

iCombi® Pro.

Новият стандарт.



Да мислиш това, което
никой не е мислил преди.

Който иска да поставя нови стандарти, трябва да мисли новаторски. Печене, пържене, печене на грил, задушаване, фритиране, поширане - всичко това става по-интелигентно, по-лесно, по-ефективно. Ето защо RATIONAL, със своя опит от повече от 45 години готварски проучвания, отправи поглед извън ръба на чинията и изследва недостига на специалисти, тенденциите в храненето и управлението на кухнята и даде на мисленето си нова насока. Винаги с една цел: Една крачка по-близо до съвършенството.

➔ **Резултатът**
iCombi Pro е интелигентен, гъвкав, продуктивен. Новият стандарт.



iCombi Pro. Аз съм.

Новият. Аз съм опитен, мисля с вас, уча се, нищо не забравям, грижа се и се приспособявам. Ако знам желания резултат, автоматично адаптирам влажност, скорост на въздуха и температура, или с други думи: благодарение на моята интелигентност реагирам динамично на вашите изисквания. Вратата на камерата за печене е отворена много дълго време? Стекът е по-дебел от обичайното? Повече пържени картофи от обикновено? Аз автоматично адаптирам настройките и постигам желания от Вас резултат. Винаги. Изключително ефективно. Зад това стои моята вградена интелигентност.

➔ **Каква е ползата за Вас от всичко това?**
Получавате пълна свобода да действате. И сигурността да постигнете вашите цели. Точно така, както си ги представяте.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Интуитивна концепция за обслужване

Новата концепция за обслужване води персонала чрез картинни символи, логични работни стъпки, и ясни интерактивни указания през производствения процес. Така всеки може да работи правилно от първия път..

Интелигентност при готвене

iCookingSuite знае пътя към желания резултат от готвенето и го постига винаги отново и отново. Качеството винаги е отлично. Освен това винаги можете да се намесите в пътя на готвенето, или да превключите от единично към смесено зареждане. Това е свобода, това е гъвкавост.

➔ Страница 08

Интегриран WiFi

С интегрирания WLAN интерфейс iCombi Pro влиза толкова лесно в интернет колкото вашият смартфон, за да се свърже с ConnectedCooking. За повече удобство, безопасност и вдъхновение.

➔ Страница 14

ENERGY STAR® партньор

Отличен! Такива са оценките на ключовите параметри на енергийната ефективност. Затова iCombi Pro е тестван от една от най-строгите сертифициращи програми..

Ефективно производство на ястия.

iProductionManager поема планирането на производствените процеси и показва, кога и какви ястия могат най-добре да се приготвят заедно. Опростява работните процеси, спестява време и енергия.

➔ Страница 10

Свръхбързо почистване

За максимално 12 минути от мръсно до чисто това се постига само от iCombi Pro. Дори стандартното почистване пести 50 % време и почистващ препарат*. Винаги чист конвектомат, по-малко време за престой, повече производствено време.

➔ Страница 12

Добре обмислен дизайн

Повече вентилатори, оптимизирана геометрия на камерата за печене, по-бърза и ефективна редукция на влажността ви позволяват до 50% повече зареждане*. И още по-добро качество на ястията. Това означава по-голяма производителност.

➔ Страница 06

*В сравнение с предходния модел.



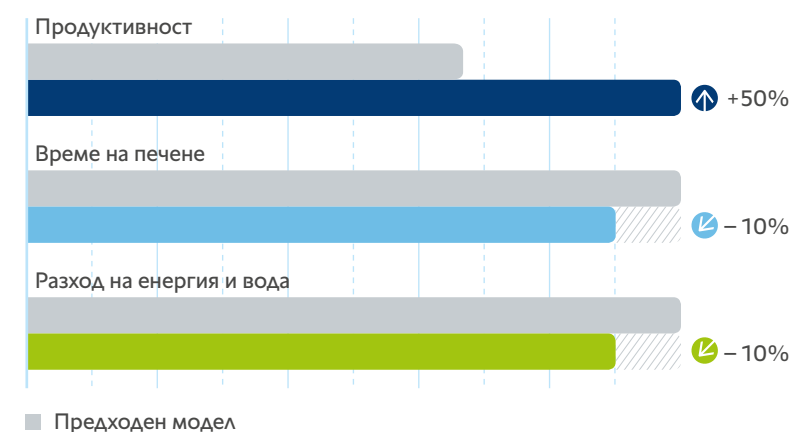
Всичко което правите,
от сега нататък ще се получава
още по-добре.

