

Пароконвектоматы iCombi Pro

Брошюра

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: rnz@nt-rt.ru || сайт: <https://rational.nt-rt.ru/>

iCombi® Pro.

Новый стандарт.



Думать, о чем раньше
никто не думал.

Тот, кто устанавливает новые стандарты, должен мыслить по-новому. Выпекание, жарение, пошивание, приготовление на гриле, на пару и во фритюре — эти процессы становятся еще более интеллектуальными, простыми и эффективными. Более чем 45-летний опыт компании RATIONAL в сфере исследования процессов приготовления пищи позволил ей выйти за привычные рамки и обратиться к таким темам, как дефицит профессиональных кадров, кулинарные тенденции и управление кухней. Компания начала развиваться в новом направлении, всегда преследуя одну цель — стать на шаг ближе к совершенству.

➔ **Результат**
iCombi Pro. Интеллектуальный, гибкий,
продуктивный. Новый стандарт.



iCombi Pro. Это я.

Абсолютно новый. У меня есть опыт, я думаю вместе с Вами, учусь у Вас, ничего не забываю, наблюдаю и корректирую свои настройки. Если мне известен желаемый результат, я автоматически регулирую влажность, скорость вентилятора и температуру — другими словами: благодаря моему интеллекту я оперативно реагирую на Ваши запросы. Дверца рабочей камеры слишком долго открыта? Стейк толще, чем обычно? Больше картофеля фри, чем в прошлый раз? В этих случаях я самостоятельно корректирую настройки и обеспечиваю желаемый результат. Снова и снова. С непревзойденной эффективностью. Ведь именно для этого и предназначен мой интеллект.

➔ Преимущества для Вас?

Больше свободы. И надежность в достижении Ваших целей. Так, как Вы себе это представляете.

Концепция интуитивного управления

С помощью изображений, логических рабочих шагов и четких интерактивных указаний новая концепция управления сопровождает пользователя в производственном процессе. Таким образом, каждый может работать без ошибок.

Интеллектуальная система приготовления

iCookingSuite знает, как добиться желаемого результата приготовления, и может повторять его раз за разом. С превосходным качеством. Кроме того, Вы всегда можете вмешаться в процесс приготовления или изменить отдельную загрузку на смешанную. Это свобода, это гибкость!
➔ Стр. 08

Встроенный WiFi

Благодаря встроенному WiFi iCombi Pro легко подключается к интернету и к Вашему смартфону для соединения с ConnectedCooking. Еще больше удобства, безопасности и вдохновения!
➔ Стр. 14

ENERGY STAR®

«Отлично» — такая оценка аппарата за энергоэффективность. iCombi Pro прошел испытания в рамках одной из самых требовательных сертификационных программ.

Эффективное приготовление блюд

iProductionManager берет на себя планирование производственных процессов и показывает, когда и какие блюда можно приготовить вместе. Оптимизирует рабочие процессы, экономит время и энергию.

➔ Стр. 10

Сверхбыстрая очистка

Очистка максимум за 12 минут — это может только iCombi Pro. Экономия до 50 % времени и чистящих средств даже при стандартной очистке*. Очистка, которая сокращает время простоя, увеличивая продуктивность работы.

➔ Стр. 12

Тщательно продуманный

Усовершенствованная геометрия рабочей камеры, увеличенная скорость удаления влаги за счёт большего количества вентиляторов позволяют Вам загружать на 50 % больше продуктов*. Для еще более высокого качества блюд. Для высокой производительности.

➔ Стр. 06

* По сравнению с предыдущей моделью.



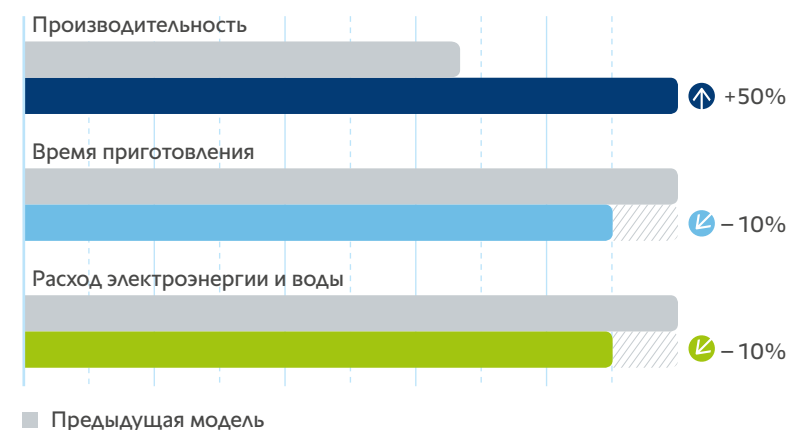
Все, что Вы
делаете, теперь Вы можете
делать еще лучше.

