



iCombi® Pro.

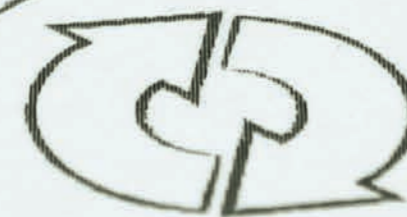
Noul standard.



A gândi ceea ce nimeni nu a gândit înainte.

Cine vrea să seteze noi standarde, trebuie să creeze noi moduri de a gândi. Coacere, frigere, gratinare, înăbușire, prăjire, poșare toate facute mai inteligent, mai simplu, mai eficient. Acesta este motivul pentru care RATIONAL, cu experiență de 50 de ani de cercetare în domeniul bucătăriei, ia în calcul contextul actual și cercetează aspecte ca deficitul forței de muncă calificate, trenduri alimentare și managementul bucătăriei. Având în vedere o nouă direcție de gândire. Având un singur scop în gând. Acela de a fi cu un pas mai aproape de perfecțiune..

➔ **Rezultatul**
iCombi Pro. Inteligent, flexibil, productiv.
Noul standard.



iCombi Pro. Eu sunt.

Sunt nou. Am experiență, sunt inteligent, învăț, nu uit nimic, analizez și mă adaptez. Știu rezultatul dorit, adaptez umiditatea, viteza aerului și temperatura în mod automat, cu alte cuvinte: reacționez dinamic la cerințele tale pentru că posed inteligență proprie. Ușa camerei de coacere a fost deschisă de prea mult timp? Friptura e mai groasă decât de obicei? Dorești mai mulți cartofi prăjiți față de alte dați? Reglez singur setările și pot oferi rezultatul dorit. Mereu, iar și iar și iar. Extrem de eficient. Fiindcă până la urmă, pentru asta este inteligența Rational.

➔ Ce obții din toate acestea?

Libertate fără limite. Și siguranța că îți vei atinge obiectivele. Exact așa cum ti le-ai imaginat.

rational-online.com/en_xx/icombi-pro/

Concept de utilizare intuitiv

Noul concept de utilizare vă ghidează prin procesul de producție folosind imagini, pași de lucru logici și instrucțiuni clare și interactive. În acest fel oricine se poate apuca de lucru imediat, fără a greși, încă de la început.

Cooking inteligent

iCookingSuite cunoaște drumul către rezultatul de gătit dorit de tine și îl va produce din nou și din nou. Cu o calitate excepțională. În plus, poți interveni în orice moment în procesul de preparare sau pentru a trece de la gătirea unui singur tip de preparat, la gătirea mixtă a mai multor preparate. Aceasta este libertate, aceasta este flexibilitate.

➔ Pagina 08

WiFi integrat

Interfața WiFi integrată face ca iCombi Pro să se conecteze simplu la Internet și la smartphone-ul tău pentru accesarea ConnectedCooking. Pentru și mai mult confort, siguranță și inspirație.

➔ Pagina 14

Partener ENERGY STAR®

Excepțional. Așa sună calificativul la categoria Eficiență energetică. Pentru aceasta iCombi Pro a fost testat de unul dintre cele mai stricte programe de certificare.

Producție eficientă

iProductionManager preia planificarea proceselor de producție și indica când și ce preparate se gatesc cel mai bine împreună. Fluidizează procesele de producție, economisește timp și energie.

➔ Pagina 10

Curățare ultrarapidă

În maxim 12 minute murdăria este curățată, doar el poate face asta, iCombi Pro. Chiar și programul de curățare standard economisește 50%* din timp și detergent. Un aparat curat, cu mai puține întreruperi ale funcționării și timp mai mult alocat producției.

➔ Pagina 12

Foarte bine conceput

Sistem de ventilare a aerului îmbunătățit, geometria optimizată a camerei de coacere, performanța de dezumidificare crescută, toate acestea permit încărcarea cuptoarelor cu o cantitate cu până la 50%* mai mare. Cu o calitate a preparatelor îmbunătățită. Pentru o productivitate chiar mai mare decât până acum.

➔ Pagina 06

* În comparație cu modelul anterior.



