

iCombi® Classic.

생산적이고 견고하며
믿음직합니다.





iCombi Classic. 숙련된 셰프용.

iCombi Classic은 다재다능합니다.
그리고 견고하고, 생산적이며, 효율적이기 때문에
숙련된 요리사에게는 없어서는 안 될 조력자이기
도 합니다. 그릴, 구이, 찜, 베이킹, 조림이 가능하
며 다양한 기능을 탑재하여 탁월한 요리 품질을
보장합니다.

1 m² 정도의 작은 공간 밖에 차지하지 않습니다.
그래서 숙련된 셰프님들의 주방에 제격입니다. 머
리 속 아이디어를 요리로 탄생시켜 보십시오. 상상
하는 탁월한 요리 결과를 항상 얻을 수 있습니다

탁월한 요리 품질: 열과 습도를 개별로 조절 가능
하며 사용자가 쉽게 사용 할 수 있고 믿을 수
있는 기기 한 대로 모든 것이 가능합니다.

- › 색상, 촉촉함 및 영양소까지 지켜주는 습열.
- › 노릇한 구이조리와 바삭한 튀김 식감, 그릴
마크를 표현하는 건열.

두 기능을 조합하면 양양 손실이 방지되고
음식 표면이 마르지 않아 탁월한 조리 품질이
보장됩니다.



습열



습열과 건열



건열



자세한 정보

당신이 누릴수
있는 여러가지
장점들.

탁월한 요리 품질.

조리기구내 모든 선반에서.

iCombi Classic을 이용하면 조리기구내 모든 선반에서 바삭한 껍질, 입맛을 돋우는 그릴 마크, 중요한 비타민 등 건강하고 맛있는 탁월한 조리 결과를 얻을 수 있습니다.



탁월한 요리
품질.



높은 투자 안전성.

높은 투자 안전성.

그만한 가치가 있습니다.

에너지, 작동, 유지보수, 물 연화 및 물때 제거 비용? 기존의 주방 기술 대비 훨씬 적게 듭니다. 사용 수명? 대부분 10년이 넘습니다. 결과적으로 안전한 투자입니다.

시간 절약.

눈 깜짝할 사이에.

맛있고 고급스러운 음식을 만들려면 무엇보다 시간을 들여야 합니다. iCombi Classic은 당신을 위해 시간을 덜어줍니다. 효율적이고 생산적이며 믿고 맡길 수 있기 때문입니다.



시간 절약.



높은 위생 수준.

높은 위생 수준.

별다른 수고 없이.

모든 것이 깨끗하고 위생적으로 안전합니다. iCombi Classic은 버튼 하나로 자동 세척 후 짧은 시간 내에 다시 깨끗하게 사용할 준비가 완료되기 때문입니다. 게다가 모든 HACCP 데이터가 기록됩니다.

개별 습도조절. 탁월한 균일성을 위해.

일정하고 높은 수준의 강력한 에너지 공급.

- › 개별 습도조절을 위한 측정 및 제어 센터
- › 10% 단위로 습도 설정
- › 강력한 청정 증기 발생기로 최적의 포화 증기 공급
- › 고성능 제습, 다수의 팬 휠* 그리고 최적의 조리실 구조
- › 또한 최대 10%*까지 에너지 및 물 소비 절감



최대
105 Liter/sec.
제습



300°C 건열



최대 포화 증기

사용자가 누리는 장점:



왼손잡이용 옵션

*이전 모델과 비교하였을 경우.





청정 증기 발생기.
충분한 습열
생성.

깨끗하고 많은 증기의 공급으로 조리 결과도
좋습니다.

- › 100 % 위생적인 청정 증기
- › 100 °C 미만 온도에서도 최대 포화 증기 공급
- › 식품에 먼지 입자가 묻지 않음
- › 석회질 자동 제거
- › 식품의 강렬한 색감과 맛 보호
- › 맛 전이가 없음



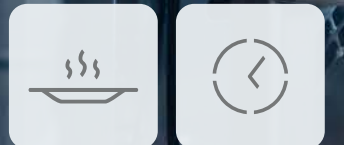
조작 컨셉. 손쉬운 작동법.

iCombi Classic을 이용하여 상상했던 조리 결과에 도달 가능.

- › 간단하게 습득할 수 있는 조작 방법
- › 컬러 디스플레이, 알기 쉬운 아이콘, 푸시 기능이 있는 다이얼
- › 개별 프로그래밍 가능: 최대 100개까지 각 조리 과정을 최대 12단계로 저장
- › ConnectedCooking으로, 디지털 주방관리, 조리 프로그램 생성 및 배포, HACCP데이터 문서화, 온라인 상태 및 제품 가용성 및 조리 상황 파악 가능



사용자가 누리는 장점:



Combi Classic



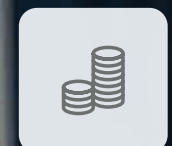
세척 및 석회질 제거.

