

iCombi® Pro.

The WOW Effect.



iCombi live



iCombi Pro. Ολοκληρωμένη μαγειρική τεχνογνωσία.

Η θετική επίδραση του WOW Effect σε λιγότερο από 1 m²: Για κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά και αρτοσκευάσματα. Για ανοιχτή κουζίνα, à la carte και μαζική παραγωγή, αυτό το combi-steamer τα κάνει όλα, ανεξάρτητα από το ποιος το χειρίζεται, γιατί κρύβει μέσα του εμπειρία 1.000 μαγείρων και τεχνογνωσία κατασκευής άνω του 1 εκατομμυρίου συσκευών. Όλα αυτά κάνουν το iCombi Pro την εξυπνότερη συσκευή Combi-Steamer με ολοκληρωμένη μαγειρική τεχνογνωσία που προσφέρει στον χρήστη εκπληκτικά πλεονεκτήματα. Εν συντομία: η θετική επίδραση του WOW Effect.

Έξυπνος συνδυασμός θερμού αέρα και ατμού. Φούρνος μαγειρέματος με θερμό αέρα και ατμό, σε μία συσκευή. Ενισχυμένο με ολοκληρωμένη μαγειρική νοημοσύνη, που σας δίνει πολλές νέες δυνατότητες στην επαγγελματική προετοιμασία γευμάτων. Με το iCombi Pro θα έχετε εγγυημένα, κάθε φορά, τα επιθυμητά αποτελέσματα, ενώ παράλληλα θα σας εξοικονομεί χρήματα, χρόνο και ενέργεια. Καλύπτει το 95% των συνηθισμένων μαγειρικών εφαρμογών και αντικαθιστά πολλές συμβατικές συσκευές μαγειρέματος.



Ατμός



Θερμός αέρας &
ατμός



Θερμός
αέρας



Περισσότερες
πληροφορίες

Τα πλεονεκτήματά σας.

Εξαιρετικά αποτελέσματα.

Για τους πελάτες σας.

Για άριστα και αξιόπιστα αποτελέσματα στα πιάτα σας, το iCombi Pro είναι ο ειδικός. Θα το καταλάβετε από το λαχταριστό χρώμα, την τραγανή υφή, την ομοιομορφία ψησίματος και την διατήρηση των θεπτικών συστατικών και βιταμινών.

Εύκολος χειρισμός.

Για όλους.

Όλοι μπορούν να εργαστούν με το iCombi Pro. Από την μεγάλη, ευδιάκριτη οθόνη αφής προσφέρει: διαισθητική επιλογή της ιδανικής ροής μαγειρέματος, προσαρμογή οθόνης με εξατομικευμένες ρυθμίσεις, σύνδεση συσκευής στο διαδίκτυο. Αποτέλεσμα: σύντομος χρόνος εκμάθησης, εύκολος και ασφαλής χειρισμός.

Καθαρό.

Σαν καινούριο.

Το Α και το Ω στην κουζίνα: Η υγιεινή. Και εδώ, το iCombi Pro αποδεικνύεται αξιόπιστος συνεργάτης. Καταγράφει τα δεδομένα HACCP κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. Φροντίζει για απόλυτη καθαριότητα με το αυτόματο σύστημα καθαρισμού.



Εξαιρετικά
αποτελέσματα.



Φιλικό στο
χρήστη.



Υψηλά πρότυπα
υγιεινής.



Αποδοτικές
διαδικασίες.



Εξοικονόμηση
χρόνου.



Κορυφαία ασφάλεια
επένδυσης.

Τα πλεονεκτήματά σας.

Αποδοτικές διαδικασίες.

Για την ομάδα σας.

Ένα iCombi Pro εργάζεται κατά τη διάρκεια της νύχτας, προετοιμάζει ταυτόχρονα διαφορετικά γεύματα, μπορεί να ολοκληρώσει τις παρασκευές σε μια προκαθορισμένη χρονική στιγμή και γνωρίζει τη σειρά προετοιμασίας που εξοικονομεί ενέργεια. Αυτός ο προγραμματισμός, επιτρέπει τον έλεγχο του κόστους και της ποιότητας.

Εξοικονομεί χρόνο.

Τον δικό σας χρόνο.