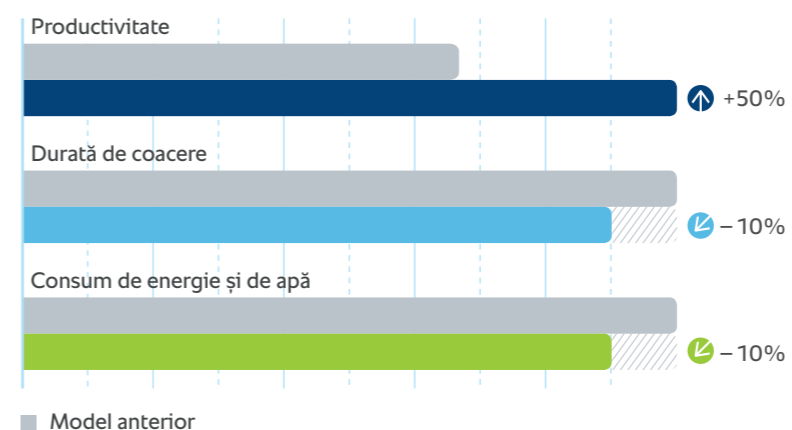
Tot ceea ce faci, poți face de acum și mai bine.

Productivitate mai mare


iDensityControl

Eficiență regândită: Uită de echipamentele de gătit care ocupă spațiu și lasă iCombi Pro să lucreze pentru tine. Pe mai puțin de aprox. 1 m². Carne, pește, pasăre, legume, produse de patiserie, À-la-carte, catering, livrare, casual dining. Nivele ridicate de productivitate datorită cooperării asistenților inteligenți. Cu o circulație puternică a aerului și dezumidificare, iDensityControl asigură aproximativ 50 %* mai multă productivitate în aproximativ 10%* mai puțin timp de gătit. Și oferă rezultate uniforme, până în ultimul colț. În același timp, conceptul de operare intuitiv reprezintă un suport optim pentru utilizator și minimizează erorile. Astfel încât producția continuă fără a se opri.

* În comparație cu modelul anterior.



iDensityControl
Pentru tine aceasta înseamnă performanță crescută, economie de timp și bani. Făcând totul și mai delicios.

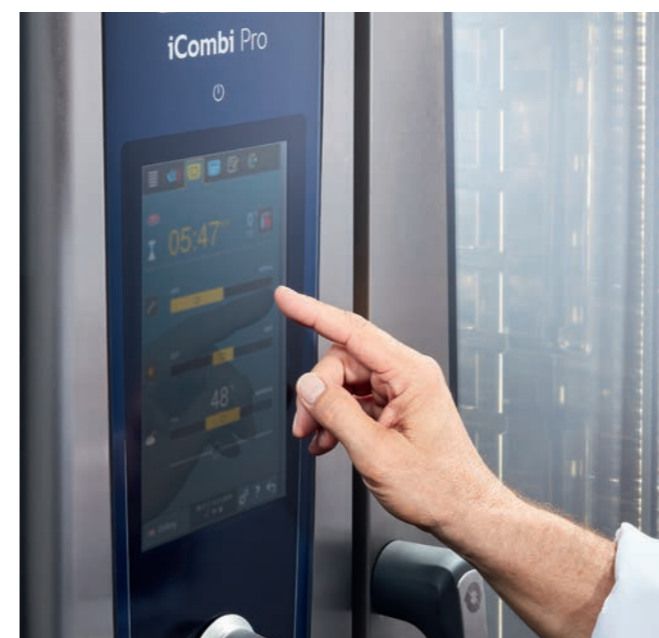


Tu ai un obiectiv și
iCombi Pro cunoaște drumul
cătrecătre acesta.

