

iCombi® Classic.

Verimli. Sağlam. Güvenilir.



Sizin fikriniz. Sizin kurallarınıza göre uygulandı.

Her gün her şeyi ucu ucuna yetiştirmek ama yine de yaratıcı olmak, çok miktarda üretim yapmak ama yine de kendi yüksek beklentilerinize cevap verebilmek, her şeyi birden yapmak istemek ama yine de odaklanabilmeyi başarmak. İşte, aşçıların her gün içinde olduğu durum. Daha iyisini sağlayacak bir fikir olamaz mı? Belki birçok pişirme sisteminin performansını veren bir pişirme sistemi. Bir sürüsüne gerek kalmadan. Fırlama, ızgara, unlu mamuller, yağda kızartma, haşlama, buğulama yapabilen. Dayanıklı ve kullanımı kolay olan, profesyonel bir mutfağın koşuşturmacalı şartlarına uygun. Aşçının fikirlerini hayata geçiren. Güvenilir. Aşçının belirlediği kurallara göre. Yüksek kalitede.

➔ Sonuç

iCombi Classic işinin ehli olan ve gündelik güçlüklerle karşı güvenilir teknolojiye ihtiyaç duyan herkes için.

iCombi Classic.

Performans, ayrıntılarının toplamıdır.

Çok yönlülük konusunda gerçek bir yetenek olan iCombi Classic, kısa süre içinde mutfağınızdaki vazgeçilmez yardımcınız haline gelir, Yaklaşık 1 m² alandan az yer kaplayan ünite, çok sayıda geleneksel pişirme cihazının yerine geçer, sağlam, yüksek performanslı, güçlü ve verimlidir, Kullanımı kolaydır ve yüksek pişirme kalitesi sağlayan fonksiyonlarıyla göz doldurur, Böylece, aşçılık deneyiminizle daima kafanızda canlandırdığınız sonucu alırsınız,

➔ Güvenilir

Yüksek üretkenlik düzeyini, yemeklerde yüksek kalite ile birleştirir.

rational-online.com/tr/iCombiClassic

Kolay kullanım

Basma fonksiyonlu çevirmeli ayar düğmesi, renkli ekran, kullanıcı arabiriminde kolay anlaşılır semboller siz sezgisel ve hatasız şekilde çalışabilin diye.

➔ Sayfa 08

Kolay programlama

12 adıma kadar, birden çok aşamalı pişirme işlemlerini içeren, 100 programa kadar programlama. Sonsuz sayıda tekrarlanabilen sonuçlar için.

➔ Sayfa 08

ClimaPlus

Nem alma performansındaki uç değerler ve nem oranının % 10'luk kademelerle ayarlanması sayesinde pişirme kabiniinde hassas bir iklim elde edilir. Daha hızlı sonuç almak için.

➔ Sayfa 06

ENERGY STAR® iş ortağı

Olağanüstü: enerji verimliliği değerlerinin tek kelimeyle ifadesi, Bunu sağlayabilmek için iCombi Classic, en sıkı sertifikasyon programlarından biri tarafından test edildi,

Genişletilmiş ağ bağlantısı

İsteğe bağlı LAN veya WiFi arabirimi sayesinde RATIONAL'ın ağ bağlantı çözümü ConnectedCooking sistemine bağlantı sağlar. Örneğin bireysel programlamanın merkezden yönetilmesi ve hijyen belgelendirmesi için.

Fanlar

Sayıları 3'e varan fanlar, pişirme kabiniinin geometrisiyle birlikte, sıcaklığın optimum şekilde dağıtılmasını, dolayısıyla malzemeye yüksek oranda enerji iletilmesini sağlar. Eşit sonuçlar ve yüksek düzeyde üretkenlik için.

