

# iCombi® Pro.

WOW Efektü.

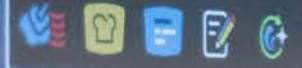


iCombi live



**RATIONAL**

iCombi Pro



10:17 | 01.08.2023

## iCombi Pro. Pişirme uzmanlığıyla.

Yaklaşık 1 m<sup>2</sup>'den daha az alanda WOW Efektü. Et, balık, kümes hayvanları, sebze, unlu mamuller için. Açık Mutfak, alakart, üretim için. Bu buharlı kombi fırın çok fazla işinizi halleder. Kim kullanırsa kullansın. Çünkü içinde 1000'den fazla aşçının deneyimini barındırıyor. 1 milyondan fazla üretilmiş ünitenin deneyimi. Bu, iCombi Pro'yu pişirme uzmanlığıyla Dünya'nın en akıllı buharlı kombi fırın yapar. Ve kullanıcıya şartıcı faydalar sağlar. WOW Efektü için.

**Isı ve nemden oluşan akıllı bir kombinasyon.** Sıcak hava fırını ve Buharlı pişirici tek cihazda. Entegre bir akıllı pişirme sistemi eklenmiştir. Profesyonel yemek hazırlığında yeni olanaklar için. iCombi Pro istenen sonuçların her zaman güvenle elde etmenizi sağlar. Üstelik bunu yaparken Para, zaman ve enerji tasarrufu yaparsınız. Bunun yanında geçerli tüm pişirme uygulamalarının %95'ini kapsar ve böylece pek çok geleneksel mutfak cihazının yerini alır.



Buhar



Buhar ve ısı



Isı



Daha Fazla Bilgi  
Edinin



# Avantajlarınız.

## Misafirleriniz için.

### İnanılmaz Sonuçlar.

Tabaklarda her seferinde iyi sonuçlar görme garantisi: Bu iCombi Pro'nun uzman olduğu konudur. Ve bu durum kendisini iştah açan renklerle, yiyeceklerin dokusuyla, tüm katlarda elde edilen eşit sonuçlarla aynı zamanda da besin değeri ve vitaminlerin korunmuş olması ile gösterir.

## Herkes için.

### Kolay Kullanım.

Herkes iCombi Pro ile çalışabilir. Büyük, düzenli ve hassas dokunmatik ekran sayesinde: İdeal pişirme işlemi sezgisel olarak seçin, özel ekran ayarları oluşturun, cihazları internet bağlantısı ile birbirine bağlayın. Sonuç: kısa bir öğrenme süresi ve kolay, güvenli kullanım.

## İlk aldığınız gündeki gibi

### tertemiz.

Hijyen mutfağın vazgeçilmezi: Mutfakta. ve iCombi Pro burada işlerinizi hiç olmadığı kadar kolaylaştırır. Pişirme işlemi sırasında HACCP verilerini kaydeder. Otomatik temizlik sistemi ile mutlak bir temizlik sağlar.



Misafirleriniz için.



Kullanıcı dostu.



Yüksek hijyen standartları.



## Avantajlarınız.

### Ekibin için.

### İş Süreçlerini Daha Verimli Hale Getir.

Bir iCombi Pro gece boyunca çalışır, farklı yemekleri aynı zamanda pişirir, belirlenen zamanda pişirme işlemi kapatabilir, üstelik pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlayacak sıralamayı bilir. Bu emek ve kaliteyi kontrol altında tutmayı sağlayan bir süreç güvencesidir.

### Senin için.

### Zaman kazandırır.

iCombi Pro ile ciddi bir zaman tasarrufu sağlar. Bu sayede mutfaktaki baskı azalır, verimli şekilde çalışır, lezzetli yemekler servis edilir. Bu nedenle de kullanımı kolaydır, yüksek performansa sahiptir ve ultra hızlı bir ara temizlik özelliğine sahiptir.

### Yatırımınız.

### İçinizi rahatlatacak.

Bir iCombi Pro fazla bir şeye ihtiyaç duymaz: Enerji, işletim, bakım, su sertliğini düşürme ve kireç giderme sıradan mutfak teknolojileri ile kıyaslandığında belirgin derecede düşüktür. Uzun kullanım ömrü ile birlikte bunlar bir araya geldiğinde ortaya güvenli bir yatırım çıkıyor.



Ekibin için.



Zamandan tasarruf.



Yüksek yatırım güvenliği.





