставаться креативным, производить большое количество порций, соответствующих высоким стандартам, успевать все и при этом сохранять фокус. Это ежедневные задачи многих поваров. Есть ли для них идеальное решение? Возможно. Это аппарат для приготовления, который объединяет в себе работу нескольких человек, без необходимости их присутствия на кухне. Аппарат, который умеет жарить, готовить на гриле, выпекать, готовить во фритюре, тушить и готовить на пару. Который надежен в работе, прост в управлении и соответствует меняющимся требованиям профессиональной кухни. Который превращает идеи повара в жизнь.

Результат
iCombi Classic. Решение для всех, кто в совершенстве владеет ремеслом и нуждается в надежной технологии для ежедневных задач.

iCombi Classic.

Его производительность складывается из деталей.

iCombi Classic обладает различными талантами и быстро станет неотъемлемым помощником на Вашей кухне. Занимая менее 1 м² пространства, он заменяет традиционное кухонное оборудование и отличается высокой прочностью, мощностью и эффективностью. Он прост в эксплуатации и восхищает функциями, гарантирующими высокое качество блюд. Чтобы Вы, имея опыт повара, всегда получали желаемый результат.

Это убеждает
Инструмент, который объединяет в себе высокую производительность и превосходные результаты приготовления.

rational-online.com/ru/iCombiClassic

Расширенная сеть
Опциональный порт для проводного подключения или Wi-Fi обеспечивают подключение к ConnectedCooking, сетевому решению от RATIONAL. Для централизованного создания индивидуальных программ или доступа к документации по гигиене.

Вентиляторы
Специальная геометрия рабочей камеры и увеличенное количество вентиляторов обеспечивают оптимальное распределение тепла и, следовательно, мощный подвод энергии к продуктам. Для одинаковых результатов приготовления и высокой производительности.
Стр. 06

Очистка и удаление накипи. Система Care
Автоматическая очистка даже в ночное время, бесфосфатные очищающие таблетки и сокращенный расход чистящих средств — чище не бывает. Система Care также предотвращает образование накипи.
Стр. 10

Светодиодное освещение рабочей камеры
Доверяй, но проверяй: при высокой интенсивности и нейтральном цвете освещения легко распознать степень готовности продукта.

Простота в применении
Поворотный регулятор с функцией Push, цветной дисплей, понятные символы — для интуитивной и безошибочной работы.
Стр. 08

Простое программирование
Индивидуальное программирование до 100 программ с многоступенчатыми процессами приготовления, включающими в себя до 12 шагов. Для постоянно воспроизводимых результатов.
Стр. 08

ClimaPlus
Высокая скорость удаления влаги и регулировка влажности с шагом 10 % создают идеальный микроклимат в рабочей камере. Для быстрых результатов.
Стр. 06

Максимальная эффективность для ежедневной работы на кухне.

Уникальная производительность

ClimaPlus

iCombi Classic отличается высококлассным оснащением: благодаря системе измерения и регулировки обеспечивается равномерный индивидуальный микроклимат в рабочей камере. Мощный парогенератор гарантирует оптимальную насыщенность пара. Высокая скорость удаления влаги благодаря улучшенной геометрии рабочей камеры и дополнительным вентиляторам. Это позволяет подавать необходимое количество энергии в продукт с высокой точностью и мощностью. Результат: равномерное приготовление на всех уровнях загрузки, даже при большом количестве продуктов в рабочей камере. Потребление энергии и воды снижено на 10 %. Для одной цели — удивить своих гостей поджаристой корочкой, привлекательным рисунком гриля и хрустящей панировкой.

