

iCombi® Pro.

WOW efekt.



iCombi live



Konvektomat iCombi Pro. S integrovanou ku- chařskou odborností.

Hotový zázrak na méně než asi 1 m². Na maso, ryby, drůbež, zeleninu či pečivo. Vhodný na front cooking, přípravu à la carte i výrobu. Tento konvektomat toho zastane spoustu. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje. Protože se v něm skrývá zkušenost více než tisícovky kuchařů. Zkušenosti z více než 1 milionu vyrobených zařízení. Díky tomu je iCombi Pro inteligentní konvektomat s integrovanými odbornými znalostmi v oblasti vaření. A přináší uživateli úžasné výhody. Aby všichni kolem žasli.

Inteligentní kombinace horka a vlhkosti.

Horkovzdušná trouba a parní hrnec v jednom. A to vše ještě doplněno o integrovanou inteligenci vaření. Pro nové možnosti v profesionální přípravě pokrmů. iCombi Pro poskytuje spolehlivé požadované výsledky za všech okolností. A navíc šetří peníze, čas a energii. Pokrývá také 95 % všech běžných kuchařských aplikací a nahrazuje tak velké množství běžných varných spotřebičů.



Pára



Pára a pečení



Pečení



Více informací

Vaše výhody.

Fantastické výsledky.

Pro vaše zákazníky.

S naprostou spolehlivostí vždy dobré výsledky na talíři: Na to je iCombi Pro specialista. Odráží se to v lákavé barvě, pevnosti na skus, rovnoměrnosti v rámci celého objemu jídel i v zachování živin a vitamínů.

Snadná obsluha.

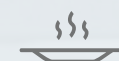
Pro každého.

S iCombi Pro dokáže pracovat každý. Díky velkému a přehlednému dotykovému displeji: intuitivně se zvolí ideální postup přípravy, vytvoří individuální nastavení displeje a zapojí zařízení do sítě. krátká doba zaškolení a jednoduché, bezpečné používání.

Šetrné.

Jako nové.

Alfou a omegou v kuchyni je hygiena. I v tomto ohledu je iCombi Pro spolehlivým partnerem. Během vaření zaznamenává data HACCP. Zajišťuje absolutní čistotu pomocí automatického čistícího systému.



Fantastické
výsledky.



Uživatelská
přívětivost.



Vysoké hygienické
standarty.



Efektivní práce.



Úspora času.



Vysoká jistota investice.

Vaše výhody.

Efektivní práce.

Pro váš tým.

iCombi Pro pracuje přes noc, připravuje různé pokrmy současně, dokáže mít hotovo ve stanovený čas a dokonce zná i energeticky úsporné pořadí přípravy. Díky této spolehlivosti procesů je možné mít náklady i kvalitu pod kontrolou.

Šetří čas.

Váš čas.

S konvektomatem iCombi Pro se dá ušetřit spousta času. Aby se v kuchyni nemuselo pracovat pod tlakem, ale efektivně, a mohly se podávat chutné pokrmy. Proto se snadno používá, je výkonný a má úžasné rychlé mezičištění.

Vaše investice.

Pro váš klid.

iCombi Pro toho moc nepotřebuje: náklady na energii, provoz, údržbu, změkčování vody a odstraňování vodního kamene jsou oproti běžné kuchyňské technologii výrazně nižší. V kombinaci s dlouhou životností se jedná o bezpečnou investici.



Monitorování a asistence.

Integrovaná kuchařská odbornost.

Tak tohle dokáže jen iCombi Pro: neomylně najde cestu k požadovanému výsledku vaření.

- › Vyberte požadovaný výsledek (např. zhnědnutí nebo vnitřní teplota pokrmu)
- › Rozpozná náplň a automaticky přizpůsobí proces vaření danému pokrmu
- › Reaguje na vnější vlivy, jako je otevření dvířek varné komory
- › Přizpůsobí se příslušným kuchařským zvyklostem
- › Ozve se jen tehdy, když je od vás vyžadována nějaká aktivita
- › Můžete kdykoli zasáhnout nebo přepnout z jednoduché na kombinovanou přípravu pokrmů

Výhody
pro vás:

