


Zařízení iCombi® Classic.

Produktivní. Robustní.
Spolehlivé.





Vaše nápady. Vaše pravidla.

Pracovat každý den naplno, posouvat hranice svých možností a přesto zůstat kreativní, produkovat velké množství jídel, splňovat vysoké standardy kvality, dělat všechno najednou a přesto zůstat soustředění: to je každodenní život kuchařů. Šlo by to trochu zjednodušit? Určitě ano a to se zařízením, které zvládne práci i mnoha dalších přístrojů a plně je zastoupí. Zařízení, které umí smažit, grilovat, péct, fritovat, dusit i vařit v páře. Zařízení, které je robustní, snadno ovladatelné a odpovídá hektickým požadavkům profesionální kuchyně. Zařízení, které mění nápady kuchaře ve skutečnost. Je spolehlivé. Dodržuje pravidla šéfkuchaře. A vždy dodá vysokou kvalitu jídla.

➤ **Řešení**

Konvektomat iCombi Classic: Řešení pro všechny, kteří ovládají své řemeslo a potřebují spolehlivou technologii pro každodenní výzvy.

Zařízení iCombi Classic:

Jeho výkon je výsledkem dokonalých detailů.

iCombi Classic je skutečně všestranné zařízení, které se ve vaší kuchyni rychle stane nepostradatelným pomocníkem. Na méně než 1 m² podlahové plochy nahradí mnoho běžných kuchyňských spotřebičů. Je robustní, výkonné a efektivní. Snadno se ovládá a přesvědčí funkcemi, které zaručí vysokou kvalitu vaření, takže se svými kuchařskými zkušenostmi získáte vždy výsledek podle svých představ.

➔ Přesvědčivá kvalita

Nástroj, který kombinuje vysokou produktivitu s vysokou kvalitou pokrmů.

rational-online.com/cz/iCombiClassic

Jednoduché ovládání

Otočný ovladač s funkcí „stisknout“, barevný displej, výrazné symboly na ovládací ploše, abyste mohli pracovat intuitivně a bezchybně.

➔ Strana 08

Jednoduché programování

Individuální programování s až 100 programy a kuchařskými procesy až ve 12 krocích. Pro stejné výsledky - pokaždé.

➔ Strana 8

Funkce ClimaPlus

Nejlepší výkon odvlhčování a možnost nastavení vlhkosti v krocích po 10 % vytváří přesné klima ve varné komoře. Pro rychlé výsledky.

➔ Strana 6

Rozšířená síť

Volitelné rozhraní LAN nebo WiFi umožňuje připojení na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformu od společnosti RATIONAL. Slouží například pro centrální tvorbu individuálních varných procesů a hygienickou dokumentaci HACCP.

Ventilátory

Až 3 ventilátory spolu s výjimečnou geometrií varné komory zajišťují optimální distribuci tepla a tím i vysoký přísun energie do připravovaného jídla. Pro stále rovnoměrné výsledky a vysokou produktivitu.

➔ Strana 06


Čištění a odvápnování

Automatické čištění, také přes noc, čisticí tablety bez fosfátů a snížená spotřeba čisticích prostředků. Čištění už to nejde. Systém péče Care zabraňuje zavápnění zařízení.

➔ Strana 10

LED osvětlení varné komory

Možnost nahlížení do varné komory: i díky vysoké intenzitě světla a jeho neutrální barvě lze jednoduše a rychle rozpoznat stupeň uvaření potravin.




Výkonnost, která vyhovuje každodennímu životu v kuchyni.

Jedinečný varný výkon


ClimaPlus

Zařízení iCombi Classic toho zvládne hodně a vše na vysoké úrovni: díky speciální funkci pro neustálé měření a kontrolu podmínek uvnitř varné komory, je klima v komoře rovnoměrné. To vše díky výkonnému generátoru čerstvé páry, který zajišťuje optimální nasycení páry, ale také díky výkonnému odvlhčování, více ventilátorům a optimální geometrii varné komory. Zařízení dodá energii s velkou přesností tam, kde je to vhodné a potřebné. Výsledkem je plně naplněná varná komora s naprosto výjimečnou rovnoměrností výsledku ve všech zásuvkách a až o 10 % nižší spotřeba energie a vody. Vše s jedním cílem: křupavé krusty, lahodné grilovací vzory a nebo dokonalé řízky - jako kuchař vždy zabodujete u svých hostů.

 Až **105 1/5**
Odvlhčování

 **300 °C**
Horký vzduch

 **Max.**
nasycení páry

 **Dohromady to přináší** větší výkon, vyšší produktivitu, menší spotřebu zdrojů.

rational-online.com/cz/ClimaPlus

Všechno se dá ovládat
jednoduše a intuitivně.