Rezultat sigur, conform dorințelor tale.

iCookingSuite

Ai un obiectiv, urmărește-l fără să faci compromisuri folosind inteligența de gătire iCombi Pro. Un exemplu: uneori trebuie să aveți gata 5 fripturi, alteori 100 de fripturi, toate la aceeași calitate. Pentru a face asta, iCombi Pro compară continuu starea produsului preparat cu rezultatul de gătire dorit, calculează procesul de preparare și adaptează inteligent temperatura. Musafirii sosesc mai devreme, iar legumele la grătar nu sunt încă gata? Atunci schimbă gătirea de la un preparat la gătire mixtă. iCombi Pro reglează parametrii de preparare, astfel încât ambele să poată fi gătite în același timp. Sau te-ai răzgândit și vrei alt rezultat de gătire? Atunci intervi în procesul de preparare și schimbi rezultatul dorit. iCombi Pro adaptează în mod optim temperatura și timpul. Rezultatul te va convinge de fiecare dată. Și îl puteți repeta oricând. Indiferent de cine utilizează sistemul de gătit.



iCookingSuite

Aceasta este definiția gătitului inteligent, pentru ca tu să îți atingi întotdeauna obiectivele personale. Eficient, simplu, sigur.
rational-online.com/xx/iCookingSuite

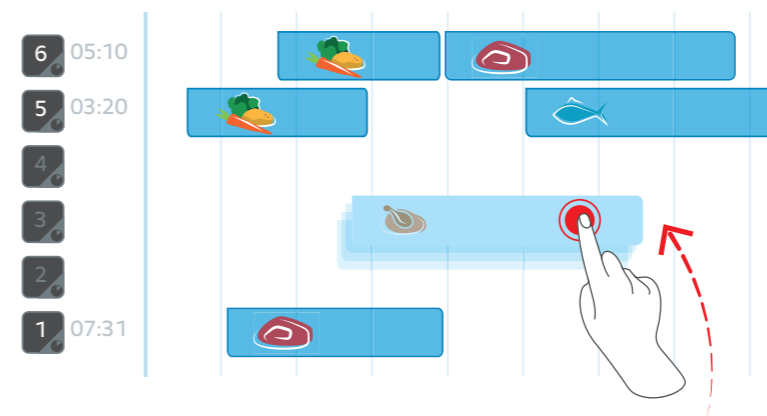
Sistemele complexe de producție cer soluții simple

Planificare optimă



iProductionManager

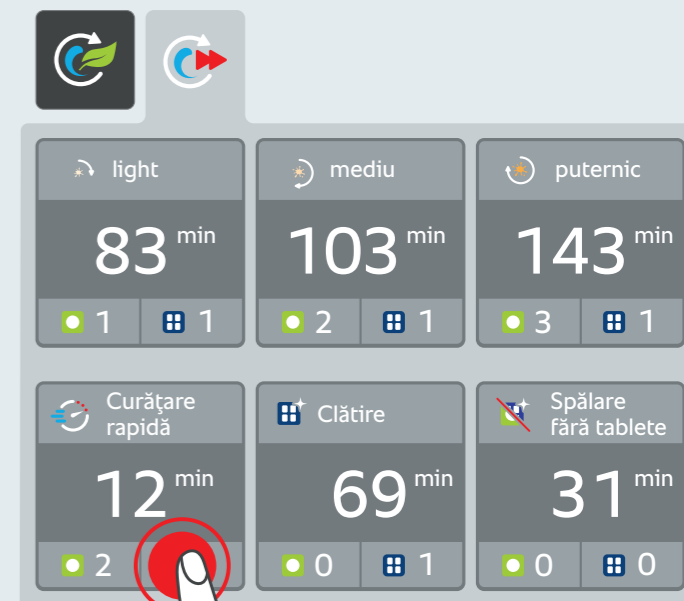
Viața în bucătărie: stres și agitație, presiunea de a avea preparatele gata la timp și simultan. O provocare logistică, de rezolvat indiferent ce ai folosit până acum. Nu și de acum înainte. Pentru că acum sarcina este preluată de iCombi Pro cu iProductionManager: Selectează pur și simplu preparatul pe display și îți va arăta ce preparate pot fi gătite împreună. Tu trebuie doar să specificești dacă dorești să prepari economisind timp sau energie. Sistemul monitorizează fiecare tavă în mod individual, astfel încât timpii de preparare să se adapteze inteligent la cantitatea și rezultatul dorit. Tu decizi dacă preparatele trebuie să fie gata în același timp sau dacă dorești să începi gătitul simultan. În orice situație, iCombi Pro îți va spune ce și când trebuie să intre în camera de coacere et voilà: mâncarea este gata.



iProductionManager
Redu cheltuielile logistice, organizează producția și minimizează cheltuielile cu personalul. Totul menținând aceeași calitate. Viața în bucătăria viitorului: liniște și calm.
rational-online.com/xx/iProductionManager

Strălucitor.
Nici nu ai zice că a
gătit ore în șir.

