

RATIONAL

**GASTRO
LUX**

TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU

iCombi® Pro.

Zcela nový standard.



Uvažovat tak, jak doposud nikdo neuvažoval.

Kdo chce stanovit nové standardy, musí přemýšlet jinak. Pečení, restování, grilování, vaření v páře, fritování, pošírování. Vše jde přece ještě inteligentněji, jednodušeji, efektivněji. To je důvod, proč se společnost RATIONAL se svými zkušenostmi z více než 45 let výzkumu vaření začala zabývat problematikou nedostatku personálu, novými gastronomickými trendy a moderním řízením profesionálních kuchyní. Dává jeho myšlení nový směr. To vše s jedním cílem: Dostat se o krok blíže k dokonalosti.

➔ **Výsledek našeho uvažování**
iCombi Pro. Inteligentní, flexibilní,
produktivní. Zcela nový standard.

Konvektomat iCombi Pro. Toto jsem já.

Jsem nový. Jsem zkušený, přemýšlím, učím se, nic nezapomenu, dohlížím a přizpůsobím se. Pokud znám požadovaný výsledek, automaticky upravím vlhkost, proudění vzduchu a teplotu. Jinými slovy: Díky své inteligenci reagují dynamicky na vaše požadavky. Dvířka trouby jsou příliš dlouho otevřená? Steak je vyšší než obvykle? Více hranolků než jindy? Pak samostatně upravím nastavení a zajistím vámi požadovaný výsledek. Pokaždé. S extrémní účinností. To je konec konců, k čemu tu inteligenci mám.

➤ Užitek pro vás?

Svoboda v kuchyni. A jistota dosažení vámi požadovaného výsledku. Přesně tak, jak očekáváte. Pokaždé.

rational-online.com/cz/iCombiPro

Intuitivní ovládání

Nové intuitivní ovládání vás provede varným procesem pomocí obrázků, logickými kroky a jasnými interaktivními pokyny. Každý tak může pracovat bezchybně hned od začátku.

Vlastní varná inteligence

Funkce iCookingSuite zná cestu k požadovanému výsledku vaření a dosáhne jej znovu a znovu. Ve vynikající kvalitě. Kromě toho můžete kdykoli zasáhnout do procesu vaření nebo přejít z jednotných na smíšené dávky. Tohle je svoboda, tohle je flexibilita.

➤ Strana 08

Integrovaná WiFi

Díky integrované WiFi se konvektomat iCombi Pro připojí k internetu stejně snadno jako váš smartphone a snadno se propojí se systémem ConnectedCooking. Pro ještě větší pohodlí, bezstarostnost a inspiraci.

➤ Strana 14

ENERGY STAR®-Partner

Vynikající hodnocení, pokud jde o energetickou účinnost. Konvektomat iCombi Pro byl testován jedním z nejpřísnějších certifikačních programů.

Efektivní příprava pokrmů

iProductionManager přebírá plánování varných procesů a ukazuje, kdy je nejlepší připravovat určitá jídla zároveň. Plánuje jednotlivé varné procesy tak, aby vám šetřil čas a energii.

➤ Strana 10

Extrémně rychlé čištění

Přibližně za 12 minut a ze špinavého máte čistý. To dokáže pouze konvektomat iCombi Pro. I standardní čištění šetří 50 % času a čisticích prostředků*. Čistá práce, méně prostojů, více produktivního času.

➤ Strana 12

Pečlivě promyšlené

Více ventilátorů, optimalizovaný tvar varné komory a vyšší výkon odvlhčování vám umožňují až o 50 % větší naplnění*. V ještě lepší kvalitě potravin. Pro ještě vyšší produktivitu.

