

# iCombi® Pro.

WOW efekt.



iCombi live



RATIONAL

iCombi Pro



## iCombi Pro. S integriranom kuharskom ekspertizom

WOW efekt na manje od otpr. 1 m<sup>2</sup>. Za meso, ribu, perad, povrće, pekarske proizvode. Za kuhanje pred gostima, À-la-Carte. Ovaj parnokonveksijski aparat tako smanjuje količinu posla. Bez obzira na to tko njime rukuje. U njemu se, naime, skriva iskustvo više od 1000 kuhara. Iskustvo više od milijun ugrađenih uređaja. To iCombi Pro čini inteligentnim parnokonveksijskim uređajem s integriranom kuharskom ekspertizom. A korisniku donosi zapanjujuće prednosti. Za WOW efekt.

### Inteligentna kombinacija topline i vlage.

Pećnica na vrući zrak i uređaj za pripremu jela na pari u jednom uređaju. Upotpunjen integriranim sustavom za kuhanje. Za nove mogućnosti profesionalne pripreme hrane. iCombi Pro u svakom trenutku daje željene rezultate. Pritom još i štedi novac, vrijeme i energiju. Osim toga, on obavlja 95 % svih najčešćih kuharskih primjena te tako zamjenjuje mnoštvo uobičajenih kuhinjskih uređaja.



Para



Para i toplina



Toplina



Više informacija

# Prednosti za Vas.

## Izuzetni rezultati.

### Za Vaše goste.

Pouzdana i uvijek iznova dobar rezultat na tanjuru: u tome je iCombi Pro stručnjak. A to se vidi u slasnom vanjskom izgledu, postojanosti pri zagrizu, ravnomjernosti na svim razinama te očuvanju hranjivih tvari i vitamina.

## Jednostavan za rukovanje.

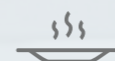
### Baš za svakoga.

S uređajem iCombi Pro može raditi svatko. Zahvaljujući velikim, preglednim zaslonima na dodir: Intuitivno odaberite idealan proces pripreme jela, postavite individualne postavke zaslona, umrežite uređaj. Rezultat: kratko vrijeme učenja i jednostavna, sigurna primjena.

## Čist.

### Kao nov.

Alfa i omega u kuhinji: higijena. I ovdje je iCombi Pro Vaš pouzdan partner. Tijekom pripreme jela snima HACCP podatke Zahvaljujući automatskom sustavu čišćenja osigurava apsolutnu čistoću.



Izuzetni rezultati.



Prilagođen korisniku.



Visoki higijenski standardi.



Učinkoviti radni procesi.



Ušteda vremena.



Velika sigurnost ulaganja.

## Prednosti za Vas.

### Učinkoviti radni procesi.

Za Vaš tim.

iCombi Pro radi preko noći, istovremeno priprema različita jela, može završiti s pripremom u točno određeno vrijeme, a razumije se čak i u energetski učinkovit raspored pripreme jela. To je sigurnost procesa kako bi troškove i kvalitetu imali pod kontrolom.

### Štedi vrijeme.

Vaše vrijeme.

iCombi Pro štedi puno vremena. Kako biste iz kuhinje uklonili napetost, učinkovito radili te servirali slasna jela. Iz tih je razloga iCombi Pro jednostavan za rukovanje, učinkovit te opremljen funkcijom izuzetno brzog međučišćenja.

### Vaša investicija.

Da možete mirno spavati.

iCombi Pro ne zahtijeva puno: troškovi energije, rada, održavanja, omekšavanja vode i uklanjanja kamenca u usporedbi s uobičajenom kuhinjskom tehnologijom značajno su manji. Sve to, uključujući dug životni vijek, ovaj uređaj čini sigurnim ulaganjem.



## Nadzor i podrška.

# Ugrađena kuharska ekspertiza.

To može samo iCombi Pro: nepogrešivo pronaći put do željenog rezultata pripreme jela.

