

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.

www.kiyu-v.ua

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.

rational-online.com /iCombiPro

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.

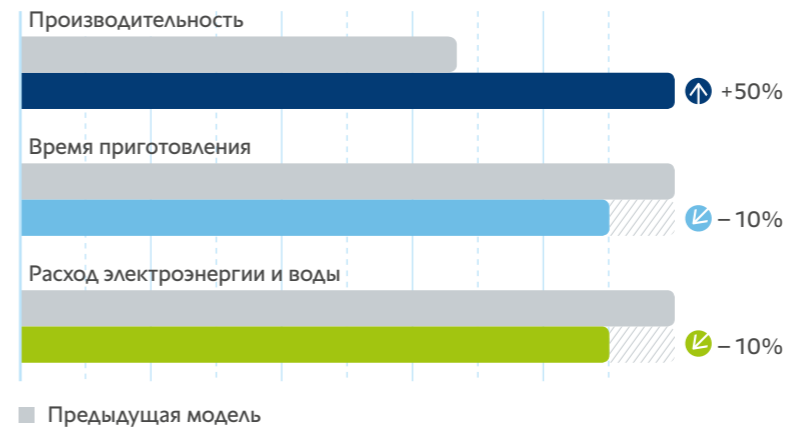
Повышенная производительность

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.

www.kinva.ru



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

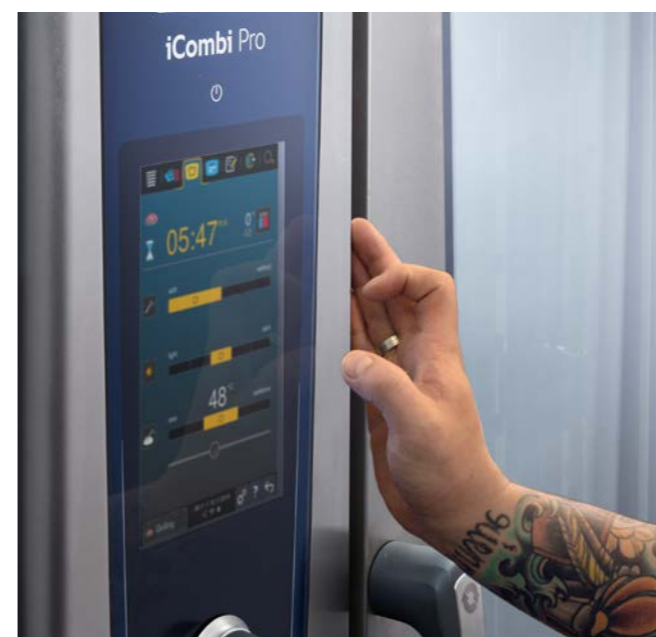



У Вас есть цель —
iCombi Pro знает, как ее достичь.

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.

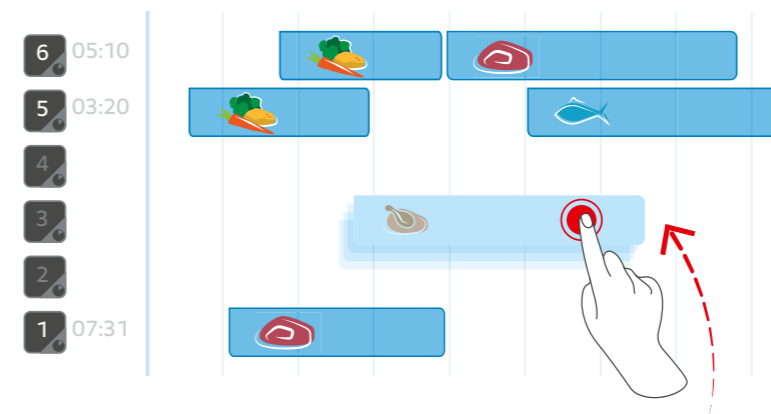
Простые решения
для сложных производственных
процессов.