## Takip ve Destek.

# Entegre pişirme uzmanlığı.

Bunu sadece bir iCombi Pro başarabilir: istenen pişirme sonucuna güvenli bir şekilde ulaşmak.

- > İstenen sonucu seçin (örn . kızarma veya merkez sıcaklığı)
- > Yüklemeyi algılar ve pişirme işlemi otomatik olarak yemeğe uyarlar
- > Pişirme haznesi kapısının açılması gibi harici etkenlere tepki verir
- > Pişirme alışkanlıklarına uyum sağlar
- > Sadece aktif olmanız gerektiğinde sizi çağırır
- > Dilediğiniz zaman müdahale edebilir veya tekli yüklemeden karma yüklemeye geçebilirsiniz

Avantajlarınız:



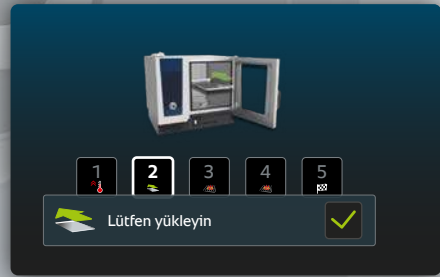
iCookingSuite 



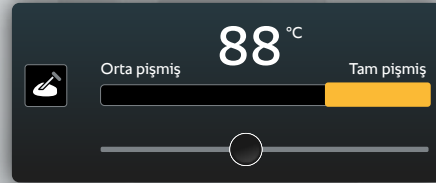
RATIONAL  
iCombi Pro



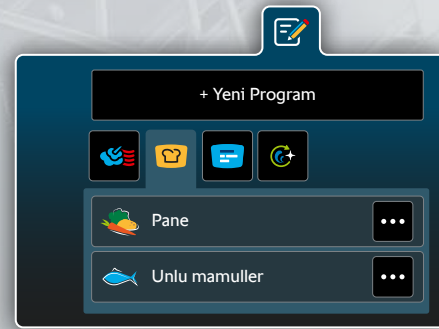
09:41 | 24.03.2020



iCombi Pro'da bulunan akıllı pişirme sistemi sayesinde akıllı ayarlar ve interaktif iletişim. Bu sistem pişirme işlemini yemeklere özel olarak düzenler, pişirme alışkanlıklarına uyum sağlar ve sadece müdahale edilmesi gerektiğinde çağırır.



Entegre merkez sıcaklık sensörü altı adet ölçüm noktası ile ürün boyutunu ve miktarını algılar. Böylece seçilen merkez sıcaklığına tam olarak ulaşılır ve istenen sonuç elde edilir. Ve bir sonraki seferde de tam olarak aynı şekilde hazırlanır.

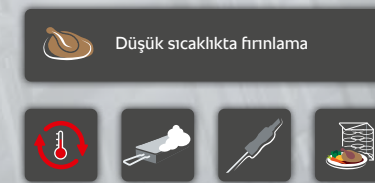


Önceden kurulu, kullanıcıya özel veya manüel pişirme işlemleri – program fonksiyonları özel iş akışlarını daha da kolay hale getirmek için çok sayıda farklı imkan sunar.

## Takip ve Destek.

Günlük mutfak hayatınızdaki akıllı asistanınız.

Ölçütler belirleyen bir kullanım konsepti: hedefe hızlı ve kolay bir şekilde ulaşın. Belirgin sembollere sahip büyük, düzenli dokunmatik ekran ile. Basma fonksiyonlu döner buton ile. Günlük kullanımda ideal destek için.



Düşük sıcaklıkta pişirme. Bekletme. Tütsüleme\*. Pastörize etme\*. Finishing Bu pişirme işlemleri ve opsiyonlar ihtiyaca bağlı olarak seçilebilir. Kullanımı kolaylaştırır. Yemek kalitesini güvence altına alır

\*Aksesuar gereklidir

Dijital mutfak yönetimi özelliği olan ConnectedCooking ile pişirme programları oluşturun ve paylaşın, cihaz yazılımını güncelleyin, HACCP verilerini dokümanite edin, uzaktan pişirme sistemine erişin.