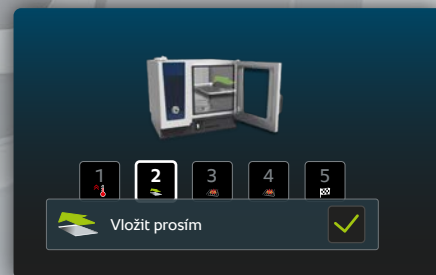


iCookingSuite 

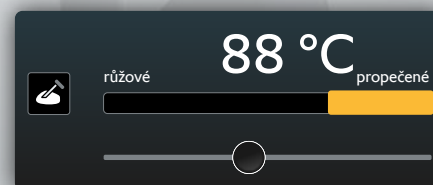
RATIONAL
iCombi Pro



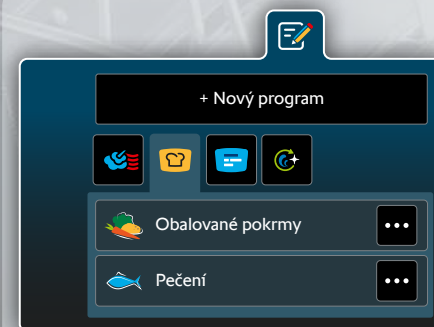
09:41 | 24.03.2020



Inteligentní ovládání a interaktivní komunikace díky inteligenci vaření v iCombi Pro. Přizpůsobuje proces vaření individuálně danému pokrmu i kuchařským zvyklostem a zavolá obsluhu pouze tehdy, je-li vyžadován nějaký aktivní zásah.



Integrovaný snímač vnitřní teploty pokrmu detekuje velikost a množství produktu pomocí svých šesti měřicích bodů. Zajistí se tak přesné dosažení zvolené teploty jádra i požadovaný výsledek. A příště se daný pokrm připraví úplně stejným způsobem.

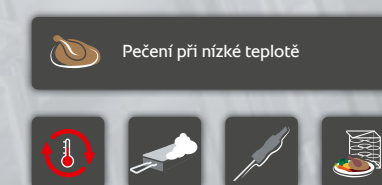


Předinstalované, uživatelsky specifické nebo manuální procesy vaření: funkce programu nabízejí řadu možností, jak ještě více usnadnit jednotlivé pracovní postupy.

Monitorování a asistence.

Váš inteligentní pomocník v každodenním životě v kuchyni.

Intuitivní ovládání, které nastavuje standardy: dosáhnete cíle snadno a rychle. S velkým, přehledným dotykovým displejem s výstižnými symboly. S otočným kolečkem s funkcí „stisknout“. Pro optimální podporu při každodenním používání.



Vaření při nízkých teplotách. Udržování teploty Uzení*, Pasterizace*, funkce Finishing. Tyto varné procesy a možnosti lze vybírat podle vašich potřeb. Uspodňuje manipulaci. Zaručuje kvalitu jídel.

*Nutné příslušenství



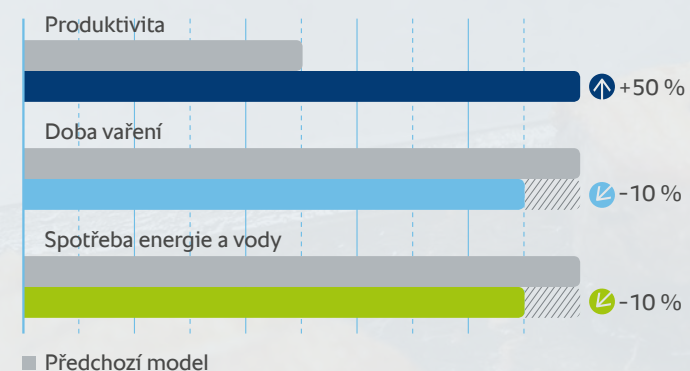
S ConnectedCooking, digitální správou kuchyně, můžete vytvářet a distribuovat varné programy, aktualizovat software zařízení, dokumentovat data HACCP a přistupovat k varnému systému na dálku.

Precizní klima varné komory.

Výkon přispívá k dobré chuti.

Rovnoměrné výsledky na každém zásuvu, v celé varné komoře.

- › Kombinace horka a vlhkosti se upravuje automaticky
- › Výkonný generátor čerstvé páry pro vynikající kvalitu i u citlivých pokrmů
- › Výkonný ventilátor
- › Maximální teplota varné komory 300 °C
- › Enormní výkon odvlhčování
- › Optimální geometrie varné komory



Výhody pro vás:



iDensityControl



Generátor čerstvé páry.

Pro tu nejlepší kvalitu pokrmů.

Jasně pravidlo: čím lepší pára, tím lepší jídlo.

