

iCombi® Pro.

Az új mérce.



Megvalósítani, amit korábban senki sem gondolt.

Aki új normákat akar felállítani, annak újszerűen kell gondolkodnia. Sütés, pirítás, grillezés, gőzölés, olajban sütés, posírozás – mindez okosabban, könnyebben, hatékonyabban. Ezért több mint 45 éves főzés kutatási tapasztalattal a háta mögött a RATIONAL a tányér szélén túlra tekintett, és kutatásokat végzett a szakemberhiány, az étkezési trendek és a konyhamenedzsment témaköreiben. Új irányt ad a gondolkodásának. Mindig egy célt tartva szem előtt: Egy lépéssel közelebb kerülni a tökéletességhez.

➔ **Az eredmény**

Az iCombi Pro. Intelligens, rugalmas, produktív. Az új mérce.



Az iCombi Pro. vagyok.

Az új. Tapasztalt vagyok, az Ön fejével gondolkodom, semmit sem felejték el, vigyázok és alkalmazkodom. Ismerem a kívánt eredményt, automatikusan beállítom a páratartalmat, a légkeverés sebességét és a hőmérsékletet – más szavakkal: Intelligenciámnak köszönhetően dinamikusan reagálok az Ön igényeire. Túl sokáig volt nyitva a sütőtér ajtaja? Vastagabb a steak a szokásosnál? Több a burgonya, mint általában? Mivel önállóan adaptálom a beállításokat, biztosítom az Ön által kívánt eredményt. Újra és újra és újra. Rendkívül hatékonyan. Végére is megvan hozzá az intelligenciám.

➔ **Miért éri meg Önnek?**
Rengeteg szabad hely. És a céljai biztos elérésének tudata. Úgy, ahogyan azt elképzelte.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Intuitív kezelőfelület

Az intuitív kezelőfelület vizuális elemekkel, logikus munkafolyamatokkal és világos, interaktív utasításokkal vezet végig az ételkészítés lépésein. Így mindenki már elsőre hiba nélkül dolgozhat.

Párolási intelligencia

Az iCookingSuite ismeri a kívánt főzési eredmény elérésének módját, így azt újra és újra képes reprodukálni. Kiemelkedő minőségben. Ezen felül Ön bármikor beavatkozhat a főzési folyamatba, vagy mono üzemről vegyes üzemre válthat. Ez a szabadság, ez a rugalmasság.
➔ **08. oldal**

Integrált WLAN

Integrált WLAN-interfészének köszönhetően az iCombi Pro ugyanolyan egyszerűen csatlakozik az internetre a ConnectedCooking-kapcsolathoz, mint az Ön okostelefonja. A nagyobb kényelem, biztonság és inspiráció szolgálatában.
➔ **14. oldal**

ENERGY STAR®-partner

Kiváló – ez energiahatékonyságunk minősítése. Ehhez az iCombi Pro készüléket az egyik legszigorúbb minősítési program keretén belül tesztelték.

Hatékony ételkészítés

Az iProductionManager átveszi a folyamat tervezést és megmutatja, mikor és mely ételek készíthetők el együtt a leghatékonyabban. Egyszerűsíti a munkafolyamatokat, időt és energiát takarít meg.
➔ **10. oldal**

Ultragyors tisztítás

A szennyezettől a tisztaig kb. 12 percen belül – erre csak a iCombi Pro képes. Még a normál tisztítás is 50% időt és tisztítószer-takarít meg*. Nagyobb tisztaság, kevesebb állás- és több üzemidő.
➔ **12. oldal**

Jól átgondolt

A többi légkeverő, az optimalizált sütőtér-geometria és a jobb páraelvonási teljesítmény révén Ön akár 50%-kal több tálca-t tehet be egyszerre*. Még jobb ételminőség. A még nagyobb termelékenység szolgálatában.
➔ **6. oldal**

* Összehasonlítva az előddal.