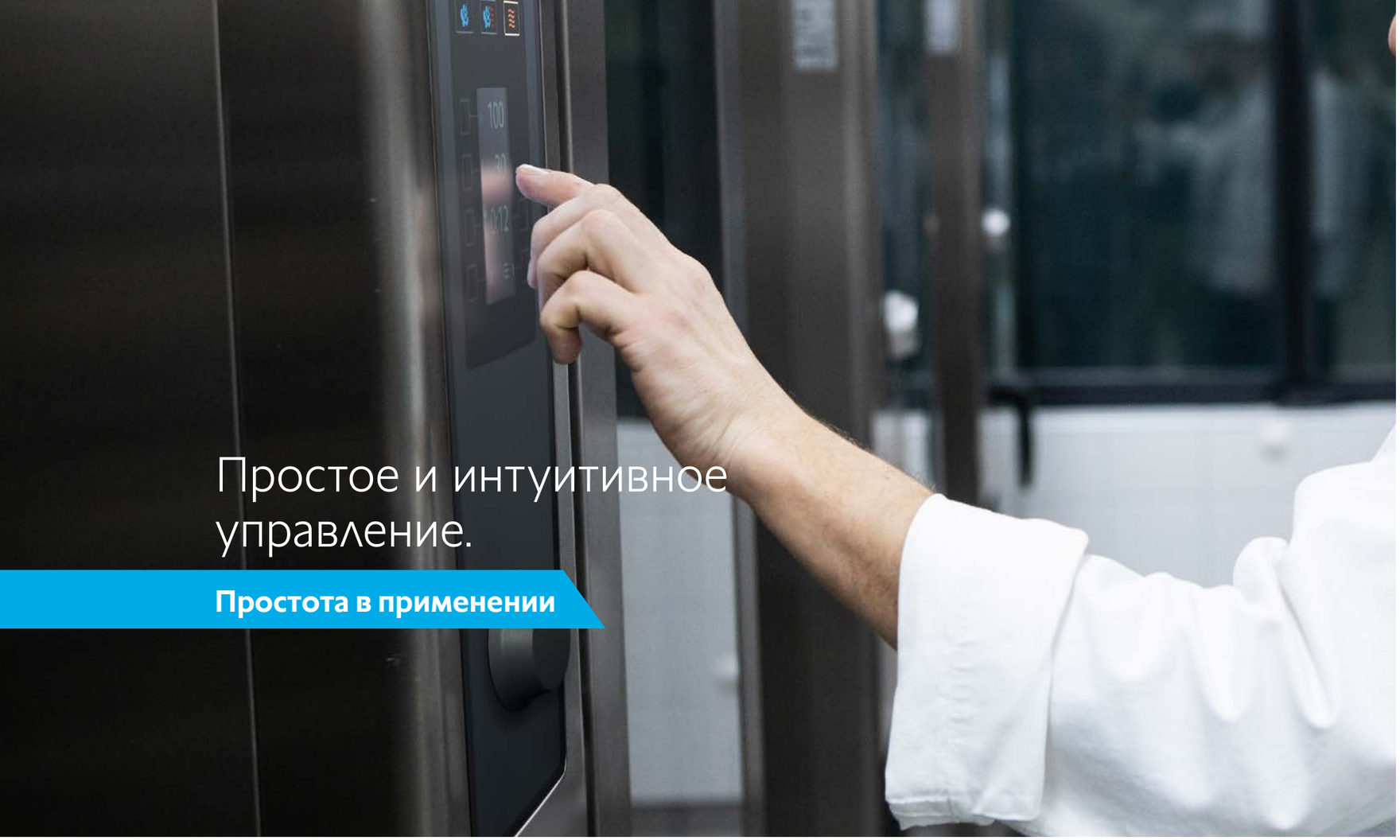
До 105 л/с
Удаление влаги

300 °C
Сухой жар

макс.
насыщенность пара

Все вместе это означает
Больше мощности и производительности, меньше расход ресурсов.

rational-online.com/ru/ClimaPlus



Простое и интуитивное управление.

Простота в применении

Это очень быстро: благодаря уникальной интуитивной системе управления, понятным символам и поворотному регулятору с функцией Push Вы можете начать работу с iCombiClassic спустя короткое время. Это просто.

rational-online.com/ru/iCombiClassic

Индивидуальное программирование
Вам понравился результат? Тогда сохраните процесс приготовления с макс.12 шагами. Можно сохранить до 100 процессов приготовления.