➤ Strana 06

* Ve srovnání s předchozím modelem





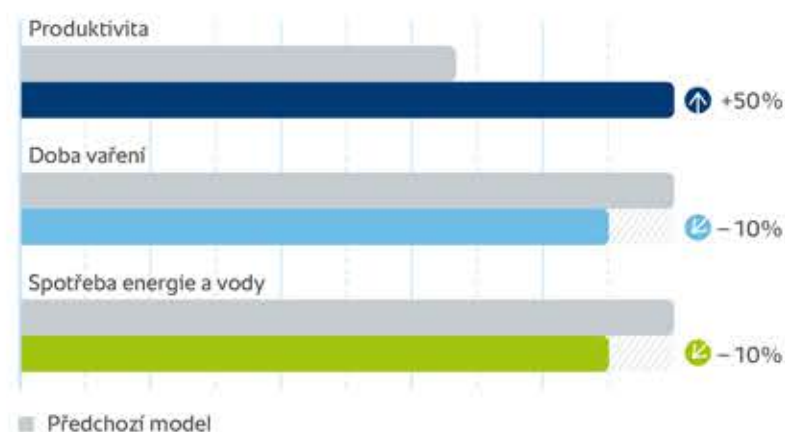
Všechno co děláte,
Můžete od teď dělat ještě lépe.

Vyšší produktivita

iDensityControl

Nová definice: zapomeňte na mnohé kuchyňské spotřebiče náročné na prostor a nechte za vás pracovat konvektomat iCombi Pro. Na ploše menší než 1 m². Maso, ryby, drůbež, zelenina, pečivo. À la carte, catering, rozvážka jídel, pohostinství. Díky souhře inteligentních asistentů to vše zvládne váš konvektomat iCombi Pro. Funkce iDensityControl s účinnou cirkulací vzduchu a odvlhčováním přináší o 50 %* vyšší produktivitu a až o 10 %* kratší dobu vaření*. A přináší jednotné výsledky do posledního puntíku. Intuitivní ovládání zároveň znamená takový komfort uživatele, že prakticky eliminuje chyby. Vaříte tak prostě dál a dál.

* Ve srovnání s předchozím modelem



Funkce iDensityControl
Pro vás znamená vyšší výkon,
úsporu času a nákladů. Ale
přidá mnohem více na chuti.

[rational-online.com/cz/
iDensityControl](https://rational-online.com/cz/iDensityControl)



Máte jeden cíl,
iCombi Pro k němu zná cestu.

Spolehlivě perfektní výsledek

iCookingSuite

Máte cíl – jděte si nekompromisně za ním pomocí inteligentního vaření s konvektomaty iCombi Pro. Příklad: někdy je třeba připravit 5 a někdy 100 steaků zároveň. Všechny ve stejné kvalitě. Za tímto účelem iCombi Pro nepřetržitě kontroluje stav vložené suroviny, porovnává ho s nastaveným cílovým výsledkem, propočítává průběh vaření a inteligentně upravuje teplotu. Hosté dorazí dříve, grilovaná zelenina ještě není připravená? Pak změňte z jednotných na smíšené dávky. iCombi Pro upraví parametry vaření tak, aby bylo možné vařit obě jídla současně. Přejete si v průběhu vaření změnit požadovaný výsledek? Pak přejděte do programu vaření a jednoduše upravte cílový stav. iCombi Pro upraví optimální teplotu a čas. Výsledek vás vždy přesvědčí. A docílit ho můžete kdykoli znovu. Nezáleží na tom, kdo konvektomat obsluhuje.



- ➔ **Funkce iCookingSuite**
To je inteligentní vaření, se kterým můžete posouvat své kuchařské hranice znovu a znovu dál. Efektivně, jednoduše, spolehlivě.

rational-online.com/cz/iCookingSuite

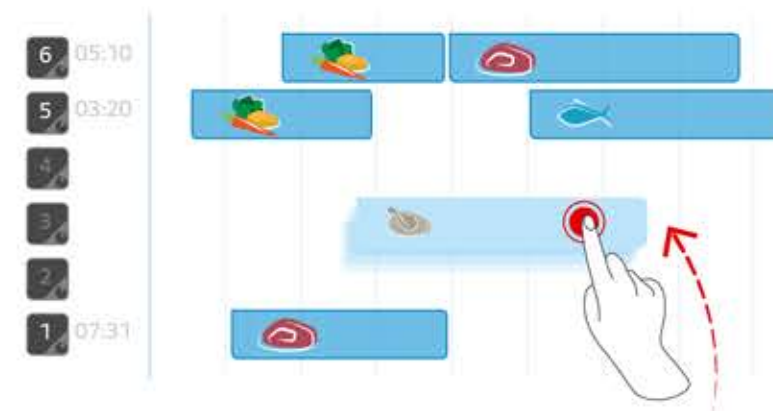
Produkce velké kuchyně
vyžaduje jednoduchá řešení.