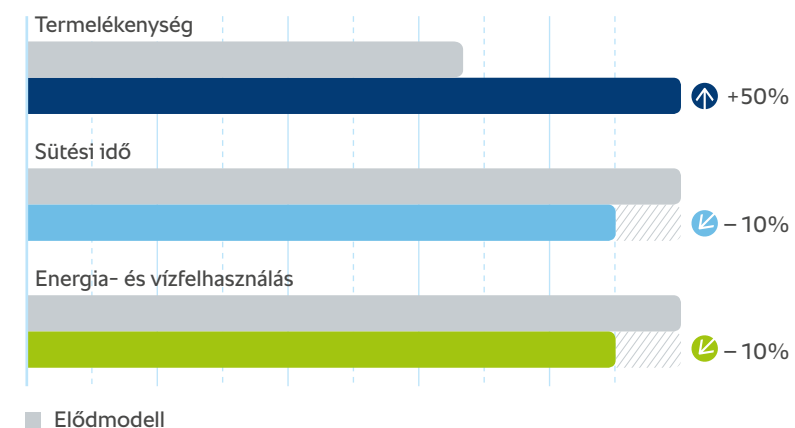
Mindent, amit csinál,
csinálja rögtön még jobban.

Nagyobb termelékenység

iDensityControl 

Újragondolt hatékonyság: Felejtse el a helyigényes konyhai berendezéseket, és hagyja, hogy az iCombi Pro Ön helyett dolgozzon. Kevesebb mint kb. 1 m²-en. Hús, hal, szárnyas, zöldség, pékáru. À-la-carte, catering, kiszállítás, casual dining. Az intelligens asszisztensek együttműködésének köszönhetően számtalan feladatot elvégez. A hatékony légkeringetéssel és páraelvonással az iDensityControl kb. 10 %-kal* rövidebb elkészítési idő alatt közel 50 %-kal* nagyobb termelékenységet nyújt. És még a legutolsó sarokban is egyenletes eredményeket biztosít. Az intuitív kezelőfelület ugyanakkor a hibázás minimalizálása mellett optimális támogatással segíti a felhasználót. Így az ételkészítés folyamatos és hatékony.

* Összehasonlítva az elődmodellel.



 **iDensityControl**
Az Ön számára ez nagyobb teljesítményt, illetve idő- és pénzmegtakarítást jelent. Nem beszélve a kifizetődő ízről.

rational-online.com/xx/iDensityControl

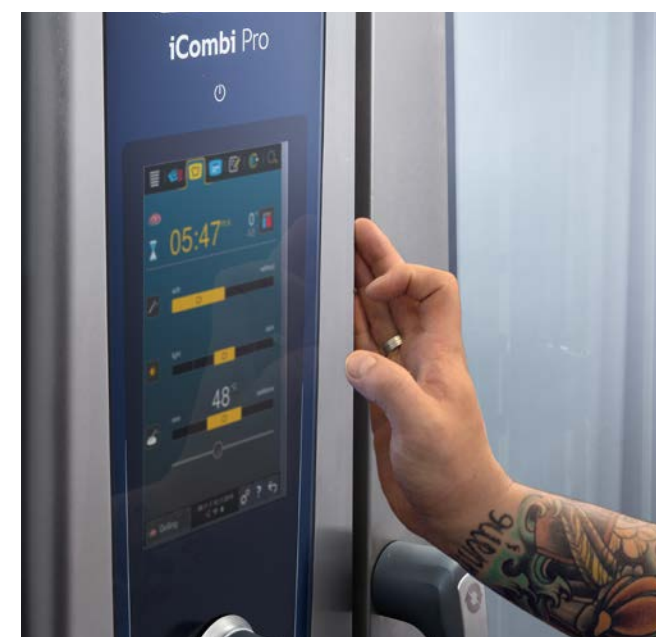


Önnek van egy célja,
az iCombi Pro pedig ismeri az
odavezető utat.