➔ Sayfa 06

Temizlik ve kireç giderme,

Gece de çalıştırılabilen otomatik temizlik, fosfatsız temizlik tabletleri ve daha az temizlik maddesi tüketimi daha temiz mümkün değil, Care-System kireçlenmeyi de önler,

➔ Sayfa 10

LED pişirme kabini aydınlatması

Güven iyidir, kontrol daha da iyidir: Yüksek ışık yoğunluğu ve nötr ışık rengi sayesinde malzemelerin dış pişirme düzeyi kolayca anlaşılır.



Günlük mutfak rutininize uygun üretkenlik.

Benzersiz pişirme performansı

ClimaPlus

iCombi Classic işini daima yüksek kalitede ve en iyi şekilde yapar. Eşit, malzemeye özel pişirme kabini iklimi sağlayan ölçüm ve kontrol merkezi sayesinde, optimum buhar doygunluğu sağlayan, güçlü taze buhar jeneratörü sayesinde, daha güçlü nem alma fonksiyonu, daha fazla sayıda fan ve optimum pişirme kabini geometrisi sayesinde, böylece malzemeye hassas ayarlar enerji verilir, yeri geldiğinde son derece güçlü şekilde. Sonuç, yükleme miktarı fazla olduğunda bile bütün raflarda olağanüstü eşitlikte, % 10'a varan oranda daha az enerji ve su tüketimiyle, hepsinin tek hedefi vardır: gevrek kaplamalar, iştah açıcı ızgara desenleri ve gevrek panellerle aşçı olarak puan kazanmanız için.



105 ^{litre} / saniye
nem alma



300 °C
kuru hava



Maksimum
buhar doygunluğu

Bunlar birlikte
Daha fazla performans, daha yüksek üretkenlik oranı, daha az kaynak tüketimi sağlar.

rational-online.com/tr/ClimaPlus

Her şey ayarlanabilir.
Kolayca ve sezgisel şekilde.

Kolay kullanım

Çok kısa sürede iCombi Classic ünitesini, tahmin edemeyeceğiniz kadar doğal bir şekilde kullanır hale geleceksiniz. Kolay kullanımı, anlamları açık ve net sembolleri ile çevirmeli/basmalı ayar düğmesi sayesinde. Üstelik çok kolay.

rational-online.com/tr/iCombiClassic



Tek tek programlanabilir
Sonuçtan memnun mu kaldınız? O zaman pişirme sürecini 12 adıma kadar içerecek şekilde kaydedin. Üstelik 100 pişirme sürecine kadar kaydedebilirsiniz.

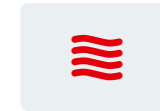
➔ Yüksek düzeyde standartlaşma, güvenilirlik ve kalite için.



30–130 °C

Buharlı pişirme modu
% 10'luk kademelerle nem ayarlı taze buhar jeneratörü, hijyenik taze buhar üretir. Taze buhar jeneratörü, sabit pişirme kabini sıcaklığıyla birlikte optimum buhar doygunluğu ve eşit bir pişirme süreci sağlar.

➔ Bu sayede iştah açıcı bir renk ve kıvam elde edilir, besinler ve vitaminler korunur.



30–300 °C

Sıcak hava modu
Malzemeye özel şekilde uyarlanmış hızda sirküle edilen sıcak hava malzemeye her yönden üflenir. Hatta güç rezervleri, kalamar, kroket veya unlu mamuller gibi kısa süre kızartılan, derin dondurulmuş ürünlerin tam yüklemesine bile yeter.

➔ İyi sonuçlar için güçlü performans.