Curățare efice



light	mediu	puternic
83 min	103 min	143 min
1 1	2 1	3 1
Curățare rapidă	Clătire	Spălare fără tablete
12 min	69 min	31 min
2	0 1	0 0

Curățare rapidă, ușor de făcut și foarte rapid de activat: pune pur și simplu pastilele de detergent în sita de scurgere de jos și pornește curățarea. După nu mai mult de 12 minute, poți continua producția.

iCareSystem⁺

Dacă n-ar exista iCare System multe preparate la grătar ar lăsa o mulțime de urme persistente ceea ce ar însemna că pregătirea altor mâncăruri nu ar fi imediat posibilă. Acum, cu sistemul ultrarapid de curățare intermediară, de maximum 12 minute, poți continua rapid cu broccoli, fără să te temi de gusturi care se transferă sau de mirosuri neplăcute. Iar dacă la finalul zilei vrei ca totul să strălucească de curățenie, iCombi Pro vă va spune exact care este gradul de murdărire. Tu vei decide dacă dorești curățare eco sau curățare standard. Cu decalcifiere. Peste noapte. Cu 50 %* mai puține substanțe chimice. Fără fosfați și întotdeauna super curat. iCombi Pro poate memora preferințele tale, iar data viitoare îți va propune programul de curățare corespunzător.

* În comparație cu modelul anterior.



iCareSystem

Cu iCareSystem economisești detergent, apă și timp, obținând rezultate strălucite la capitelele igienă, costuri de producție și protecția mediului înconjurător.
rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking. Totul sub control.

➔ **ConnectedCooking**
Interconectarea performantă a RATIONAL. Pentru a avea întotdeauna totul sub control.

Toți vorbesc despre conectarea în rețea. iCombi Pro are această calitate. Pentru că prin interfața de serie WiFi se conectează cu ConnectedCooking, platforma de Internet sigură RATIONAL. Rețeta de piept de curcan s-a dovedit un succes? Extindeți-o la toate sistemele de gătit care sunt interconectate în rețea. Indiferent de locul în care se află. Ce sistem de gătit se utilizează și cum? Uitați-vă pe smartphone. Căutați inspirație? Imediat accesați baza de date cu rețete. Update de software? La o simplă apăsare pe buton se instalează pe sistemele de gătit. Accesați date HACCP? Rezolvați cu un simplu clic. Și dacă dorești, iCombi Pro poate cheama singur tehnicianul Rational pentru service.

Rentabil.

Puteți lua în calcul toate aspectele: Bilanțul va ieși întotdeauna în favoarea ta.

iCombi Pro este inteligent nu numai la gătit, ci și la economisit. Întrucât determină, consum de energie mai mic cu până la 70 %*, timp de lucru redus cu până la 60 %*, spațiu de lucru necesar redus cu peste 30 %*, costul materiilor prime reduse cu până la 25 %, consum de grăsime mai mic cu până la 95 %*.

➔ **Merită!**
Când tragi linie, rezultă o amortizare foarte rapidă, iar munca devine o plăcere.
rational-online.com/xx/invest

Profitul dumneavoastră	Metoda de calcul pe lună	Profitul dvs. suplimentar pe lună	Calculați și singuri
Carne/Pește/Pasăre			
În medie 25 %* mai puține achiziții de materie primă, datorită reglării precise a lui iCookingSuite.	Materii prime utilizate 7.680 € Materii prime utilizate cu iCombi Pro 5.760 €	= 1.920 €	
Energie			
Performanța unică de gătit, iProductionManager și cea mai recentă tehnologie de control reduc consumul de energie cu până la 70 %*.	Consum 6.300 kWh × 0,26 € per kWh Consum cu iCombi Pro 1.890 kWh × 0,26 € per kWh	= 1.147 €	
Grăsime			
Grăsimea nu mai este necesară pentru preparare. Costurile de achiziție și îndepărtare a grăsimii se reduc cu până la 95 %*.	Materii prime utilizate 50 € Materii prime utilizate cu iCombi Pro 3 €	= 47 €	
Timp de lucru			
iProductionManager scurtează timpul de producție cu până la 60 %*. Activități de rutină nu mai sunt necesare datorită iCookingSuite.	60 ore mai puțin × 10,7 €	= 642 €	
Dedurizarea/decalcifierea apei			
Datorită iCareSystem, aceste costuri sunt eliminate complet.	Costuri în sistem tradițional 60 € Costuri cu iCombi Pro 0 €	= 60 €	
Profitul suplimentar lunar		= 3.816 €	
Profitul suplimentar anual		= 45.792 €	