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

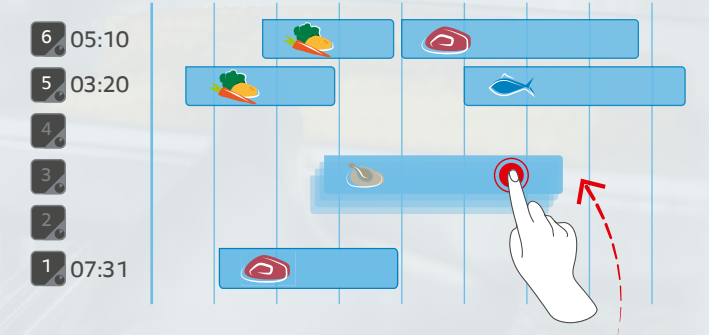


Flexibilní plánování.

Hotovo ve stejnou dobu a včas.

Ušetřete si logistické trable a nechte to na iCombi Pro.

- › Současná příprava různých produktů
- › Upraví dobu vaření podle množství náplně a počtu otevírání dvířek
- › Ozve se, když je zapotřebí vložit nebo vyložit pokrmy
- › S funkcí plánování: optimalizace času nebo energie, efektivní sled jídel nebo předem specifikovaná doba výroby
- › A co je ještě jednodušší: Vytváření nákupních košíků a plánování s ConnectedCooking



Výhody
pro vás:



iProductionManager 



Čištění a odvěpňování.

Odpověď na každé znečištění.

- › Automatické čištění a odvěpňování
- › Rozpozná, zda se jedná o silné, střední nebo mírné znečištění
- › Navrhne ideální čištění z 9 programů
- › Ultrarychlé čištění za cca 12 minut:
- › Volitelné pro vybraná stolní zařízení: iCareSystem AutoDose, jediný autonomní čisticí systém s bezpečně integrovanou zásobou pevných chemikálií



Více o
iCareSystem AutoDose



Výhody
pro vás:



iCareSystem⁺



Individualizace.

Protože každý
pracuje jinak.

Každá kuchyně má své vlastní koncepty,
a přesto si vždy vystačí s iCombi Pro.

- › Programování: vytvoření individuálních programů vaření
- › MyDisplay: Jídlo, nákupní vozíky a programy na displeji v podobě obrázku nebo ikony
- › Konfigurace přímo na zařízení
- › ConnectedCooking: digitální zařízení, správa receptur a hygieny
- › Více než 50 jazyků zařízení



Výhody pro vás:



Hospodárnost.

Spotřeba energie klesá, kvalita stoupá.

Zařízení iCombi Pro je inteligentní nejen pokud jde o vaření, ale také pokud jde o úsporu peněz.

- › Spotřebuje o 18 % méně energie*
- › Zaznamenávejte, kontrolujte a snižujte spotřebu energie pomocí digitálního zobrazení spotřeby energie
- › Prohlédněte si potenciál úspor na řídicím panelu v ConnectedCooking
- › Nejnovější stav Energy Star-Standard (leden 2023)



Vaše výhody:



* V porovnání s konvektomaty před rokem 2016.

Pojďme si spolu trochu započítat.

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	Výpočet nákladů za měsíc	Váš zisk navíc za měsíc	Spočítejte si to sami
Maso/ryby/drůbež			
V průměru o 25 %* nižší náklady na suroviny díky přesné regulaci a funkci iCookingSuite.	Spotřeba surovin 246.668 CZK Náklady na suroviny s iCombi Pro 185.001 CZK	= 61.667 CZK	
Energie			
Jedinečný varný výkon, iProductionManager a nejmodernější řídicí technologie zajistí úsporu energie až o 70 %*.	Spotřeba 6.300 kWh × 6,10 CZK na kWh Spotřeba s iCombi Pro 1.890 kWh × 6,10 CZK na kWh	= 26.901 CZK	
Tuk			
Tuk je při přípravě pokrmů téměř zbytečný. Náklady na nákup a likvidaci tuků se sníží o 95 %*.	Spotřeba surovin 1.606 CZK Náklady na suroviny s iCombi Pro 80 CZK	= 1.526 CZK	
Provozní doba			
iProductionManager zkracuje dobu výroby až o 60 %*. Odpadnutí rutinních činností díky iCookingSuite.	60 hodin méně × 200 CZK	= 12.000 CZK	
Změkčování vody / odstraňování vodního kamene			
S funkcí iCareSystem tyto náklady zcela odpadají.	Běžné náklady 1.927 CZK Náklady s iCombi Pro 0 CZK	= 1.927 CZK	
Vaše navýšení zisku za měsíc		= 104.021 CZK	
Vaše navýšení zisku za rok		= 1.248.252 CZK	

Průměrná restaurace s 200 jídel za den se dvěma konvektomaty iCombi Pro 10-1/1.
* V porovnání s běžnou varnou technologií.

