

iCombi® Classic.

Produktivan. Robustan.
Pouzdan.



iCombi Classic. Za obučenog kuvara.

iCombi Classic se odlično prilagođava. I za iskusnog kuvara brzo postaje neophodan pomagač. Zato što je robustan, moćan, snažan i efikasan. U njemu možete da pečete, grilujete, roštiljate, dinstate, kuvate na pari i pečete pekarske proizvode. I ubedljiv je zahvaljujući svojim funkcijama koje garantuju visok kvalitet termičke obrade. Sve to na manje od oko 1m². To znači da je prilagođen zahtevima profesionalne kuhinje. Realizuje vaše ideje. Da biste uvek dobili odličan rezultat koji ste zamislili.

Za vrhunski kvalitet jela: Individualna kontrola toplote i vlažnosti.

Sve u jednom uređaju, prilagođeno korisniku i pouzdano: Para za boju, sočnost i očuvanje hranljivih materija. Vrući vazduh za hrskave korice, vazdušaste panade i šare od grila. Kombinacija ova dva za sprečavanje gubitka u termičkoj obradi i isušivanje. I za garantovanje vrhunskog kvaliteta.



Para



Par i toplota



Toplota



Više informacija

Vaše prednosti.

Vrhunski kvalitet jela.

Na svim nivoima.

Hrskave korice, šara od grila koja otvara apetit, važni vitamini. Sa iCombi Classic uvek postićete odlične rezultate. Na svim nivoima, zdravo i ukusno.



Vrhunski kvalitet jela.



Visok stepen sigurnosti investicije.

Ušteda vremena.

Za tili čas.

Za ukusnu i kvalitetnu hranu je pre svega potrebno vreme. iCombi Classic vam je daje. I oslobađa puno pritiska. Zato što radi efikasno, produktivno i pouzdano.



Ušteda vremena.



Visok standard higijene.

Visoka investiciona sigurnost.

Isplati se.

Troškovi energije, rada, održavanja, omekšavanja vode i uklanjanja kamenca? Znatno manje u poređenju sa konvencionalnom kuhinjskom tehnologijom. Životni vek? Minimum 10 godina. Rezultat? Sigurna investicija.

Visok standard higijene.

Bez napora.

Sve je čisto i higijenski bezbedno. Zato što je iCombi Classic nakon automatskog čišćenja pritiskom na dugme ponovo brzo čist i spreman za upotrebu. I evidentira sve HACCP podatke.

Individualna klima u komori za termičku obradu.

Za izvanrednu ravnomernost.

Snažan dovod energije – na konstantno visokom nivou.

- › Centrala za merenje i regulaciju za individualnu klimu u komori za termičku obradu
- › Podešavanje vlažnosti u koracima od 10%
- › Snažan generator sveže pare za optimalno zasićenje parom
- › Snažno sušenje, veći broj ventilatora i optimalna geometrija komore za termičku obradu
- › Do 10%* manja potrošnja energije i vode



do 105 litara/
sek.
Odvlaživanje



Temperatura
vrućeg
vazduha
300 °C



maksimalno
zasićena para

Vaše prednosti:



Levo otvaranje opciono

* U poređenju sa prethodnim modelom.





Generator sveže pare.

Stvara veliku
količinu pare.

Jasno pravilo: Što je para bolja, to je hrana bolja.

- › 100% higijenska sveža para
- › Maksimalna zasićenost pare čak i pri temperaturama < 100 °C
- › Nema čestica prljavštine na hrani
- › Automatsko uklanjanje kamenca
- › Intenzivna boja i ukus hrane
- › Bez mešanja ukusa



RATIONAL
iCombi Classic

Koncept rukovanja.

Jednostavno i intuitivno.

Sa iCombi Classic do cilja dolazite za veoma kratko vreme.

- › Brzo učenje korišćenja
- › Ekran u boji, značajni simboli, okretni točkić sa funkcijom pritiskanja
- › Individualno programiranje: memorisanje do 100 procesa pripreme jela sa po 12 koraka
- › Sa ConnectedCooking-om, digitalnim upravljanjem kuhinjom, kreiranjem i distribucijom programa za pripremu jela, dokumentovanjem HACCP podataka, pregledom onlajn statusa, kao i dostupnošću i korišćenjem uređaja



Vaše prednosti:



Combi Classic



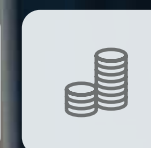
Čišćenje i uklanjanje kamenca.