По-висока производителност

iDensityControl 

Премислена ефективност: Забравете изискващите място кухненски уреди и оставете iCombi Pro да работи. На по-малко от 1 m². Месо, риба, птиче месо, зеленчуци, тестени изделия. А ла карт, кетъринг, доставка, хранене, производство на готови храни. Благодарение на взаимодействието на интелигентните асистенти отпада необходимостта от ползването на повечето традиционни готварски уреди. Така iDensityControl осигурява чрез ефективната циркулация на въздуха и мощната редукция на влажността приблизително 50% по-голяма производителност при приблизително 10% по-малко време за готвене *. И винаги получавате еднакви резултати на изпичане във всеки ъгъл на камерата, и на всяко ниво. В същото време интуитивната концепция за обслужване означава оптимална поддръжка и минимизиране на грешки. Така производството продължава и продължава.

* В сравнение с предходния модел.



iDensityControl

За вас това означава по-висока производителност, пестене на време и пари. И всичко е по-вкусно.

rational-online.com/xx/iDensityControl



Вие имате цел,
iCombi Pro знае пътя до там.

Сигурен желан резултат

iCookingSuite

Вие имате цел – преследвайте я безкомпромисно с интелигентността на готвене на iCombi Pro. Пример: Понякога трябва едновременно да са готови 5, понякога 100 стека. Винаги с еднакво качество. За целта iCombi Pro проверява степента на приготвяне на храната спрямо предварително зададения желан резултат, изчислява и коригира интелигентно температурата и влажността. Гостите идват по-рано, грилованите зеленчуци не са готови? Тогава преминете от единично към смесено зареждане. iCombi Pro регулира параметрите на готвене така, че и двете ястия могат да се готвят едновременно. Или сте си сменили мнението за желания резултат? Тогава се намесете в процеса на готвене и променете целта. iCombi Pro регулира оптимално температурата и времето. Резултатът ще ви убеди. И по всяко време може да се повтори. Независимо, кой обслужва системата за готвене.



iCookingSuite

Това е интелигентно готвене с което постигате дори повече от това, което сте си поставили като цел. Ефективно, лесно, сигурно.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

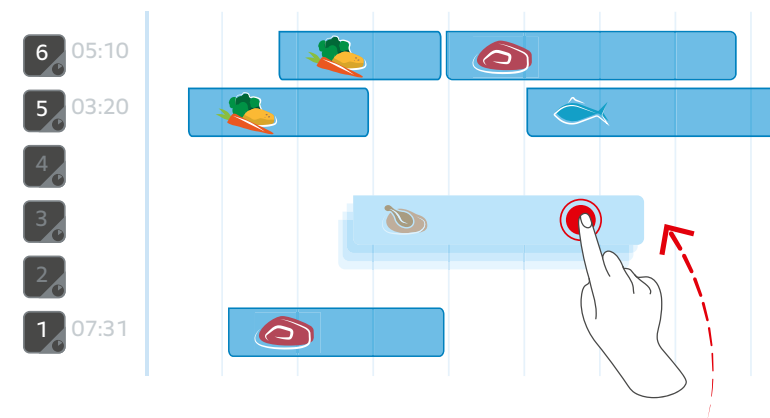
Комплексните производства
изискват прости решения.

Оптимално планиране



iProductionManager

Животът в кухнята: Стрес и припряност, винаги трябва да сте готови едновременно и точно на време. Обикновено за това предизвикателство използваме лист и молив, или софтуер. До сега. Защото iCombi Pro благодарение на iProductionManager поема цялото планиране в кухнята: Просто поставете ястие на дисплея и ще видите какво още може да се произвежда заедно с това ястие. Вие решавате дали искате да готвите максимално бързо, и съответно натискате бутон "време", или искате да спестите енергия, и натискате съответния бутон. Системата контролира всяко ниво на зареждане поотделно, така че времената за готвене се адаптират интелигентно според количеството и желания резултат. Вие можете да избирате дали всички ястия трябва да бъдат готови едновременно, или желаете да работите така, както идват Вашите поръчки. Във всеки случай iCombi Pro ви сигнализира, когато трябва да заредите съответното ястие в камерата за печене, и това е всичко: Voila! Ястието е готово!



iProductionManager
Спестете излишните разходи в кухнята, произвеждайте с лекота, и намалете броя на персонала до минимум. При запазено качество. Това е животът в кухнята на бъдещето: Тишина и спокойствие.

