iCombi® Classic

Wydajność. Wytrzymałość.
Niezawodność.



iCombi Classic. Dla profesjonalnych kucharzy.

Urządzenie iCombi Classic angażuje się w pracy. A dla doświadczonego kucharza szybko stanie się niezastąpionym pomocnikiem. Ponieważ jest solidne, pełne mocy, skuteczne i wydajne. Potrafi grillować, smażyć, gotować na parze, piec i dusić. Przekonuje funkcjami zapewniającymi wysoką jakość przyrządzania. Wszystko to na powierzchni zaledwie 1m². W ten sposób spełnia wymagania kuchni profesjonalnej. Realizuje Państwa pomysły. Aby zawsze osiągać doskonałe rezultaty zgodnie z wyobrażeniami.

Gwarancja najwyższej jakości potraw: indywidualna regulacja temperatury i wilgotności.
Wszystko w jednym urządzeniu zapewniającym łatwą obsługę i niezawodność: Para zapewnia kolor, soczystość i zachowanie składników odżywczych. Gorące powietrze gwarantuje chrupiące skórki, pyszne panierki i wzorki grillowe. Połączenie tych dwóch funkcji zapobiega stratom podczas przyrządzania i wysychaniu potraw. Gwarantując przy tym najwyższą jakość.

Para

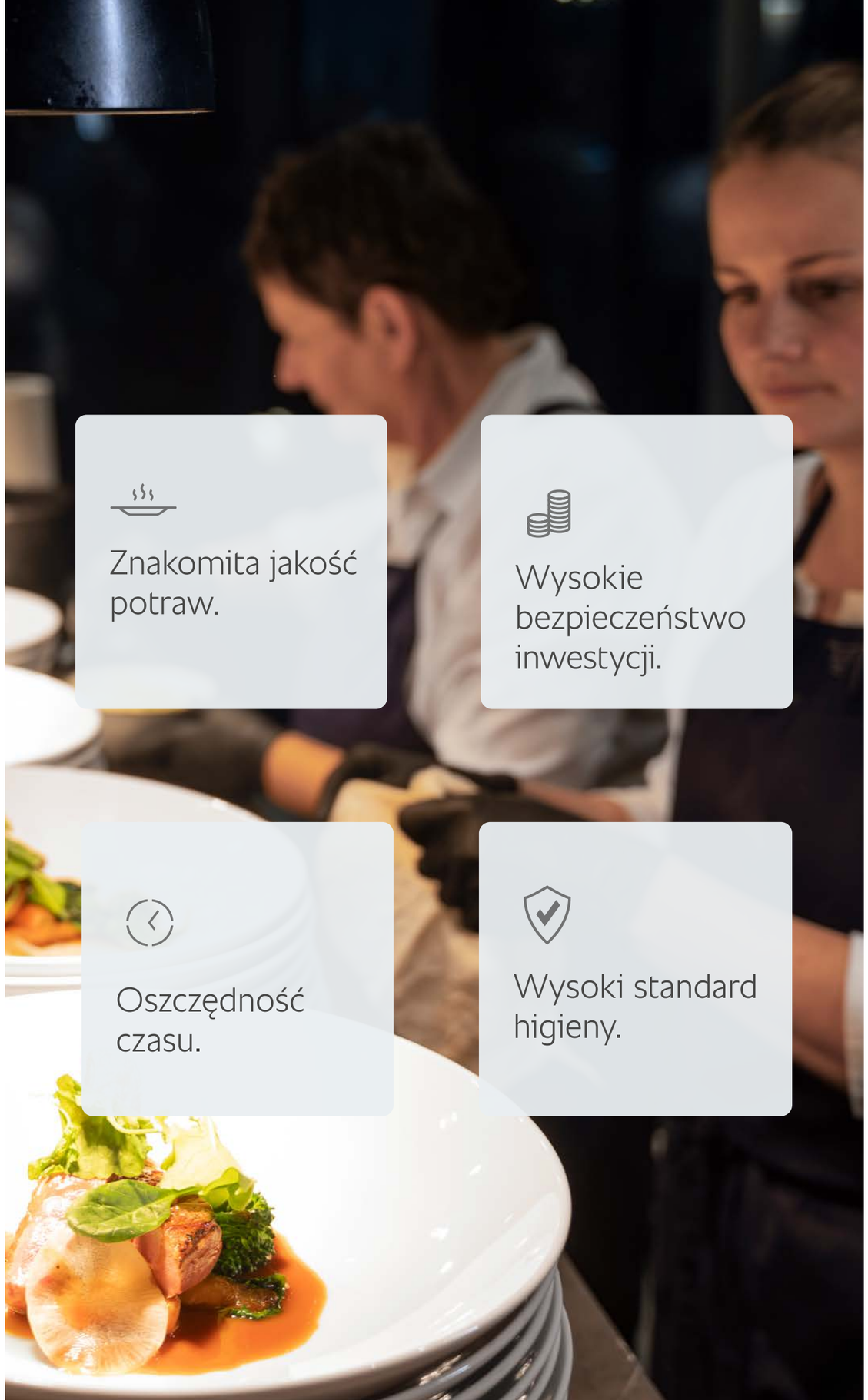
Para i gorące powietrze

Gorące powietrze

Więcej informacji

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Zalety.



Znakomita jakość potraw.

Na wszystkich poziomach.

Chrupiące skórki, apetyczne wzorki grillowe, ważne witaminy. Z iCombi Classic zawsze osiągają Państwo doskonałe rezultaty. Na wszystkich poziomach, zdrowo i pysznie.

Wysokie bezpieczeństwo inwestycji.

To się opłaca.

Koszty energii, eksploatacji, konserwacji, zmiękczania wody i odkamieniania? W porównaniu z tradycyjną technologią kuchenną znacznie mniejsze. Żywotność urządzenia? Często ponad 10 lat. Rezultat? Bezpieczna inwestycja.

Oszczędność czasu.

W mgnieniu oka.

Smaczne i wysokiej jakości potrawy wymagają przede wszystkim czasu. iCombi Classic go daje. Stanowiąc przy tym znaczne odciążenie. Pracuje zawsze wydajnie, produktywnie i niezawodnie.