- › Odaberite željeni rezultat (n pr. tamnjenje ili temperatura jezgre)
- › Prepoznaje punjenje i automatski prilagođava proces pripreme jela konkretnim jelima
- › Reagira na vanjske utjecaje, primjerice otvaranje vrata prostora za pripremu jela
- › Prilagođava se individualnim navikama pri kuhanju
- › Poziva Vas samo kad se morate aktivno uključiti
- › U bilo kojem trenutku možete intervenirati ili prebaciti s jednostavnog na kombinirano punjenje

Prednosti  
za Vas:



iCookingSuite 

RATIONAL

iCombi Pro



## Nadzor i podrška.

Vaš inteligentni asistent u kuhinjskoj svakodnevici.

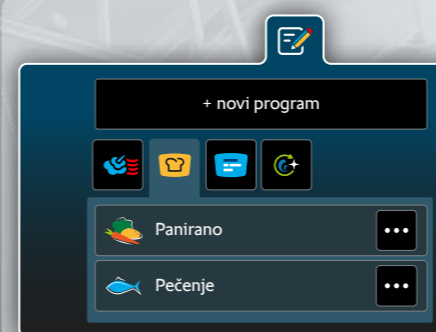
Koncept rukovanja koji postavlja standarde: brzo i jednostavno do cilja. S velikim, preglednim zaslonom na dodir s prikladnim simbolima. S kotačićem s funkcijom „Push“ za optimalnu podršku pri svakodnevnoj upotrebi.



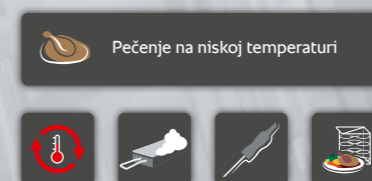
Inteligentna regulacija i interaktivna komunikacija zahvaljujući inteligentnom sustavu za kuhanje u uređaju iCombi Pro. Proces kuhanja individualno usklađuje s pojedinim jelom, prilagođava se navikama pri kuhanju i zove vas samo kada se morate uključiti.



Ugrađena sonda za temperaturu jezgre pomoću svojih šest mjernih točaka prepoznaje veličinu i količinu proizvoda. Na taj se način precizno doseže odabrana temperatura i osigurava željeni rezultat. A sljedeći će put jelo opet biti pripremljeno na isti način.



Na odabir stoje različiti procesi pripreme jela: predinstalirani proces, postupak pripreme prilagođen korisniku ili pak ručni proces – a te programske funkcije nude mnoštvo mogućnosti kako bi individualne radne procese učinile još jednostavnijima.



Priprema jela na niskim temperaturama. Održavanje. Dimljenje\*. Pasterizacija\*. Finishing. Sve te postupke pripreme jela i njihove mogućnosti možete odabrati posve u skladu sa svojim potrebama. Pojednostavljuje rukovanje. Jamči kvalitetu jela.

\*pribor nužan



Uz pomoć digitalnog kuhinjskog menadžera ConnectedCooking možete izrađivati i distribuirati programe pripreme jela, ažurirati softver uređaja, dokumentirati HACCP podatke i daljinski pristupati sustavu za kuhanje.

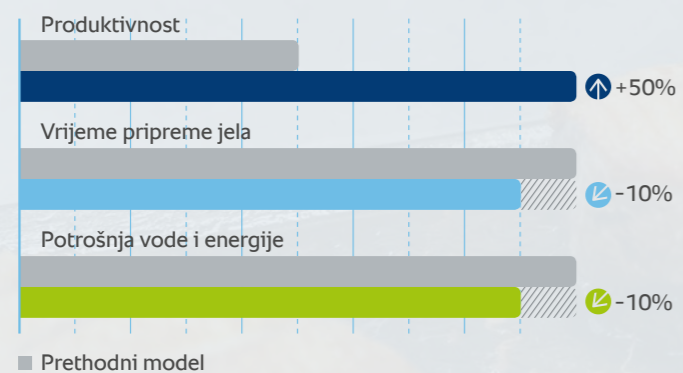


**Precizno određena klima u prostoru za pripremu jela.**

Učinkovitost utječe na okus.

Ravnomjerni rezultati na svakoj razini, u potpunom prostoru za pripremu jela.

