


# iCombi® Classic.

Produktiven. Robusten.  
Zanesljiv.





## Vaša zamisel. Uresničena po vaših željah.

Vsak dan delati do meja svojih zmogljivosti in biti vseeno ustvarjalen, pripravljati velike količine hrane in vseeno izpolnjevati visoka pričakovanja, želeli narediti vse in vseeno ostati osredotočen. To je kuharjev vsakdan. Ne bi šlo malo drugače? Bolje? Morda s parnokonvekcijskim aparatom, ki prinaša številne možnosti. Ta pa je vendar le en sam. Primeren za pečenje, pečenje na žaru, peko, cvrtje, dušenje, kuhanje v pari. Robusten, enostaven za uporabo in se dobro odziva na vsakodnevne potrebe vsake profesionalne kuhinje. Uresničuje kuharjeve ideje. Zanesljiv. Deluje po svojih pravilih. Z visoko kakovostjo.

➔ **Rezultat:**

iCombi Classic. Rešitev za vse, ki so strokovnjaki na svojem področju in potrebujejo podporo zanesljive tehnologije za svoje dnevne izzive.

## iCombi Classic.

# Zmogljivost je vsota njegovih podrobnosti.

iCombi Classic je resničen multitalent in bo hitro postal vaš nepogrešljiv kuhinjski pomočnik. Na površini, manjši od 1 m<sup>2</sup>, nadomesti številne običajne aparate, je robusten, zmogljiv, močan in učinkovit. Upravljanje z njim je preprosto. Prepričal vas bo s funkcijami, ki zagotavljajo visoko kakovost priprave. Tako boste s svojimi kuharskimi izkušnjami vedno dobili rezultat, ki ste si si ga zamislili.

- ➔ **Aparat, ki vas bo prepričal**  
Vaše orodje, ki združuje visoko produktivnost z višjo kakovostjo jedi.

[rational-online.com/xx/iCombiClassic](http://rational-online.com/xx/iCombiClassic)

### Preprosta uporaba

Centralni gumb za nastavitve, barvni zaslon, jasni simboli na kontrolni plošči – da boste delali intuitivno in brez napak.

➔ Stran 08

### Enostavno programiranje

Individualno programiranje do 100 programov z večstopenjskim potekom priprave in z do 12 koraki. Z vedno ponovljivimi rezultati.

➔ Stran 08

### ClimaPlus

Z enkratno zmožnostjo razvlaževanja in možnostjo nastavitve vlage v korakih po 10 % je mogoča natančna nastavitve klime v kuhalnem prostoru. Za hitre rezultate.

➔ Stran 06

### Razširjeno povezovanje

Opcijski LAN ali WiFi vmesnik omogoča povezavo z aplikacijo ConnectedCooking, spletnim portalom podjetja RATIONAL za mrežno povezovanje. To rešitev lahko uporabite npr. za centralno pripravo in prenos posameznih programov in dokumentiranje podatkov o higieni.

### Ventilatorji

Do trije ventilatorji skupaj s prilagojeno geometrijo kuhalnega prostora skrbijo za optimalno porazdelitev toplote in s tem za visok vnos energije v živila. Za enakomerne rezultate in visoko produktivnost.

➔ Stran 06


### Čiščenje in odstranjevanje vodnega kamna

Samodejno čiščenje, tudi ponoči, čistilne tablete brez fosfatov in manjša poraba čistil – bolje kot to ne gre. Care-System preprečuje tudi nastanek vodnega kamna.

➔ Stran 10

### LED razsvetljava prostora za kuhanje

Zaupanje je dobro, nadzor je še boljši: z visoko intenzivnostjo razsvetljave in njeno nevtralno barvo je mogoče navzven hitro prepoznati stopnjo priprave živil.



Produktivnost, ki je pomembna  
za vaš kuharski vsakdan.

**Edinstvena zmogljivost priprave.**

## ClimaPlus

iCombi Classic zmore vse in je vedno na visoki ravni: zahvaljujoč merilni in regulacijski tehniki, ki skrbi za uravnoteženo klimo v kuhlalnem prostoru, parnemu generatorju za optimalno nasičenost sveže pare ter zmogljivemu razvlaževanju, z več ventilatorji in optimalno geometrijo kuhlalnega prostora. Tako se živilom dovaja energijo z veliko natančnostjo in, če je treba, tudi z izredno močjo. Rezultat: velike količine jedi z izredno enakomernostjo na vseh ravneh. Z do 10 % manjšo porabo energije in vode. Z enim ciljem: dokazati se s hrustljivimi skorjicami, okusnimi jedmi z žara in hrustljivim paniranjem, kot uspešen kuhar.