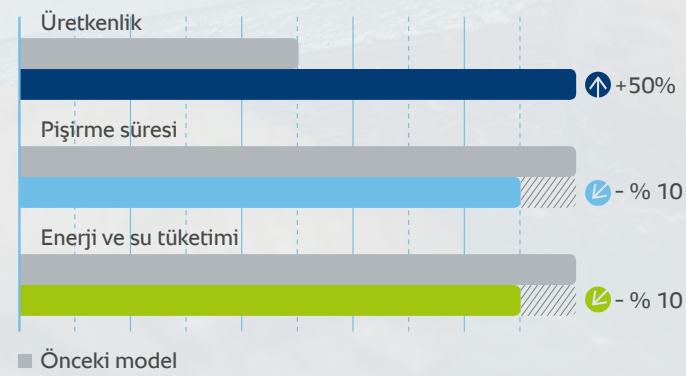


## Tam ayarlanabilen hassas iklim yönetimi.

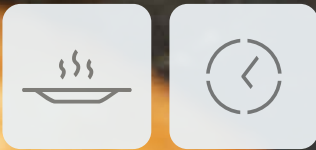
Performans lezzet üzerinde etkisini gösteriyor.

Her bir katta, pişirme haznesinin tamamında eşit sonuçlar.

- › Sıcaklık ve nem kombinasyonu otomatik olarak uyarlanır
- › Hassas yemeklerde bile mükemmel bir kalite için güçlü bir taze buhar jeneratörü
- › Yüksek performanslı fanlar
- › 300 °C maksimum pişirme haznesi sıcaklığı
- › Muazzam bir nem alma performansı
- › İdeal pişirme haznesi geometrisi



Avantajlarınız:



iDensityControl





**Taze buhar jeneratörü.**

Mümkün olan  
en iyi yemek  
kalitesi için.

Kural net: Buhar ne kadar iyiye,  
yemek de o kadar iyi olur.

- > 100 % hijyenik taze buhar
- > Maksimum buhar doygunluğu,  
< 100 °C altındaki sıcaklarda bile
- > Otomatik kireç giderme
- > Gıda maddelerinde canlı renkler  
ve yoğun lezzet
- > Gıda maddeleri üzerinde kir  
partikülleri oluşmaz



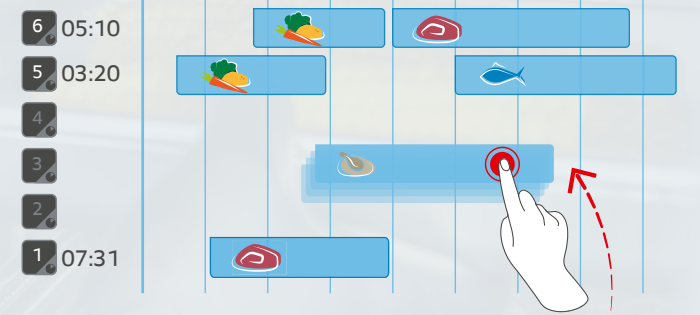


## Esnek planlama.

Aynı zamanda ve tam zamanında hazır.

Lojistik işleri yapmaktan kaçının, bu işi iCombi Pro'ya bırakın.

- > Aynı anda farklı ürünleri hazırlama
- > Pişirme sürelerini yükleme miktarına ve kapı açılımlarına uyarlar
- > Yükleme ve boşaltma yapılması gerektiğinde haber verir
- > Planlama fonksiyonu ile: zaman veya enerji açısından optimize edilmiş, verimli yemek sıralaması veya belirtilen üretim saati
- > Daha kolay da var: ConnectedCooking ile ürün sepeti hazırlama ve planlama



Avantajlarınız:



iProductionManager 





## Temizlik ve kireç giderme.

Her tür kire verilecek bir cevap var.

- > Otomatik temizlik ve kireç giderme
- > Çok, orta veya hafif kirlenme derecesini algılar
- > 9 Program arasından ideal temizlik programını önerir
- > Yaklaşık 12 dakikada ultra hızlı temizlik
- > Seçili tezgah cihazları için opsiyon: iCareSystem AutoDose, güvenli şekilde entegre edilmiş katı temizlik kartuşu ile Otomatik temizlik ve Bakım sistemi



iCareSystem AutoDose hakkında daha fazla bilgi



Avantajlarımız:



iCareSystem<sup>+</sup>





## Kişiselleştirme.

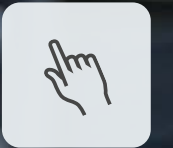
Herkesin çalışma şekli farklı olduğu için.

Her bir mutfağın kendine özgü bir konsepti vardır ancak yine de bir iCombi Pro her zaman yeter.