Restaurant mediu cu 200 de porții pe zi cu două iCombi Pro 10-1/1.
* Prin comparație cu tehnica de gătit tradițională.

Sustenabilitate.

Bună pentru mediu.
Și mai bună pentru buzunar.



Sustenabilitatea menajează resursele și economisește banii: Producția și logistica eficiente din punct de vedere energetic, noi standarde în economisirea energiei sunt prezente la RATIONAL. În mod egal, sustenabilitatea va fi la fel de prezentă în bucătăria ta cu iCombi Pro: Economisești energie cu acesta comparativ cu folosirea altor echipamente de bucătărie. Utilizezi mai puțină materie primă. Obții surplus de producție mai mic. În plus, vei găti mai sănătos.

- ➔ **Din dragoste pentru mediu**
Poti găti sănătos și în același timp să menții un echilibru ecologic.
rational-online.com/xx/green



Calitate verificată a produselor.

iCombi Pro rezistă
testului timpului.
Ani de zile de gătit.

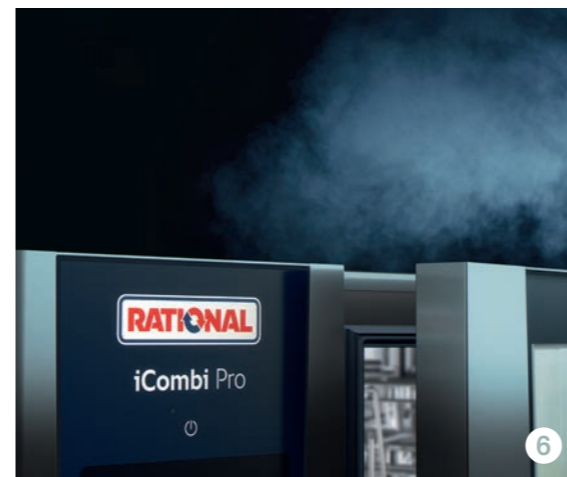
O zi normală în bucătărie înseamnă muncă multă. Iată motivul pentru care cuptoarele iCombi RATIONAL sunt „dure” și sunt produse cu mare atenție. Acest lucru se datorează pe de o parte faptului că sunt fabricate în Germania, pe de altă parte faptului că se aplică principiul „o persoană un cuptor”. Ceea ce înseamnă că fiecare persoană implicată în producție își asuma responsabilitatea pe deplin pentru echipamentul de gatit. Identificarea se face ușor urmărind numele și plăcuța cu datele de identificare. Suntem la fel de exigenți și cu furnizorii noștri. Punem accentul pe standarde de calitate ridicate, îmbunătățire continuă și asigurarea fiabilității și longevității produselor. Nu e de mirare că cel mai vechi cuptor Combi cu abur RATIONAL este utilizat de mai bine de 40 de ani.

- ➔ **Fără griji.**
Construit pentru a fi utilizat zilnic, rezistent și cu durată mare de viață, puteți conta pe un partener de încredere.
rational-online.com/xx/company și maxigel.ro



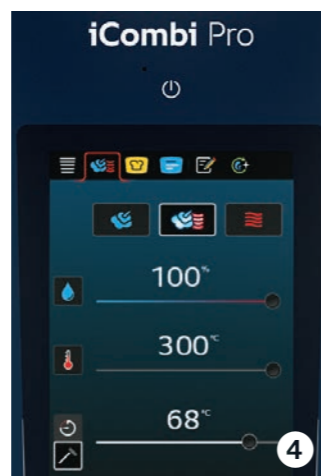
Detalii tehnice.