Do **105** <sup>litrov</sup>/<sub>sek.</sub>  
Razvlaževanje



**300 °C**  
Vroči zrak



**Največja**  
nasičenost pare

**➔ Vse to skupaj prinaša**  
večjo zmogljivost, višjo  
produktivnost in manjšo  
porabo virov.

[rational-online.com/xx/ClimaPlus](https://rational-online.com/xx/ClimaPlus)

Nadzirati je mogoče vse.  
Enostavno in intuitivno.

### Preprosta uporaba

**RATIONAL**

iCombi Classic



#### Nastavitve lastnih programov

Ste zadovoljni z rezultatom? Potem shranite potek priprave z do 12 koraki. To lahko storite za do 100 postopkov priprave.

➔ Za veliko mero standardizacije, varnosti in kakovosti.

Tako hitro se ga boste navadili: že po kratkem času uporabe bo uporaba aparata iCombi Classic samoumevna. Zahvaljujoč enostavnemu upravljanju, jasnim simbolom in centralnemu nastavitvenemu gumbu s potrditveno funkcijo. To je enostavno.

[rational-online.com/xx/iCombiClassic](http://rational-online.com/xx/iCombiClassic)

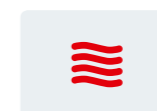


30–130 °C

#### Način delovanja »Para«

Parni generator z nastavitvijo vlage v korakih po 10 % proizvaja vedno higienično svežo paro. Skupaj s konstantno temperaturo v kuhalnem prostoru skrbi za optimalno nasičenost pare za enakomerno pripravo hrane.

➔ Za privlačne barve, čvrstost živil in ohranjene hranilne snovi ter vitamine.



30–300 °C

#### Način delovanja »Vroči zrak«

Vroči zrak z vseh strani kroži okrog živil z individualno prilagojeno hitrostjo. Rezerve moči zadostujejo celo za polno polnitev aparata z živila, ki jih na kratko pečete ali pa za zamrznjena živila, kot so lignji, kroketi ali pekovski izdelki.

➔ Zmogljivost za odlične rezultate.



30–300 °C

#### Način delovanja »Kombinacija«

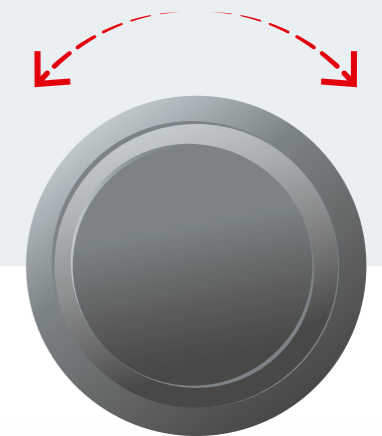
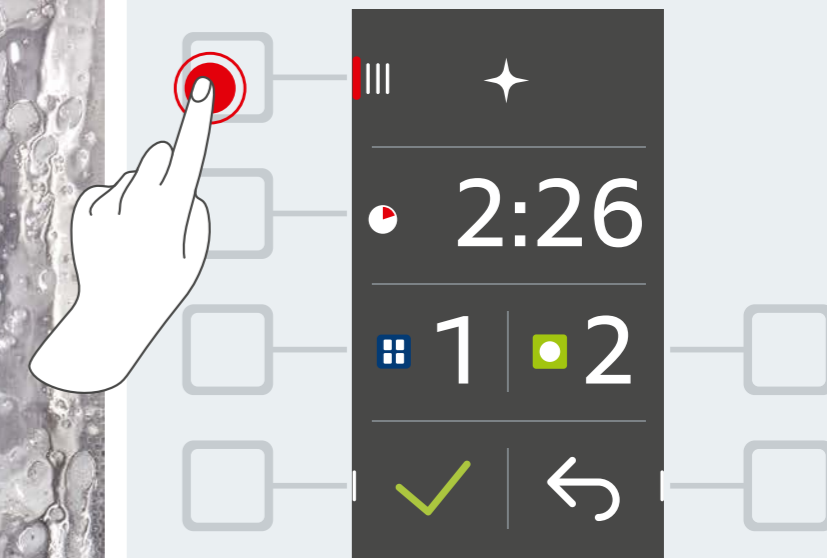
Prednosti vroče pare združite s prednostmi vročega zraka: kratki časi priprave, majhna izguba teže, ustvarjanje intenzivnejših arom in privlačnih barv. Za vrhunske rezultate.