Jednoduché ovládání



Individuální programování

Jste spokojeni s výsledkem? V tom případě si uložte proces vaření až ve 12 krocích. To ostatně můžete udělat až pro 100 procesů vaření.

- ➔ Pro vysoký stupeň standardizace, spolehlivosti a kvalitu.

Je to tak rychlé: už po krátké době vám obsluha zařízení iCombi Classic nebude činit žádné potíže. Díky intuitivnímu ovládání, smysluplným symbolům a otočnému ovladači s funkcí „stisknout“ je to jednoduché.

rational-online.com/cz/iCombiClassic

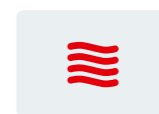


30–130 °C

Režim „Pára“

Generátor čerstvé páry s regulací páry v krocích po 10 % vytváří hygienicky čerstvou páru. Ta společně s konstantní teplotou varné komory a optimálním nasycením páry zajišťuje rovnoměrný proces vaření.

- ➔ Pro atraktivní zbarvení, ideální strukturu a zachování obsahu živin a vitamínů.



30–300 °C

Režim „Horký vzduch“

Horký vzduch cirkuluje kolem jídla ze všech stran a zařízení individuálně přizpůsobuje rychlost. Výkon vystačí i při plném naplnění s kratce pečenými a nebo hluboce zmrazenými pokrmy, jako jsou kalamáry, krokety nebo pečivo.

- ➔ Silný výkon pro dobré výsledky.



30–300 °C

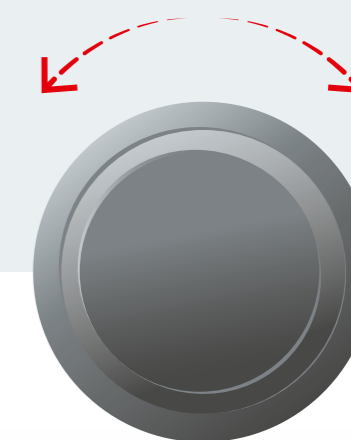
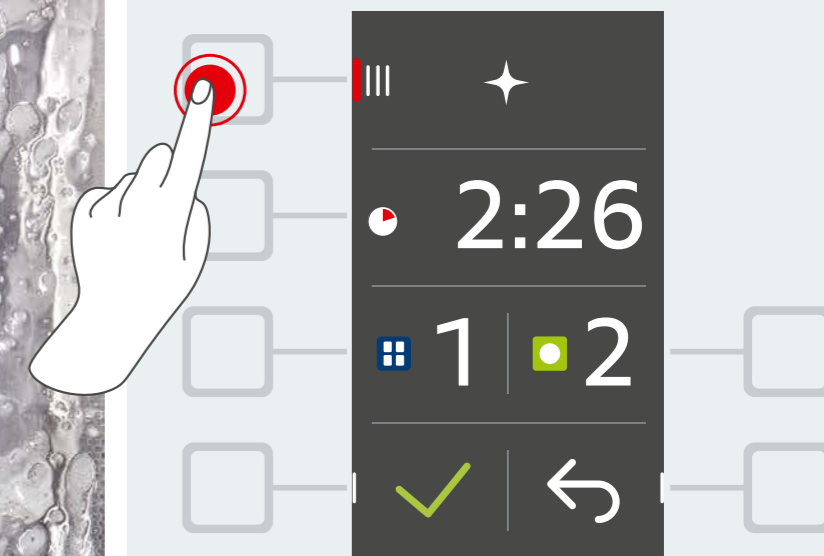
Kombinovaný režim

Výhody horké páry v kombinaci s horkým vzduchem: krátká doba vaření, nízké ztráty při pečení, intenzivní vůně či atraktivní zbarvení. Pro vynikající výsledky.

- ➔ Bez ztrát při vaření, bez vysoušení, a navíc kvalitně.

Vždycky zazáří.

Efektivní čištění



Nezáleží na tom, jak moc zařízení iCombi Classic pracovalo, automatické čištění zvládne jakékoli znečištění. Intenzivní, lehké nebo střední. S čisticími tabletami bez fosfátů. Ve dne i v noci. Nebo také v průběhu práce, a to dokonce bez tablet. S funkcí Care-System, který eliminuje potřebu nákladného změkčování vody a pravidelného odstraňování vodního kamene u generátoru páry. Čistotu udržíte snadno: všechny stupně čištění lze vybrat snadno a rychle pomocí displeje.