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

Никога няма да познаете че е работил почти непрекъснато предния ден.

Ефективно почистване



Бързо почистване - бързо намерено и бързо активирано: Просто поставете таблетка за почистване в отточния филтър на дъното и стартирайте почистване. Само след максимум 12 минути производството може да продължи.

iCareSystem

Ястията на скара оставят много упорити и тежки замърсявания, които блокират iCombi Pro за приготвяне на други ястия. Ако iCombi Pro не разполагаше с iCareSystem. Освен всичко друго с ултрабързото междинно почистване само за максимум 12 минути. След това веднага може да продължите с броколите, без смесване на вкусове или неприятни миризми. И когато в края на деня стане дума за блестяща хигиена, iCombi Pro ви казва, дали е силно, средно или леко замърсен. Вие решавате, дали да бъде екопочистване, или стандартно почистване. Естествено с едновременно премахване на котлен камък. Естествено през нощта. Естествено винаги суперчисто с 50 % по-малко химия в таблетките за миене без фосфати. iCombi Pro може да отбележи вашите предпочитания, и следващия път сам ще Ви покаже съответната програма за почистване.

* В сравнение с предходния модел.



iCareSystem

С iCareSystem спестявате почистващ препарат, вода и време, и се радвате на блестящи резултати по отношение на хигиената, експлоатационните разходи, и околната среда.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking.

Всичко под ръка,
всичко под контрол.

➔ ConnectedCooking

Мощната мрежа на RATIONAL.
За да имате всичко под ръка.

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

Всички говорят за свързване в мрежа. iCombi Pro я има. Тъй като чрез серийно вградения интерфейс WLAN той се свързва с ConnectedCooking, сигурната интернет платформа на RATIONAL. Оказа ли се добра рецептата за пуешки гърди? Просто я изпратете я на всички Ваши конвектомати, които са свързани в мрежата. Независимо къде се намират. Проверете кой уред готви, и какво. Погледнете в смартфона. Търсено вдъхновение? Намерете го в базата данни на рецептите. Актуализиране на софтуера? Изпълнява се с натискането на един бутон. Извикване на HACCP данни? Става с едно натискане. Координиране на производството на няколко системи за готвене? Инсталира се от RATIONAL по желание. И ако желаете, iCombi Pro сам ще извика наш сервизен техник в случай на необходимост от сервиз.

Рентабилност.

Можете да го разглеждате от всички страни: Сметката винаги е вярна.

iCombi Pro е не само интелигентен при готвене, но и при пестене на ресурси. Например до 70 %* по-малък разход на енергия, до 60 %* по-малък разход на труд, повече от 30 %* по-малко необходимо място, до 25 %* по-малко влагане на сурови продукти, до 95 %* по-малък разход на мазнина.

➔ Това си струва

В крайна сметка се получава изключително кратък срок на възвръщаемост на инвестицията, и гарантирано удоволствие по време на работа.

rational-online.com/xx/invest

Вашата печалба	Метод за изчисление на месец	Вашият допълнителен доход на месец	Пресметнете сами
Месо/риба/птици			
Средно 25 %* по-малко закупуване на суровини чрез прецизно регулиране и iCookingSuite.	Влагане на продукти при работа с други уреди 7.680 евро	= 1.920 евро	
	Влагане на продукти с iCombi Pro 5.760 евро		
Енергия			
Уникалната ефективност при готвене, iProductionManager и най-модерната управляваща технология изразходват до 70 %* по-малко енергия.	Разход на енергия при работа с други уреди 6.300 kWh × 0,15 евро на kWh	= 662 евро	
	Разход с iCombi Pro 1.890 kWh × 0,15 евро на kWh		
Мазнина			
Почти не е необходима мазнина за приготвянето. Разходите за закупуване и изхвърляне на мазнина се намаляват до 95 %*.	Влагане на мазнина при работа с други уреди 50 евро	= 47 евро	
	Влагане на мазнина с iCombi Pro 3 евро		
Работно време			
iProductionManager съкращава времето за производство с до 60 %*. Отпадат рутинни дейности чрез iCookingSuite.	60 часа по-малко × 7,50 евро	= 450 евро	
Омекотяване на водата/премахване на котлен камък			
С iCareSystem тези разходи напълно отпадат.	Условни разходи 60 евро	= 60 евро	
	Разходи с iCombi Pro 0 евро		
Вашите допълнителни приходи на месец		= 3.139 евро	
Вашите допълнителни приходи на година		= 37.668 евро	

Среден ресторант с 200 ястия на ден с два iCombi Pro 10-1/1.