Potpuno lako i čisto.

Kako biste uvek mogli da radite sa higijenski besprekornim sistemom za kuvanje.

- › Automatsko čišćenje i uklanjanje kamenca sa tabletama za čišćenje bez fosfata
- › 4 programa čišćenja: jako, srednje, blago ili pranje bez tableta
- › Čišćenje se može brzo i lako izabrati preko ekrana
- › Po želji se automatski isključuje nakon čišćenja
- › Sistem za održavanje održava parni generator bez kamenca i štedi skupo omekšavanje vode
- › Evidencija HACCP podataka

Vaše prednosti:



Ekonomičnost.

Bolji učinak uz manju potrošnju.

- Kako god da pogledate:
Računica je ista.
- › Potrebno je manje sirovina, masti i energije*
 - › Menja mnoge uobičajene uređaje za pripremu jela
 - › Održivo postupanje: ekološki sertifikovana proizvodnja, energetski efikasna distributivna logistika i sredstvo za čišćenje bez fosfata

Vaša prednost:



Hajde da zajedno izračunamo.

Preduslov za uspešnu kuhinju: Ona mora da se isplati. I to ovako:

- › Može odmah da se koristi
- › Zamenjuje brojne kuhinjske uređaje
- › Nema potrebe za dodatnim investicijama
- › Štedi prostor, radno vreme, sirovine, energiju ivodu
- › Izuzetno kratko vreme amortizacije

Vreme amortizacije **manje od 1 godine**

Vaša dobit	Pristup izračunavanju po mesecu	Vaša dodatna zarada po mesecu	Izračunajte sami
Meso / riba / živinsko meso			
Znatno manji gubitak težine prilikom pečenja znači do 25* manju potrošnju sirovina.	Uobičajeni troškovi za namirnice 7,680 EUR	= 1,920 EUR	
	Troškovi za namirnice sa uređajem iCombi Classic 5,760 EUR		
Energija			
Kratko vreme zagrevanja i moderna regulaciona tehnika troše do 70* manje struje.	Potrošnja 6,300 kWh × 0.25 EUR po kWh	= 1,103 €	
	Potrošnja sa uređajem iCombi Classic 1,890 kWh × 0.25 EUR po kWh		
Mast			
Mast je gotovo suvišna. Troškovi za nabavku i odlaganje masti se redukuju za do 95.*	Uobičajeni troškovi za namirnice 50 EUR	= 47 EUR	
	Troškovi za namirnice sa uređajem iCombi Classic 3 EUR		
Radno vreme			
Dobici uz pomoć pripremne proizvodnje, jednostavnog rukovanja i automatskog čišćenja.	35 sati manje × 25 €**	= 875 €	
Omekšavanje vode/uklanjanje kamenca			
Automatskim čišćenjem i uklanjanjem kamenca ovi troškovi otpadaju.	Konvencionalni troškovi 60 EUR	= 60 EUR	
	Troškovi sa uređajem iCombi Classic 0 EUR		
Vaša dodatna zarada mesečno		= 4,005 €	
Vaša dodatna zarada godišnje		= 48,060 €	

Primer kalkulacije za 200 obroka dnevno.
* U poređenju sa konvencionalnom tehnikom kuvanja.
** Mešovita kalkulacija radni sati kuvara/čistačica.