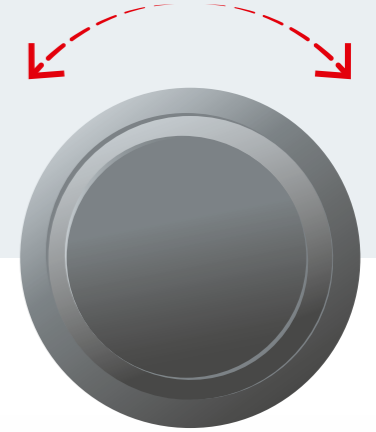
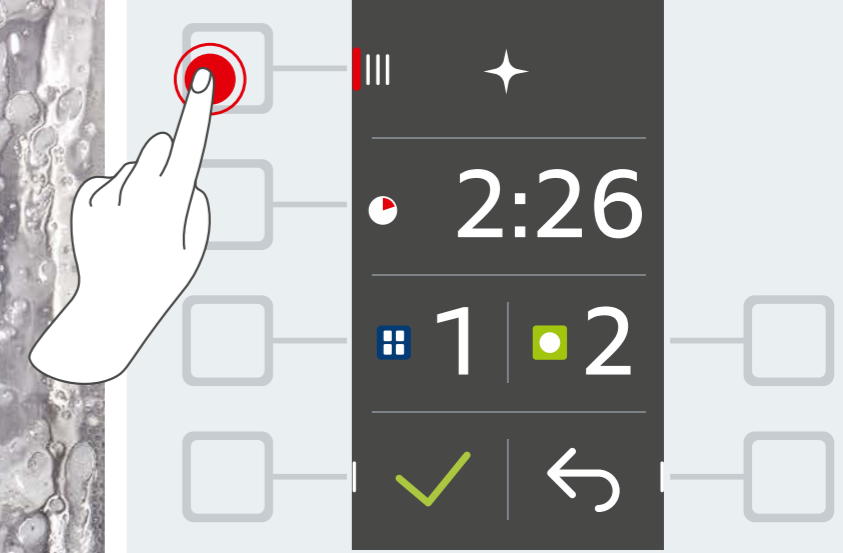
30–300 °C

Kombinasyon modu
Sıcak buharın avantajları, sıcak havanın yararlarıyla birleşir. Kısa pişirme süresi, daha az kızartma firesi ve yoğun aroma oluşumu, iştah açıcı renk. Olağanüstü sonuçlar için.

➔ Pişirme kaybı olmaz, kuruma olmaz, buna karşılık yüksek kalite elde edersiniz.

Her zaman pırıl pırıl.

Etkili temizlik



iCombi Classic ne kadar ağır şartlarda çalışmış olursa olsun, otomatik temizlik sisteminin her türden kirlenmeye bir cevabı vardır. Kuvvetli, hafif, orta, Fosfatsız temizlik tabletleriyle. İster gündüz ister gece, isterseniz de aralarda, hatta tabletsiz, hatta pahalı su yumuşatma sistemlerine ve buhar jeneratöründe kireç gidermeye gerek bırakmayan Care-System ile. Temizliğin gayet kolay olması için bütün temizleme kademeleri hızla ve kolayca ekrandan seçilebilir.



➔ **Önemli olan tek şey**
Her zaman zahmetsizce, hijyenik bakımdan kusursuz bir pişirme sistemiyle çalışmanızdır.

rational-online.com/tr/temizlik

Ekonomik.

İstedığınız her türlü farklı açıdan bakabilirsiniz: Daima rakamlar konuşur.

Daha az tüketimle daha yüksek performans. Çok sayıda geleneksel pişirme cihazından tasarruf edeceğinizden dolayı büyük miktarda yatırım maliyetinden de tasarruf etmiş olursunuz. Çünkü malzeme, yağ ve enerji tüketiminiz azalarak önemli miktarda kaynağa hiç ihtiyacınız olmaz bile. Çevre sertifikalı üretim, enerji verimliliği yüksek işletme lojistiği ve fosfatsız temizlik maddeleri sürdürülebilir işleme katkıda bulunur ve içiniz rahat olur.



Kendiniz görüp karar verin!

Örnekte, iki iCombi Classic 10-1/1 ünitesinin kullanıldığı, günde 200 porsiyon yemek çıkartan bir restaurant esas alınmıştır. Karşılaştırma ünitesinde ClimaPlus yoktur.