Оптимальное планирование



iProductionManager

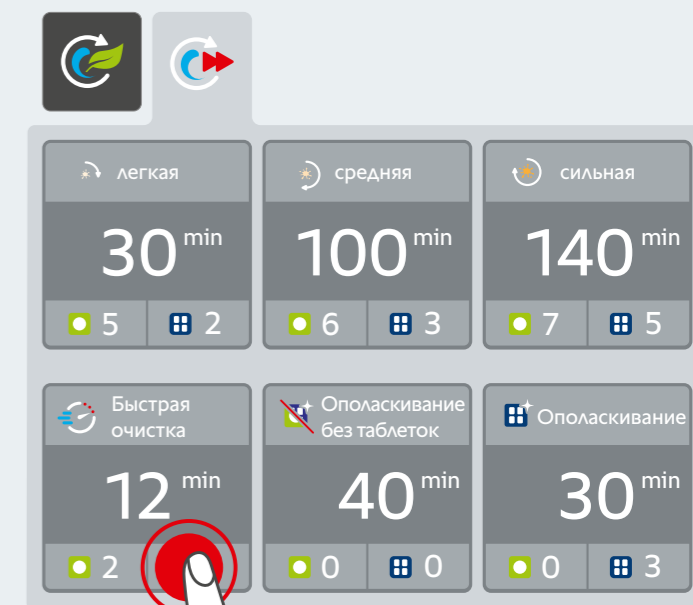
Жизнь на кухне: стресс и спешка приготовить все одновременно и вовремя. Независимо от того, планируете Вы на бумаге или посредством программного обеспечения. Так было раньше. Потому что теперь iCombi Pro с iProductionManager позаботится обо всем: просто разместите блюда на дисплее, и Вы увидите, что 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.

rational-online.com/ru/ConnectedCooking

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 в 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.

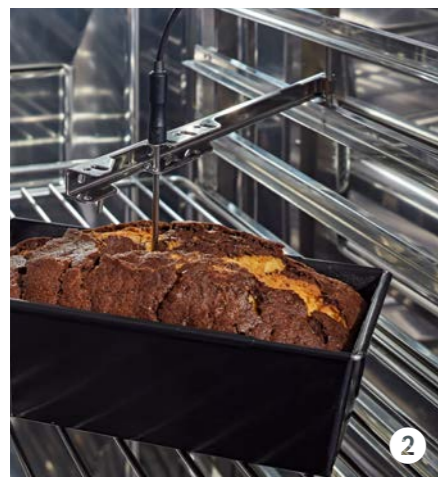
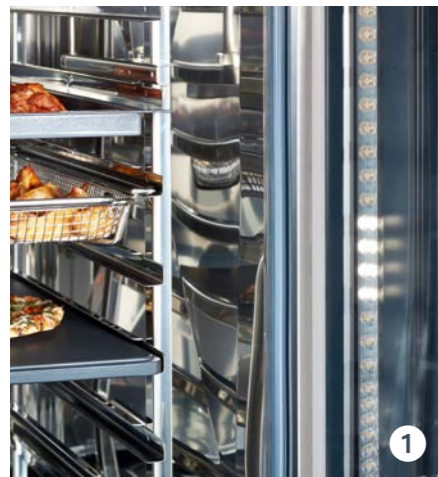
Ежедневная работа на кухне — трудная задача. Поэтому пароконвектоматы RATIONAL тщательно разработаны и надежны в работе. Это обеспечивается благодаря производству в Германии на основе принципа «один человек — один аппарат». Это означает, что каждый сотрудник отвечает за качество производимого им аппарата. 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.