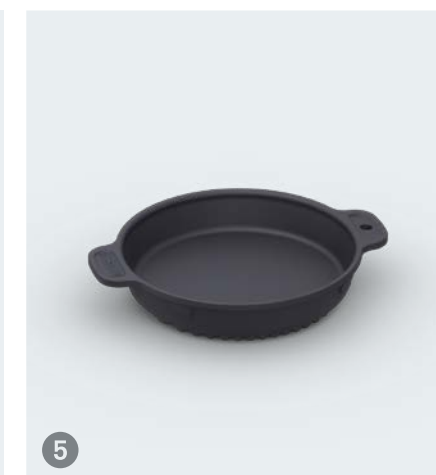
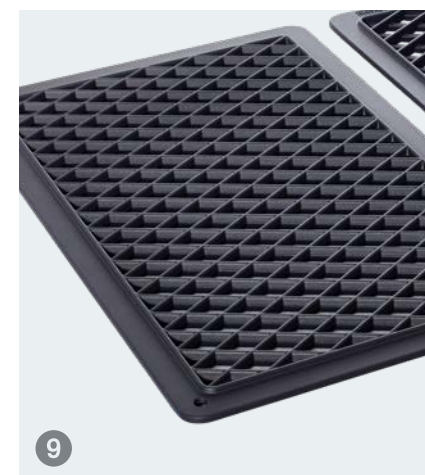
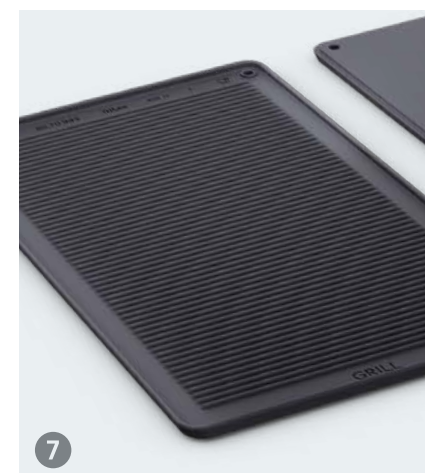


Dodatna oprema.

Tako da možete da postignete ono što želite.

Mora da bude robustan, da izdrži nešto svaki dan i da bude pogodan za tešku upotrebu u profesionalnoj kuhinji. Poput originalne RATIONAL dodatne opreme. Koja pored ostalog osigurava dobre rezultate.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Upija paru i masnoću
 - › Smanjuje neugodne isparenja
 - › Lako čišćenje i održavanje
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - dva sistema za kuvanje,
 - jednostavno kombinovan jedan iznad drugog. Za veću fleksibilnost.



- ❸ Korpa za fritiranje CombiFry
- ❹ Posuda emajlirana granitom
- ❺ Posuda za prženje i pečenje
- ❻ Pleh za pečenje mesa i peciva
- ❼ Ploča za roštilj i pice
- ❽ Multibaker
- ❾ Ukrštena i prugasta rešetka roštilja



Više informacija



Kvalitet i održivost.

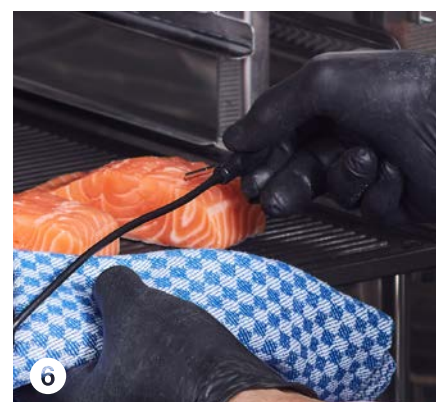
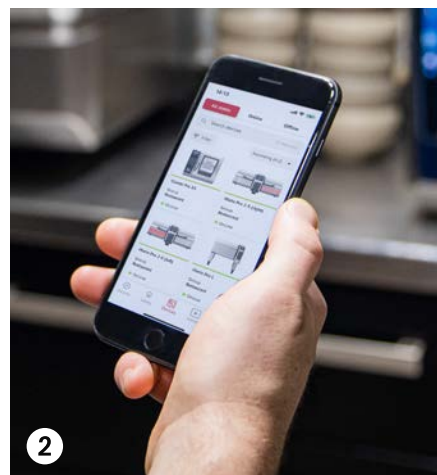
Iz poštovanja
prema ljudima i
prirodi.

