

iCombi® Pro.

Novo merilo kakovosti.



Razmišljati na način, kot ni še nihče pred tem.

Kdor želi postaviti nova merila, mora razmišljati drugače od ostalih. Pečenje, praženje, pečenje na žaru, dušenje, cvrtje, poširanje – vse to lahko počnete na še bolj inteligenten način, še enostavneje in še učinkoviteje. V podjetju RATIONAL imamo zavoljo svojih več kot 45-letnih izkušenj na področju kuhinjske tehnologije širši pogled in smo raziskali področja, kot so pomanjkanje strokovnih spretnosti, kuharske trende in upravljanja dela v kuhinjah. Podjetje je svojemu razmišljanju dodalo nove smernice. Pred seboj pa je vedno imelo en sam cilj: priti korak bliže k popolnosti.

➔ **Rezultat:**
iCombi Pro. Inteligenten, prilagodljiv in produktiven. Novo merilo kakovosti.

iCombi Pro. Jaz sem.

Nov. Imam izkušnje, razmišljam, se učim, ne pozabim, sem previden in se prilagam. Če poznam želeni rezultat, samodejno prilagam vlažnost, hitrost kroženja zraka in temperaturo. Z drugimi besedami: zahvaljujoč svoji inteligenci se lahko dinamično odzovem na vaše zahteve. So vrata kuhalnega prostora predolgo odprta? Je zrezek debelejši kot običajno? Je potrebnega več pommes frittesa kot po navadi? Potem samodejno prilagodim nastavitve in vam dostavim želeni rezultat. Vedno znova in znova in znova. Izredno učinkovito. Zato imam navsezadnje svojo inteligenco.

➔ Kaj s tem pridobite vi?

Veliko prostora. In zagotovilo, da boste dosegli svoje cilje. Tako, kot ste si jih zamislili.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Intuitiven koncept upravljanja

Novi koncept upravljanja uporabnika vodi s slikami, logičnimi delovnimi koraki in jasnimi, interaktivnimi navodili. Tako lahko prav vsak, že od prvega dne dalje, dela brez napak.

Inteligentno kuhanje

Funkcija iCookingSuite pozna pravo pot do zelenega rezultata priprave in vas do tja pripelje vedno znova. S prvovrstno kakovostjo. Kadarkoli lahko sami prilagodite postopek priprave ali spremenite polnitev iz posamične v mešano. To je svoboda, to je prilagodljivost.

➔ Stran 08

Integriran WiFi

Z integriranim WiFi vmesnikom se iCombi Pro enostavno poveže s spletom, kot vaš pametni telefon in tako dostopa do aplikacije ConnectedCooking. Za še več udobja, varnosti in navdiha.

➔ Stran 14

ENERGY STAR®

Odlično – takšne so ocene z vidika energetske učinkovitosti. iCombi Pro je bil preizkušen po merilih enega najbolj strogih programov certificiranja.

Učinkovita priprava hrane

Funkcija iProductionManager prevzema načrtovanje poteka priprave in pokaže, kdaj bi bilo določena živila najbolje pripravljati skupaj. Potek dela naredi učinkovitejši ter prihrani čas in energijo.

➔ Stran 10

Zelo hitro čiščenje

V največ 12 minutah od umazanega aparata do čistega, to zmore le iCombi Pro. Celo pri standardnem čiščenju prihranite 50 % časa in čistil*. Čist aparat, za manjše število izpadov v delovanju in večjo produktivnost.

➔ Stran 12

Dobro preiščljeno

Več ventilatorjev, optimizirana geometrija kuhalnega prostora in večja zmožnost razvlaževanja zagotavljajo do 50 % več polnjenj*. In še boljšo kakovost jedi. Za še večjo produktivnost.

➔ Stran 06

* V primerjavi s prejšnjim modelom.





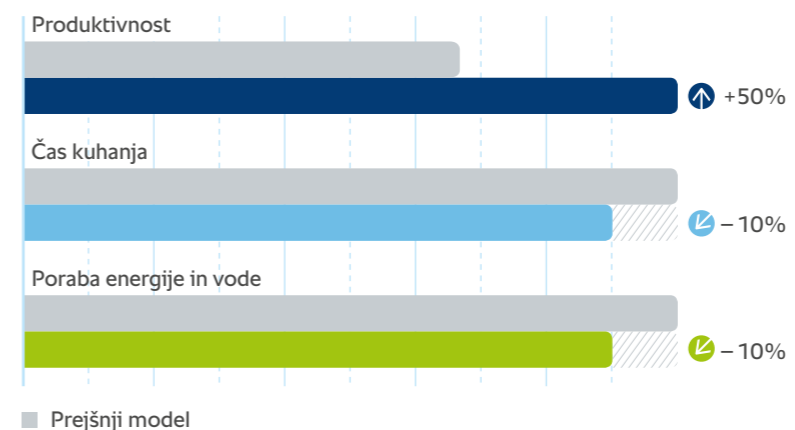
Vse, kar ste delali do sedaj,
boste takoj začeli delati še boljše.