Wysoki standard higieny.

Bez trudu.

Wszystko jest czyste i higieniczne. Po zakończeniu automatycznego procesu mycia iCombi Classic jest gotowy do pracy. Zapisuje wszystkie dane HACCP.

Indywidualny klimat w komorze.

Gwarancja wyjątkowej równomierności.

Wydajne doprowadzanie energii – na stałym, wysokim poziomie.

- Centrum pomiarowo-kontrolne dla indywidualnego klimatu w komorze
- Ustawienie wilgotności w krokach co 10%
- Wydajny generator świeżej pary zapewnia optymalne nasycenie parą
- Dzięki skutecznemu odprowadzaniu wilgoci, większej liczbie kół wentylatorów* i optymalnej geometrii komory
- Nawet o 10%* niższe zużycie energii i wody

Do 105 l/s
Odprowadzanie wilgoci

Gorące powietrze 300°C

Maksymalne nasycenie parą

Zalety:

Opcjonalne drzwi lewe

* W porównaniu z poprzednim modelem.

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Generator świeżej pary.

Wytwarza dużą ilość pary.

Jasna zasada: im lepsza para, tym lepszy smak.

- W 100% higieniczna świeża para
- Maksymalne nasycenie parą nawet w temperaturach <100°C
- Bez drobinek na żywności
- Automatyczne odkamienianie
- Intensywne kolory i smak potraw
- Brak przenikania zapachów

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Koncepcja obsługi.

Prosta i intuicyjna.

Z iCombi Classic w mgnieniu oka do celu.

- Szybka nauka obsługi
- Kolorowy wyświetlacz, wyraźne symbole, pokrętło z funkcją push
- Indywidualne programowanie: możliwość zapisania do 100 procesów przyrządzania po 12 kroków każdy
- Za pomocą ConnectedCooking, cyfrowego systemu zarządzania kuchnią, można tworzyć i rozsyłać programy przyrządzania potraw, dokumentować dane HACCP, sprawdzać status online oraz dostępność i wykorzystanie urządzeń

ConnectedCooking

Zalety:

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Mycie i odkamienianie.

Bardzo łatwe zachowanie czystości.

Aby zawsze mogli Państwo pracować z higienicznie sprawnym urządzeniem.