- › Kombinacija topline i vlage prilagođava se automatski
- › Snažni generator svježe pare za izuzetnu kvalitetu čak i kod osjetljivih jela
- › Učinkoviti rotor ventilatora
- › Maksimalna temperatura prostora za pripremu jela: 300 °C
- › Izrazito velika snaga odvlaživanja
- › Optimalna geometrija prostora za pripremu jela



Prednosti za Vas:



iDensityControl



## Generator svježeg pare.

Za najbolju moguću kvalitetu hrane.

Jasna pravila: što je para bolja, to je jelo ukusnije.

- › 100 % higijenska svježa para
- › Maksimalno zasićenje parom i kod temperatura < 100 °C
- › Automatsko uklanjanje kamenca
- › Intenzivni vanjski izgled i ukus namirnica
- › Bez čestica prljavštine na namirnicama

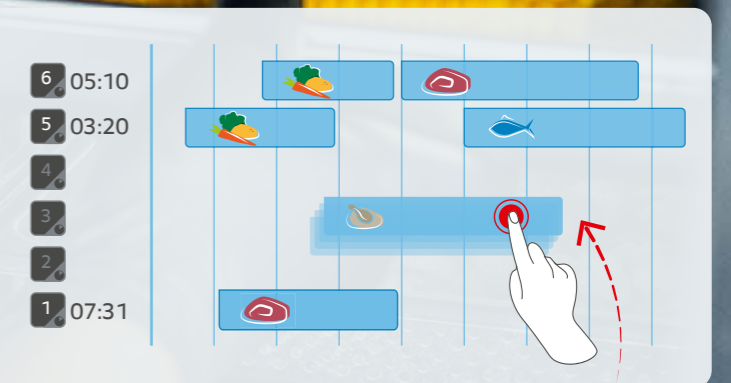


## Fleksibilno planiranje

Istovremeno i pravovremeno gotovo.

Poštedite se logistike, neka to za Vas obavi iCombi Pro.

- › Istovremena priprema različitih proizvoda
- › Prilagođava vrijeme pripreme jela količini punjenja i otvaranjima vrata
- › Javlja se kada ga se mora napuniti i isprazniti
- › S funkcijom planiranja: optimalnim utroškom vremena ili energije, učinkovitim rasporedom pripreme jela ili zadanim vremenom za proizvodnju
- › Još jednostavnije: Izrada košarica i planiranje na platformi ConnectedCooking



Prednosti za Vas:



iProductionManager 



## Čišćenje i uklanjanje kamenca.

Za svaku nečistoću imamo odgovor.

- › Automatsko čišćenje i uklanjanje kamenca
- › Prepoznaje je li uprljanje jako, srednje ili blago
- › Predlaže idealno čišćenje iz 9 programa
- › Iznimno brzo međučišćenje u otprilike 12 minuta
- › Neobavezno za odabrane stolne uređaje: iCareSystem AutoDose, jedini autonomni sustav čišćenja sa sigurno uklopljenom zalihom krutih kemijskih sredstava



Više o sustavu  
iCareSystem AutoDose



Prednosti  
za Vas:



iCareSystem<sup>+</sup>



### Personalizacija.

Zato što svatko radi na drukčiji način.

Usprkos tomu što svaka kuhinja ima svoje vlastite koncepte, iCombi Pro uvijek će biti dovoljan.

- > Programiranje: izradite individualne programe izrade jela
- > MyDisplay: Jela, košare i ovlaštenja na zaslonu u obliku slike ili ikone
- > Konfiguracija direktno na uređaju
- > ConnectedCooking: digitalni menadžer za uređaje, recepte i higijenu
- > Govori više od 50 jezika



Prednosti za Vas:





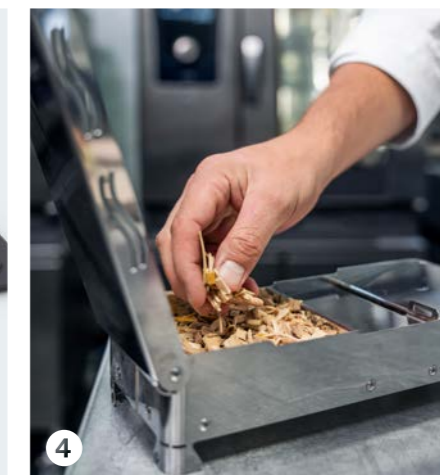
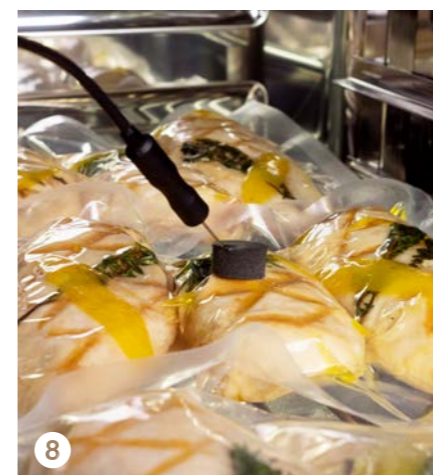


## Pribor.

Da biste postigli ono što želite.

Uređaji moraju biti robusni kako bi izdržali svakodnevne napore i teške uvjete rada u profesionalnim kuhinjama. Baš kao i originalni pribor RATIONAL. Koji se osim toga brine i za dobre rezultate.

- ❶ UltraVent Plus
  - > Apsorbira paru i masnoću
  - > Smanjuje neugodna isparavanja
- ❷ Combi-Duo-Kit
  - Dva sustava za pripremu jela, jednostavno kombinirani jedan povrh drugoga. Za više fleksibilnosti.



- ❸ Rešetka za roštilj u mrežastoj i linijskoj izvedbi
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Posuda za pečenje
- ❼ Granitno emajlirane posude
- ❽ Komplet za pripremu jela u vakuumu i pasterizaciju
- ❾ Ploča za roštilj i pizzu
- ❿ Košara za prženje CombiFry