A kívánt eredmény garantált

iCookingSuite

Önnek van egy célja - érje el kompromisszumok nélkül az iCombi Pro főzőintelligenciájával. Példa: Időnként 5, máskor 100 steaket kell időben elkészíteni. Mindig ugyanolyan minőségben. Ehhez az iCombi Pro folyamatosan a beállított célhoz viszonyítja az étel állapotát, kiszámolja a végeredményig vezető folyamatot és intelligensen beállítja az ahhoz szükséges hőmérsékletet. Korábban érkeznek a vendégek, és még nem készült el a grillzöldség? Akkor váltson mono üzembről vegyes üzemre. Az iCombi Pro oly módon szabályozza a főzési paramétereket, hogy mindkét ételtípus egyszerre elkészíthető legyen. Vagy meggondolta magát a kívánt eredményt illetően? Akkor avatkozzon be a főzési folyamatba, és módosítsa a célt. Az iCombi Pro beállítja az optimális hőmérsékletet és időt. Az eredmény Önt is meg fogja győzni. És bármikor megismételhető. Nem számít, ki kezeli a rendszert.



 **iCookingSuite**
Intelligens főzés, hogy Ön
személyes céljait újra és újra
meghaladja. Hatékony, egyszerű,
biztonságos.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

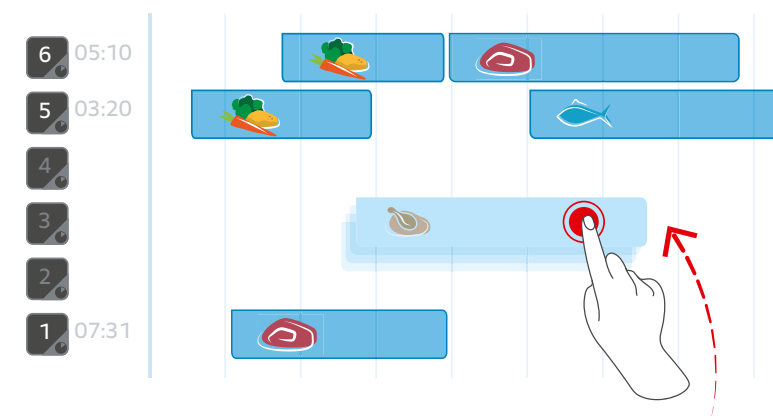
Az összetett folyamatok egyszerű megoldásokat igényelnek.

Optimális tervezés



iProductionManager

Élet a konyhában: Stressz, sietség, egyszerre és időben elkészülni. Logisztikai kihívás papíron vagy szoftverrel. Mostanáig. Mert az iCombi Pro és a hozzátartozói iProductionManager átveszi Öntől a munkát : Csak állítsa be az ételt a kijelzőn, és nézze meg, mi mindenre képesek együtt. Most csak azt kell megadnia, hogy idő- vagy energiahatékony módon kíván főzni. A rendszer minden tálcat egyesével felügyel, hogy a főzési idő intelligens módon, a mennyiséghez és a kívánt eredményhez igazodjon. Ön dönti el, hogy az ételeknek egyszerre kell-e elkészülniük, vagy ugyanabban az időben szeretné elkezdni az ételkészítést. Az iCombi Pro minden esetben jelzi, hogy mikor, minek kell a sütőtérbe kerülnie.-et voilà: Az étel elkészült.