- Для высоких стандартов безопасности и качества.

30 – 130 °C

Рабочий режим «Пар»
Парогенератор с регулировкой пара с шагом 10 % подает гигиеничный свежий пар. Постоянная температура в рабочей камере и оптимальное насыщение паром обеспечивают равномерный процесс приготовления продуктов.

- Таким образом, цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся и сохранят в себе питательные вещества и витамины.

30 – 300 °C

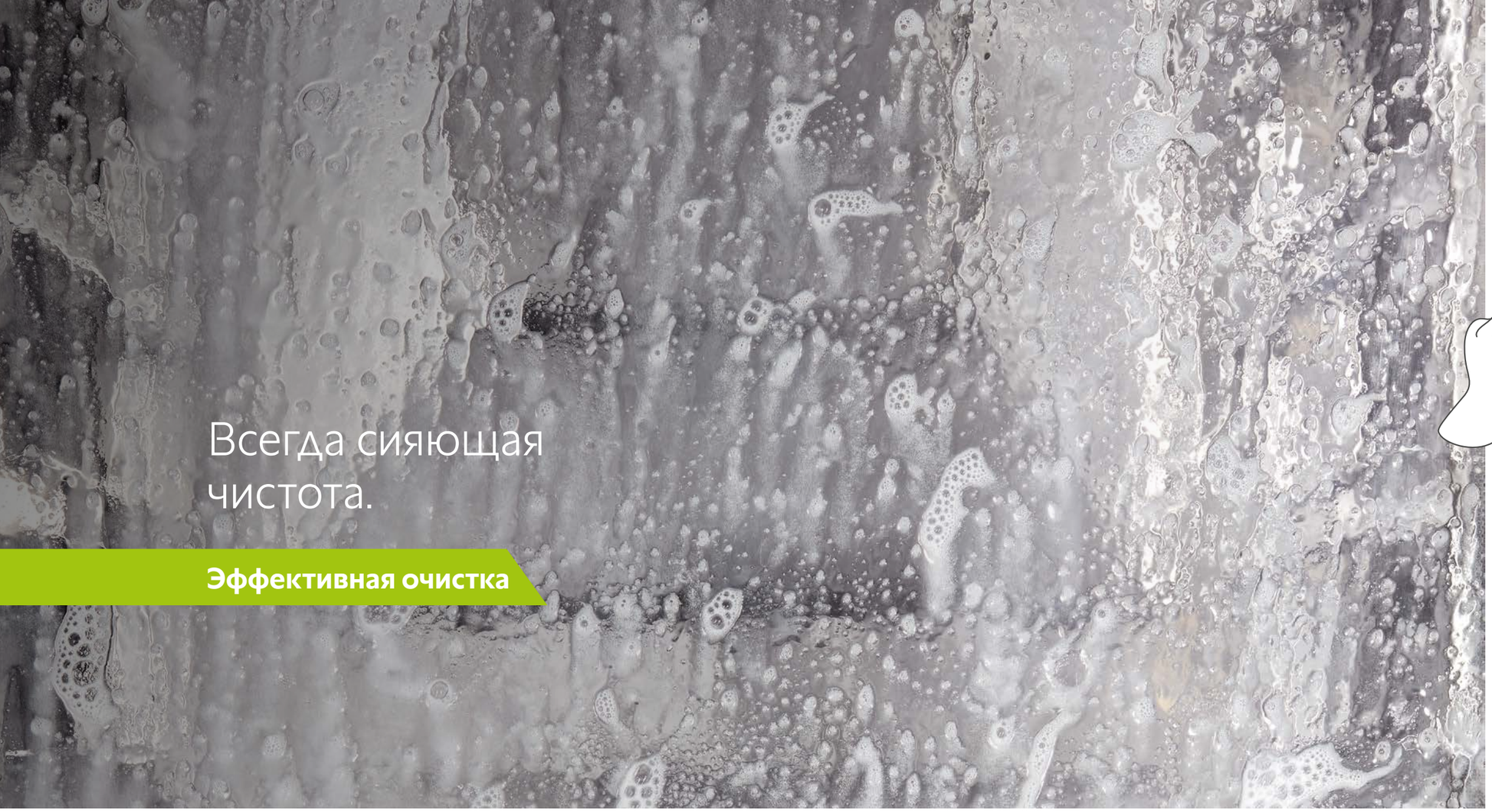
Режим «Сухой жар»
Горячий воздух, с индивидуально регулируемой скоростью, циркулирует со всех сторон продукта. Резерва мощности достаточно даже при полной загрузке продуктами. Только так Вы сможете приготовить продукты быстрого обжаривания или продукты глубокой заморозки.