아주 쉽고 아주
깨끗하게.

항상 위생적으로 완벽한 조리 시스템을 사용할 수 있습니다.

- › 비인산염계 세제를 사용하여 자동 세척 및 물때 제거
- › 4가지 세척 프로그램: 강, 중, 약 또는 세제 없이 행굼
- › 모든 세척 단계를 디스플레이를 통해 빠르고 간단하게 선택 가능
- › 세척 후 자동 꺼짐 기능 탑재
- › 케어 시스템으로 증기 발생기의 물때 제거 및 비싼 물 연화 비용 절약
- › HACCP 데이터 기록

사용자가 누리는
장점:



실속있게.

효율은 더 높게,
소비는 더 낮게.

더 재밌게 일하고, 투자한만큼의 가치를
얻어보세요.

- › 식재료, 기름 및 에너지 사용량 감소*
- › 다양한 기존 조리기기를 대체
- › 지속가능성: 친환경 인증 생산, 에너지
효율적인 유통 물류 및 비인산염계 세제

사용자가 누리는 장점:



직접 계산해 보십시오.

성공적인 주방을 위한 전제 조건: 따져봐야 합니다.
다음과 같이.

- › 즉시 사용 가능
- › 수많은 주방 기기 대체
- › 추가적인 투자 불필요
- › 공간, 노동 시간, 식재료, 에너지 및 물 절약
- › 매우 짧은 투자 회수 시간

투자 회수 기간 1년 미만

수익	예상 금액	월당 추가 소득 월당	직접 계산해보세요
육류/생선류/가금류			
구이 시 중량 손실이 확실히 적다는 것은 식재료 사용량을 최대 25 %*까지 줄일 수 있다는 의미입니다.	식재료 구입비 4,800,000(원) iCombi Classic 사용 시 식재료 구입비 3,600,000(원)	= 1,200,000(원)	
에너지			
짧은 예열 시간과 최신 조절 기술로 전력 소비가 최대 70 %*까지 절감됩니다.	소비량 6,300 kWh × 121(원) kWh당 iCombi Classic 사용 시 소비량 1,890 kWh × 121(원) kWh당	= 533,610(원)	
기름			
기름은 거의 필요하지 않습니다. 따라서 구입 및 폐기 비용이 최대 95 %*까지 절감됩니다.	식재료 구입비 90,000(원) iCombi Classic 사용 시 식재료 구입비 4,500(원)	= 85,500(원)	
작업 시간			
사전 조리를 통한 이득, 간단한 작동법 그리고 자동 세척.	35 시간 절감 × **8,590(원)	= 300,650(원)	
연수장치/석회질 제거			
자동 세척과 석회질 제거 기능을 탑재하여 이 비용은 전혀 발생하지 않습니다.	기존의 비용 85,000(원) iCombi Classic 사용 시 비용 0(원)	= 85,000(원)	
월당 추가 소득		= 2,204,760(원)	
연당 추가 소득		= 26,457,120(원)	

하루 200인분 식사량 기준 예시 계산.

* 기존 재래방식과 비교했을 경우.

**주방 인건비는 2020년 기준 최저임금(시간)으로 계산.



액세서리. 원하는 것을 달성할 수 있도록.

고된 업무와 정신없이 돌아가는 프로들의 주방 현장, 이러한 고된 현장에서 살아남기 위해서는 견고한 RATIONAL 순정 액세서리가 필요합니다. 게다가 훌륭한 조리 결과까지 보장합니다.

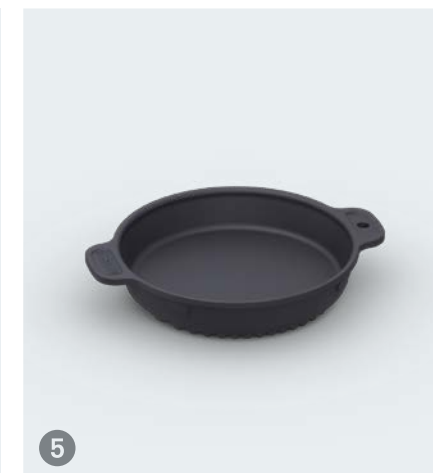
- ① UltraVent Plus
 - › 증기 및 기름 흡수
 - › 불쾌한 증기 감소
 - › 손쉬운 세척 및 유지 보수
- ② 콤비 듀오 키트
 - 간단하게 상하로 결합된 두 대의 조리 시스템. 더욱 유연하게.