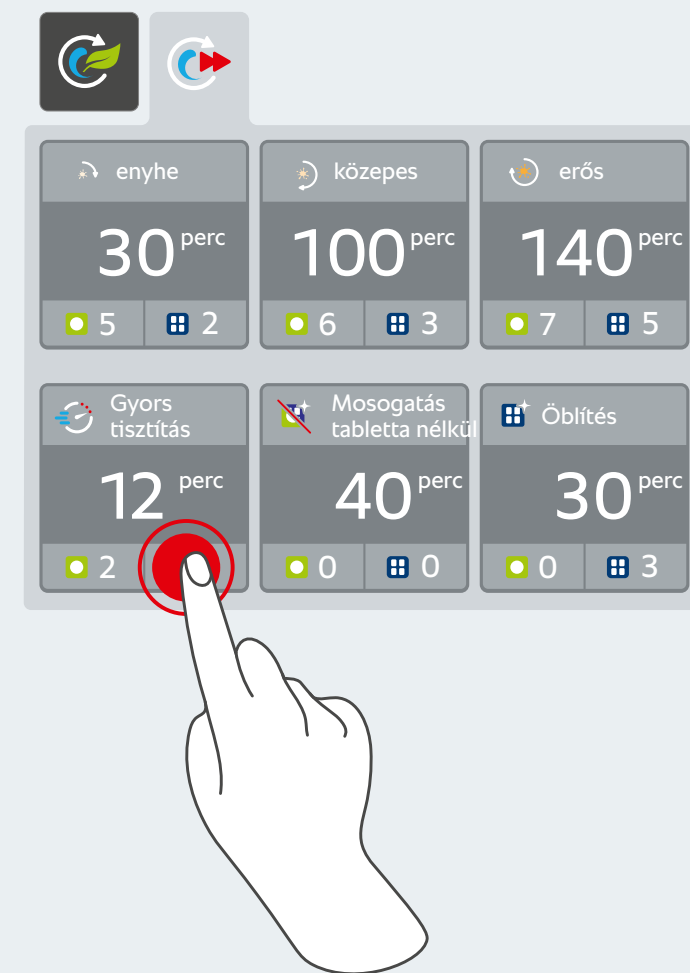


iProductionManager
Takarítson meg logisztikai ráfordítást, karcsúsítsa a gyártást, és minimalizálja a személyi költségeket. Minőségvesztés nélkül. Jövő a konyhában: Nyugodtság és derű.

rational-online.com/xx/iProductionManager

Nagyszerű.
Az órák óta tartó munka
nem látszik rajta.

Hatékony tisztítás



Gyorsan megtalálható és gyorsan aktiválható gyors tisztítás: Csak helyezze a mosogatótablettát a lefolyó szűrőjébe, és indítsa el a tisztítást. Legfeljebb 12 perc elteltével már folytatódhat is az ételkészítés.

iCareSystem

A rengeteg grillétel rengeteg makacs szennyeződést hagy maga után, ami gátolja, hogy az iCombi Pro más ételeket elkészítsen. De itt van az iCareSystem. Többek között ultragyors köztes tisztítást biztosít már 14 percen belül. Ezután pedig lehet folytatni a brokkolival zavaró ízátadás vagy kellemetlen szagok nélkül. És amikor a nap végén eljött a tökéletes higiénia ideje, az iCombi Pro megmondja, hogy belső tere erősen, közepesen vagy enyhén szennyezett. Ön dönti el, hogy az Eco vagy a normál tisztítást futtatja le. Vízkőmentesítéssel. Éjszaka. 50%-kal kevesebb vegyszerrel. Foszfátmentes és mindig szupertiszta. Az iCombi Pro képes megjegyezni az Ön preferenciáit, és legközelebb megmutatja az annak megfelelő tisztítóprogramot.

* Összehasonlítva az elődmodellel.



iCareSystem

Az iCareSystem segítségével tisztítószereket, vizet és időt takaríthat meg, miközben a higiénia, a működési költségek és a környezetvédelem terén kiemelkedik.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking.

Minden kézben tartva,
minden ellenőrzés alatt.

➔ **ConnectedCooking**
A RATIONAL hatékony hálózata.
Hogy Ön mindig mindent az
ellenőrzése alatt tarthasson.

rational-online.com/xx/
ConnectedCooking

Mindenki a hálózatépítésről beszél. Az iCombi Pro hálózatképes. A standard WLAN-interfészsel a RATIONAL biztonságos ConnectedCooking nevű internetes platformjához csatlakoztatható. Bevált a pulykamellrecept? Akkor töltsse le a hálózatba kapcsolt összes főzőrendszerre. Nem számít, hol találhatók. Melyik főzőrendszer működik? Nézze meg az okostelefonon. Ihletre van szüksége? Böngéssze át a recept-adatbázist. Szoftverfrissítés? A főzőrendszeren csupán egy gombnyomás. HACCP-adatok letöltése? Egy kattintás az egész. És ha Ön úgy akarja, az iCombi Pro saját maga hívja ki szervizeléshez a szerviztechnikust.