RATIONAL-ova rešenja i radnje stvaraju dodatnu vrednost za klimatski neutralnu budućnost, kao i budućnost koja čuva resurse i obezbeđuje globalno blagostanje. To znači:

- › Dug životni ciklus zahvaljujući pažljivoj obradi i visokim standardima kvaliteta
- › Razvoj uređaja sa manjom potrošnom vode i manjom potrošnjom energije
- › Visok kvalitet za manje popravke, održavanje i servisa
- › Visok stpen materijala koji se mogu reciklirati
- › Ergonomski rad i olakšanje u radu pomoću digitalizacije

Tehnički detalji.

Na sve se mislilo.



- ❶ LED osvetljenje komore za termičku obradu
- ❷ Nadzor uređaja, preuzimanje HACCP i servisnih podataka, kao i postavljanje i preuzimanje programa za pripremu jela preko ConnectedCooking-a (samo sa opcionim LAN ili WiFi interfejsom)
- ❸ Integrirani ručni tuš sa tačkastim i tuš mlazom
- ❹ Generator sveže pare
- ❺ Dvostruka staklena vrata sa premazom koji reflektuje toplotu
- ❻ Sonda za merenje temperature u sredini

Osim toga:
LAN/WLAN (opciono),
integrirana posuda za
kondenzat na vratima,
centrifugalno odvajanje
masnoće

IP X5

RATIONAL servisi.

Dobra saradnja.

RATIONAL usluge nakon kupovine. da dugo uživate u svojoj investiciji, uvek izvlačite optimum iz svog sistema za kuvanje, da Vam se ideje nikad ne potroše.

- › Instalacija od strane sertifikovanih servisnih partnera
- › Individualna početna obuka
- › Automatska ažuriranja softvera
- › ChefLine, besplatan RATIONAL kontakt centar
- › Academy RATIONAL



Pregled modela.

Koji odgovara Vama?

iCombi Classic postoji u više različitih veličina i zato performanse moraju da odgovaraju vašim potrebama. 20 ili 2000 jela? Frontcooking? Veličina kuhinje? Struja? Gas? Koji model odgovara Vašoj kuhinji?

Sve o opcijama, karakteristikama opreme i dodatnoj opremi na: rational-online.com



Ako je dozvoljeno i više, iCombi Pro je pravi izbor: Sa svom integrisanom ekspertizom u kulinarstvu omogućava mnoge efektne rezultate u profesionalnoj kuhinji. I za sigurne željene rezultate. Svejedno, ko njime rukuje.



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Električni i na gas						
Kapacitet	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Broj porcija dnevno	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Postavljanje po dužini (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
Širina	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Dubina (uključujući ručku vrata)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Visina (uključujući cev za ventilaciju)	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
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vode	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pritisak vode	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
Električni						
Težina	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
Priključna snaga	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Osigurači	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Napajanje	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Snaga „Vreli vazduh“	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Snaga „Para“	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gas						
Težina	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
Električna priključna snaga	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Osigurači	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Napajanje	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Priključak gasa	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Zemni gas/tečni naftni gas TNG G30*						
Maks. nominalno toplotno opterećenje	13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Snaga „Vreli vazduh“	13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Snaga „Para“	12,0 kW/12,5 kW	20,0 kW/21,0 kW	21,0 kW/22,0 kW	40,0 kW/42,0 kW	38,0 kW/40,0 kW	51,0 kW/53,5 kW

* Za pravilan rad treba obezbediti odgovarajući tečni pritisak na priključku:
Zemni H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), zemni gas G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), tečni gas G30 i G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
ENERGY STAR dostupan za električne i gasne sisteme za kuvanje 6-1/1 i 6-2/1, kao i 10-1/1 električni sistem za kuvanje. iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) su NSF sertifikovani, vidljivi na NSF listi.



iCombi live.

Kuvajte sa našim ekspertima.

Ništa nije ubedljivije od ličnog iskustva:
Doživite sisteme za kuvanje RATIONAL u
akciji, pogledajte funkcije i isprobajte kako
možete raditi sa njima. Uživo, bez obaveza i
vrlo blizu.



Prijavite se odmah

+381 63 392 824

info@gastpro.rs

GASTPRO D.O.O.

Autoput za Novi Sad 2d
11080 Zemun-Beograd

Tel. +381 11 7118-343
Mob. +381 63 392-824

info@gastpro.rs
gastpro.rs