Višja produktivnost

iDensityControl

Na novo preiščena učinkovitost: Pozabite na kuhinjske aparate, ki zavzamejo ogromno prostora in dovolite, da aparat iCombi Pro dela za vas. Na manj kot 1 m². Pripravljajte meso, ribe, perutnino, zelenjavo in pekavske izdelke. Priprava jedi po naročilu, catering, dostava hrane, klasične restavracije. Zahvaljujoč vzajemnemu delovanju inteligentnih funkcij temu pomočniku to uspeva. Funkcija iDensityControl z zmogljivo regulacijo kroženja zraka in razvlaževanja poskrbi za povečanje produktivnosti do 50 %* in za približno 10 %* skrajša čas priprave živil. In zagotavlja do zadnjega kotička enakomerno rezultate. Hkrati intuitiven koncept upravljanja skrbi za optimalno podporo uporabniku in zmanjšanje možnosti napak. Zaradi tega lahko proizvodnja teče nemoteno naprej.

* V primerjavi s prejšnjim modelom.



iDensityControl
Pomeni večje zmogljivosti za vas, s tem pa boste prihranili čas in denar. Obenem pa boste izboljšali okus pripravljenim jedem.

rational-online.com/xx/iDensityControl

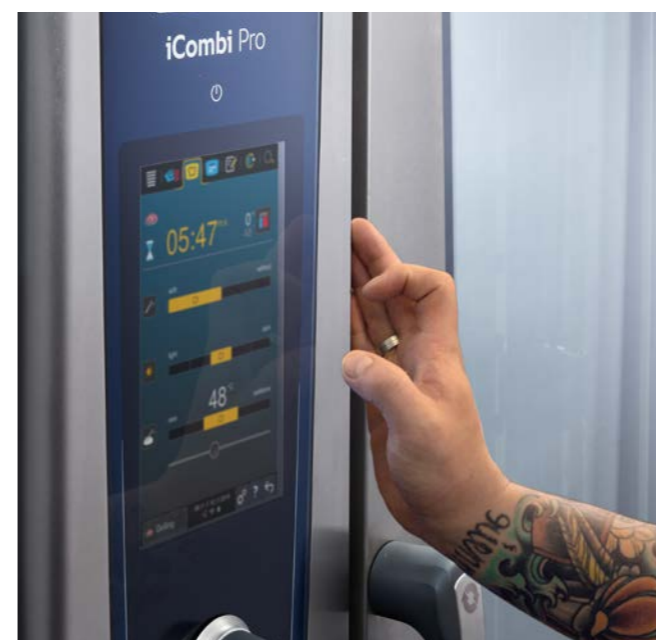



Imate cilj,
iCombi Pro pozna pot do tja.

Zagotovljeno doseganje želenih rezultatov

iCookingSuite

Imate cilj, ki ga lahko dosežete brez sklepanja kompromisov, z inteligentno pripravo hrane v aparatu iCombi Pro. Primer: včasih mora biti sočasno pečenih 5 zrezkov, včasih pa 100. Kakovost priprave mora biti vedno enaka. Zato iCombi Pro stalno preverja stanje živil glede na predvideni cilj, izračunava napredek pri pripravi in inteligentno prilagaja temperaturo. So gostje prišli prezgodaj in pečena zelenjava še ni pripravljena? Potem preidite iz posamične na mešano polnitev. iCombi Pro uravnava parametre priprave tako, da je mogoče vse pripraviti sočasno. Ali ste si premislili glede želenega rezultata? Potem posezite v postopek priprave in spremenite cilj. iCombi Pro bo optimalno prilagodil temperaturo in čas priprave. Rezultat vas bo prepričal. In lahko ga kadarkoli ponovite. Ne glede na to, kdo upravlja z aparatom.