Gazdaságosság.

Csűrheti, csavarhatja, ahogy csak akarja:
a számla önmagáért beszél.

Az iCombi Pro nemcsak az intelligens főzéshez ért, hanem a spóroláshoz. Például akár 70%-kal alacsonyabb energiafogyasztás*, akár 50%-kal kevesebb munkaráfordítás*, több mint 30%-kal kisebb helyigény*, akár 20%-kal* alacsonyabb nyersanyag-felhasználás, akár 95%-kal* kevesebb zsiradékhasználat.

➔ **Megéri**
Erről a rendkívül rövid megtérülési idő és a szórakoztatóbb munka is tanúskodik.

rational-online.com/xx/invest

Az Ön nyeresége	Számítási módszer havonta	Az Ön extra bevétele havonta	Számolja ki Ön!
Hús/Hal/Szárnycsőr			
Átlagosan 25 %-kal* kevesebb nyersanyag-vásárlás az iCookingSuite precíz vezérlésnek köszönhetően.	Nyersanyagköltség 7.680 euró	= 1.920 euró	
	Nyersanyag-igény az iCombi Pro használatával 5.760 euró		
Energia			
Az egyedülálló főzési teljesítmény, az iProductionManager és a legkorszerűbb szabályozástechnika révén akár 70 %-kal* alacsonyabb energiafogyasztás.	Fogyasztás 6.300 kWh × 0,18 euró/kWh	= 794 euró	
	Fogyasztás az iCombi Pro használatával 1.890 kWh × 0,18 euró/kWh		
Zsír			
Az elkészítéshez zsiradék használata szinte felesleges. A zsírral kapcsolatos beszerzési és ártalmatlanítási költségek akár 95 %-kal* csökkennek.	Nyersanyag-költség 50 euró	= 47 euró	
	Nyersanyag-igény az iCombi Pro használatával 3 euró		
Munkaidő			
Az iProductionManager akár 60 %-kal* lerövidíti az ételkészítési időt. Az iCookingSuite felszámolja a rutinfeladatokat.	60 órával kevesebb × 26 euró	= 1.560 euró	
Vízlagytartás/Vízkezelés			
Az iCareSystem teljes mértékben kiküszöböli ezeket a kiadásokat.	Szokásos költség 60 euró	= 60 euró	
	Költségek az iCombi Pro használatával 0 euró		
Az Ön havi többletbevétele		= 4.381 euró	
Az Ön éves többletbevétele		= 52.572 euró	

Átlagos étterem, naponta 200 adag étel két iCombi Pro 10-1/1 használatával.
* A hagyományos konyhatechnológiához képest

Fenntarthatóság.

Jó a környezetnek,
még jobb a kasszának.



A fenntarthatóság erőforrásokat takarít meg, és pénzt spórol: A RATIONAL számára magától értetődő az energiahatékony ételkészítés és logisztika, az energiamegtakarítás új normái és a régi készülékek visszavétele. És az iCombi Pro révén pontosan ugyanilyen magától értetődő lesz a fenntarthatóság az Ön konyhájában: A hagyományos konyhai eszközökhöz képest Ön energiát takarít meg. Kevesebb nyersanyagot használ. Kevesebb felesleget állít elő. Ráadásul a főzés módja is egészségesebb.

➔ **A környezetünk megóvásáért**
Az Ön nevéhez méltó egészséges ételek és a környezetvédelem érdekében.

rational-online.com/xx/green



Tesztelt termékminőség.

Egy iCombi Pro
hosszú ideig kitart.
Évekig.