➔ Buna değer

Sonuçta son derece kısa amortisman süresine sahiptir. Üstelik çalışmaktan çok daha fazla keyif alırsınız.

rational-online.com/tr/invest

Kazancınız	Aylık bütçe	Aylık ek kazancınız	Kendiniz hesaplayın
Et / balık / kümes hayvanları			
Belirgin şekilde daha az kızartma firesi, 25'a* varan oranda daha az malzeme tüketimi anlamına gelir.	Malzeme kullanımı 50.381 TL iCombi Classic ile malzeme kullanımı 37.786 TL	= 12.595 TL	
Enerji			
Kısa ön ısıtma süresi ve modern kontrol teknolojisi sayesinde 70'a* varan oradna daha az elektrik tüketirsiniz.	Tüketim 6.300 kWh × 0,98 TL/kWh iCombi Classic ile tüketim 1.890 kWh × 0,98 TL/kWh	= 4.322 TL	
Yağ			
Neredeyse hiç yağ kullanmak gerekmez. Satın alma ve elden çıkarma giderleri %95'e* varan oranda düşer.	Malzeme kullanımı 328 TL iCombi Classic ile malzeme kullanımı 16 TL	= 312 TL	
Çalışma süresi			
Ön üretim, kullanım kolaylığı ve otomatik temizlik sayesinde elde edilen kazançlar.	35 saat daha az × 79 TL**	= 2.765 TL	
Su yumuşatma / kireç giderme			
Otomatik temizlik ve kireç giderme sayesinde bu masraflar tamamen ortadan kalkar.	Geleneksel sistemlerde maliyet 394 TL iCombi Classic ile maliyet 0 TL	= 394 TL	
Aylık ek kazancınız			= 20.388 TL
Yıllık ek kazancınız			= 244.656 TL

* Geleneksel mutfak ekipmanlarına kıyasla.

** Aşçı/temizlik elemanı saat ücreti, karma hesap.

Sürdürülebilirlik.

Çevre için iyi, cebiniz için çok daha iyi.



Sürdürülebilirlik, kaynakları korur, paradan tasarruf sağlar: Enerji verimliliği yüksek üretim ve lojistik, enerji tasarrufunda çığır açmak ve eski ünitelerin geri alınması RATIONAL'da standart uygulamalardır. iCombi Classic ile mutfağınızda sürdürülebilirlik de aynı şekilde sıradan uygulama haline gelir. Geleneksel mutfak cihazlarına kıyasla enerji tasarrufu yaparsınız. Malzeme tüketiminiz daha az olur. Fire oranınız düşer. Ayrıca, daha sağlıklı yemekler pişirirsiniz.

➔ **Çevre için**
Sağlıklı bir şekilde yemek pişirebilmeniz ve adını hak eden bir ekolojik dengeye katkıda bulunabilmeniz için.

rational-online.com/tr/green



Test edilmiş ürün kalitesi ile. iCombi Classic her türlü zorluğa dayanır. Yıllarca.

Mutfaktaki günlük işler: Zorlu. O yüzden de RATIONAL buharlı fırınlar son derece dayanıklıdır ve titiz bir işçilikle üretilir. Bunu mümkün kılan şeylerden biri Almanya'da üretilmesi, diğeryse üretimdeki "bir kişi, bir ünite" prensibidir. Dolayısıyla, üretimdeki herkes, kendi ürettiği pişirme sisteminin komple kalite sorumluluğunu üstlenir. Model etiketindeki adından, kim olduğunu kolayca görebilirsiniz. Tedarikçilerimizden beklentilerimiz de aynı ölçüde yüksektir. Yüksek kalite standartları, sürekli olarak kendini geliştirme ve ürünlerin güvenilirliğinin ve uzun ömürlülüğünün güvence altına alınması odak noktasındadır. En eski RATIONAL buharlı kombi fırının 40 yılı aşkın süredir kullanımda olması sürpriz değildir.