* В сравнение с традиционните готварски уреди*

Устойчивост.

Добре за околната среда, още по-добре за Вашия бюджет.



Постоянството щади ресурси, спестява пари: Енергийно ефективното производство и логистика, новите стандарти за пестене на енергия и връщането на стари уреди са нещо нормално при RATIONAL. И също толкова естествено ще стане постоянството и във вашата кухня с iCombi Pro: В сравнение с традиционните кухненски уреди спестявате енергия. Ще влагате по-малко сурови продукти. По-малко излишна продукция. И освен това ще готвите по-здравословно.

➔ **За доброто на околната среда**
За да готвите здравословно и да постигате екологичен баланс, който заслужава името си.

rational-online.com/xx/green



Тествано качество на продукта.

iCombi Pro издържа тестовете на времето. Години наред.

Ежедневието в кухнята: тежко. За това конвектоматите на RATIONAL са внимателно обмислени, и издръжливи при интензивната работа в професионалната кухня. От една страна отговорно за това е производството в Германия, от друга страна принципът „един човек един уред“. Това означава, че всеки в производството поема пълна отговорност за качеството на уреда, който е монтирал. Лесно се разпознава по неговото име на фирмената табелка. Също толкова вискателни сме и ние към нашите доставчици: В центъра на вниманието са високите стандарти за качество, непрекъснатото подобряване, както и гарантирането на надеждността и дълголетие на продуктите. Не е чудно, че най-старият комбиниран конвектомат RATIONAL е в употреба над 40 години.

➔ **Можете да разчитате на това**
Подходящ за ежедневна употреба, солиден, издръжлив, надежден партньор, на когото можете да разчитате.

rational-online.com/xx/company



 Made in Germany

Технически подробности.

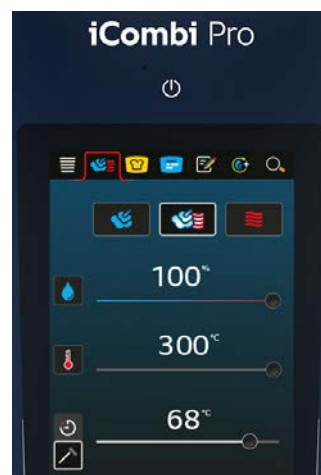
С мисъл за всичко.



iCombi Pro задава стандарти по отношение на интелигентността и техническото оборудване:

- 1 Светодиодно осветление със сигнализация за всяко отделно ниво
- 2 6-позиционен сензор за температура на вътрешността на продукта,
- 3 Динамично завихряне на въздуха
- 4 300 °C максимална температура на камерата за печене
- 5 Интегриран ръчен душ с точкова и пръскаща струя
- 6 Генератор за свежа пара
- 7 Врата на камерата за печене с тройно стъкло

Освен това: Индикатор за разход на енергия, нова технология на уплътняване при стоящите уреди, WiFi без външна антена



Акcesoари.

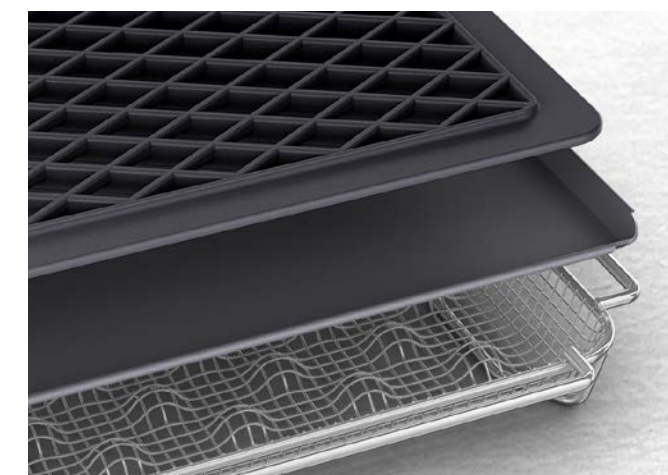
Подходящите инструменти за вашия успех.