A konyhai hétköznapiak kemények. A RATIONAL kombinált sütő-párolója ezért strapabíró és gondosan összeszerelt. Ez egyrészt a németországi gyártásnak, másrészt az „egy ember – egy eszköz” elvnek köszönhető. Ez azt jelenti, hogy a gyártás során mindenki teljes mértékben felelős a saját főzőrendszere minőségéért. Könnyen felismerhető a nevéből és az adattáblájáról. Ugyanolyan igényesek vagyunk a beszállítóinkkal is: A hangsúly a magas minőségi színvonalon, a folyamatos fejlesztésen, valamint a termékek megbízhatóságának és hosszú élettartamának biztosításán van. Nem csoda, hogy a legrégebbi RATIONAL kombi sütő-párolót már több mint 40 éve használják.

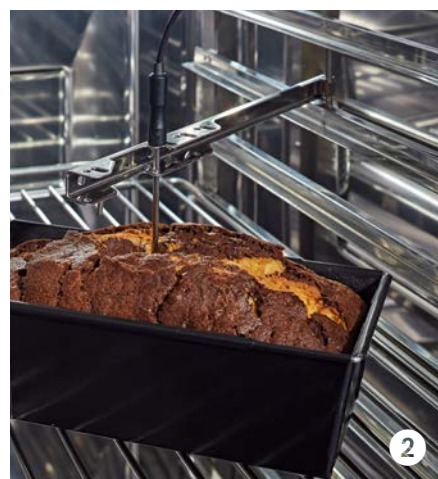
➔ **Rájuk bízhatja magát**
A mindennapok strapabíró, tartós, megbízható partnere.

rational-online.com/xx/company



Műszaki részletek.

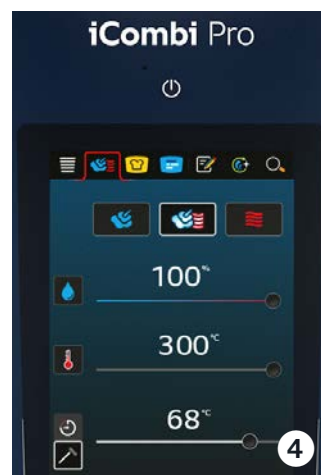
Mindenre gondoltunk.



Az iCombi Pro felállítja az intelligencia és a műszaki felszereltség mércéjét:

1 LED-világítás tálcajelzéssel 2 6 pontos maghőmérséklet-érzékelő, 3 Dinamikus légkeverés 4 300 °C maximális sütőtér-hőmérséklet 5 Integrált kézi zuhany pont- és zuhany sugárral 6 Frissgőz-generátor 7 3-rétegű sütőajtó

Továbbá: Energiafogyasztási-kijelző, új tömítési technológia álló egységekhez, külső antenna nélküli wifi



Kiegészítők.

Megfelelő tartozékok az Ön sikeréhez.

Robusztusnak kell lennie, minden nap ki kell tartania, és állnia kell a professzionális konyhák megpróbáltatásait – ezt a RATIONAL állványos kocsijai ugyanúgy teljesítik, mint a márka grill- és pizzalemezei, vagy szagelszívói és rozsdamentes acél tárolói. Mert csak az eredeti RATIONAL-tartozékokkal tudja kihasználni az iCombi Pro kiemelkedő teljesítményét annak teljes spektrumában. Így az olajban sült termékek, a szárnyasok, a pékáruk és a grillzöltségek valóban sikerülnek. Még a steak is finom grillcsíkokat kap.

➔ Eredeti RATIONAL tartozékok

Lenyűgöző eredmények az átgondolt tartozékoknak köszönhetően.

rational-online.com/xx/accessories



Az iCombi Pro modell áttekintése.

Melyik illik Önhöz?

Az iCombi Pro sokféle méretben kapható, elvégre teljesítményét az Ön igényei szabják meg, nem pedig fordítva. 20 adag étel vagy 2000? Látványkonyha? Konyhaméret? Áram? Gáz? XS? 20 -2/1? Melyik modell illik az Ön konyhájába?