Повышенная производительность

iDensityControl

Новая концепция эффективности: забудьте о традиционном оборудовании, занимающем огромное пространство — пусть iCombi Pro работает за Вас. На площади менее 1 м². Мясо, рыба, птица, овощи, выпечка. À-la-carte, кейтеринг, служба доставки, повседневный ресторан. Благодаря интеллектуальному помощнику Вы без труда справитесь со всеми задачами. iDensityControl с более мощной циркуляцией воздуха и удалением влаги повышает производительность на 50 %* при сокращении времени приготовления до 10 %*. И обеспечивает одинаковый результат приготовления на каждом уровне загрузки. Кроме того, концепция интуитивного управления обеспечивает оптимальную поддержку пользователей и минимизирует ошибки. Так производство может продолжаться без перерывов.

* По сравнению с предыдущей моделью.



➔ **iDensityControl**
Для Вас это означает
повышенную
производительность,
которая экономит время,
деньги и улучшает вкусовые
качества.

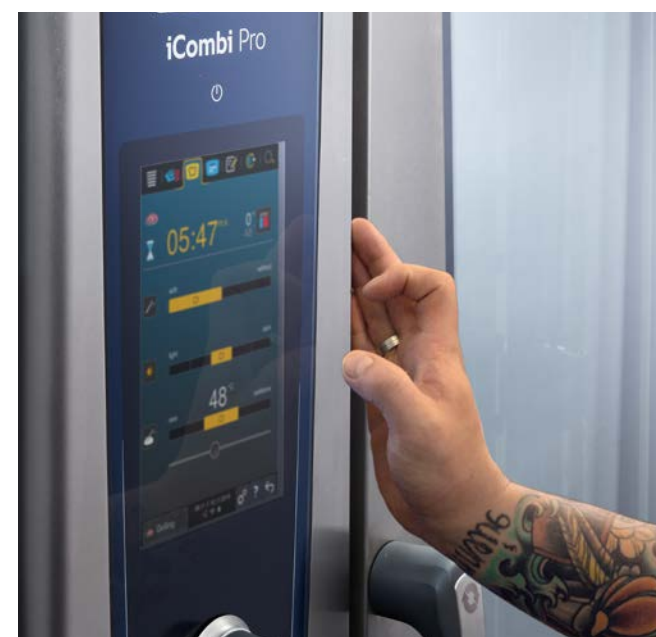


У Вас есть цель —
iCombi Pro знает, как ее достичь.

Гарантированный желаемый результат

iCookingSuite 🍳

У Вас есть цель — достигайте ее без компромиссов с помощью интеллектуальной системы приготовления iCombi Pro. Например, Вам нужно приготовить 5, а иногда и 100 стейков одновременно. Всегда с одинаковым качеством. Для этого iCombi Pro постоянно сравнивает состояние приготавливаемых продуктов с заданной целью, рассчитывает степень приготовления и регулирует температуру с помощью интеллекта. Гости прибыли раньше — овощи на гриле еще не готовы? В этом случае Вы можете изменить отдельную загрузку на смешанную. iCombi Pro регулирует параметры таким образом, чтобы блюда были приготовлены одновременно. Или Вы изменили свое мнение в отношении желаемого результата? Тогда вмешайтесь в процесс приготовления и измените цель. iCombi Pro оптимально корректирует температуру и время. Результат Вас удивит. И его можно повторить в любое время. Вне зависимости от того, кто управляет аппаратом.



➔ iCookingSuite

Это интеллектуальный процесс приготовления, в ходе которого Вы можете снова и снова достигать поставленные цели. Эффективный, простой, надежный.