Ne-am gândit la totul.



iCombi Pro impune standarde sub aspectul inteligenței și al dotării tehnice:

- 1 Iluminare cu LED cu semnalizarea tăvilor.
- 2 Sondă de temperatură centrală în 6 puncte.
- 3 Turbionare dinamică a aerului
- 4 Temperatură maximă a camerei de coacere 300 °C
- 5 Duș de spălare integrat cu funcție jet și spray
- 6 Generator de abur proaspăt
- 7 Ușă cu 3 geamuri la camera de coacere
- 8 Vario Smoker (accesoriu): rezultate optime de afumare mulțumită proceselor de gătit integrate. În plus: afișarea consumului de energie, tehnologie de etanșare nouă, WiFi fără antenă externă.

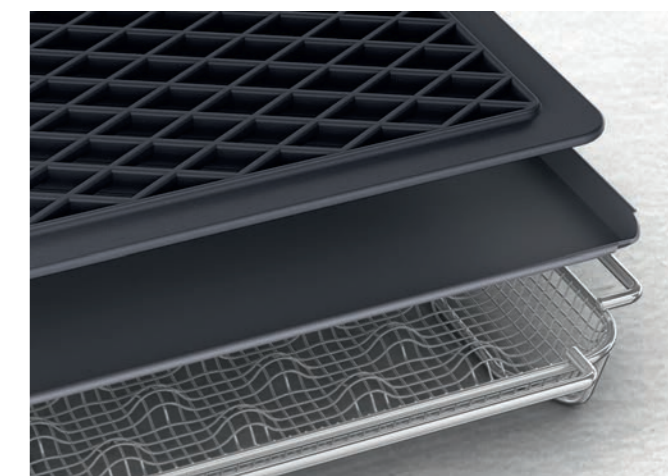


Accesorii.

Ingredientele potrivite pentru succesul tău.

Trebuie să fie robuste ca să reziste zi de zi și să facă față utilizării intense din bucătăria profesională. La RATIONAL acest lucru este valabil în egală măsură pentru sistemele de cărucioare, pentru tăvile tip grătar și de pizza, pentru hotele cu condensare, precum și pentru recipientele din inox. Fiindcă, numai cu accesoriile originale RATIONAL poți obține performanțe incredibile cu iCombi Pro în întreaga sa gama de aplicații. Totul, de la sote-uri, pui, produse de patiserie și legume la grătar vă vor reuși cu adevărat. Chiar și friptura va avea dungi delicioase de grătar.

- ➔ **Accesorii RATIONAL originale**
Datorită accesoriilor dedicate și bine gândite, rezultatele sunt impresionante.
rational-online.com/xx/accessories



Prezentare generală a modelelor iCombi Pro.

Care model ți se potrivește?

iCombi Pro este disponibil în multe dimensiuni diferite, pentru ca, până la urmă, randamentul cuptorului trebuie să se adapteze necesităților tale și nu invers. 20 de porții sau 2.000? Frontcooking? Dimensiunea bucătăriei? Curent? Gaz? XS? Cel mai mare model 20-2/1? Ce model se potrivește în bucătăria ta? Totul despre opțiuni, dotări și accesorii pe: rational-online.com și pe maxigel.ro



iCombi Classic – tehnologia întâlnește priceperea. iCombi Classic este robust, ușor de utilizat și lucrează la fel de precis ca și tine. De aceea este soluția perfect adaptată pentru toți cei care au experiență și doresc să opereze manual cuptorul cu abur iCombi.



iVario Pro – Complet diferit, dar tot de la RATIONAL. Fierbere, prăjire, frigere, sotare iVario Pro, care lucrează cu căldură de contact, este completarea ideală pentru iCombi Pro. Inteligent, de mare ajutor și flexibil. O echipă imbatabilă.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Electric și gaz							
Capacitate	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
Număr porții pe zi	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Sertar longitudinal (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
Lățime	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Adâncime (inclusiv mânerul ușii)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Înălțime (inclusiv conducta de aerisire)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Admisie apă	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Evacuare apă	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presiune apă	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	1,0 - 6,0 bar
Electric							
Greutate	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Necesarul de putere electrică	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Siguranță	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Racord la rețea	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
Putere „aer cald”	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Putere „abur”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gaz							
Greutate		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Necesar de putere electrică		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Siguranță		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Racord la rețea		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Racord de gaz		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaze naturale/gaz lichefiat G30*							
Sarcină termică, nominală max.		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Putere „aer cald”		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Putere „abur”		12 kW/12,5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 kW/53,5 kW