3



4



5



6



7



8



9

- ③ 튀김용 용기 CombiFry
- ④ 화강암 법랑 용기
- ⑤ 구이/베이킹팬
- ⑥ 구이 /베이킹팬
- ⑦ 그릴/피자 팬
- ⑧ 멀티 베이커
- ⑨ 격자/일자 그릴 팬



자세한 정보

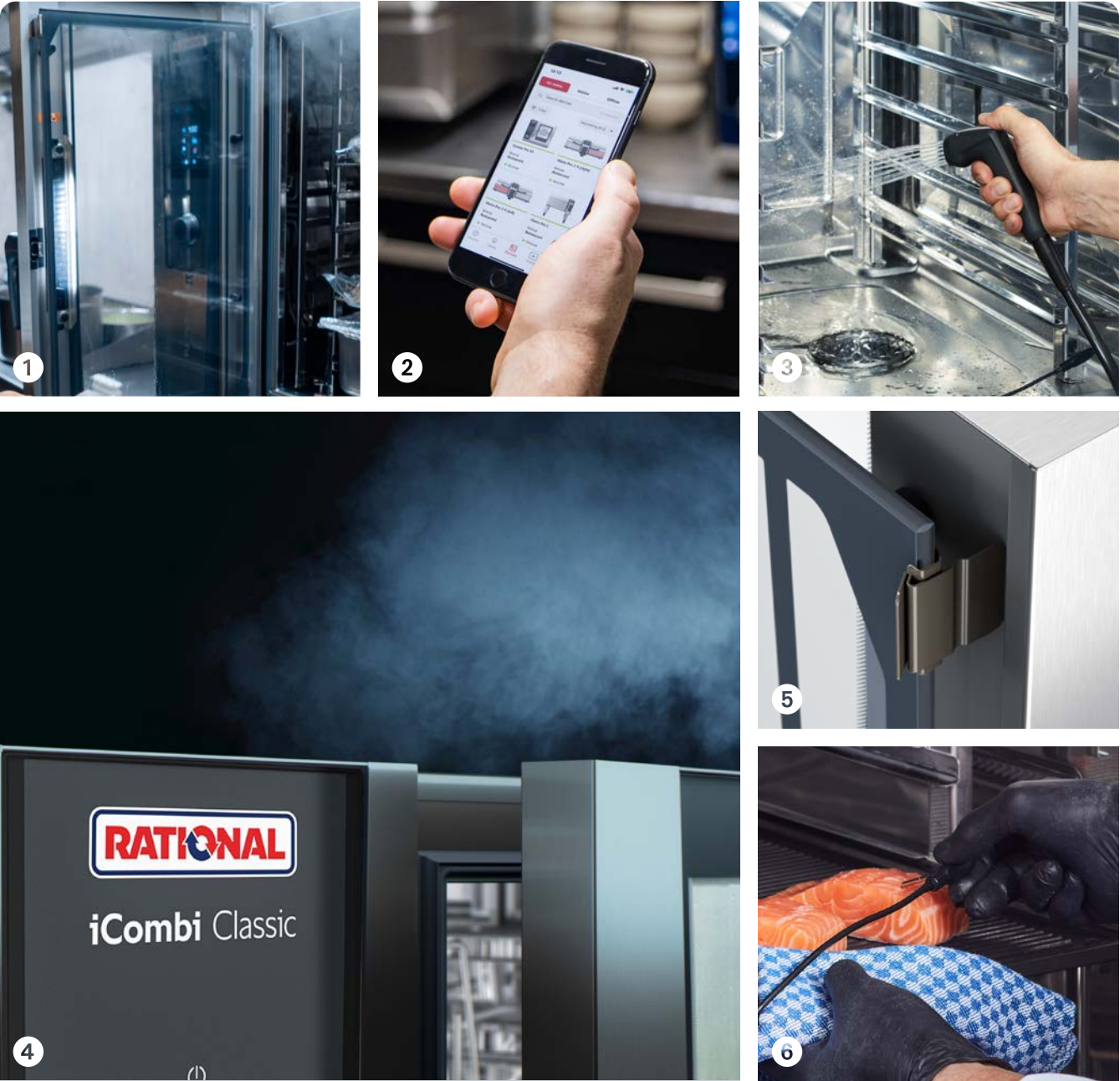


품질 및 지속 가능성. 인간과 자연을 존중하며.