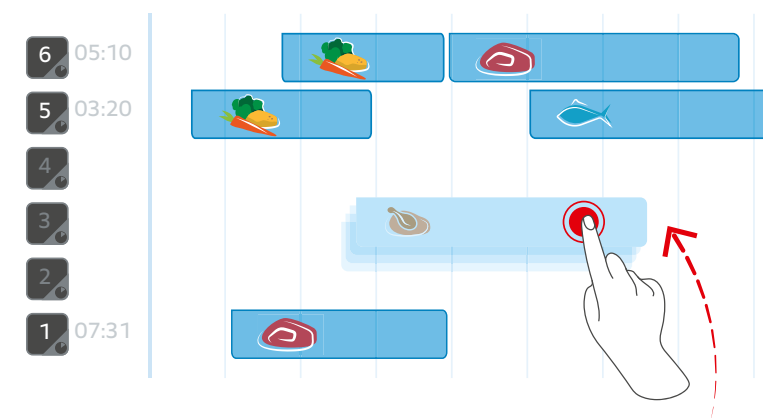
Простые решения
для сложных производственных
процессов.

Оптимальное планирование



iProductionManager

Жизнь на кухне: стресс и спешка приготовить все одновременно и вовремя. Независимо от того, планируете Вы на бумаге или посредством программного обеспечения. Так было раньше. Потому что теперь iCombi Pro с iProductionManager позаботится обо всем: просто разместите блюда на дисплее, и Вы увидите, что можно готовить вместе. Укажите, хотите ли Вы готовить с экономией времени или энергии. Каждый уровень загрузки контролируется отдельно, и время приготовления автоматически корректируется в соответствии с объемом продуктов и желаемым результатом. Вы решаете, должны ли быть блюда готовы одновременно или Вы хотите одновременно начать их приготовление. В любом случае iCombi Pro сообщает Вам, что и когда нужно загрузить в рабочую камеру — и вуаля: блюда готовы!

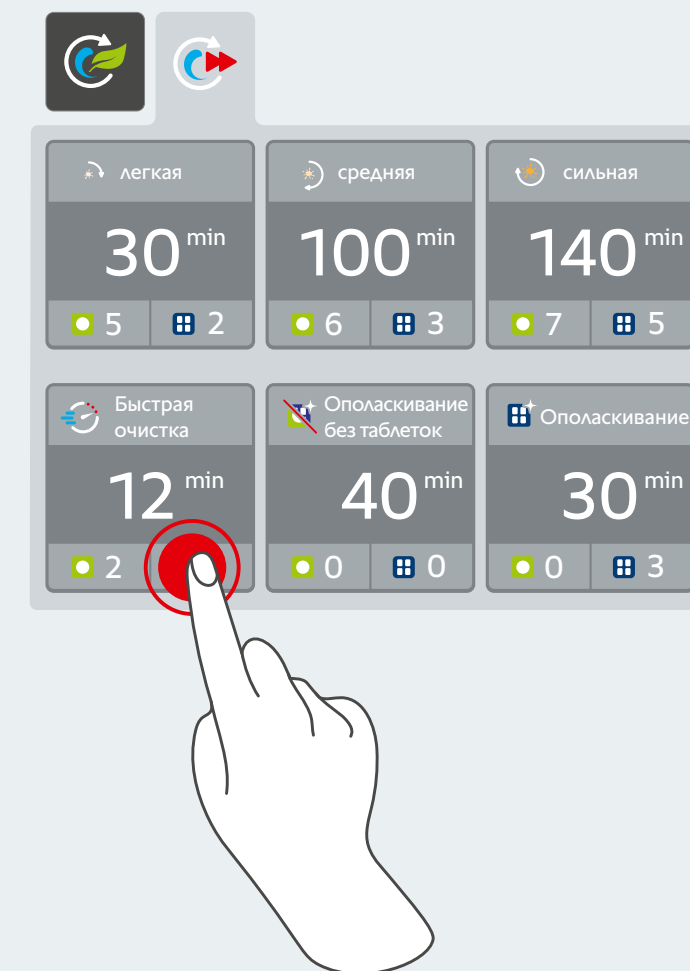


➔ iProductionManager

Снизьте логистические затраты, оптимизируйте производство и минимизируйте расходы на персонал. Сохраняя высокое качество. Кухня будущего: спокойствие и отсутствие спешки.

Блестяще.
По нему незаметны
долгие часы работы.