➔ Co je důležité:
Pracovat vždy a bez námahy s hygienicky čistým a dokonalým varným systémem.

rational-online.com/cz/cistení

Hospodárnost.

Můžete se na to podívat z jakéhokoli úhlu: čísla hovoří jasně.

Větší výkon s menší spotřebou, protože ušetříte velké množství běžných kuchyňských spotřebičů, a tedy i spoustu investičních nákladů. Protože snížíte spotřebu surovin, tuku a energie, takže mnoho zdrojů vůbec nebudete potřebovat. Protože produkce s ekologickým certifikátem, energeticky účinná logistika a čističe bez fosfátů garantují udržitelnost, a nebudete tak mít ani špatné svědomí.



Přesvědčte se sami.

Příklad je založen na restauraci s 200 jídel za den a dvěma zařízeními iCombi Classic 10-1/1 v akci. Srovnávací zařízení nemá funkci ClimaPlus.

➔ **Vyplatí se to**
Sečteno a podtrženo: extrémně krátká doba návratnosti investice, ale hlavně radost z odvedené práce.

rational-online.com/cz/invest

Váš zisk	Výpočet nákladů za měsíc	Váš zisk navíc za měsíc	Spočítejte si sami
Maso/ryby/drůbež			
Snížení ztráty při pečení surovin v průměru až o 25 procent*.	Náklady na suroviny 184.320 CZK Spotřeba zboží se zařízením iCombi Classic 138.240 CZK	= 46.080 CZK	
Energie			
Díky krátké době předehřívání a moderní technologii spotřebujete až o 70 % méně elektrické energie.	Spotřeba 6.300 kWh × 4,60 CZK za kWh Spotřeba se zařízením iCombi Classic 1.890 kWh × 4,60 CZK na kWh	= 20.286 CZK	
Tuk			
Použití tuku bude téměř zbytečné. Vaše náklady na nákup surovin a likvidaci se sníží až o 95 %.*	Spotřeba surovin 1.200 CZK Spotřeba surovin se zařízením iCombi Classic 60 CZK	= 1.140 CZK	
Pracovní doba			
Zisky dosažené přípravou předem, jednoduchým ovládáním a automatickým čištěním.	35 hodin méně × 120 CZK**	= 4.200 CZK	
ZměCZKování vody / odvápnování			
Díky automatickému čištění a odstraňování vodního kamene tyto náklady zcela odpadají.	Běžné náklady 1.440 CZK Náklady se zařízením iCombi Classic 0 CZK	= 1.440 CZK	
Vaše navýšení zisku za měsíc		= 73.146 CZK	
Vaše navýšení zisku za rok		= 877.752 CZK	

* Oproti běžné technice vaření.

** Smíšená kalkulace hodinové sazby pro pracovní sílu na vaření/čištění.

Udržitelnost.

Dobré pro životní prostředí,
ještě lepší pro peněženku.



Udržitelnost zachovává zdroje a šetří peníze: energeticky efektivní výroba a logistika, nová měřítká v oblasti úspory energie a likvidace vysloužilých zařízení jsou u společnosti RATIONAL samozřejmostí. A stejně samozřejmá je udržitelnost se zařízením iCombi Classic ve vaší kuchyni: v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči šetříte energii, suroviny a také nadbytečnou produkci. A navíc vaříte zdravěji.

- ➔ **Šetrné k životnímu prostředí**
Abyste mohli vařit zdravě
a udržet environmentální
rovnováhu hodnou svého jména.

rational-online.com/cz/green



Ověřená kvalita.

Zařízení iCombi Classic
obstojí ve zkoušce
času. Po dlouhá léta.

Běžný den v kuchyni je náročný. Proto jsou také konvektomaty RATIONAL robustní a pečlivě zpracované. Za to odpovídá na jedné straně výroba v Německu a na druhé straně princip „jedna osoba = jedno zařízení“. To znamená, že každý ve výrobě nese plnou odpovědnost za kvalitu svého vyrobeného konvektomatu. Jméno odpovědného technika naleznete na typovém štítku. Stejně tak jsme nároční i na naše dodavatele: vysoké standardy kvality, neustálé zlepšování stejně jako zajišťování spolehlivosti a dlouhověkosti produktů jsou v centru naší pozornosti. Není divu, že nejstarší konvektomat RATIONAL se používá již více než 40 let.

- ➔ **Na to se můžete spolehnout**
Vhodné pro každodenní použití, kvalitní,
s dlouhou životností – počítejte se
spolehlivým partnerem.

rational-online.com/cz/company



Technická specifikata.