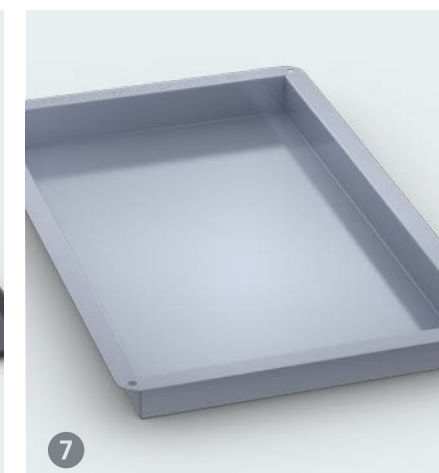
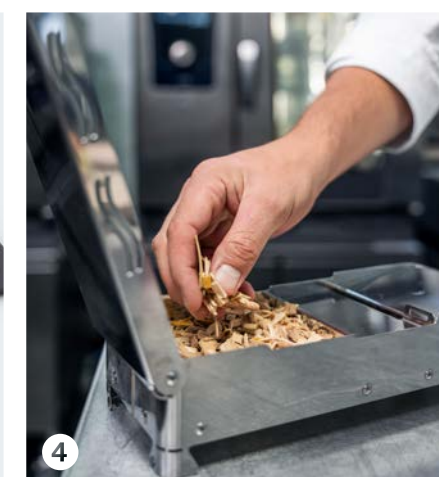


Příslušenství.

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
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Dva varné systémy, jednoduše spolu kombinovatelné. Pro větší flexibilitu.



- ❸ Grilovací rošt s křížovým a proužkovým vzorem
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Plech na smažení a pečení
- ❼ Granitem smaltované nádoby
- ❽ Sada na sous-vide a pasterizaci
- ❾ Deska na grilování a pizzu
- ❿ Fritovací koš CombiFry



Více informací



Kvalita a udržitelnost.

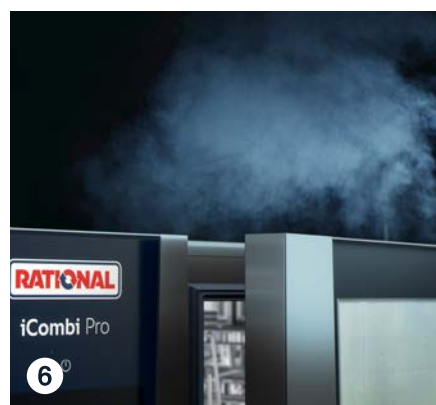
Z respektu k lidem
i přírodě.

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 specifikata.

Mysleli jsme na všechno.



- ❶ Osvětlení LED se signalizací pro zásuvné rošty
- ❷ Šestibodový snímač vnitřní teploty pokrmu
- ❸ Vestavěná ruční sprcha s bodovým a nebo sprchovým proudem vody
- ❹ Dynamická cirkulace vzduchu
- ❺ Dvířka varné komory s trojitým sklem
- ❻ Generátor čerstvé páry

IP X5



WiFi

Servis společnosti RATIONAL.

Pro dobrou spolupráci.

Servis RATIONAL po zakoupení. Abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systém vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

- › Instalace certifikovanými servisními partnery.
- › Osobní úvodní zaškolení
- › Bezplatné aktualizace softwaru
- › ChefLine, bezplatná horká linka RATIONAL
- › Školicí centrum Academy RATIONAL

Přehled modelů.

Který z nich je pro vás ten pravý?

iCombi Pro je k dispozici v mnoha různých velikostech, protože přece jeho výkon musí 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 naleznete na adrese: 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
Elektrické a plynové provedení							
Kapacita	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
Počet jídel za den	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Podélný zásuvný rošt (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
Šířka	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Hloubka (včetně klíky dvířek)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Výška (včetně odvětrávací trubky)	567 (594) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.807 (1.872) mm	1.807 (1.872) mm
Přípojka vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů
Modely na elektřinu							
Hmotnost	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Příkon	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Pojistky	3 × 10 A	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	3NAC400 V 50/60Hz
Výkon v režimu „Horký vzduch“	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Výkon v režimu „Pára“	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Plynové modely							
Hmotnost		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 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	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Výkon v režimu „Horký vzduch“		13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Výkon v režimu „Pára“		12,0 kW/12,0 kW	20,0 kW/20,0 kW	21,0 kW/21,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	38,0 kW/38,0 kW	51,0 kW/51,0 kW

Kybernetická bezpečnost byla ověřena podle normy EN 18031-1.

* 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).
iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) mají certifikaci NSF, která je patrná v 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. A budete žasnout. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás.



Přihlásit se

+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