Mindent megtalál a lehetőségekről, szolgáltatásokról és tartozékokról a rational-online.com weboldalon.



iCombi Classic - a technológia és a mestermunka találkozása.
Az iCombi Classic robusztus, könnyen kezelhető és ugyanolyan precíz, mint Ön. Ezért személyre szabott megoldást kínál azok számára, akik tapasztalattal rendelkeznek és kombinált sütő-párolójukat kézi vezérléssel kívánják használni.



iVario Pro - Teljesen más, de szintén a RATIONAL terméke.
Főzés, sütés, olajban sütés – a kontakthővel működő iVario Pro az iCombi Pro tökéletes kiegészítője. Intelligens, kényelmes, rugalmas. Verhetetlen csapat.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektromos és gáz							
Kapacitás	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
Az adagok napi száma	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Hosszirányú tálca (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
Szélesség	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Mélység	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Magasság	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vízellátás	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vízlefolyó	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Víznyomás	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
Elektromos							
Tömeg	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Csatlakozási érték	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Biztosíték	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Hálózati csatlakozás	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
„Forró levegő” teljesítmény	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
„Gőz” teljesítmény	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gáz							
Tömeg		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Elektromos csatlakozási érték		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Biztosíték		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Hálózati csatlakozás		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gázcsatlakozás		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Földgáz/cseppfolyós gáz G30*							
max. névleges hőterhelés		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
„Forró levegő” teljesítmény		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
„Gőz” teljesítmény		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

* A megfelelő működés érdekében biztosítsa a megfelelő áramlási nyomást:
Földgáz H G20 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), földgáz L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), cseppfolyós G30 és G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
XS und 20-2/1 Elektro: Az ENERGY STAR kizárja ezeket a készülékkonfigurációkat egy tanúsításból.





„A rendezvényen való részvétel után úgy döntöttünk, hogy ezzel a főzőrendszerrel fogunk dolgozni.”

George Kailis, tulajdonos és menedzser,
TAMALA Café Bar, Kiti, Zypern

ServicePlus.

Egy csodálatos barátság kezdete.

A megfelelő szolgáltatással a RATIONAL főzőrendszere és az Ön konyhája tökéletes párost alkotnak: A RATIONAL mindenben a rendelkezésére áll az első konzultációtól és próbafőzéstől kezdve, a személyes betanításon és szoftverfrissítéseken át egészen a ChefLine szolgáltatásig, az egyéni kérdések forródrótjáig. Vagy képezze tovább magát a RATIONAL-akadémián. Ezzel párhuzamosan bármikor felveheti a kapcsolatot egy hitelesített RATIONAL-szakkereskedővel: Ő jól ismeri a főzőrendszereket és megtalálja az Ön konyhájához legmegfelelőbb berendezést. Ha pedig vészhelyzet történik, a világszerte elérhető RATIONAL-szerviz gyorsan kiérkezik.

➔ ServicePlus

Mindent egy cél vezérel:
Hogy hosszú ideig élvezze a
beruházását, mindig a legjobbat
hozza ki a berendezéséből, és
soha ne fogyjon ki az ötletekből.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Ne hagyja magát meggyőzni,
próbálja ki saját maga!

De elég az elméletből, ideje gyakorolni, hiszen semmi sem meggyőzőbb a saját tapasztalatnál: Tapasztalja meg a RATIONAL főzőrendszereket működés közben, ismerkedjen meg az intelligens funkciókkal, és próbálja ki, milyen velük dolgozni. Élőben, kötelezettség nélkül és egészen közel Önhöz. Kérdései vannak, személyes felvilágosítást szeretne, vagy információkra van szüksége a felhasználásról? Akkor hívjon fel minket vagy küldjön nekünk e-mailt. További információkat, részleteket, filmeket és vásárlói visszajelzéseket a rational-online.com weboldalon is talál.

➔ Regisztráljon most

Tel.: +36307523310
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