Με το iCombi Pro μπορείτε να εξοικονομήσετε πολύ χρόνο. Για να εξασφαλίσετε ηρεμία στην κουζίνα, για να εργάζεστε πιο αποδοτικά και για να σερβίρετε νόστιμα γεύματα. Γι' αυτό το λόγο, έχουμε κάνει το iCombi Pro αποδοτικό, εύκολο στον χειρισμό, με δυνατότητα γρήγορου ενδιάμεσου καθαρισμού.

Η επένδυσή σας.

Για να μπορείτε να είσαστε ήσυχτοι.

Ένα iCombi Pro δεν χρειάζεται πολλά: Το κόστος για την ενέργεια, τη λειτουργία, τη συντήρηση, την αποσκλήρυνση και την αφαλάτωση νερού είναι αισθητά χαμηλότερο σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας. Σε συνδυασμό με τη μεγάλη διάρκεια ζωής, αποτελεί μια ασφαλή επένδυση.



Επιτήρηση και υποστήριξη. Η ενσωματωμένη μαγειρική τεχνογνωσία.

Αυτό μπορεί να το κάνει μόνον ένα iCombi Pro:
να υπολογίζει την ιδανική ροή προς το
επιθυμητό μαγειρικό αποτέλεσμα.

- › Επιλέξτε το επιθυμητό αποτέλεσμα
(π. χ. ρόδισμα ή θερμοκρασία πυρήνα)
- › Αναγνωρίζει τη φόρτωση και προσαρμόζει
τη διαδικασία μαγειρέματος αυτόματα στα
τρόφιμα
- › Αποκρίνεται σε εξωτερικές επιδράσεις
όπως το άνοιγμα της πόρτας θαλάμου
μαγειρέματος
- › Προσαρμόζεται στις μαγειρικές συνήθειες
του χειριστή
- › Σας ειδοποιεί μόνον όταν χρειαστεί να
επέμβετε
- › Μπορείτε να επεμβέnete οποιαδήποτε στιγμή,
π.χ. να προσαρμόσετε την ροή λειτουργιών
για μεμονωμένα ή μικτά φορτία.

Τα πλεονεκτήματά σας:

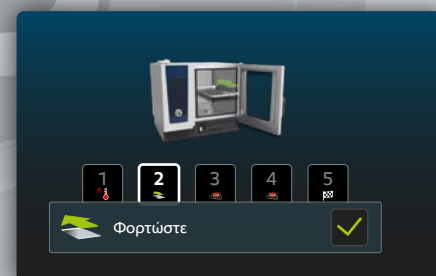


iCookingSuite 

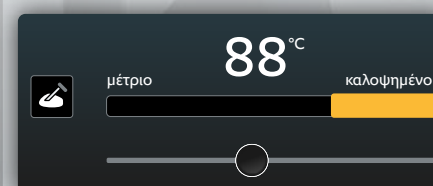
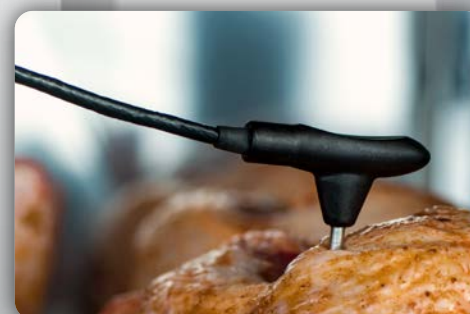
Επιτήρηση και υποστήριξη.

Ο έξυπνος βοηθός σας στην καθημερινότητα της κουζίνας.

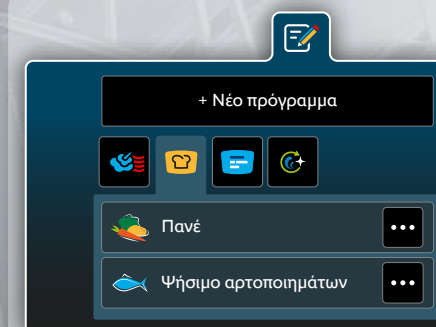
Ευκολία χειρισμού που αποτελεί πρότυπο: ποιοτικά αποτελέσματα, γρήγορα και εύκολα. Μεγάλη, ευδιάκριτη οθόνη αφής με επεξηγηματικά σύμβολα. Περιστροφικός διακόπτης με λειτουργία «πίεσης» (push). Αριστη υποστήριξη στην καθημερινή χρήση.