Эффективная очистка



Быстрый поиск и активация быстрой очистки: просто положите очищающие таблетки в сито стокерабочей камеры и запустите очистку. Не более чем через 12 минут Вы можете продолжить производственный процесс.

iCareSystem⁺

Приготовленные на гриле продукты оставляют сильные загрязнения, которые не позволяют iCombi Pro приступить к приготовлению других блюд. Если бы не iCareSystem, Которая помимо прочего позволяет выполнить сверхбыструю промежуточную мойку примерно за 12 минут. После этого Вы можете быстро приступить к приготовлению брокколи, без смешения вкусов или посторонних запахов. А когда в конце дня нужна сияющая чистота, iCombi Pro сообщит Вам о степени загрязнения. Вы можете выбрать стандартную или экоочистку. Разумеется, с удалением накипи. Разумеется, в ночное время. Конечно, всегда с оптимальным результатом и снижением химических веществ в бесфосфатных очищающих таблетках на 50 %*. iCombi Pro запоминает Ваши предпочтения и в следующий раз показывает Вам соответствующую программу очистки.

* По сравнению с предыдущей моделью.



➔ iCareSystem

Благодаря iCareSystem Вы экономите чистящие средства, воду, время и снижаете производственные расходы, а также получаете идеальную чистоту и заботитесь об окружающей среде.



ConnectedCooking.

Всегда в курсе событий,
все под контролем.

- ➔ **ConnectedCooking**
Комплексное объединение аппаратов в сеть RATIONAL. Чтобы у Вас все было под контролем.

Все говорят об объединении в сеть. iCombi Pro к объединению готов. Аппарат стандартно оснащен WiFi, с помощью которого он соединяется с системой ConnectedCooking, надежной интернет-платформой от RATIONAL. Понравился рецепт грудки индейки? Теперь его можно использовать на всех аппаратах, объединенных в сеть. Независимо от того, где они расположены. В каком режиме работает каждый аппарат? Проверьте это на своем смартфоне. Требуется вдохновение? База данных рецептов к Вашим услугам. Обновление ПО? Будет установлено на аппараты простым нажатием кнопки. Получить данные HACCP? Одним щелчком. В случае необходимости сервисного обслуживания iCombi Pro сам может вызвать технического специалиста.

Экономическая эффективность.

Вы можете использовать аппарат по своему желанию: с прибылью для себя.

Интеллект iCombi Pro служит не только для приготовления, но и для экономии: например, для экономии до 70 %* энергии, до 60 %* рабочего времени, более 30 %** пространства, до 25 %* сырья и до 95 %* масла.

- ➔ **Это стоит того**
Чрезвычайно короткий срок окупаемости делает работу еще приятнее.

Ваша прибыль	Расход в месяц	Дополнительная прибыль месяц	Посчитайте сами
Мясо / рыба / птица			
Сокращение объема сырья в среднем на 25 %*. Это достигается благодаря точной регулировке и системе iCookingSuite.	Расход 495 175 руб. Расход с iCombi Pro 371 381 руб.	= 123 794 руб.	
Энергия			
Уникальные процессы приготовления блюд, система iProductionManager и самая современная система контроля обеспечивают снижение потребления электроэнергии на величину до 70 %*.	Расход 15 120 кВт·ч × 4,96 руб. за кВт·ч Расход с iCombi Pro 4 536 кВт·ч × 4,96 руб. за кВт·ч	= 52 497 руб.	
Масло			
Масло для приготовления почти не требуется. Затраты на закупку и утилизацию масла снижаются на 95 %*.	Расход 7 717 руб. Расход с iCombi Pro 386 руб.	= 7 331 руб.	
Рабочее время			
iProductionManager сокращает время производства на 60 %*. Отсутствие рутинных задач благодаря iCookingSuite. Меньше на	540 ч × 354 руб.	= 191 160 руб.	
Умягчение воды / удаление накипи			
При использовании системы iCareSystem эти затраты отпадают полностью.	Стандартные затраты 1 628 руб. Затраты с iCombi Pro 0 руб.	= 1 628 руб.	
Дополнительная прибыль в месяц		= 376 410 руб.	
Дополнительная прибыль в год		= 4 516 920 руб.	

Средний ресторан, где готовится 200 порций в день в двух аппаратах iCombi Pro 10-1/1.
* По сравнению с традиционным кухонным оборудованием.

Устойчивость.