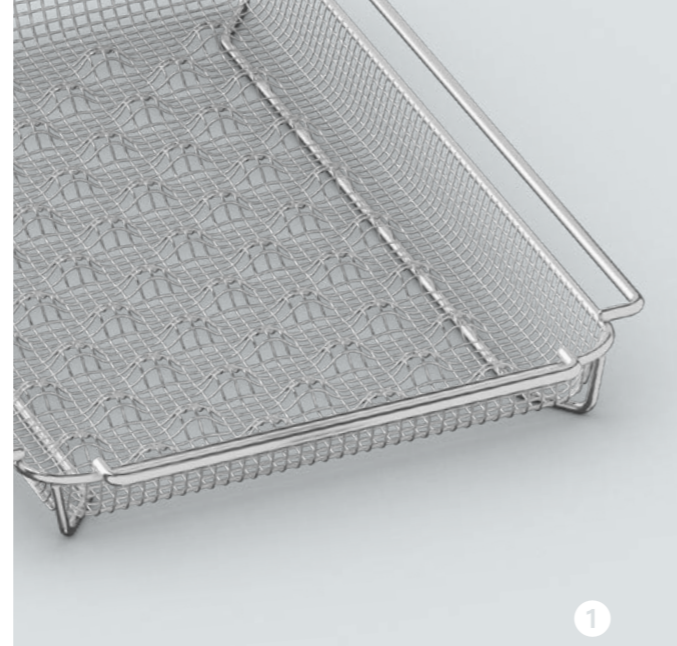
Nabízí vše. Až do nejmenšího detailu.



Kdo chce hodně dokázat, musí být také dobře technicky vybaven. Proto u zařízení iCombi Classic naleznete:

- 1 LED osvětlení varného prostoru,
- 2 monitorování zařízení a stahování dat HACCP pomocí technologie ConnectedCooking (pouze s volitelným rozhraním LAN nebo WiFi),
- 3 novou technologii těsnění u stojících zařízení,
- 4 integrovanou ruční sprchu,
- 5 generátor čerstvé páry,
- 6 dvojitě skleněné dveře s vrstvou odrážející teplo.

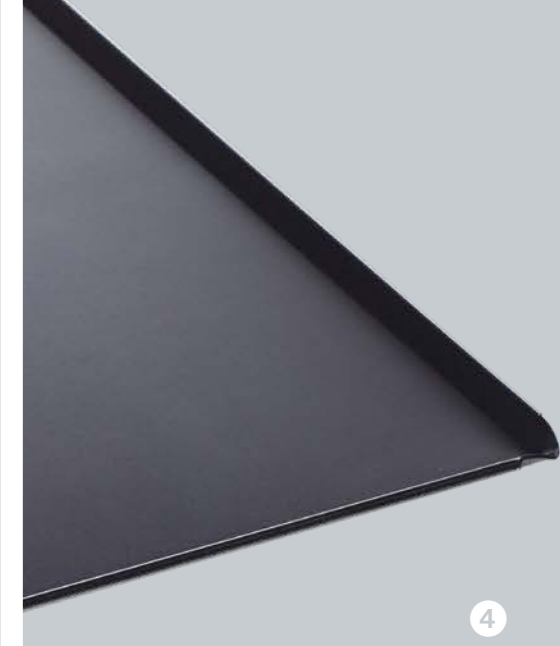
Navíc: LAN/WiFi (volitelně), integrovaný odkapávací plech, odstředivý zachytávač tuků



1



3



4



2



5



6

Příslušenství.

Ty správné ingredience
pro váš úspěch.

Víte, jak na to: zařízení iCombi Classic je zařízením, které vás podporuje na cestě k požadovanému výsledku. Společně se správným příslušenstvím. Od grilovací desky s vynikající tepelnou vodivostí přes výkonnou odvětrávací techniku až po podstavce a nosné skříňky. Bez ohledu na to, k čemu slouží různé doplňky, jedno mají společné: vydrží hodně a zvládnou mnohé. Každý den.

1 CombiFry 2 Granitem smaltovaná nádoba
3 Pánev na restování a pečení 4 Plechy
na smažení a pečení 5 Deska na grilování
a pizzu 6 Plech Multibaker

➤ Originální příslušenství RATIONAL

Sofistikované příslušenství,
díky kterému dosahujeme tak
působivých výsledků.

rational-online.com/cz/prislusenstvi

Zařízení iCombi Classic – přehled modelů.

Když práce volá, jsou k nezastavení.