- Bezfosforanowe tabletki myjące do mycia automatycznego i odkamieniania
- 4 programy mycia: silne, średnie, lekkie lub płukanie bez tabletek
- Możliwość szybkiego i łatwego uruchomienia mycia za pomocą wyświetlacza
- Na życzenie wyłącza się automatycznie po zakończeniu procesu mycia
- System Care utrzymuje generator pary w stanie wolnym od kamienia i sprawia, że kosztowne zmiękczanie wody staje się zbędne
- Rejestruje dane HACCP

Zalety:

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl



Opłacalność.

Większa wydajność, niższe zużycie zasobów.

Nieważne, jak na to spojrzeć:
tutaj wszystko się zgadza.

- Mniejsze zużycie surowców, tłuszczu i energii*
- Zastępuje wiele tradycyjnych sprzętów kuchennych
- Zrównoważone działanie: produkcja z certyfikatem ekologicznym, energooszczędna logistyka dystrybucji i bezfosforanowy środek myjący

Zalety:

Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Zapraszamy do przeprowadzenia wspólnej kalkulacji.

Warunek sukcesów w kuchni: opłacalność. Wygląda to tak:

- Natychmiastowe zastosowanie
- Zastępnik dla wielu sprzętów kuchennych
- Dalsze inwestycje są zbędne
- Oszczędność miejsca, czasu pracy, surowców, energii i wody
- Ekstremalnie krótki czas amortyzacji

Czas amortyzacji **poniżej 1 roku**

Zysk	Podstawa kalkulacji	Dodatkowe zyski na miesiąc na miesiąc	Zapraszamy do kalkulacji
Mięso/ryby/drób			
Znacznie mniejsze straty podczas pieczenia oznaczają średnio nawet o 25%* mniejsze zużycie surowców.	Koszty zakupu produktów 13 930 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Classic 10 448 zł	**= 3 482 zł**	
Energia			
Krótsze czasy rozgrzewania i nowoczesna technologia regulacji pozwalają zużywać nawet o70%* mniej prądu.	Zużycie 7 352 kWh × 1.5 zł na kWh Zużycie w przypadku iCombi Classic 2 206 kWh × 1.5 zł na kWh	**= 7 719 zł**	
Tłuszcz			
Tłuszcz staje się praktycznie zbędny. Koszty zakupu i utylizacji tłuszczu spadają nawet o 95%.*	Koszty zakupu produktów 1 326 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Classic 66 zł	**= 1 260 zł**	
Czas pracy			
Zyski dzięki produkcji wstępnej, łatwiejszej obsłudze i automatycznemu myciu.	63 godz. mniej × 32 zł**	**= 2 016 zł**	
Zmiękczanie wody / odkamienianie			
Dzięki automatycznemu myciu i odkamienianiu koszty te są całkowicie eliminowane.	Koszty w przypadku tradycyjnych urządzeń 334 zł Koszty z wykorzystaniem iCombi Classic 0 zł	**= 334 zł**	
Dodatkowy zysk miesięczny		**= 14 811 zł**	
Dodatkowy zysk w okresie rocznym		**= 177 732 zł**	

Przykładowa kalkulacja z 200 porcjami na dzień.
* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.
** Kalkulacja mieszana dla stawki godzinowej kucharza/pomocy sprzątającej.



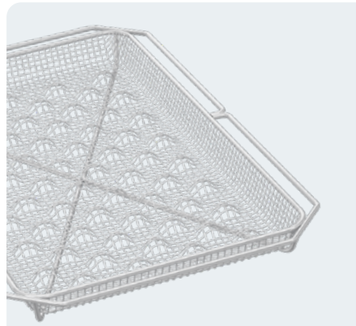
Wyposażenie dodatkowe.

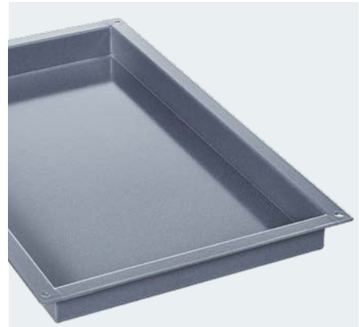
Aby osiągnąć wyznaczone cele.

Musi być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych. Jak oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL. Które zapewnia ponadto doskonałe rezultaty.