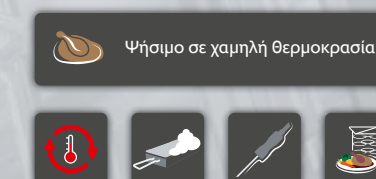
Έξυπνη ρύθμιση και διαδραστική επικοινωνία χάρη στη μαγειρική ευφυΐα του iCombi Pro. Προσαρμόζει τη μαγειρική διαδικασία ανάλογα με τα τρόφιμα, αναγνωρίζει τις μαγειρικές συνήθειες και ειδοποιεί μόλις χρειαστεί κάποια επέμβαση.



Ο ενσωματωμένος αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα με τα έξι σημεία μέτρησης αναγνωρίζει το μέγεθος και την ποσότητα του προϊόντος. Μ' αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται με ακρίβεια η επιλεγμένη θερμοκρασία πυρήνα και διασφαλίζεται το επιθυμητό αποτέλεσμα. Την επόμενη φορά, η παρασκευή του πιάτου, θα γίνει με τον ίδιο ακριβώς τρόπο.



Προεγκατεστημένες χειροκίνητες ή προσαρμοσμένες διαδικασίες μαγειρέματος – η λειτουργία προγραμματισμού προσφέρει πληθώρα επιλογών για εξατομίκευση των μαγειρικών διαδικασιών.



Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία. Διατήρηση. Κάπνισμα*. Παστερίωση*. Finishing. Μπορείτε να επιλέξετε αυτές τις διαδικασίες μαγειρέματος και τις επιλογές ανάλογα με τις ανάγκες σας. Απλοποιεί τον χειρισμό και διασφαλίζει την ποιότητα γευμάτων.

*Απαιτείται αξεσουάρ



Με το ConnectedCooking, την ψηφιακή λύση για την διαχείριση της κουζίνας, μπορείτε να δημιουργείτε και να μοιράζεστε μαγειρικά προγράμματα, να κάνετε ενημερώσεις στο λογισμικό της συσκευής σας, να τεκμηριώνετε τα δεδομένα HACCP και να έχετε πρόσβαση στο σύστημα μαγειρέματος από απομακρυσμένο σημείο.

Ιδανικό κλίμα στον
Θάλαμο μαγειρέματος.

Η απόδοση
επηρεάζει τη γεύση.

Ομοιόμορφα αποτελέσματα σε όλη την καμπίνα
μαγειρέματος, από το πρώτο έως το τελευταίο ράφι.

- › Ο συνδυασμός θερμότητας και υγρασίας
προσαρμόζεται αυτόματα
- › Η ισχυρή ατμογεννήτρια εξασφαλίζει την
εξαιρετική ποιότητα των πιάτων, ακόμα και με
ευαίσθητα τρόφιμα
- › Δυνατοί ανεμιστήρες
- › Μέγιστη θερμοκρασία θαλάμου
μαγειρέματος 300 °C
- › Πολύ υψηλή απόδοση αφύγρανσης
- › Βέλτιστη γεωμετρία θαλάμου μαγειρέματος



Τα πλεονεκτήματά σας:



iDensityControl 



Γεννήτρια ατμού.

Για την καλύτερη δυνατή ποιότητα γευμάτων.

Κανόνας: Όσο καλύτερος είναι ο ατμός τόσο καλύτερο γίνεται το φαγητό.

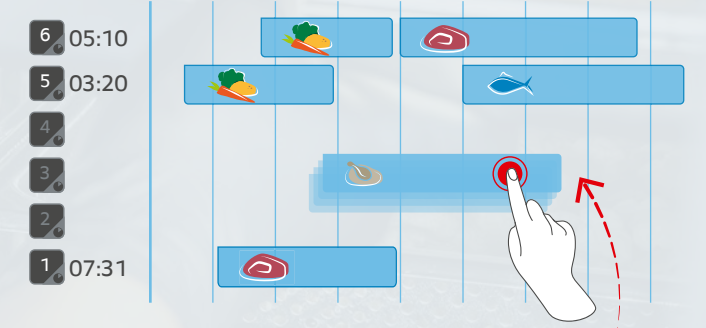
- › 100% υγιεινός, καθαρός ατμός
- › Μέγιστος κορεσμός ατμού ακόμα και σε θερμοκρασίες κάτω των 100 °C
- › Αυτόματη αφαλάτωση
- › Έντονο χρώμα και γεύση στα τρόφιμα
- › Χωρίς σωματίδια ρύπων στα τρόφιμα



Ευέλικτος προγραμματισμός. Έγκαιρη και ταυτόχρονη ολοκλήρωση.