- Высокая производительность для отличных результатов.

30 – 300 °C

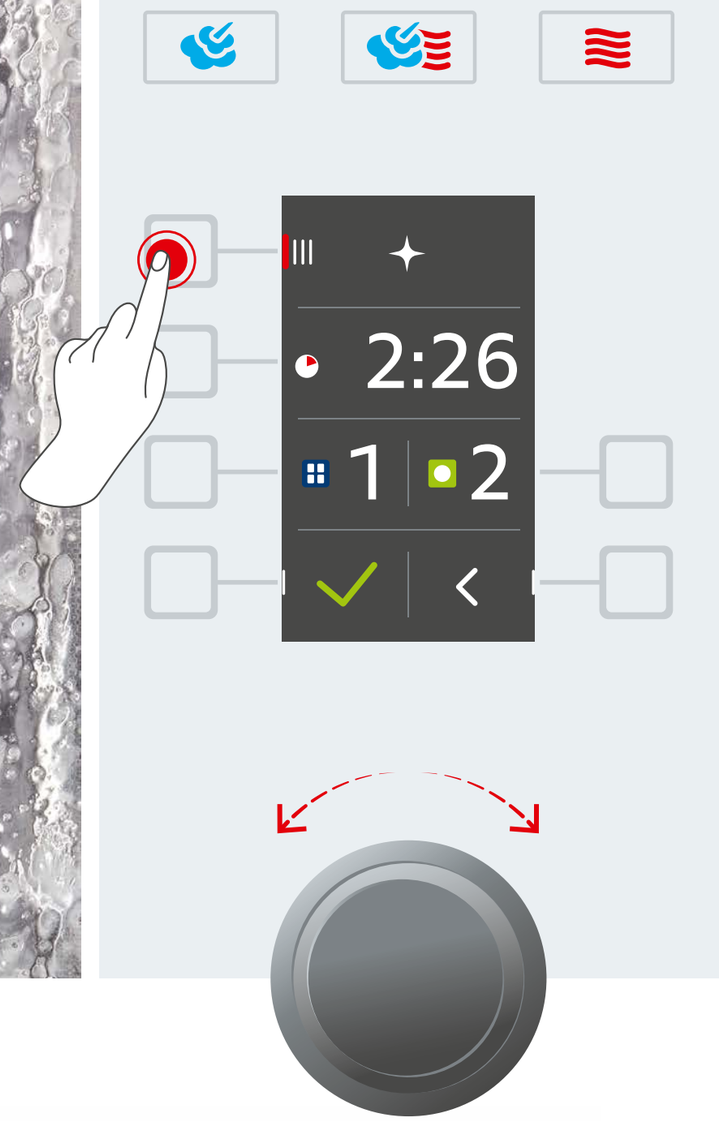
Режим «Комбинация»
Преимущества горячего пара и сухого жара: короткое время приготовления, низкие потери при жарении, насыщенный аромат и аппетитные цвета. Для превосходных результатов.

- Без потерь при приготовлении и высыхания — с высочайшим качеством.



Всегда сияющая чистота.