* Pentru o funcționare corespunzătoare trebuie să asigurați o presiune de racordare constantă:

Gaz metan H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), gaz metan L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), gaz lichefiat G30 și G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).

XS și 20-2/1 Electro: ENERGY STAR exclude aceste tipuri de aparat de la certificare. Modelele iCombi Pro (LM100) și iCombi Classic (LM200) sunt certificate NSF și acestea pot fi văzute în listarea NSF.





„Am văzut pentru prima oară acest sistem de gatit la un eveniment RATIONAL CookingLive. Atunci am decis să includem acest cuptor în bucătăria noastră, după ce am văzut rezultatele excelente de gătit și am înțeles ce economii ne poate aduce.“

George Kailis, proprietar și manager
TAMALA Café Bar,

ServicePlus.

Începutul unui parteneriat minunat.

Service-ul adecvat face ca sistemul de gătit RATIONAL și implicit bucătăria ta să fie un succes complet. Începând cu prima ședință de consiliere, cu instalarea însoțită de un training personal de inițiere și update-urile de software, plus suportul din partea unor Chefi dedicați, la RATIONAL ai tot ce îți trebuie. Sau te poți perfecționa la Academy RATIONAL. În paralel te poți adresa oricând partenerului nostru oficial pentru România, compania MAXIGEL.

Partenerul nostru cunoaște în mod optim sistemele de gătit și va găsi ce se potrivește bucătăriei tale. Iar dacă intervine un caz de urgență, service-ul MAXIGEL pentru echipamentele RATIONAL este disponibil în toată țara și vă va ajuta rapid.

➔ ServicePlus

Totul cu un singur obiectiv:
Pentru a te putea bucura multă vreme de investiția ta, pentru a scoate întotdeauna ce e mai bun de la sistemele tale de gătit și pentru a nu rămâne niciodată în pană de idei.
rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Nu te mulțumi cu ce spun alții, convinge-te singur.

Cam atât despre teorie, e timpul să punem în practică, pentru că nimic nu e mai convingător decât experiența personală. Experimentează funcționarea echipamentelor RATIONAL, participă la un eveniment organizat de partenerul nostru oficial MAXIGEL și descoperă cum poți lucra cu funcțiile inteligente. Live, fără nici o obligație din partea ta și foarte aproape. Ai întrebări sau dorești informații legate de necesitățile și posibilitățile de utilizare? Atunci dă-ne un telefon sau trimite-ne un e-mail. Mai multe informații, detalii, video-uri și păreri ale clienților găsiți pe rational-online.com și pe maxigel.ro

➔ Înregistrează-te acum

Contactează singurul nostru partener autorizat MAXIGEL.
rational@maxigel.ro



Importator autorizat

București - Otopeni

Calea Bucureștilor nr. 239

Tel: (021) 350 5000

Ploiești

Str. Laboratorului nr. 29B

Tel : (0244) 510 891

Cluj-Napoca

Str. Traian Vuia, nr. 91

Tel: (0264) 431 453

Sibiu

Str. Neppendorf, nr. 1

Tel: (0269) 210 080

Constanța

B-dul Mamaia, nr.4 B

Tel: (0241) 550 114

Oradea

Str. Morii nr. 1, bl An1, parter

Tel: 0720 990 857

Brașov

Calea București, nr. 248, bl 1

Tel: 0368 461 047

Iași

Sos. Păcurari, nr. 77

Tel: (0232) 257 135

Timișoara

Calea Dorobanților, nr. 20

Tel: (0256) 247 191

Pitești

Tel: 0720 990 809

Craiova

Cartier Lăpuș, bl U10, parter

Tel: (0351) 179 802

Email: rational@maxigel.ro