Više informacija



## Kvaliteta i održivost.

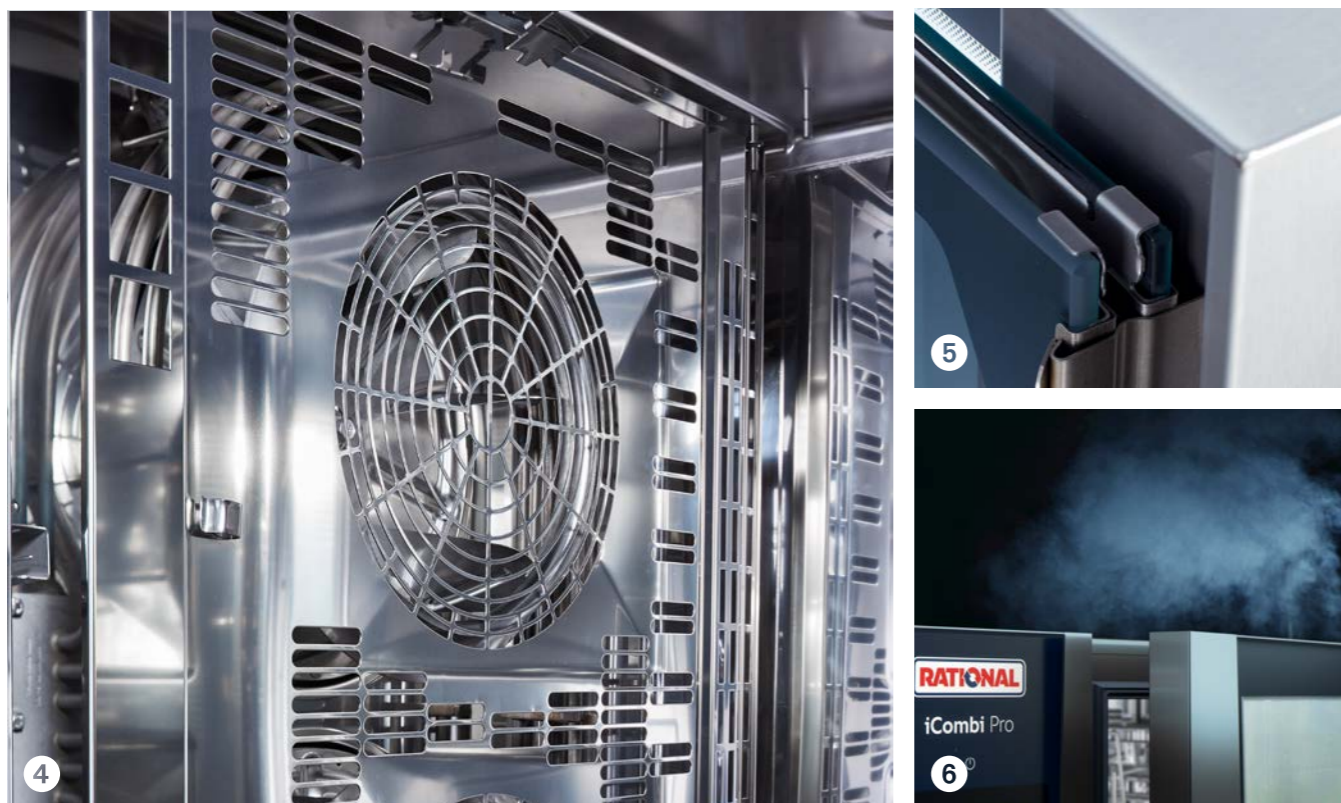
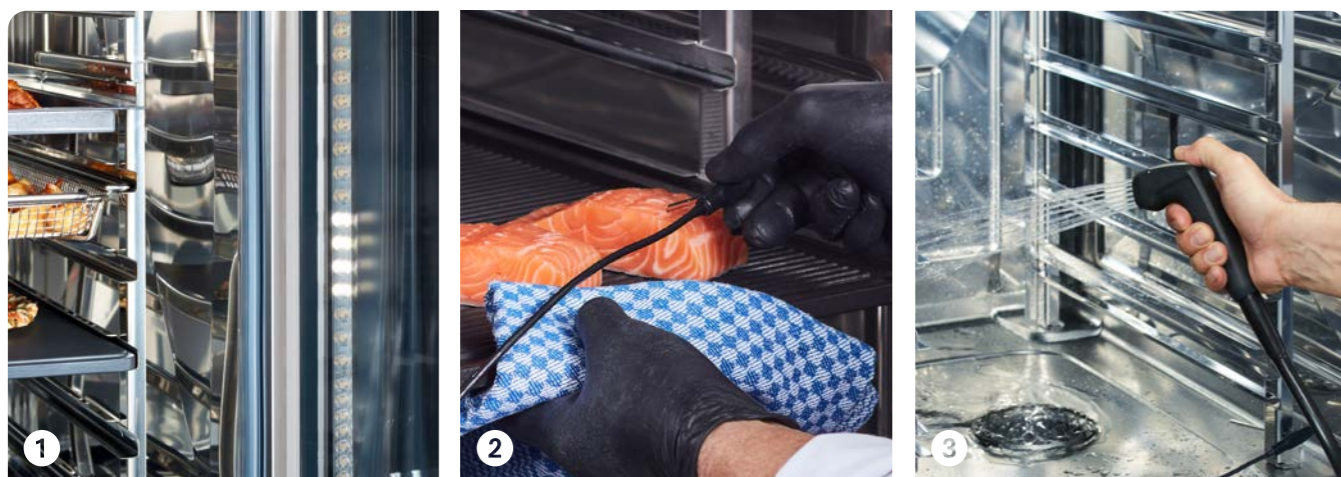
Iz obazrivosti  
prema ljudima  
i prirodi.

Rješenja i upravljanje koje je osmislila tvrtka RATIONAL stvaraju dodatnu vrijednost za klimatski održivu budućnost u kojoj se resursi čuvaju, kao i za globalno blagostanje. To znači:

- › dulji životni vijek zahvaljujući pažljivoj obradi i visokom standardu kvalitete
- › Razvoj uređaja s manjom potrebom za vodom i smanjenom potrošnjom energije
- › Visoka kvaliteta rezultira manjom količinom popravaka, radova na održavanju i servisnih usluga
- › Visoka razina uporabljivih materijala
- › Ergonomski rad i olakšanje rada digitalizacijom

## Tehnički podaci.

Mislili smo na sve.