 **iCookingSuite**
Intelligentno kuhanje, s katerim boste vedno znova presegli svoja pričakovanja. Učinkovito, enostavno in varno.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

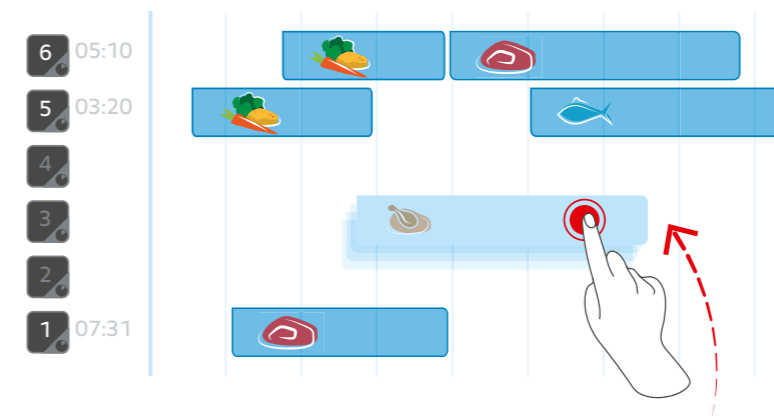
Kompleksna priprava
zahteva enostavne rešitve.

Optimalno načrtovanje



iProductionManager

Življenje v kuhinji: stres in naglica, pripravljanje več jedi hkrati in vedno pravočasno. Logistični izziv za papir in svinčnik ali programsko opremo. Do sedaj. Saj sedaj to nalogo prevzema iCombi Pro s funkcijo iProductionManager: jedi enostavno razporedite na zaslonu in takoj vidite, katere lahko pripravite sočasno. Morate se le še odločiti, ali želite pripravo na način s katerim boste prihranili čas ali tako, da boste prihranili energijo. Sistem nadzira vsako vodilo posebej, da lahko inteligentno prilagaja čas priprave glede na količino živil in želeni rezultat. Vi se odločate o tem, ali naj bodo jedi dokončane istočasno ali pa želite istočasno začeti s pripravo. V vsakem primeru vam aparat iCombi Pro sporoči, kdaj je treba napolniti kuhlalni prostor, tako: Jedi so pripravljene.



iProductionManager
Prihranite si logistične napore, čim bolj optimizirajte proizvodnjo in zmanjšate naporno delo osebja. Kakovost pa bo ostala enaka. Življenje v kuhinji prihodnosti: mir in tišina.

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

Odlično.
Dolgotrajno delo, ki se mu
sploh ne pozna.

Učinkovito čiščenje



Hitro čiščenje lahko hitro najdete in aktivirate: enostavno vstavite čistilne tablete in zaženite čiščenje. Že po največ 12 minutah lahko nadaljujete s proizvodnjo.

iCareSystem⁺

Številne na žaru pripravljene jedi pustijo za sabo številne trdovratne sledi, zaradi katerih aparata iCombi Pro ne bi bilo mogoče uporabljati za pripravo drugih jedi. No, če ne bi bilo iCareSystem-a. Slednji med drugim omogoča izredno hitro vmesno čiščenje v zgolj 12 minutah. Tako lahko takoj nadaljujete s pripravo npr. brokolija, brez mešanja okusov ali motečih vonjev. In ko je ob koncu dneva potrebna sijoča čistoča, vam iCombi Pro sam pove, ali je zelo, srednje ali malce umazan. Vi se odločite za standardno ali okolju prijazno čiščenje. Z odstranjevanjem vodnega kamna. Čez noč. Za 50 %* manj kemikalij. Brez fosfatov in vedno popolnoma čisto. Aparat iCombi Pro si lahko zapomni vašo izbiro in vam naslednjič sam ponudi ustrezen program čiščenja.

* V primerjavi s prejšnjim modelom.



➔ **iCareSystem**
Z iCareSystem boste prihranili čistila, vodo in čas. Glede higiene, obratovalnih stroškov in varovanja okolja se odlično izkaže.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking.

Vse na dosegu roke,
vse pod nadzorom.

➔ **ConnectedCooking**
Učinkovita rešitev za
povezovanje iz podjetja
RATIONAL. Da boste imeli
vedno vse v svojih rokah.

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

Vsi govorijo o povezovanju. Tudi iCombi Pro ima funkcijo povezovanja. S pomočjo serijsko vgrajenega vmesnika WiFi se lahko poveže s ConnectedCooking, spletno platformo podjetja RATIONAL. Ali se je recept za puranja prsa izkazal za dobrega? Takoj ga vnesite v vse aparate, ki so povezani. Ne glede na to, kje so. Kako se uporabljajo posamezni aparati? Poglejte na svoj pametni telefon. Iščete navdih? Vstopite v zbirko receptov. Je potrebna posodobitev programske opreme? S pritiskom na gumb se bo izvedla v samem aparatu. Želite priklicati HACCP podatke? To storite z enim klikom. Če želite, lahko aparat iCombi Pro po potrebi sam pokliče svojega serviserja.