❶ Okap kondensacyjny UltraVent Plus
- › Pochłania parę i tłuszcz
- › Zmniejsza nieprzyjemne opary
- › Łatwe mycie i konserwacja

❷ Zestaw Combi-Duo
Dwa urządzenia ustawione jedno nad drugim. Większa elastyczność.


3


4


5


6



7


8


9

❸ Kosz do frytowania CombiFry
❹ Pojemnik emaliowany „w marmurek”
❺ Forma do smażenia i pieczenia
❻ Blacha do smażenia i pieczenia
❼ Taca do grillowania i pieczenia pizzy
❽ Multibaker
❾ Ruszt grillowy w kratkę i paski

Więcej informacji

Jakość i zrównoważony rozwój.

Z szacunku dla ludzi i przyrody.

Rozwiązania i działalność RATIONAL tworzą wartość dodaną na rzecz przyszłości neutralnej dla klimatu, chroniącej zasoby. To oznacza:

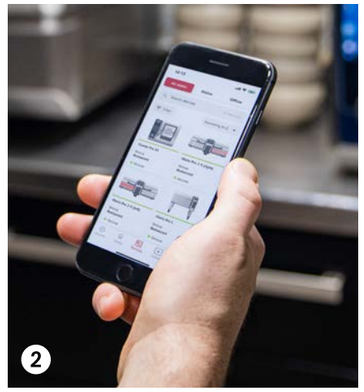
- dłuższą żywotność urządzeń dzięki starannemu wykonaniu i wysokim standardom jakości
- rozwój urządzeń o mniejszym zapotrzebowaniu na wodę i niższym zużyciu energii
- wysoką jakość przy mniejszej liczbie napraw, konserwacji i usług
- wysoki udział materiałów nadających się do recyklingu
- ergonomiczną pracę i odciążenie dzięki cyfryzacji

GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Szczegóły techniczne.

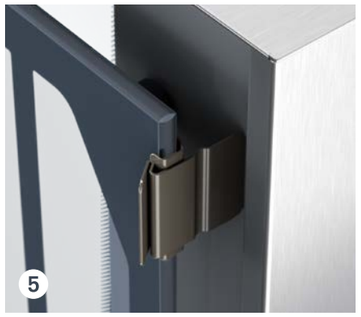
Pomyśleliśmy o wszystkim.

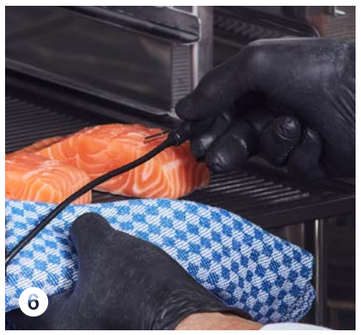












1. Oświetlenie LED w komorze
2. Monitorowanie urządzeń, pobieranie danych HACCP i serwisowych oraz przesyłanie i pobieranie programów przyrządzania potraw za pośrednictwem ConnectedCooking (tylko z opcjonalnym interfejsem LAN lub WiFi)
3. Wbudowany spryskiwacz ręczny ze strumieniem punktowym i prysznicowym
4. Generator świeżej pary
5. Drzwi urządzenia z podwójnymi szybami pokrytymi powłoką odbijającą ciepło
6. Zintegrowany czujnik temperatury rdzenia

Ponadto:
LAN/WiFi (opcjonalnie), zintegrowana rynienka na skropliny w drzwiach, odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu

IP X5

Usługi RATIONAL.

W imię doskonałej współpracy.

Usługi RATIONAL po zakupie. Aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

- Instalacja przez certyfikowanych partnerów serwisowych
- Osobiste szkolenie na start
- Bezpłatne aktualizacje oprogramowania
- ChefLine, bezpłatna infolinia RATIONAL
- Akademia RATIONAL