Хорошо для окружающей среды, еще лучше для Вашего кошелька.



Устойчивость экономит ресурсы и деньги: энергоэффективное производство, логистика и новые технологии энергосбережения являются стандартом для RATIONAL. А благодаря iCombi Pro устойчивость станет таким же естественным явлением и на вашей кухне: в сравнении с традиционным кухонным оборудованием Вы экономите энергию. Снижаете расход сырья. Предотвращаете перепроизводство. И готовите более здоровые блюда.

➔ **С любовью к окружающей среде**
Чтобы Вы могли готовить здоровые блюда и обеспечивать экобаланс, оправдывающий свое название.



Проверенное качество продукта.

iCombi Pro будет служить долго. Многие годы.

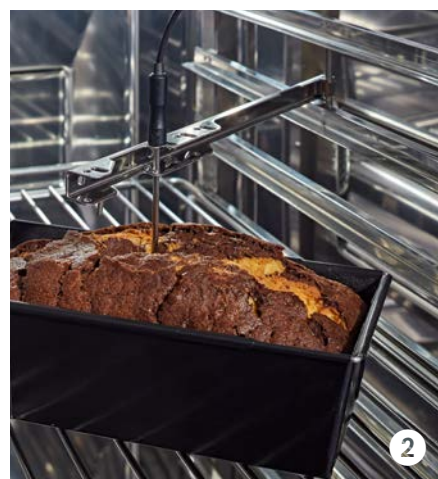
Ежедневная работа на кухне — трудная задача. Поэтому пароконвектоматы RATIONAL тщательно разработаны и надежны в работе. Это обеспечивается благодаря производству в Германии на основе принципа «один человек — один аппарат». Это означает, что каждый сотрудник отвечает за качество производимого им аппарата. Его имя можно легко найти на заводской табличке. Мы также предъявляем строгие требования к нашим поставщикам: высокие стандарты качества, непрерывное совершенствование и обеспечение надежности и долговечности продукции являются приоритетом. Неудивительно, что самый старый пароконвектомат RATIONAL исправно работает уже на протяжении 40 лет.

➔ **Вы можете на нас положиться**
Сделан для ежедневного использования, прочный, долговечный — Ваш надежный партнер.



Технические характеристики.

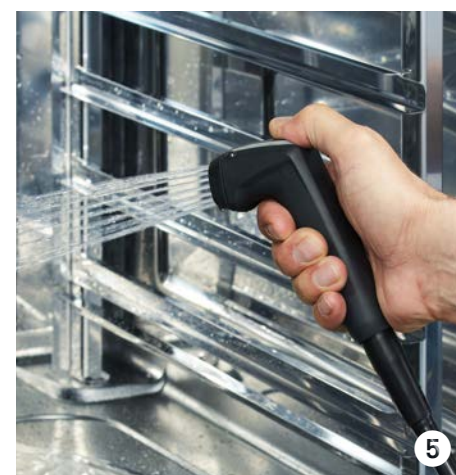
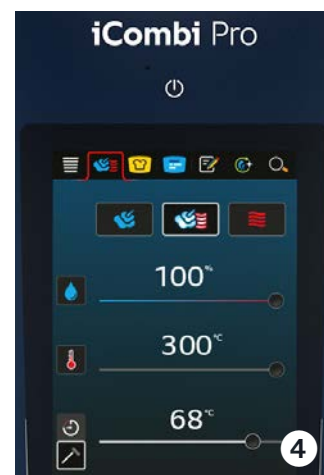
«Все включено» с самого начала.



iCombi Pro устанавливает стандарт интеллекта и технического оснащения:

- ❶ Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией
- ❷ 6-точечный термозонд
- ❸ Динамическое распределение воздушных потоков
- ❹ Максимальная температура рабочей камеры 300 °C
- ❺ Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей
- ❻ Парогенератор
- ❼ Трехслойная дверца рабочей камеры

А также: индикация энергопотребления, новые уплотнения для напольных аппаратов, WiFi без внешней антенны