Трябва да е здрав, да издържа ежедневната интензивна употреба в професионалната кухня. Това при RATIONAL важи за количката за зареждане точно както за плочите за грилове и пица, за кондензационния чадър както и за съдовете от неръждаема стомана. Тъй като само с оригиналните принадлежности на RATIONAL можете да използвате изключителната производителност на iCombi Pro в целия му диапазон. Така че всичко, което произвеждате - пържени и панирани продукти, пицета, национална кухня, тестени печива, хляб, гриловани зеленчуци, sous vide и много други ще бъдат пълен успех. А стекът може да бъде rare, medium, well done, и приятно маркиран на специалната грил плоча.

➔ Оригинални акcesoари на RATIONAL

Добрите резултати се дължат на добре обмислените и оригинално произведени от Rational акcesoари.

rational-online.com/xx/accessories



Преглед на модела iCombi Pro.

Кой е подходящ за Вас?

iCombi Pro се предлага в много различни размери, в края на краищата мощността му трябва да съответства на вашите потребности, а не обратното. 20 ястия или 2 000? Готвене пред посетителите? Размер на кухнята? Ток? Газ? XS? 20-2/1? Кой модел е подходящ за вашата кухня?

Всичко за опции, характеристики на уредите и аксесоарите на: rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Електрически и газови							
Капацитет	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
Брой ястия на ден	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Надлъжно зареждане (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
Широчина	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Дълбочина (включително дръжката на вратата)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Височина	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Свързване към студена вода	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Връзка към канализация	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Налягане на водата	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
Електрически							
Тегло	67 кг	99 кг	127 кг	137 кг	179 кг	263 кг	336 кг
Инсталирана мощност	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Предпазители	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Мрежово захранване	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
Мощност „Горещ въздух“	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Мощност „Пара“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Газ							
Тегло		117 кг	155 кг	144 кг	192 кг	284 кг	379 кг
Присъединителна електрическа мощност		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Предпазители		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Мрежово захранване		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Свързване към газта		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Природен газ/ втечнена газ LPG G30*							
Макс. Номинална топлинна мощност		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
Мощност „Горещ въздух“		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
Мощност „Пара“		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

* За нормална работа трябва да се осигури съответното налягане на мястото на свързване:
природен газ H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), природен газ L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), втечнен газ G30 и G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
XS и 20-2/1 Електрически: ENERGY STAR изключва тези типове устройства от сертифициране.



„След участие в "готвене на живо" ние веднага решихме да работим със системата за готвене iCombi Pro!“

Георге Каилис, собственик и мениджър на кафе бар TAMALA, Кити, Кипър

ServicePlus.

Началото на едно добро партньорство.

С подходящия партньор и уредите за готвене RATIONAL във вашата кухня се оформя едно цяло: От първата консултация, пробното готвене, инсталирането, през персонално начално обучение и актуализиране на софтуера до ChefLine – телефонната линия за индивидуални въпроси, всичко това получавате от RATIONAL. Или ще се обучавате в академията на RATIONAL в Германия или в България? Успоредно на това можете по всяко време да се обърнете към сертифициран дилър на RATIONAL: Той е отлично запознат със системите за готвене и ще намери най-подходящата за вашата кухня. И ако възникне аварийен случай, сервизните инженери на RATIONAL бързо идват на място.

➔ ServicePlus

Всичко с една цел: За да се радвате дълго на вашата инвестиция, да се възползвате максимално от вашите системи за готвене, и в добавка да получавате постоянно нови идеи.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Можем да Ви разказваме още много, но по-добре изпробвайте сами.

Достатъчно теория, време е за практика, тъй като няма нищо по-убедително от собствения опит: Изпитайте в действие уредите за готвене RATIONAL, разберете интелигентните функции, и опитайте как можете да работите с тях. На живо, незадължаващо и много близо до Вас. Имате въпроси или желаете информация относно вашите нужди и възможности за употреба? Тогава ни се обадете или изпратете имейл. Още информация, детайли, видео клипове и мнения на клиенти ще намерите и на rational-online.com.

➔ **Регистрирайте се сега**
Тел. +35988 666 3020
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