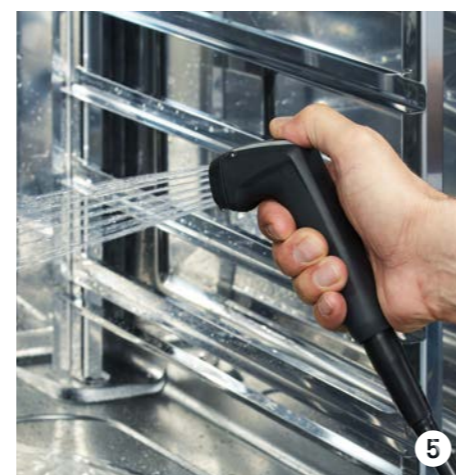
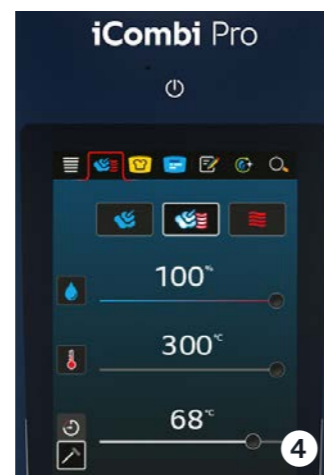
«Все включено» с самого начала.



iCombi Pro устанавливает стандарт интеллекта и технического оснащения:

- 1 Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией
- 2 6-точечный термозонд
- 3 Динамическое распределение воздушных потоков
- 4 Максимальная температура рабочей камеры 300 °C
- 5 Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей
- 6 Парогенератор
- 7 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.



Обзор моделей iCombi Pro.

Какой аппарат подойдет Вам?



iCombi Pro доступен в различных размерах, так как его производительность должна соответствовать Вашим потребностям, а не наоборот. 20 порций или 2 000? Открытая кухня? Размер кухни? Электричество? Газ? Аппарат размера XS? Аппарат на 20 уровней? Какая модель подходит для Вашей кухни?

Опции, характеристики оборудования и аксессуары доступны по адресу: 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
Электро и газ							
Емкость	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
Количество порций в день	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Продольная загрузка (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
Ширина	655 мм	850 мм	850 мм	1072 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
Глубина	621 мм	842 мм	842 мм	1042 мм	1042 мм	913 мм	1117 мм
Высота	567 мм	754 мм	1014 мм	754 мм	1014 мм	1807 мм	1807 мм
Труба подачи воды	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Сливная труба	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Давление воды	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар
Электро							
Вес	67 кг	99 кг	127 кг	137 кг	179 кг	263 кг	336 кг
Потребляемая мощность	5,7 кВт	10,8 кВт	18,9 кВт	22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
Предохранители	3 × 10 А	3 × 16 А	3 × 32 А	3 × 35 А	3 × 63 А	3 × 63 А	3 × 100 А
Подключение к сети	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
Мощность в режиме «Сухой жар»	5,4 кВт	10,25 кВт	18 кВт	21,6 кВт	36 кВт	36 кВт	66 кВт
Мощность в режиме «Пар»	5,4 кВт	9 кВт	18 кВт	18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт
Газ							
Вес		117 кг	155 кг	144 кг	192 кг	284 кг	379 кг
Потребляемая мощность, электр.		0,6 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	1,5 кВт	1,3 кВт	2,2 кВт
Предохранители		1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А
Подключение к сети		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Подключение к газовой сети		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Природный газ/сжиженный газ							
Макс. номин. тепловая нагрузка		13 кВт/13,5 кВт	22 кВт/23 кВт	28 кВт/29,5 кВт	40 кВт/42 кВт	42 кВт/44 кВт	80 кВт/84 кВт
Мощность в режиме «Сухой жар»		13 кВт/13,5 кВт	22 кВт/23 кВт	28 кВт/29,5 кВт	40 кВт/42 кВт	42 кВт/44 кВт	80 кВт/84 кВт
Мощность в режиме «Пар»		12 кВт/12,5 кВт	20 кВт/21 кВт	21 кВт/22 кВт	40 кВт/42 кВт	38 кВт/40 кВт	51 кВт/53,5 кВт

* 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 получили 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.



www.kiy-v.ua