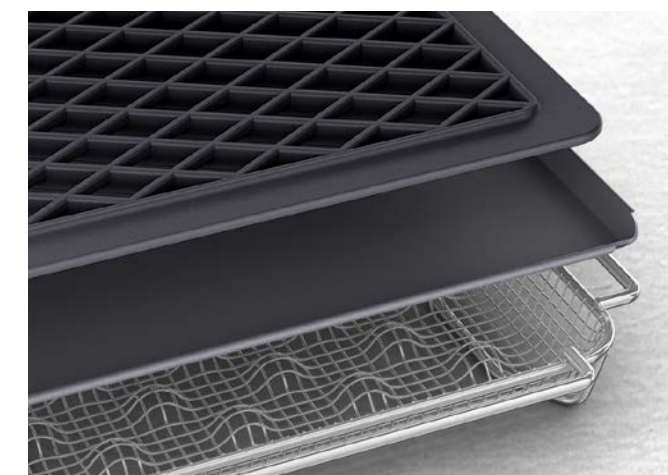


Аксессуары.

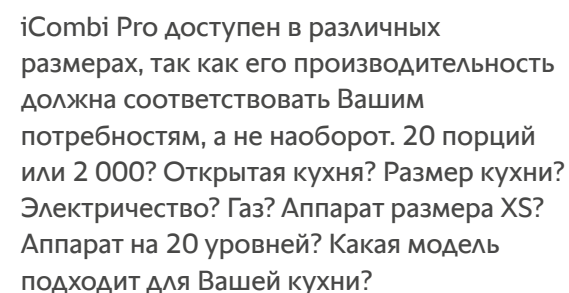
Правильные составляющие Вашего успеха.

Аксессуары должны быть исключительно прочны и выдерживать ежедневное интенсивное использование на профессиональной кухне — рамы с направляющими, формы для гриля и пиццы, конденсационные вытяжные зонты и емкости из нержавеющей стали RATIONAL идеально соответствуют этим требованиям. Поэтому только оригинальные аксессуары RATIONAL позволяют Вам добиваться превосходных результатов с iCombi Pro в полном объеме и со всеми преимуществами. Чтобы обжаренные во фритюре продукты, цыплята, выпечка и овощи гриль были приготовлены идеально. А на стейке будет привлекательный рисунок гриль.

- ➔ **Оригинальные аксессуары RATIONAL**
Превосходные результаты благодаря продуманным аксессуарам.



Какой аппарат подойдет Вам?



* Для надлежащей эксплуатации необходимо подтвердить давление течения:
Природный газ H G20 18 25 мбар, природный газ L G25: 20 30 мбар, сжиженный газ G30 и G31: 25 57,5 мбар.
XS и 20-2/1, электро: ENERGY STAR исключает эти аппараты из сертификации.



«После участия в семинаре от RATIONAL мы решили начать работу с этим уникальным интеллектуальным аппаратом».

Рада Борисова, генеральный директор семейной буланжерии Борисов Хлеб. Пятигорск, Россия.

ServicePlus.

Начало настоящей дружбы.

Вместе с соответствующим обслуживанием система приготовления RATIONAL и Ваша кухня станут единым целым: от первой консультации, тест-драйва и установки, а также индивидуального обучения началу работы и обновлений ПО до ChefLine, телефонной линии для индивидуальных вопросов, — в RATIONAL есть все. Вы также можете пройти дополнительное обучение в Academy RATIONAL. В любое время Вы можете обратиться к сертифицированным дилерам RATIONAL: они прекрасно разбираются в наших системах приготовления и предложат подходящее для Вашей кухни решение. В случае необходимости сертифицированный сервис-партнер RATIONAL быстро окажет Вам необходимую поддержку.

➔ ServicePlus

Все с одной целью: чтобы Ваши инвестиции окупались, Вы получали максимальную выгоду от использования аппарата и чтобы у Вас не иссякали идеи.

iCombi live.

Не слушайте других, убедитесь сами на практике.

Достаточно теории — время для практики, поскольку нет ничего более убедительного, чем собственный опыт: испытайте системы приготовления RATIONAL в действии, узнайте об их интеллектуальных функциях и попробуйте поработать с ними. Презентации проводятся поблизости от вас. Остались вопросы или Вы хотите получить дополнительную информацию в соответствии с Вашими потребностями и возможностями применения? Тогда позвоните нам или отправьте сообщение по электронной почте. Более подробная информация, видео и отзывы клиентов также размещены на сайте rational-online.com.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727) 345-47-04

Беларусь +(375) 257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: rnz@nt-rt.ru || сайт: <https://rational.nt-rt.ru/>