- > Programlama: ihtiyaca özel pişirme programları oluşturma
- > MyDisplay: Yemekler, ürün sepetleri ve yetkiler ekranda resim veya simge olarak görüntülenir
- > Doğrudan cihaz üzerinde yapılandırma
- > ConnectedCooking: dijital cihaz, reçete ve hijyen yönetimi
- > 50'den fazla cihaz dili seçeneği



Avantajlarınız:





## Ekonomik.

Enerji harcamanız düşer, kaliteniz artar.

iCombi Pro sadece pişirme konusunda değil, tasarruf konusunda da akıllıdır.

- › %18 daha az enerji\* ile işin içinden çıkar
- › Enerji tüketimlerini dijital enerji tüketimi göstergesi ile kayıt altına alın, kontrol edin ve düşürün
- › Tasarruf potansiyellerini ConnectedCooking'de kontrol panelinde görün
- › En yeni Energy Star standardı (Ocak 2023)



Avantajınız:



\* 2016'dan önce üretilen buharlı kombi fırınlara kıyasla.

## Birlikte hesap yapalım.

Başarılı bir mutfağın ön koşulu: Kendini amorti etmelidir. Ve de bu şekilde:

- › Derhal kullanılabilir
- › Çok sayıda mutfak cihazının yerini alır
- › Yeni yatırımları gereksiz hale getirir
- › Yer, çalışma süresi, hammadde, enerji ve sudan tasarruf edin
- › Son derece kısa amortisman süresi

Amortisman süresi  
1 yılın altında

Kazancınız	Yıllık bütçe	Yıllık ek kazancınız	Kendiniz hesaplayın
<b>Et / balık / kümes hayvanları</b>			
Hassas ayarlama ve iCookingSuite sistemi sayesinde, satın alınan hammadde için ortalama % 25* azalma.	Malzeme kullanımı 427.220 TL  iCombi Pro ile malzeme gideri 320.415 TL	= 106.805 TL	
<b>Enerji</b>			
Benzersiz pişirme performansı, iProductionManager ve en modern kontrol teknolojisi sayesinde % 70'e* varan oranda daha az enerji tüketimi.	Tüketim 6.300 kWh × 4,60 TL beher kWh  iCombi Pro ile tüketim 1.890 kWh × 4,60 TL beher kWh	= 20.286 TL	
<b>Yağ</b>			
Yemek hazırlama işlemlerinde yağ kullanılması neredeyse gereksiz hale gelir. Yağ için harcanan satın alma ve imha giderleri % 95'e* varan oranda azalır.	Malzeme kullanımı 5.121 TL  iCombi Pro ile malzeme gideri 256 TL	= 4.865 TL	
<b>Çalışma süresi</b>			
iProductionManager üretimsüresini 60 %*a kadar azaltır. iCookingSuite sayesinde rutin işlemler ortadan kalkar.	60saat daha az × 100 TL	= 6.000 TL	
<b>Su yumuşatma / kireç giderme</b>			
iCareSystem sayesinde bu giderler tamamen ortadan kalkar.	Geleneksel sistemlerde maliyet 2.296 TL  iCombi Pro ile maliyet 0 TL	= 2.296 TL	
<b>Aylık ek kazancınız</b>		= 140.252 TL	
<b>Yıllık ek kazancınız</b>		= 1.683.024 TL	

İki iCombi Pro 10-1/1 ünitesinin kullanıldığı, günde 200 porsiyon yemek çıkartan ortalama bir restoran.  
\*Geleneksel mutfak teknolojisine kıyasla