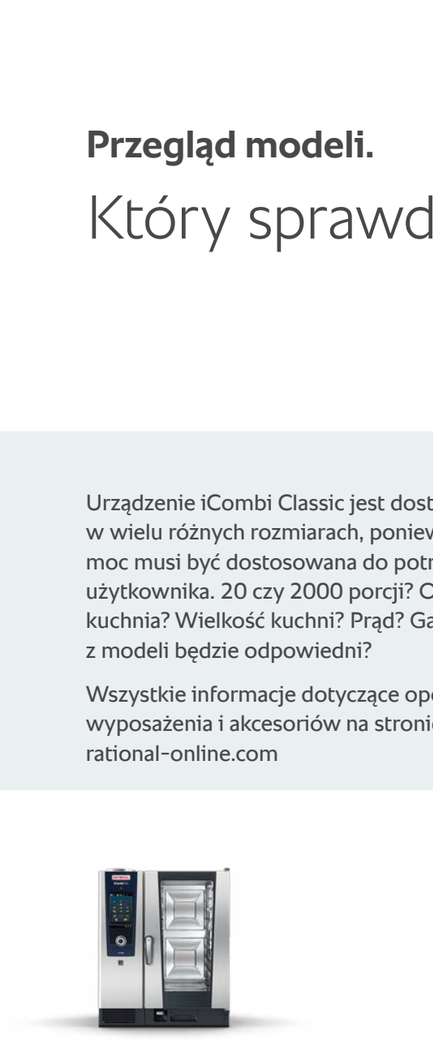
GASTRO ECONOMY
Gastro-Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków
tel.: +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl
www.gastroeconomy.pl

Przegląd modeli.

Który sprawdzi się najlepiej?

Urządzenie iCombi Classic jest dostępne w wielu różnych rozmiarach, ponieważ jego moc musi być dostosowana do potrzeb użytkownika. 20 czy 2000 porcji? Otwarta kuchnia? Wielkość kuchni? Prąd? Gaz? Który z modeli będzie odpowiedni?

Wszystkie informacje dotyczące opcji, wyposażenia i akcesoriów na stronie: rational-online.com



Jeśli potrzeba jeszcze więcej, właściwym wyborem będzie iCombi Pro: dzięki zintegrowanej wiedzy kulinarnej zapewnia liczne efekty WOW w kuchniach profesjonalnych. I gwarantuje pożądane rezultaty. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie.








iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Wersja elektryczna i gazowa						
Pojemność	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Liczba porcji na dzień	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Wzdłużny układ prowadnic (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
Szerokość	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Głębokość (z klamką)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	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
Napełnianie kadzi wodą	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	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
Elektryczne						
Masa	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
Moc znamionowa	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Zabezpieczenie	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Moc dla trybu „Gorące powietrze"	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Moc dla trybu „Para"	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gazowe						
Masa	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
Elektryczna moc przyłączeniowa	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Zabezpieczenie	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Przyłącze gazu	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaz ziemny/gaz płynny G31/gaz płynny G30*						
Maks. Nominalne obciążenie cieplne	13,0 kW/13,0 kW /13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Moc dla trybu „Gorące powietrze"	13,0 kW/13,0 kW/ 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW/ 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW/ 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW/ 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW/ 84,0 kW
Moc dla trybu „Para"	12,0 kW/12,0 kW/ 12,5 kW	20,0 kW/20,0 kW/ 21,0 kW	21,0 kW/21,0 kW/ 22,0 kW	40,0 kW/40,0 kW/ 42,0 kW	38,0 kW/38,0 kW/ 40,0 kW	51,0 kW/51,0 kW/ 53,5 kW

Cyberbezpieczeństwo zostało zweryfikowane zgodnie z normą EN 18031-1.

* Aby umożliwić poprawne funkcjonowanie urządzenia, należy zapewnić właściwe dynamiczne ciśnienie na wejściu urządzenia:
Gaz ziemny H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz ziemny L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), LPG G30 i G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
ENERGY STAR dostępny dla urządzeń 6-1/1 i 6-2/1 w wersji elektrycznej i gazowej oraz 10-1/1 w wersji elektrycznej. iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) posiadają certyfikat NSF, zamieszczony na liście NSF.

iCombi live.

Zapraszamy do gotowania z naszymi ekspertami.

Nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania urządzeń RATIONAL, obejrzenia działania poszczególnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy.

GASTRO ECONOMY

Gastro-Economy sp. komandytowa
ul. Zakopiańska 163A
30-435 Kraków, Polska
email: biuro@gastroeconomy.pl
Tel. +48 12 260 26 40, +48 512 564 400
www.gastroeconomy.pl

80.21.442 · V-04.3 · DP/Ad · 07/26 · pl_PL
Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych, służących usprawnieniom.