RATIONAL의 솔루션과 행동은 기후 중립적이며 자원을 보존하는 미래와 글로벌 복지를 위해 하기의 노력으로 부가 가치를 창출합니다.

- › 세심한 가공과 높은 품질 표준을 토대로 한 긴 제품 수명
- › 물 사용량과 에너지 소비량이 적은 제품으로 개발
- › 수리, 유지보수 및 서비스가 거의 필요하지 않은 고품질
- › 높은 수준의 재활용 가능 소재
- › 인체공학적 작업 및 디지털화를 통한 편의성

섬세한 기술력.
모든 점을 고려했습니다.



- ❶ LED-조리실 조명
- ❷ ConnectedCooking(옵션 기능인 LAN 또는 WiFi 인터페이스 탑재 시)을 통한 제품 모니터링, HACCP 및 서비스 데이터 다운로드, 조리 프로그램 업로드 및 다운로드
- ❸ 통합형 핸드 샤워기(직수 및 살수 분사)
- ❹ 청정 증기 발생기
- ❺ 열반사 코팅 처리된 이중 유리문
- ❻ 통합된 중심온도계

그외 다양한 추가 기능들:
LAN/WiFi(옵션),
내장된 도어 하단 받침,
원심력을 이용한 기름 분리

IP X5

RATIONAL 서비스.
우수한 협력을
바탕으로.

구매 후 RATIONAL 서비스. 투자 대비
장기적인 성과를 보장하며, 항상 제품(조리
시스템)을 최대한 활용할 수 있도록 수많은
아이디어를 공유해드립니다.

- 공인 서비스 파트너를 통한 설치
- 1:1 맞춤 사용자 교육
- 무료 소프트웨어 업데이트
- ChefLine, 무료 RATIONAL 핫라인
- RATIONAL iCombi Live



모델 개요.

어떤 모델이 적합한가요?

iCombi Classic은 사용자의 니즈에 부합하는 성능을 제공하기 위해 다양한 크기로 제공됩니다.. 20인분 또는 2,000인분? 프런트 쿨링? 주방 크기? 전기식? 가스식? 귀하의 주방에는 어떤 모델이 맞을까요?

각 모델별 옵션 자료는 홈페이지에서 확인하실 수 있습니다.
Web. <http://rationalkorea.co.kr>



그 이상이 필요하다면, iCombi Pro가 제격입니다: 요리 전문 지식이 통합되어 있어 프로들의 주방에서 깜짝 놀랄만한 진가를 발휘합니다. 그리고 원하는 완벽한 조리 결과물 뿐만 아니라, 누구든지 제품을 쉽게 다룰 수 있습니다.



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
전기식 및 가스식						
용량	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
일 평균 식수량	30 – 100	80 – 150	60 – 160	150 – 300	150 – 300	300 – 500
사용 가능한 적재 용기(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
너비	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
깊이(도어 핸들 포함)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
높이(배기관 포함)	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
용수 공급관	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R3/4"	R 3/4"	R 3/4"
용수 배수관	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
수압	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
전기식						
무게	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
소비전력	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
퓨즈	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
전원연결	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
건열 출력	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
습열 출력	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
가스식						
무게	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
전기장치 소비전력	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
퓨즈	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
전원연결	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
가스 연결	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
천연가스 / 액화석유가스 LPG G30*						
최대 정격 열 부하	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
건열 출력	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
습열 출력	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

* 올바른 작동을 위해 각각의 연결 유동압을 확인하십시오:
천연 가스 H G20: 18~25 mbar(0.261~0.363 psi), 천연 가스 L G25: 20~30 mbar(0.290~0.435 psi), 액화 가스 G30 및 G31: 25~57.5 mbar (0.363~0.834 psi).
ENERGY STAR는 전기식 및 가스식 6-1/1 및 6-2/1과 전기식 10-1/1 조리 시스템에서 사용할 수 있습니다. iCombi Pro(LM100) 및 iCombi Classic(LM200)은 NSF 인증을 받았으며, NSF 목록에 나와 있습니다.



iCombi Live.

전문가와 함께 요리하십시오.

직접 경험하는 것보다 더 설득력 있는 것은
없습니다: 실제로 작동하는 RATIONAL
조리 시스템을 보고 기능들을 살펴보며
어떻게 활용할 수 있을지 시험해 보세요.
Live 이벤트 무료이며 가까이 있습니다.



지금 바로 예약하세요.
031-756-7700
info@rationalkorea.co.kr

RATIONAL Korea

경기도 성남시 수정구 복정로 89
라치오날하우스

Tel. +82-31-756-7700
Fax +82-31-756-7706

info@rationalkorea.co.kr
rationalkorea.co.kr