➔ Brez izgub teže, brez izsuševanja, zagotovljena visoka kakovost.



Vedno sijoč.

**Učinkovito čiščenje**



Ne glede na to, kako naporno delo je opravil iCombi Classic, ponuja avtomatično čiščenje odgovor na vsakršno umazanijo. Močno, srednje ali rahlo. S čistilnimi tabletami brez fosfatov. Čez dan ali ponoči. Ali pa tudi vmes, brez uporabe tablet. Care-System pa odpravlja tudi potrebo po dragem mehčanju vode in rednem odstranjevanju vodnega kamna iz parnega generatorja. Da pa poteka čiščenje kar se da enostavno, lahko stopnje čiščenja hitro in enostavno izberete na zaslonu.



**➔ Pomembno je le eno.**  
Da lahko vedno in enostavno uporabljate aparat, ki je higiensko brezhiben.

[rational-online.com/xx/cleaning](https://rational-online.com/xx/cleaning)

## Učinkovitost.

Lahko preračunavate kolikor želite.  
Izračun je pravilen.

Večja zmogljivost pri nižji porabi. Ker prihranite nakup številnih običajnih kuhinjskih aparatov in s tem številne dodatne stroške. Ker znatno zmanjšate porabo surovin, olja in maščob ter energije, pomeni, da številnih virov sploh ne potrebujete. Ker je naša proizvodnja okoljsko certificirana, distribucijska logistika energijsko učinkovita, čistila pa so brez fosfatov, lahko vi delate trajnostno in brez občutka krivde.



### Prepričajte se sami.

Primer temelji na restavraciji z 200 obroki na dan in dvema aparatom iCombi Classic 10-1/1. Primerjalni aparat nima funkcije KlimaPlus.

➔ **Izplača se**  
Čas amortizacije je zelo kratek, zato boste pri delu lahko še bolj uživali.

[rational-online.com/xx/invest](http://rational-online.com/xx/invest)

Vaš dobiček	Obračunska postavka na mesec	Vaš dodatni zaslužek na mesec	Izračunajte sami
<b>Meso/ribe/perutnina</b>			
Manjša izguba teže pri pečenju pomeni do 25%* manj porabe surovin.	Poraba surovin 7.680 € Poraba surovin z iCombi Classic 5.760 €	= 1.920 €	
<b>Energija</b>			
S hitrim predgrevanjem in sodobno regulacijsko tehnologijo porabite do 70%* manj električne energije.	Poraba 6.300 kWh × 0,18 € na kWh Poraba z iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € na kWh	= 794 €	
<b>Olje in maščobe</b>			
Olje in maščobe so praktično odveč. Nakup in stroški odstranjevanja se zmanjšajo do 95%*.	Poraba surovin 50 € Poraba surovin z iCombi Classic 3 €	= 47 €	
<b>Delovni čas</b>			
Dobiček zaradi predpriprave, preprostega upravljanja in avtomatičnega čiščenja.	35 ur manj × 26 €**	= 910 €	
<b>Mehčanje vode/odstranjevanje vodnega kamna</b>			
Avtomatično čiščenje in odstranjevanje vodnega kamna v celoti odpravi te stroške.	Običajni stroški 60 € Stroški z iCombi Classic 0 €	= 60 €	
<b>Vaš dodatni zaslužek na mesec</b>		<b>= 3.731 €</b>	
<b>Vaš dodatni zaslužek na leto</b>		<b>= 44.772 €</b>	

\* V primerjavi s klasičnimi kuhinjskimi aparati in opremo.

\*\* Mešani izračun, urna postavka za kuharja/čiščenje.

## Trajnost.

Dobra za okolje, še boljša za denarnico.



Trajnost zmanjšuje porabo virov in prihrani denar: Energijsko učinkovita proizvodnja in logistika, nova merila pri prihrankih energije in prevzemanje v odkup odsluženi aparatov so za podjetje RATIONAL samoumevni. Prav tako samoumevna je trajnostnost, ki jo zagotavlja iCombi Classic v vaši kuhinji: v primerjavi z običajnimi kuhinjskimi aparati boste prihranili energijo. Porabili boste manj surovin. Preprečili boste čezmerno proizvodnjo. In kuhali boste na bolj zdrav način.