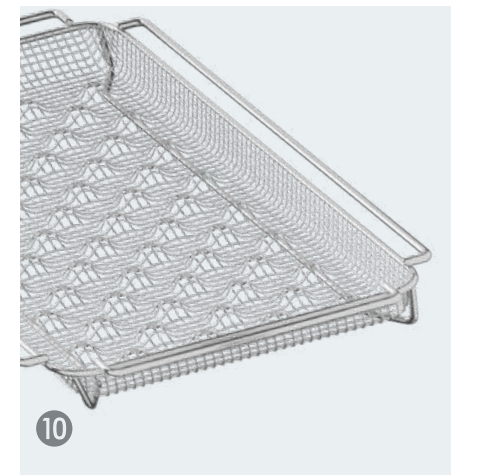
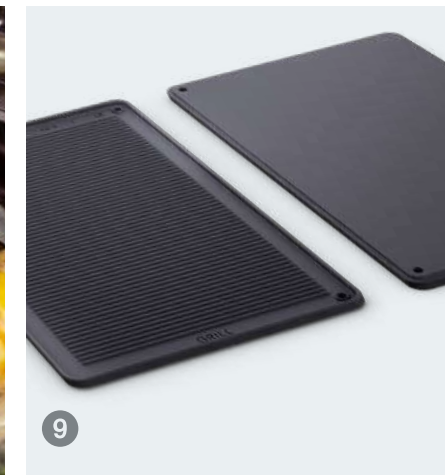
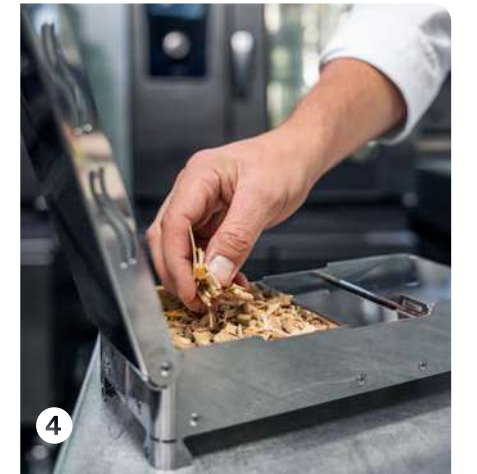


## Aksesuarlar.

İstediklerinizi elde edebilmemiz için.

Sağlam olmalı, her gün bir şeylere dayanabilmeli ve profesyonel mutfaklardaki sert kullanım koşullarına uygun olmalıdır. Tıpkı RATIONAL orijinal aksesuarları gibi. Üstelik iyi sonuçlar da sağlıyor.

- 1 UltraVent Plus
  - > Buharı ve yağı emer
  - > Rahatsız edici buharları azaltır
- 2 Combi-Duo-Kit ile iki pişirme sistemi, birbiri üzerine kolayca kombine edilebilir. Daha fazla kullanım esnekliği için.



- 3 Çapraz desenli ve çizgili ızgara
- 4 VarioSmoker
- 5 Multibaker
- 6 Kızartma ve fırınlama tepsisi
- 7 Granit emaye küvetler
- 8 Sous Vide ve pastörizasyon kiti
- 9 Izgara ve pizza tepsisi
- 10 Firitöz sepeti CombiFry



Daha Fazla Bilgi Edinin





## Kalite ve Sürdürülebilirlik.

# İnsan ve Doğaya Duyduğumuz Saygıdan.

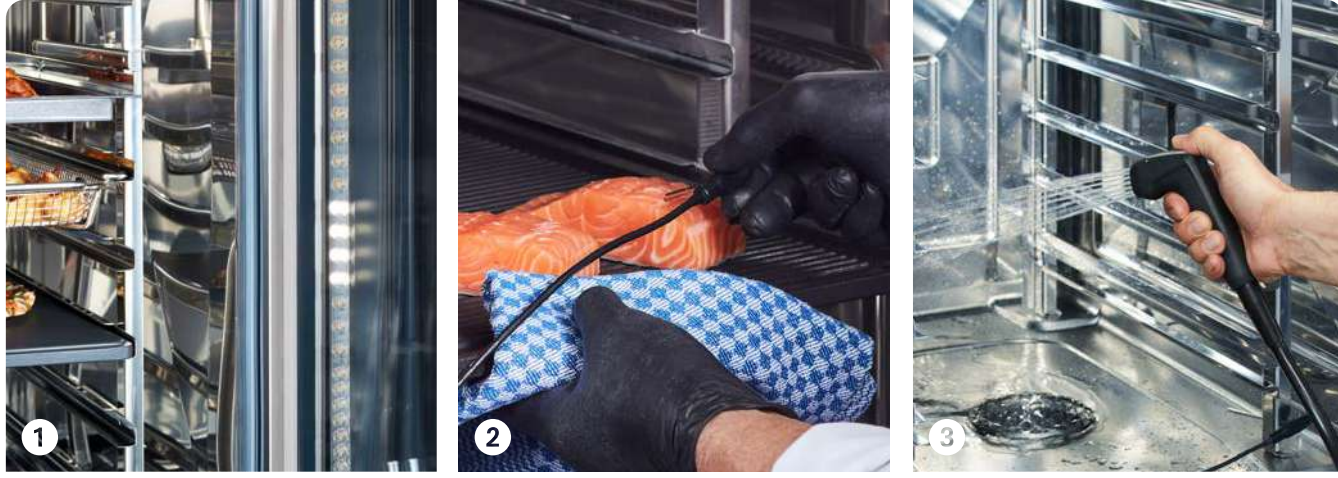
RATIONAL tarafından sunulan çözümler ve yapılan eylemler iklim açısından nötr ve kaynakları koruyan bir gelecek ve küresel refah açısından katma değer sağlar. Yani,