➔ **Ona güvenebilirsiniz**
Günelik kullanıma uygun, sağlam, uzun ömürlü, her zaman yanınızda olan, güvenilir bir çalışma arkadaşı.

rational-online.com/tr/company



 Made in Germany

Teknik ayrıntılar.

Her şeyi sunar. En küçük ayrıntısına kadar.



Bu kadar çok şey başarmak zorunda olanın teknolojik açıdan iyi donanımlı olması şarttır. O yüzden iCombi Classic ünitesinde aşağıdaki özellikler vardır:

- ❶ LED pişirme kabini aydınlatması
- ❷ ConnectedCooking üzerinden HACCP ve servis verilerinin indirilmesi ve cihaz gözetimi (sadece isteğe bağlı LAN veya WiFi arabirimiyle)
- ❸ Zemin ünitelerde yeni sızdırmazlık elemanı teknolojisi
- ❹ Entegre el duşu
- ❺ Taze buhar jeneratörü
- ❻ Isı yansıtıcı kaplamalı, çift camlı kapı

Ayrıca: LAN/WiFi (isteğe bağlı), entegre kapı damlama kabı, santrifüjli yağ ayrıştırma



1



3



4



2



5



6

Aksesuarlar.

Başarınız için en uygun malzemeler.

Nasıl yapılacağını siz biliyorsunuz. iCombi Classic istediğiniz sonuca giden yolda size destek olur. Aynı zamanda doğru aksesuarlarla. Olağanüstü ısı iletkenliğine sahip ızgara tepsisinden, güçlü davlumbaza, yoğurturma davlumbazından, tezgaha varıncaya kadar. Farklı farklı aksesuarlar hangi amaca hizmet ederse etsin hepsinin ortak bir yanı vardır: Hepsi çok dayanıklıdır ve yüksek performans gösterir. Her zaman.

1 CombiFry 2 Granit emaye küvet
3 Kızartma ve fırınlama tavası 4 Kızartma ve fırın tepsileri 5 Izgara ve pizza tepsisi 6 Multibaker

➔ **Orijinal RATIONAL aksesuarları**
Sonuçların etkileyici olmasının nedeni, akıllıca tasarlanmış aksesuarlardan kaynaklanır.

rational-online.com/tr/aksesuarlar

iCombi Classic modellerine genel bakış.

İş başına geçme zamanı geldiğinde önünüzde kimse duramaz.



iCombi Classic ünitesinin farklı birçok boyutu vardır. Sonuçta sizin sisteme değil sistemin size uyması gerekir. 20 porsiyon mu 2000 porsiyon mu? Ön alanda pişirme mi? Mutfağınızın büyüklüğü mü? Elektrikli mi? Gazlı mı? 6-1/1 mi? 20-2/1 mi? Mutfağınıza hangi model uygun?

İsteğe bağlı seçenekler, donanım özellikleri ve aksesuarlar hakkındaki her şeyi şu adreste bulabilirsiniz: rational-online.com



iCombi Pro: Çığır açar

iCombi Pro akıllı, verimli ve esnek. Tam istediğiniz sonuçları elde etmenizi sağlar. Her seferinde tekrar tekrar, kim kullanırsa kullansın, iVario Pro ile birlikte profesyonel mutfaklarda rakipsizdir.



iVario Pro: Çok farklı ama yine RATIONAL'dan.