Zařízení iCombi Classic je k dispozici v mnoha různých velikostech, koneckonců jeho výkon musí odpovídat vašim potřebám, nikoli naopak. 20 nebo 2 000 jídel? Front cooking? Velikost kuchyně? Elektřina nebo plyn? 6-1/1? 20-2/1? Který model se vám hodí?

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



iCombi Pro – Nový standard

Zařízení iCombi Pro je inteligentní, účinné a flexibilní. A přináší požadované výsledky. Zas a znovu. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje. Společně se zařízením iVario Pro je bezkonkurenční pro profesionální kuchyně.



Multifunkční pánev iVario Pro – zcela odlišná, ale stále RATIONAL.

Vaření, restování, smažení – multifunkční pánev iVario Pro, která pracuje s kontaktním teplem, je dokonalým doplňkem ke konvektomatu iCombi Pro. Inteligentní, komfortní, flexibilní. Prostě bezkonkurenční tým.

Zařízení 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	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Hloubka (včetně kliky dvířek)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Výška	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Přívod 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	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 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	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Výkon v režimu „páry“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plynové modely						
Hmotnost	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Přívod/připojení plynu	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
zemní plyn / zkvapalněný plyn G31 / zkvapalněný plyn G30*						
Max. tepelný příkon	13 kW / 13 kW / 13,5 kW	22 kW / 22 kW / 23 kW	28 kW / 28 kW / 29,5 kW	40 kW / 40 kW / 42 kW	42 kW / 42 kW / 44 kW	80 kW / 80 kW / 84 kW
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	13 kW / 13 kW / 13,5 kW	22 kW / 22 kW / 23 kW	28 kW / 28 kW / 29,5 kW	40 kW / 40 kW / 42 kW	42 kW / 42 kW / 44 kW	80 kW / 80 kW / 84 kW
Výkon v režimu „páry“	12 kW / 12 kW / 12,5 kW	20 kW / 20 kW / 21 kW	21 kW / 21 kW / 22 kW	40 kW / 40 kW / 42 kW	38 kW / 38 kW / 40 kW	51 kW / 51 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), zkvapalněný plyn G30 a G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
Elektrické provedení XS a 20-2/1: ENERGY STAR vyřadil tyto typy zařízení z certifikace.





„Po účasti na živém vaření RATIONAL live, jsme se rozhodli pořídit si varný systém RATIONAL.“

George Kailis, majitel a manažer TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr
TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr

ServicePlus:

Začátek úžasného partnerství.

Kvalitní servis pomáhá zařízením společnosti RATIONAL a vaší kuchyni dosáhnout absolutního úspěchu společně: od první konzultace, přes instalaci, spuštění, zaškolení obsluhy, po aktualizaci softwaru a ChefLine nebo zákaznickou linku – se společností RATIONAL máte vše. Nebo můžete pokračovat ve vzdělávání na Akademii RATIONAL. Zároveň můžete kdykoli kontaktovat některého z certifikovaných prodejců RATIONAL zařízení: ten se nejlépe vyzná ve varných systémech a najde ten pravý pro vaši kuchyni. A v případě nouzové situace je servis společnosti RATIONAL v dosahu po celém světě.

➔ ServicePlus

Vše s jediným cílem: abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systémů vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

rational-online.com/cz/ServicePlus

iCombi live.

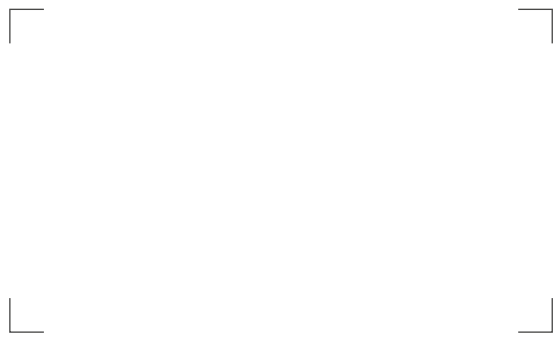
Nenechte si o tom pouze vyprávět, vyzkoušejte si to sami.

Dost bylo teorie, je čas na praxi, protože nic není přesvědčivější než vlastní zkušenost: zažijte konvektomaty společnosti RATIONAL v akci, nechte si předvést jejich funkce a vyzkoušejte, jak s nimi pracovat. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás. Máte dotazy nebo potřebujete informace o možnostech použití speciálně pro vás? Pak nám zavolejte nebo pošlete e-mail. Další informace, podrobnosti, videa a recenze zákazníků naleznete na adrese rational-online.com.

➔ Zaregistrujte se na:

Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

rational-online.com/cz/live



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