Učinkovitost.

Lahko preračunavate kolikor želite.
Izračun je pravilen.

iCombi Pro ni zgolj inteligen ten kuharski pomočnik, temveč vam lahko pomaga tudi prihraniti denar. Z njim lahko, na primer, do 70 %* znižate porabo energije, do 60 %* zmanjšate delovno obremenitev, za več kot 30 %* zmanjšate potrebo po prostoru, do 25 %* zmanjšate količino potrebnih živil in do 95 %* zmanjšate porabo olja in maščob.

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

rational-online.com/xx/invest

Vaš dobiček	Obračunska postavka na mesec	Vaš dodatni zaslužek na mesec	Izračunajte sami
Meso/ribe/perutnina			
Povprečno 25 %* manj potrebnih surovin zaradi natančnega upravljanja in funkcije iCookingSuite.	Poraba surovin 7.680 € Poraba surovin z iCombi Pro 5.760	= 1.920 €	
Energija			
Edinstvena moč kuhanja, funkcija iProductionManager in najsodobnejša tehnika upravljanja porabijo do 70 %* manj energije.	Poraba 6.300 kWh × 0,18 € na kWh Poraba z iCombi Pro 1.890 kWh × 0,18 € na kWh	= 794 €	
Olja in maščobe za pripravo skoraj niso več potrebni. Stroški za nakup in odstranjevanje maščob se zmanjšajo do 95 %*.	Poraba surovin 50 € Poraba surovin z iCombi Pro 3 €	= 47 €	
Delovni čas			
iProductionManager skrajša čas proizvodnje do 60 %*. Odprava rutinskih opravil s funkcijo iCookingSuite.	60 ur manj × 26 €	= 1.560 €	
Mehčanje vode/odstranjevanje vodnega kamna			
Z iCareSystem v celoti odpravite te stroške.	Običajni stroški 60 € Stroški z iCombi Pro 0 €	= 60 €	
Vaš dodatni zaslužek na mesec		= 4.381 €	
Vaš dodatni zaslužek na leto		= 52.572 €	

Povprečna restavracija z 200 obroki na dan z dvema aparatoma iCombi Pro 10-1/1.

* V primerjavi z običajnimi kuhinjskimi aparati in opremo.

Trajnost.

Dobra za okolje, še
boljša za denarnico.



Trajnostna naravnost zmanjšuje porabo virov in prihrani denar: energijsko učinkovita proizvodnja in logistika, nova merila pri prihrankih energije in prevzemanje v odkup odsluženih aparatov so za podjetje RATIONAL samoumevni. Prav tako samoumevna je trajnostna naravnost, ki jo zagotavlja iCombi Pro 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



Preverjena kakovost.

iCombi Pro prenese
marsikaj. Več let.

Vsakdan v kuhinji: naporen. Zato so tudi parnokonvekcijski aparati RATIONAL robustni in skrbno izdelani. Za to skrbi po eni strani proizvodnja v Nemčiji, po drugi strani pa princip izdelave »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.

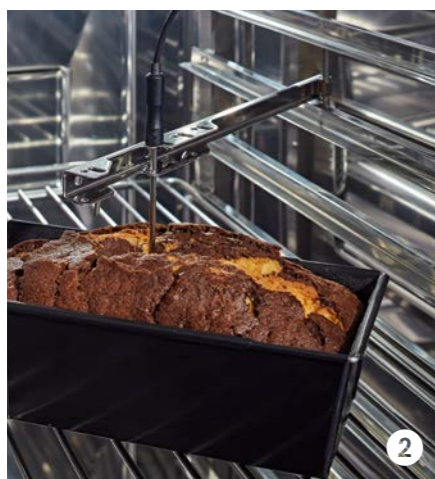
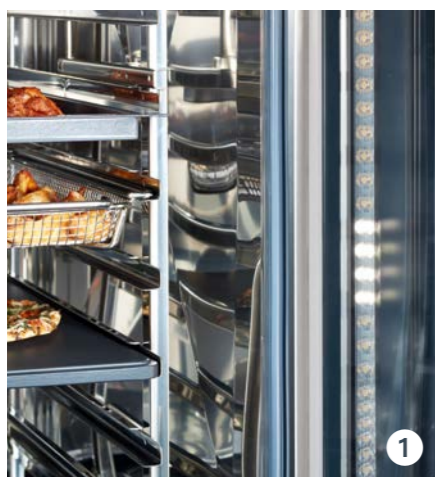
Narejeno za vsakodnevno uporabo,
zanesljivo in z dolgo življenjsko dobo.
Mi smo vaš zanesljivi partner.

rational-online.com/xx/company



Tehnične podrobnosti.