Haşlama, tavada kızartma, derin yağda kızartma. Temas ısısıyla çalışan iVario Pro, iCombi Pro'nun ideal tamamlayıcısıdır. Akıllı, rahat, esnek. İkisi birlikte yenilmez bir takımdır.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrikli ve gazlı						
Kapasite	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Günlük porsiyon sayısı	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Boylamasına raflar (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
Genişlik	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Derinlik (kapı kolu dahil)	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Yükseklik (hava tahliye bacası dahil)	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Su girişi	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Su çıkışı	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Su basıncı	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
Elektrikli						
Ağırlık	95 kg	123 kg	128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
Giriş gücü	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Sigorta	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Elektrik bağlantısı	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
gücü	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
"Buhar" gücü	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gazlı						
Ağırlık	110 kg	143 kg	147 kg	187 kg	267 kg	346 kg
Elektrik bağlantı değeri	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
ASigorta	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Elektrik bağlantısı	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gaz girişi/bağlantısı	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Doğal gaz / likit gaz G30*						
Maksimum nominal termal yük	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
gücü	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
"Buhar" gücü	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

* Usulüne uygun kullanım için, gereken bağlantı akış basıncı sağlanmalıdır:
doğalgaz H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), doğalgaz L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), sıvı gaz G30 ve G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi), ENERGY STAR etiketi, elektrikli ve gazlı 6-1/1, 6-2/1 ve 10-1/1 elektrikli pişirme sistemleri için mevcuttur. iCombi Pro (LM 100) ve iCombi Classic (LM200) modelleri listede de görüldüğü gibi NSF sertifikalıdır.





“Canlı etkinliğe katıldıktan sonra, bu pişirme sistemiyle çalışmaya karar verdik.”

George Kailis, İşletme Sahibi ve Müdürü,
TAMALA Café Bar, Kiti, Kıbrıs

ServicePlus.

Harika bir arkadaşlığın başlangıcı.

Doğru bir servis hizmeti RATIONAL pişirme sisteminizi ve mutfağınızı başarıya ulaştırır. RATIONAL'da ilk danışmanlık hizmetinden deneme pişirmesine, kurulumdan, başlangıç eğitimine, yazılım güncellemelerinden, sorulara yönelik ChefLine telefonla yardım hattına varıncaya kadar her şey. RATIONAL tüm bunlara sahip. Academy RATIONAL semineri ile ileri düzey eğitim alabilirsiniz. Bunların yanı sıra istediğiniz zaman sertifikalı RATIONAL bayilerinden birine de başvurabilirsiniz. Bayi, pişirme sistemlerine son derece hakimdir ve mutfağınıza en uygun sistemi bulacaktır. İhtiyacınız olduğunda dünya çapındaki RATIONAL servisleri en kısa sürede yerinde sizlere hizmet sunar.

➔ ServicePlus

Her şey tek hedef içindir:
Yatırımınızdan uzun süreli olarak memnun kalmanız, pişirme sistemlerinizden daima optimum verim almanız, yaratıcı fikirlerinizin asla tükenmemesi için.

rational-online.com/tr/ServicePlus

iCombi live.

Size anlatacağımıza gelin,
kendiniz deneyin.

Yeterince teori ama asıl zaman ayrılan pratiktir. Çünkü hiçbir şey kendi deneyiminizden daha ikna edici değildir: RATIONAL pişirme sistemlerini iş başında deneyimleyin, size fonksiyonlarını göstereyim ve bunlarla nasıl çalışabileceğinizi kendiniz deneyin. Canlı, satın almanıza gerek kalmadan ve hemen yakınınızda. Sorularınız mı var veya ihtiyacınız veya kullanım seçenekleriniz hakkında bilgi almak mı istiyorsunuz? O zaman bizi arayın veya e-posta atın. Şu adresten daha fazla bilgi, ayrıntı, filmler ve müşteri görüşlerine erişebilirsiniz: rational-online.com.

➔ Şimdi kayıt olun

Tel. 0212 603 67 67
info@rational-online.com.tr

rational-online.com/tr/live



**RATIONAL Endüstriyel Mutfak
Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.**

Maslak Mahallesi, Ahi Evran Cad. No:11 Olive Plaza Kat:1
34398 Maslak, Sarıyer
İstanbul/Türkiye

Tel. +90 212 603 6767

Faks +90 212 603 6763

info@rational-online.com.tr
rational-online.com