- › Titiz işleme ve yüksek kalite standardı sayesinde uzun yaşam döngüsü
- › Daha düşük su ihtiyacı ve daha az enerji tüketimi olan cihazların geliştirilmesi
- › Daha az onarım, bakım çalışmaları ve servis ihtiyaçları için yüksek kalite
- › Yüksek bir geri dönüştürülebilir malzeme kullanım oranı
- › Ergonomik çalışma ve dijitalleştirme sayesinde kolaylık



## Teknik ayrıntılar.

Her şey düşünölmüş.



- 1 Raf gösterimli LED aydınlatma
- 2 6 ölçüm noktalı merkez sıcaklık sensörü
- 3 Huzme ve duş tipi püskürtmeli el duşu
- 4 Dinamik hava sirkölasyonu
- 5 3 kat camlı pişirme kabini kapısı
- 6 Taze buhar jeneratörü

IP X5

WiFi

## RATIONAL Services.

İyi bir işbirliği dileriz.

Satış sonrası RATIONAL hizmetleri. Yatırımınızdan uzun süreli olarak memnun kalmanız, pişirme sistemlerinizden daima optimum verim almanız, yaratıcı fikirlerinizin asla tükenmemesi için.

- > Sertifikalı servis partnerleri tarafından kurulum
- > Kişisel başlangıç eğitimi
- > Ücretsiz yazılım güncelleştirmeleri
- > ChefLine, ücretsiz RATIONAL çağrı merkezi
- > Academy RATIONAL





## Modellere genel bakış.

## Size uygun olanı hangisi?

iCombi Pro ünitesinin farklı birçok boyutu vardır. Sonuçta onun performansının sizin ihtiyacınıza uygun olması gerekiyor. 20 porsiyon mu 2000 porsiyon mu? Ön alanda pişirme mi? Mutfak boyutu? Elektrikli mi? Gazlı mı? Mutfağınıza hangi model uygun?

İsteğe bağlı seçenekler, donanım özellikleri ve aksesuarlar hakkındaki her şeyi şu adreste bulabilirsiniz: [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>Elektrikli ve gazlı</b>							
Kapasite	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Günlük porsiyon sayısı	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Boylamasına raflar (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
Genişlik	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Derinlik (kapı kolu dahil)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Yükseklik (hava tahliye bacası dahil)	567 (594) mm	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"	R 3/4"
Su çıkışı	DN 40	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	1,0 - 6,0 bar
<b>Elektrikli</b>							
Ağırlık	62 kg	100 kg	133 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Giriş gücü	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Sigorta	3 x 10 A	3 x 16 A	3 x 32 A	3 x 35 A	3 x 63 A	3 x 63 A	3 x 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	3 NAC 400 V
"Kuru hava" gücü	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
"Buhar" gücü	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Gazlı</b>							
Ağırlık		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Elektrik bağlantı değeri		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Sigorta		1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 16 A	1 x 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 bağlantısı		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Doğal gaz / likit gaz G30*</b>							
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
"Kuru hava" 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).  
iCombi Pro (LM 100) ve iCombi Classic (LM 200) modelleri listede de görüldüğü gibi NSF sertifikalıdır.





**iCombi live.**

Uzmanlarımızla  
birlikte yemek  
pişirin.

Hiçbir şey kendi deneyiminiz kadar ikna edici değildir: RATIONAL pişirme sistemlerini iş başında deneyimleyin, size fonksiyonlarını gösterelim ve bunlarla nasıl çalışabileceğinizi kendiniz deneyin. WOW Efektini deneyimleyin: Canlı, satın almanıza gerek kalmadan ve hemen yakınızdaki.



**Şimdi kayıt olun**

Tel. 0212 603 67 67

info@rational-online.com.tr

**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