Απαλλαγείτε από την διαρκή ανάγκη για παρακολούθηση, εμπιστευθείτε το iCombi Pro.

- › Ταυτόχρονη προετοιμασία διαφορετικών προϊόντων
- › Προσαρμογή των χρόνων μαγειρέματος ανάλογα με την ποσότητα των φαγητών και τα ανοίγματα της πόρτας
- › Ειδοποιήσεις όταν χρειαστεί να βάλετε ή να βγάλετε το φαγητό
- › Λειτουργία προγραμματισμού για: εξοικονόμηση χρόνου & ενέργειας, αποδοτική σειρά παραγωγής γευμάτων ή προκαθορισμένου χρόνου παραγωγής
- › Ακόμα πιο απλά: δημιουργία "καλαθιών"/ ομάδων προϊόντων και προγραμματισμός με το ConnectedCooking



Τα πλεονεκτήματά σας:



iProductionManager 



Καθαρισμός και αφαλάτωση.

Μία απάντηση
σε κάθε είδος
βρωμίας.

- > Αυτόματος καθαρισμός και αφαλάτωση
- > Αναγνωρίζει εάν η συσκευή είναι πολύ, μέτρια ή λίγο λερωμένη
- > Προτείνει τον ιδανικό καθαρισμό μέσα από 9 προγράμματα
- > Πολύ γρήγορος ενδιάμεσος καθαρισμός σε 12 λεπτά περίπου
- > Προαιρετικά για επιλεγμένες επιτραπέζιες συσκευές: iCareSystem AutoDose, το μοναδικό αυτόνομο σύστημα καθαρισμού, με ασφαλή, ενσωματωμένη παροχή χημικών στερεών καθαριστικών



Περισσότερα για
το iCareSystem AutoDose



Τα πλεονεκτήματά σας:



iCareSystem⁺



Εξατομίκευση.

Επειδή ο καθένας
εργάζεται
διαφορετικά.

Κάθε κουζίνα έχει τον δικό της τρόπο λειτουργίας, κι όμως, το iCombi Pro μπορεί να καλύψει τις ανάγκες σε όλες.

- › Προγραμματισμός: δημιουργία προσωπικών προγραμμάτων μαγειρέματος
- › MyDisplay: Προβολή στην οθόνη ως εικόνα ή εικονίδιο, γευμάτων, καλαθιών προϊόντων και εξουσιοδοτήσεων.
- › Διαμόρφωση ρυθμίσεων απευθείας στο σύστημα μαγειρέματος
- › ConnectedCooking: ψηφιακή διαχείριση συσκευών, συνταγών και υγιεινής
- › Πάνω από 50 γλώσσες συστήματος



Τα πλεονεκτήματά σας:



Οικονομία.

Χαμηλότερη ενέργεια, υψηλότερη ποιότητα.

Το iCombi Pro δεν είναι έξυπνο μόνο στο μαγείρεμα, αλλά και στην οικονομία.

- › Τα καταφέρνει με 18% λιγότερη ενέργεια*
- › Καταγραφή, έλεγχος και μείωση της κατανάλωσης ενέργειας με την ψηφιακή ένδειξη ενεργειακής κατανάλωσης
- › Ένδειξη δυνατοτήτων εξοικονόμησης στο Dashboard του ConnectedCooking
- › Νεότερο πρότυπο Energy Star (Iav. 2023)



Το πλεονέκτημά σας:



* Σε σύγκριση με τους φούρνους ατμού Combi πριν το 2016.

Ας το υπολογίσουμε μαζί.

Προϋποθέσεις για μια επιτυχημένη κουζίνα:
Πρέπει να είναι επικερδής. Επομένως, το iCombi Pro επιτυγχάνει:

- › Να είναι ανά πάσα στιγμή σε ετοιμότητα για χρήση.
- › Να αντικαθιστά πολλές συσκευές κουζίνας
- › Να καθιστά περιττές τις πρόσθετες επενδύσεις
- › Να εξοικονομεί, χώρο, χρόνο εργασίας, πρώτες ύλες ρεύμα και νερό
- › Να έχει εξαιρετικά σύντομο χρόνο απόσβεσης