Эффективная очистка



Каким бы интенсивным не было использование iCombi Classic, автоматическая очистка справится с любыми загрязнениями. Она может быть сильной, легкой и средней. С бесфосфатными очищающими таблетками. Днем или в ночное время. Возможна также промежуточная очистка, даже без таблеток. Благодаря системе Care дорогостоящее умягчение воды и регулярное удаление накипи из парогенератора не требуется. Кроме того, все ступени очистки можно быстро и легко выбрать на дисплее.

Важно только одно
Чтобы Вы всегда могли работать с гигиенически чистым аппаратом без дополнительных расходов.

rational-online.com/ru/ochistka

Экономическая эффективность.

Вы можете использовать аппарат по своему желанию: с прибылью для себя.

Большая производительность при меньшем расходе. Вам больше не нужно разнообразное традиционное оборудование, что позволяет сокращать капитальные вложения. Потому что Вы экономите большое количество ресурсов: сырье, масло и энергию. Потому что экологически чистое производство, сертифицированная экологическая продукция, эффективная логистика и бесфосфатные чистящие средства означают устойчивое развитие бизнеса и идеальные блюда для Ваших клиентов.

Убедитесь в этом сами.
Для примера взят ресторан с 200 порциями в день и двумя используемыми iCombi Classic 10-1/1.
В сравниваемом аппарате нет ClimaPlus.

Это стоит того
Чрезвычайно короткий срок окупаемости делает работу еще приятнее.

rational-online.com/ru/invest

Ваша прибыль	Расход в месяц	Дополнительная прибыль месяц	Посчитайте сами
Мясо / рыба / птица			
Значительно более низкие потери при жарении означают экономию до 25 %* исходных продуктов.	Расход 495 175 руб. Расход с iCombi Classic 371 381 руб.	**= 123 794 руб.**	
Энергия			
Короткое время нагрева и современная технология контроля обеспечивают сокращение затрат на энергию до 70 %*.	Расход 6.300 кВт·ч × 4,96 руб. за кВт·ч Расход с iCombi Classic 4 536 кВт·ч × 4,96 руб. за кВт·ч	**= 52 497 руб.**	
Масло			
Масло почти не требуется. Расходы на покупку и утилизацию масла уменьшаются на 95 %.*	Расход 7 717 руб. Расход с iCombi Classic 386 руб.	**= 7 331 руб.**	
Рабочее время			
Выигрыш за счет предварительного приготовления блюд, простоты в управлении и автоматической очистки.	315 ч × 354 руб.**	**= 111 510 руб.**	
Умягчение воды / удаление накипи			
Благодаря автоматической очистке и удалению накипи эти затраты полностью отпадают.	Стандартные затраты 1 628 руб. Затраты с iCombi Classic 0 руб.	**= 1 628 руб.**	
Дополнительная прибыль в месяц		**= 296 760 руб.**	
Дополнительная прибыль в год		**= 3 561 120 руб.**	

* В сравнении с традиционным оборудованием для приготовления.
** Смешанный расчет: почасовая оплата повара/вспомогательного персонала.

Устойчивость.

Хорошо для окружающей среды, еще лучше для Вашего кошелька.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Устойчивость экономит ресурсы и деньги: энергоэффективное производство, логистика и новые технологии энергосбережения являются стандартом для RATIONAL. Устойчивое развитие Вы получаете с iCombi Classic на Вашей кухне: в сравнении с традиционным кухонным оборудованием Вы экономите энергию, снижаете расход сырья, предотвращаете перепроизводство и готовите более здоровые блюда.

С любовью к окружающей среде
Чтобы Вы могли готовить здоровые блюда и обеспечивать экобаланс, оправдывающий свое название.

rational-online.com/ru/green

Проверенное качество продукта.

iCombi Classic будет служить долго. Многие годы.