### ➔ Za okolje

Kuhali boste bolj zdravo in dosegali boljše ekološko ravnovesje, ki je primerno vašemu ugledu.

[rational-online.com/xx/green](http://rational-online.com/xx/green)



## Preverjena kakovost.

iCombi Classic prenese marsikaj. Več let.

Vsakdan v kuhinji: naporen. Zato so tudi parnokonvekcijski aparati RATIONAL robustni in skrbno izdelani. Za to skrbi na eni strani proizvodnja v Nemčiji, na drugi strani pa načelo »ena oseba – en aparat«. To pomeni, da vsak zaposleni v proizvodnji prevzame vso odgovornost za kakovost izdelka. Ime zaposlenega je mogoče najti na tipski ploščici na aparatu. Enako zahtevni smo tudi do svojih dobaviteljev: v ospredju so visoki standardi kakovosti, stalne izboljšave ter zagotavljanje zanesljivosti in dolge življenjske dobe izdelkov. Zato ni nič nenavadnega, da je najstarejši parnokonvekcijski aparat RATIONAL v rabi že več kot 40 let.

### ➔ Na to se lahko zanesete.

Narejeno za vsakodnevno uporabo, zanesljivo in z dolgo življenjsko dobo. Mi smo vaš zanesljivi partner.

[rational-online.com/xx/company](http://rational-online.com/xx/company)





## Tehnične podrobnosti.

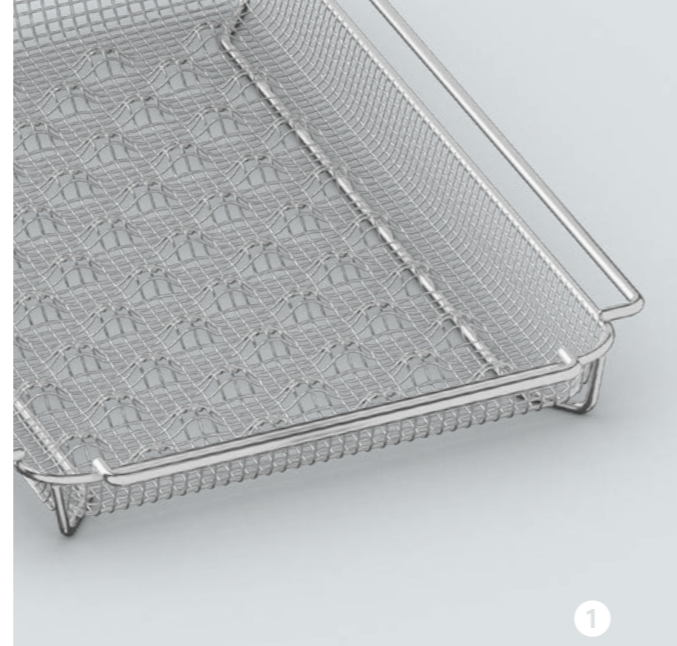
Mislili smo na vse. Tudi na najmanjše podrobnosti.



Kdor mora toliko postoriti, mora biti tudi tehnično dobro opremljen. Zato se iCombi Classic ponaša z naslednjimi lastnostmi:

1 LED razsvetljava kuhalnega prostora, 2 nadzor aparatov in prenos HACCP podatkov preko aplikacije ConnectedCooking (samo z opsijskim vmesnikom LAN ali WiFi), 3 nova tehnika tesnjenja pri samostoječih aparatih, 4 vgrajen ročni tuš, 5 parni generator, 6 vrata z dvojno zasteklitvijo in premazom, ki odbija toploto

Poleg tega pa še: LAN/WiFi (opsijsko), vgrajen lovilec kondenza, centrifugalno odvajanje odvečne maščobe



## Dodatna oprema.

# Pravi dodatki za vaš uspeh.

Veste kako deluje, iCombi Classic je vaše orodje, ki vas podpira na poti do zelenih rezultatov. Tudi s pravo dodatno opremo. Od žar plošče z izjemno toplotno prevodnostjo, zmogljive klasične ali kondenzacijske nape, do praktično izdelanega podstavka. Ne glede na to, čemu je namenjena dodatna oprema, imajo vsi izdelki nekaj skupnega: so vzdržljivi in zmorejo veliko. Vsak dan.

- 1 CombiFry 2 Pladnji granitemail
- 3 Ponve za peko in pečenje 4 Pladenj za pečenje in peko
- 5 Plošča za žar in pizze
- 6 Multibaker

### ➔ Originalna dodatna oprema **RATIONAL**

Od premišljeno zasnovane dodatne opreme je odvisno kako vrhunski bodo rezultati.