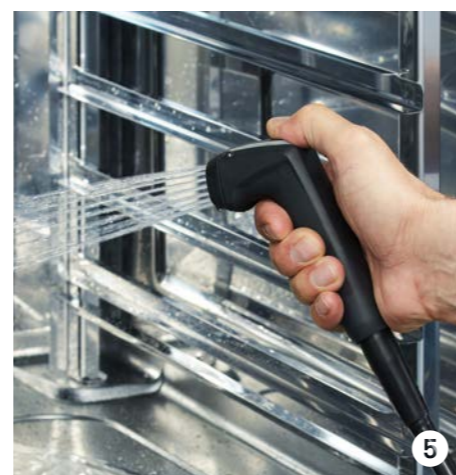
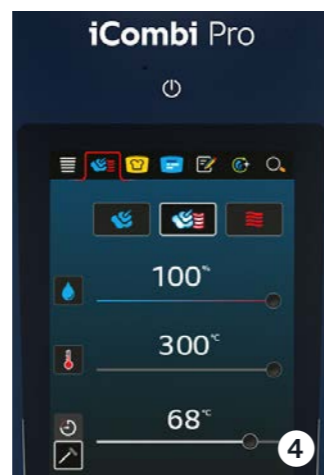
Mislili smo na vse.



iCombi Pro postavlja nova merila glede inteligence in tehnične opremljenosti:

1 LED razsvetljava s signalizacijo vodil, 2 6-točkovna sonda temperature jedra, 3 dinamično vrtnčenje zraka, 4 najvišja temperatura v kuhlalnem prostoru – 300 °C, 5 vgrajen ročni tuš s točkovnim in razpršenim brizganjem, 6 parni generator s svežo paro, 7 vrata kuhlalnega prostora s trojno zasteklitvijo.

Poleg navedenega pa še: prikaz porabe energije, nova tehnika tesnjenja vrat pri samostoječih aparatih, WiFi brez zunanje antene



Dodatna oprema.

Pravi dodatki za vaš uspeh.

Mora biti robustna, primerna za trdo delo v profesionalni kuhinji in biti zmožna vsak dan veliko pretrpeti. To pri podjetju RATIONAL velja tako za vstavne vozičke, kot tudi za plošče za žar in pizze, kondenzacijske nape in tudi za posode iz nerjavečega jekla. Samo z originalno dodatno opremo RATIONAL lahko v celoti izkoristite vrhunske zmogljivosti aparata iCombi Pro. S tem vam bodo vnaprej ocvrti proizvodi, piščanci, pekovski izdelki in pečena zelenjava resnično uspeli. Tudi zrezek bo dobil značilen žar vzorec.

➔ **Originalna dodatna oprema RATIONAL**
Od preiščljeno zasnovane dodatne opreme je odvisno kako vrhunski bodo rezultati.

rational-online.com/xx/accessories



Pregled modelov iCombi Pro

Kateri najbolj ustreza vašim potrebam?



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

Vse o opcijah, karakteristikah in dodatni opremi lahko najdete na: 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
Elektrika in plin							
Kapaciteta	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
Število obrokov na dan	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Vzdolžna vodila (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
Širina	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Globina (vključno z ročajem vrat)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Višina	567 mm	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"	R 3/4"
Odvod vode	DN 40	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	1,0 - 6,0 barov
Elektrika							
Teža	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Priključna moč	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Varovalke	3 × 10 A	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	3 NAC 400 V
Moč »Vroči zrak«	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Moč »Para«	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plin							
Teža		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Priključna moč, elektrika		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
Plinski priključek		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Zemeljski plin/utekočinjeni plin G31/utekočinjeni plin G30*							
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 pooblaščen 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

iCombi live.

Dovolj govora o tem, preizkusite ga sami.

Dovolj teorije, čas je za prakso, kajti nič nas ne prepriča bolje, kot naše 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 strank lahko najdete tudi na spletnem naslovu rational-online.com.

➔ **Prijavite se zdaj**
Tel. 02/8821900
info@slorational.si

rational-online.com/xx/live



SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec
Slovenija

Tel. +386 (0)2 8821900
Fax +386 (0)2 8821901

info@slorational.si
www.slorational.si