Ежедневная работа на кухне — трудная задача. Поэтому пароконвектоматы RATIONAL прочные и надежные в работе. Благодаря производству в Германии на основе принципа «один человек — один аппарат». Это означает, что каждый сотрудник отвечает за качество производимого им аппарата. Его имя можно легко найти на заводской табличке. Мы также предъявляем строгие требования к нашим поставщикам: высокие стандарты качества, непрерывное совершенствование и обеспечение надежности и долговечности продукции являются приоритетом. Неудивительно, что самый старый пароконвектомат RATIONAL исправно работает уже на протяжении 40 лет.

Вы можете на нас положиться
Сделан для ежедневного использования, прочный, долговечный — Ваш надежный партнер.

rational-online.com/ru/company

Made in Germany

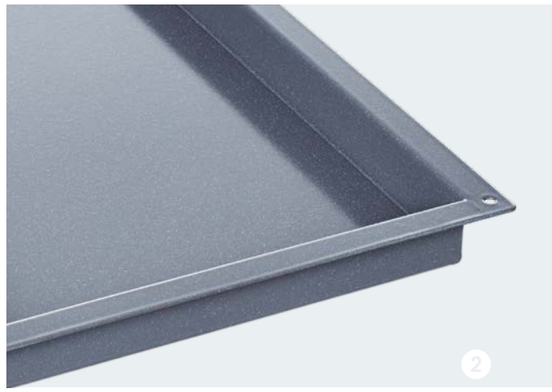
Технические характеристики.

Оснащен всем необходимым. До мельчайших деталей.

Для высокой производительности необходимо хорошее техническое оснащение. Поэтому в iCombi Classic имеется:

❶ Светодиодное освещение рабочей камеры ❷ Контроль аппаратов и загрузка HACCP-данных через ConnectedCooking (только с опциональным портом LAN или Wi-Fi) ❸ Новые уплотнения для напольных аппаратов ❹ Встроенный ручной душ ❺ Парогенератор ❻ Дверь с двойным стеклом и теплоотражающим покрытием

А также: LAN/Wi-Fi (опция), встроенный дверной каплесборник, сепарация жира методом центрифугирования.



Аксессуары.

Правильные составляющие Вашего успеха.

iCombi Classic — это инструмент, который поддерживает Вас на пути к идеальному результату. С подходящими аксессуарами. От формы для гриля с превосходной теплопроводностью и мощного вытяжного зонта до практичной подставки. Независимо от того, какой цели служат различные аксессуары, они имеют общую характеристику: они необычайно прочны и практичны. Каждый день.

❶ CombiFry ❷ Емкости с гранитной эмалью ❸ Формы для жарения и выпекания ❹ Противни для жарения и выпекания ❺ Формы для гриля и пиццы ❻ Multibaker

Оригинальные аксессуары RATIONAL
Превосходные результаты благодаря продуманным аксессуарам.

rational-online.com/ru/aksessuary

Обзор моделей iCombi Classic.

Незаменимы в работе.

iCombi Classic доступен в различных размерах, так как его производительность должна соответствовать Вашим потребностям, а не наоборот. 20 порций или 2 000? Открытая кухня? Размер кухни? Электричество? Газ? Аппарат на 6 уровней? Аппарат на 20 уровней? Какая модель подходит для Вашей кухни?

Опции, характеристики оборудования и аксессуары доступны по адресу: rational-online.com

iCombi Pro — новый масштаб
iCombi Pro — интеллектуальный, эффективный и гибкий. Обеспечивает желаемые результаты. Всегда. Независимо от того, кто его обслуживает. Вместе с iVario Pro — непревзойденный выбор даже для промышленных кухонь.