Χρόνος απόσβεσης
κάτω από 1 έτος

Το κέρδος σας	Στοιχεία υπολογισμού ανά μήνα	Επιπλέον κέρδος ανά μήνα	Υπολογίστε μόνοι σας
Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά			
25%* λιγότερες πρώτες ύλες κατά μέσο όρο, χάρη στον ακριβή έλεγχο και στο iCookingSuite.	Αξία προϊόντων 7.680 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Pro 5.760 €	 = 1.920 €	
Ενέργεια			
Η μοναδική απόδοση στο μαγείρεμα, το iProductionManager και η προηγμένη τεχνολογία ελέγχου, διασφαλίζουν ότι καταναλώνετε έως και 70% λιγότερη ενέργεια.	Κατανάλωση 6.300 kWh × 0,25 € ανά kWh Κατανάλωση με το iCombi Pro 1.890 kWh × 0,25 € ανά kWh	 = 1.103 €	
Λίπος			
Το λίπος είναι σχεδόν περιττό για το μαγείρεμα. Το κόστος για αγορά και απαλλαγή λιπών μειώνεται έως και 95%.	Αξία προϊόντων 50 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Pro 3 €	 = 47 €	
Ώρες εργασίας			
Το iProductionManager μειώνει τον χρόνο παραγωγής έως και 60%*. Αποφυγή εργασιών ρουτίνας χάρη στο iCookingSuite.	60 ώρες λιγότερες × 25 €	 = 1.500 €	
Αποσκλήρυνση νερού/αφαλάτωση			
Με το iCareSystem, αυτή η δαπάνη παύει να υφίσταται.	Συμβατικό κόστος 60 € Κόστος με το iCombi Pro 0 €	 = 60 €	
Επιπλέον κέρδος ανά μήνα		= 4.630 €	
Επιπλέον ετήσιο κέρδος		= 55.560 €	

Μέσο εστιατόριο με 200 κουβέρ την ημέρα με δύο iCombi Pro 10-1/1.

* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας

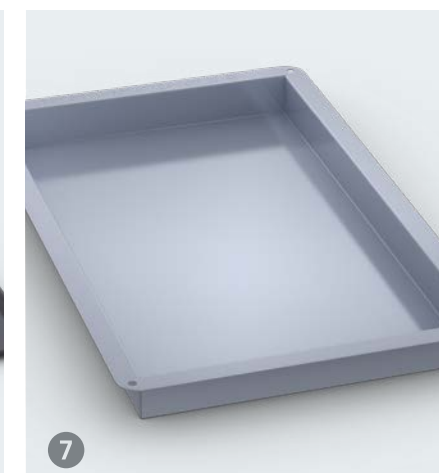
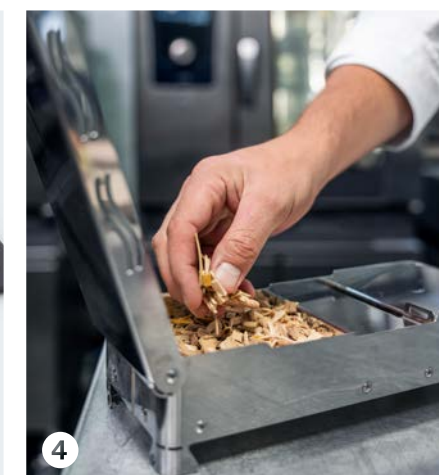


Αξεσουάρ.

Για να πετυχαίνετε αυτό που θέλετε.

Πρέπει να είναι στιβαρά, να αντέχουν στις καθημερινές προκλήσεις και να είναι κατάλληλα για σκληρή χρήση στην επαγγελματική κουζίνα. Όπως ακριβώς τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL. Εγγυώνται άριστα αποτελέσματα.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Απορροφά τον ατμό και τα λίπη
 - › Μειώνει τους ανεπιθύμητους ατμούς
- ❷ Κιτ Combi-Duo
 - Δύο συσκευές, συνδυασμένες ή μία επάνω στην άλλη. Για μεγαλύτερη ευελιξία.



- ❸ Σταυρωτή και ραβδωτή σχάρα γκριλ
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Λαμαρίνα ψησίματος
- ❼ Δοχεία εμαγιέ γρανίτη
- ❽ Κιτ sous vide και παστερίωσης
- ❾ Ταψί γκριλ και πίτσας
- ❿ Καλάθι τηγανίσματος CombiFry



Περισσότερες πληροφορίες



Ποιότητα και βιωσιμότητα. Σεβασμός στον άνθρωπο και τη φύση.