[rational-online.com/xx/accessories](https://rational-online.com/xx/accessories)

## Pregled modelov iCombi Classic

Ko vas pokliče delo, vas ne more nič več zaustaviti.



iCombi Classic je na voljo v različnih velikostih, da lahko izpolnjuje vaše zahteve in ne obratno. Pripravljate 20 ali 2000 obrokov? Kuhate pred gosti? Velikost vaše kuhinje? Električni? Plin? 6-1/1? 20-2/1? Kateri model bi ustrezal vaši kuhinji?

Vse o dodatnih opcijah, karakteristikah in dodatni opremi lahko najdete na: [rational-online.com](http://rational-online.com)

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Elektrika in plin</b>						
Kapaciteta	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Število obrokov na dan	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Vzdolžna vodila (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	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Globina (vključno z ročajem vrat)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Višina	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Dovod vode	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odvod vode	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pritisk vode	1,0 - 6,0 barov	1,0 - 6,0 barov	1,0 - 6,0 barov	1,0 - 6,0 barov	1,0 - 6,0 barov	1,0 - 6,0 barov
<b>Elektrika</b>						
Teža	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Priključna moč	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Varovalke	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Omrežni priključek	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moč »Vroči zrak«	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Moč »Para«	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Plin</b>						
Teža	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Priključna moč, električni	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Varovalke	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Omrežni priključek	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Dovod/plinski priključek	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Zemeljski plin/utekočinjeni plin G31/utekočinjeni plin G30*</b>						
Največja nazivna toplotna obremenitev	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
Moč »Vroči zrak«	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
Moč »Para«	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

\* Da boste zagotovili ustrezno delovanje, morate zagotoviti ustrezen pretočni tlak:

Zemeljski plin H G20 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), zemeljski plin L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), utekočinjena plina G30 in G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi). XS in 20-2/1, električni: Program ENERGY STAR te vrste naprav ne vključuje v proces certificiranja.





»Po udeležbi na kuharski predstavitvi smo se odločili, da ga bomo odslej uporabljali pri našem delu.«

George Kailis, lastnik in vodja TAMALA Café Bar, Kiti, Ciper

## ServicePlus.

### Začetek čudovitega prijateljstva.

Z ustrezno pomočjo bo iz vašega RATIONAL-a in vaše kuhinje nastala celovita rešitev: podjetje RATIONAL vam bo stalo ob strani od prvega nasveta, poskusnega kuhanja, montaže, z individualnim šolanjem, s posodobitvami programske opreme ter uporabo ChefLine, telefonske linije za vaša vprašanja. Lahko pa se še naprej izobražujete na akademiji RATIONAL. Poleg vsega naštetega pa se lahko tudi kadarkoli obrnete na pooblaščenca prodajalce RATIONAL. Slednji najbolje poznajo vse izdelke in bodo našli pravo rešitev za vašo kuhinjo. V nujnih primerih pa so vam na voljo serviserji RATIONAL.

➔ **ServicePlus**  
Storitev, ki ima en cilj: zagotoviti to, da boste dolgo zadovoljni s svojo naložbo, da boste vedno optimalno izkoristili svoj aparat in da vam ne bo nikoli zmanjkalo idej.

[rational-online.com/xx/ServicePlus](https://rational-online.com/xx/ServicePlus)

## iCombi live.

### Dovolj govora o tem, preizkusite ga sami.

Dovolj teorije, čas je za prakso, saj nas nič ne prepriča bolje, kot lastne izkušnje: doživite aparate RATIONAL in dovolite, da vam predstavimo inteligentne funkcije ter preizkusite, kako bi vam slednje olajšale vaše delo. V živo, brez obveznosti in v vaši bližini. Imate vprašanja ali želite dodatne informacije o možnostih uporabe? Pokličite nas ali nam pošljite e-pošto. Dodatne informacije, podrobnosti, videoposnetke in mnenja naših kupcev lahko najdete tudi na spletnem naslovu [rational-online.com](https://rational-online.com).

➔ **Prijavite se zdaj**  
Tel. 02/8821900  
[info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)

[rational-online.com/xx/live](https://rational-online.com/xx/live)



**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Strasse 202  
9435 Heerbrugg  
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090  
Fax +41 71 727 9080

info@rational-online.com  
rational-online.com