iVario Pro — совершенно другой, но также RATIONAL.
Варка, жарение, приготовление во фритюре — iVario Pro, работающий на основе контактного тепла, является идеальным дополнением к iCombi Pro. Интеллектуальный, удобный, гибкий. Непобедимая команда.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Электро и газ						
Емкость	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Количество порций в день	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Продольная загрузка (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
Ширина	850 мм	850 мм	1072 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
Глубина	842 мм	842 мм	1042 мм	1042 мм	913 мм	1117 мм
Высота	754 мм	1014 мм	754 мм	1014 мм	1807 мм	1807 мм
Труба подачи воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Сливная труба	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Давление воды	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар
Электро						
Вес	93	121	131	160	231	304
Потребляемая мощность	10,8 кВт	18,9 кВт	22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
Предохранители	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Подключение к сети	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Мощность в режиме «Сухой жар»	10,25 кВт	18 кВт	21,6 кВт	36 кВт	36 кВт	66 кВт
Мощность в режиме «Пар»	9 кВт	18 кВт	18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт
Газ						
Вес	101	139	128	184	276	371
Потребляемая мощность, электр,	0,6 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	1,5 кВт	1,3 кВт	2,2 кВт
Предохранители	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Подключение к сети	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Подача/подключение газа	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Природный газ/сжиженный газ СУГ*						
Макс, номин, тепловая нагрузка	13 кВт/13 кВт	22 кВт/22 кВт	28 кВт/28 кВт	40 кВт/40 кВт	44 кВт/44 кВт	80 кВт/80 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»	13 кВт/13 кВт	22 кВт/22 кВт	28 кВт/28 кВт	40 кВт/40 кВт	44 кВт/44 кВт	80 кВт/80 кВт
Мощность в режиме «Пар»	12 кВт/12 кВт	20 кВт/20 кВт	21 кВт/21 кВт	40 кВт/40 кВт	38 кВт/38 кВт	51 кВт/51 кВт

* Для правильной работы необходимо обеспечить динамическое давление:
Природный газ H G20: 18- 25 мбар , природный газ L G25: 20- 30 мбар , сжиженный газ G30 и G31: 25- 57,5 мбар ,
XS и 20-2/1, электро: ENERGY STAR исключает эти аппараты из сертификации,

«После участия в семинаре от RATIONAL мы решили начать работу с этим уникальным интеллектуальным аппаратом».

Рада Борисова, генеральный директор семейной буланжерии Борисов Хлеб. Пятигорск, Россия.

ServicePlus.

Начало настоящей дружбы.

Вместе с соответствующим обслуживанием система приготовления RATIONAL и Ваша кухня станут единым целым: от первой консультации, тест-драйва и установки, а также индивидуального обучения началу работы и обновлений ПО до ChefLine, телефонной линии для индивидуальных вопросов, — в RATIONAL есть все. Вы также можете пройти дополнительное обучение в Academy RATIONAL. В любое время Вы можете обратиться к сертифицированным дилерам RATIONAL: они прекрасно разбираются в наших системах приготовления и предложат подходящее для Вашей кухни решение. В случае необходимости сертифицированный сервис-партнер RATIONAL быстро окажет Вам необходимую поддержку.

ServicePlus
Все с одной целью: чтобы Ваши инвестиции окупались, Вы получали максимальную выгоду от использования аппарата и чтобы у Вас не иссякали идеи.

rational-online.com/ru/ServicePlus

iCombi live.

Не слушайте других, убедитесь сами на практике.

Достаточно теории — время для практики, поскольку нет ничего более убедительного, чем собственный опыт: испытайте аппараты RATIONAL в действии, узнайте об их функциях и попробуйте поработать с ними. Презентации проводятся поблизости от Вас. Появились вопросы или Вы хотите получить дополнительную информацию в соответствии с Вашими потребностями и возможностями применения? Тогда позвоните нам или отправьте сообщение по электронной почте. Более подробная информация, видео и отзывы клиентов размещены на сайте rational-online.ru

Зарегистрироваться
Тел. + 7 495 640 63 38
info@rational-online.ru

rational-online.com/ru/live

РАЦИОНАЛЬ Россия
Проспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

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

80.21.441 · V-01 · MDS/Leno · 02/20 · ru_RU
Изготовитель оставляет за собой право вносить технические изменения с целью совершенствования продукции.