Οι λύσεις που προσφέρει η RATIONAL και οι πολιτικές της, συνάδουν με την παγκόσμια ευημερία και ένα μέλλον εξοικονόμησης πόρων, φιλικό για το κλίμα. Αυτό σημαίνει:

- › Κύκλος ζωής μεγάλης διάρκειας χάρη στην προσεγμένη κατασκευή και τις υψηλές προδιαγραφές ποιότητας
- › Δημιουργία μαγειρικών συσκευών με χαμηλότερη κατανάλωση νερού και ενέργειας
- › Υψηλής ποιότητας συσκευές που απαιτούν λιγότερες επισκευές, εργασίες συντήρησης και σέρβις
- › Μεγάλο ποσοστό χρήσης ανακυκλώσιμων υλικών
- › Ψηφιοποιημένες, εργονομικές λύσεις για μεγαλύτερη ευημερία των χρηστών

Τεχνικές λεπτομέρειες.
Σκεφτήκαμε τα πάντα.



IP X5

Υπηρεσίες RATIONAL.
Για εξαιρετική
συνεργασία.

Υπηρεσίες RATIONAL μετά την αγορά. Για να μπορείτε να χαίρεστε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

- › Εγκατάσταση από πιστοποιημένο τεχνικό συνεργάτη
- › Προσωπική αρχική εκπαίδευση
- › Δωρεάν αναβαθμίσεις λογισμικού
- › ChefLine, η τηλεφωνική γραμμή υποστήριξης RATIONAL χωρίς χρέωση
- › Academy RATIONAL

Επισκόπηση μοντέλων.

Ποιο μοντέλο σας ταιριάζει;

Το iCombi Pro διατίθεται σε πολλά μεγέθη, έτσι ώστε να μπορείτε να βρείτε αυτό που ταιριάζει στις δικές σας ανάγκες. 20 γεύματα ή 2.000; Frontcooking; Μέγεθος κουζίνας; Ηλεκτρικό; Αερίου; Ποιο μοντέλο ταιριάζει στην κουζίνα σας;

Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού και τα αξεσουάρ στο 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
Ηλεκτρικό και Αερίου							
Χωρητικότητα	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
Αριθμός γευμάτων ανά ημέρα	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Φόρτωση κατά μήκος (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
Πλάτος	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	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
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	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
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Πίεση νερού	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
Ηλεκτρικό							
Βάρος	64 κιλά	101 κιλά	130 κιλά	135 κιλά	173 κιλά	254 κιλά	325 κιλά
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Ασφάλεια	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Ηλεκτρική σύνδεση	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
Απόδοση θερμού αέρα	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Απόδοση ατμού	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Αερίου							
Βάρος		115 κιλά	150 κιλά	151 κιλά	192 κιλά	273 κιλά	358 κιλά
Συνδεδεμένο ηλεκτρικό φορτίο		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Ασφάλεια		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Ηλεκτρική σύνδεση		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Σύνδεση αερίου		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Φυσικό αέριο/LPG G31/LPG G30*							
Μέγ. ονομαστικό θερμικό φορτίο		13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/ 22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Απόδοση θερμού αέρα		13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Απόδοση ατμού		12,0 kW/12,0 kW/ 12,5 kW	20,0 kW/20,0 kW/ 21,0 kW	21,0 kW/21,0 kW/ 22,0 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	38,0 kW/38,0 kW/ 40,0 kW	51,0 kW/51,0 kW/ 53,5 kW

* Για την ορθή λειτουργία, θα πρέπει να διασφαλιστεί η κατάλληλη πίεση σύνδεσης:
Φυσικό αέριο H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Φυσικό αέριο L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Υγρό αέριο G30 και G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
Το Combi Pro (LM100) και το iCombi Classic (LM200) είναι πιστοποιημένα από τον NSF και συμπεριλαμβάνονται στην λίστα του.

iCombi live.

Μαγειρέψτε με τους ειδικούς μας.

Τίποτε δεν είναι πιο πειστικό από την ίδια την εμπειρία: Γνωρίστε από κοντά τα μαγειρικά συστήματα RATIONAL, δείτε την λειτουργία και τις δυνατότητές τους και δοκιμάστε τα για να δείτε τις λύσεις που σας προσφέρουν. Βιώστε τη θετική επίδραση του WOW Effect. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και κοντά στην περιοχή σας.



Εγγραφείτε τώρα:

+30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com

RATIONAL International AG

Λεωφόρος Μεσογείων 340

T.K.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

info-greece@rational-online.com

rational-online.com