- 1 LED osvjetljenje sa signalizacijom za svaku razinu
- 2 Sonda za temperaturu jezgre sa šest točaka
- 3 Integrirani ručni tuš s dva načina raspršivanja (točkasti mlaz ili klasično raspršivanje)
- 4 Dinamično vrtloženje zraka
- 5 Vrata prostora za pripremu jela s tri stakla
- 6 Generator svježje pare

IP X5

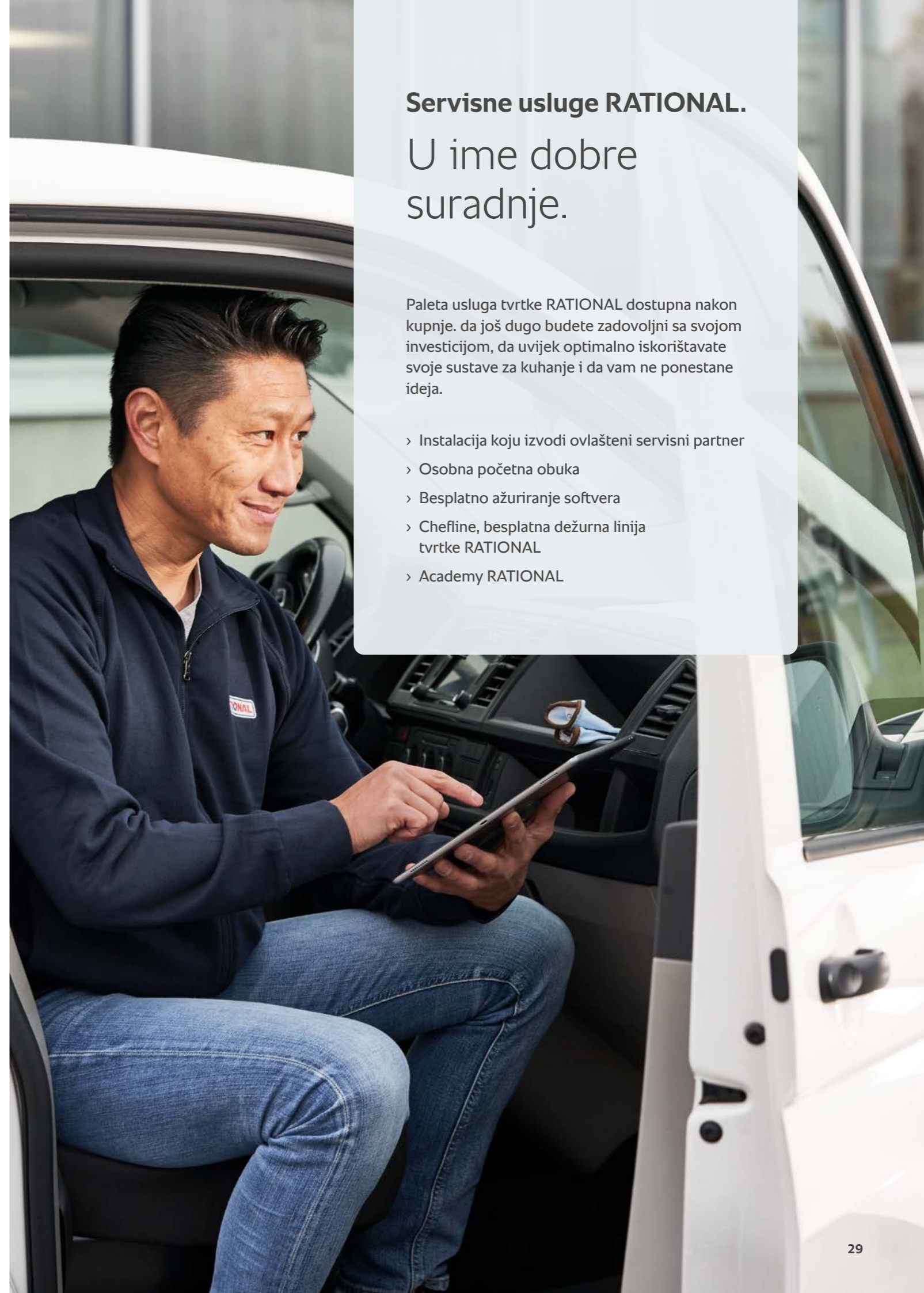
WiFi

## Servisne usluge RATIONAL.

U ime dobre suradnje.

Paleta usluga tvrtke RATIONAL dostupna nakon kupnje, da još dugo budete zadovoljni sa svojom investicijom, da uvijek optimalno iskoristavate svoje sustave za kuhanje i da vam ne ponestane ideja.

- > Instalacija koju izvodi ovlaštteni servisni partner
- > Osobna početna obuka
- > Besplatno ažuriranje softvera
- > Chefline, besplatna dežurna linija tvrtke RATIONAL
- > Academy RATIONAL



## Pregled modela.

# Koji model vam najbolje odgovara?



iCombi Pro dostupan je u različitim veličinama jer se on mora prilagoditi vašim potrebama, a ne obrnuto. 20 ili 20 000 porcija? Kuhanje pred gostima? Veličina kuhinje? Plin? Struja? Koji model odgovara vašoj kuhinji?

Sve informacije o opcijama, specifikacijama i opremi dostupne su na stranici: [rational-online.com](http://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
<b>Električna i plinska izvedba</b>							
Kapacitet	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
Broj porcija na dan	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Uzdužna ladica (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	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Dubina (uključujući ručku vrata)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Visina (uključujući cijev za odzračivanje)	567 (594) mm	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
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
Tlak vode	1,0 - 6,0 bara	1,0 - 6,0 bara	1,0 - 6,0 bara	1,0 - 6,0 bara	1,0 - 6,0 bara	1,0 - 6,0 bara	1,0 - 6,0 bara
<b>Električna izvedba</b>							
Težina	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Priključna vrijednost	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Osigurač	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Strujni priključak	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Snaga „vrući zrak“	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Snaga „para“	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
<b>Plin</b>							
Težina		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Priključna vrijednost kod električne izvedbe		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Osigurač		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Strujni priključak		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Plinski priključak		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Zemni plin/tekući plin*</b>							
Maks. nazivno toplinsko opterećenje		13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Snaga „vrući zrak“		13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Snaga „para“		12,0 kW/12,0 kW	20,0 kW/20,0 kW	21,0 kW/21,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	38,0 kW/38,0 kW	51,0 kW/51,0 kW

\* Za propisan rad potrebno je utvrditi protočni tlak priključka: Zemni plin H G20: 18–25 mbara (0,261–0,363 psi), zemni plin L G25: 20–30 mbara (0,290–0,435 psi), ukapljeni plin G30 i G31: 25–57,5 mbara (0,363–0,834 psi). iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) imaju certifikat NSF-a, vidljiv na popisu NSF-a.

**iCombi live.**

Kuhajte s našim  
stručnjacima.

Ništa nije uvjerljivije od vlastita iskustva:  
Iskusite sustave za kuhanje RATIONAL iz prve  
ruke, pogledajte funkcije i isprobajte kako  
možete raditi s njima. Doživite WOW efat:  
Uživo, neobavezno i u neposrednoj blizini.



**Prijavite se odmah**

01 561 5439

[info@interlink-gastro.hr](mailto:info@interlink-gastro.hr)

**Interlink-gastro d.o.o**

Babonićeva 96  
10 000 Zagreb

Tel. 01 561 5439  
[info@interlink-gastro.hr](mailto:info@interlink-gastro.hr)  
[www.interlink-gastro.hr](http://www.interlink-gastro.hr)

**RATIONAL International AG**

Heinrich-Wild-Strasse 202  
9435 Heerbrugg  
Switzerland

Tel. +41 71 727 9090  
Fax +41 71 727 9080

[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