Plánování optima



iProductionManager

Život v kuchyni: stres a spěch, aby bylo vše připraveno současně a včas. To je výzva pro každého šéfkuchaře, ať už používá papír a tužku nebo nějaký software. Až dosud. Protože konvektomat iCombi Pro s funkcí iProductionManager tuhle starost přebírá za vás: jednoduše zvolte požadované jídlo na displeji a hned uvidíte, co lze vařit společně. Teď už stačí pouze zadat, zda chcete vařit časově nebo energeticky efektivním způsobem. Systém sleduje každý zásuv samostatně, takže doby vaření jsou inteligentně přizpůsobeny jak množství, tak požadovanému výsledku. Vy rozhodujete, zda má být jídlo dokončeno ve stejnou dobu, nebo naopak chcete začít vařit ve stejnou dobu. V každém případě vám konvektomat iCombi Pro řekne, kdy a které jídlo máte vložit, et voilà: jídlo je hotové.



Funkce iProductionManager
Ušetřete své organizační úsilí, zefektivněte výrobu a minimalizujte nároky na zaměstnance. To vše při stále stejné kvalitě. Život v kuchyni budoucnosti: pohoda a klid.

[rational-online.com/cz/
iProductionManager](http://rational-online.com/cz/iProductionManager)

Perfektní.
Vůbec by vás nenapadlo,
kolik toho už uvařil.

Efektivní čištění



Rychlé čištění je rychle nalezeno a rychle aktivováno. Jednoduše vložte čisticí tablety do podlahového odtoku a čištění začíná. Maximálně po 12 minutách může výroba pokračovat.

iCareSystem⁺

Velké množství grilovaných pokrmů zanechává mnoho úporných nečistot, které blokují konvektomat iCombi Pro ve vaření jiných pokrmů. To však neplatí s funkcí iCareSystem. Mimo jiné s ultrarychlým mezičištěním za pouhých 12 minut. Proto je možné rovnou pokračovat s brokolicí bez přenosu chuti nebo rušivých pachů. A pokud jde o hygienu na konci dne, iCombi Pro vám řekne, zda je silně, středně nebo mírně znečištěný. Vy se poté rozhodnete, zda spustíte čištění ECO nebo standardní čištění. Samozřejmě s odvápněním. Samozřejmě přes noc. Samozřejmě vždy super čisté a s použitím polovičního množství chemie v bezfosfátových čisticích tabletách*. iCombi Pro si pamatuje vaše preference a příště vám ukáže vhodný čisticí program.

* Ve srovnání s předchozím modelem



- ➔ **Funkce iCareSystem**
S funkcí iCareSystem šetříte čisticí prostředky, vodu, čas a udělali jste maximum pro hygienu, úsporu provozních nákladů a ochranu životního prostředí.

rational-online.com/cz/iCareSystem



ConnectedCooking. Vše pod kontrolou.

➔ **ConnectedCooking**
Výkonné síťové řešení od společnosti RATIONAL. Abyste vždy měli vše pod kontrolou.

rational-online.com/cz/ConnectedCooking

Všichni dnes mluví o on-line propojení. iCombi Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krůtí prsa? Jednoduše jej odešlete na všechny své varné systémy v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který varný systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím. A pokud si přejete, tak si konvektomat iCombi Pro sám zavolá technika na servis.

Hospodárnost.

Můžete se na to podívat z jakéhokoli úhlu: čísla hovoří jasně.

Zařízení iCombi Pro je inteligentní nejen při vaření, ale i v tom, jak ušetřit. Například až o 70 %* nižší spotřebou energie, až o 60 %* menší potřebou vynaložené práce, až 30%* úsporou místa, až o 25 %* nižší spotřebou surovin, až o 95 %* nižší spotřebou tuku.

➔ **Vyplatí se to**
Sečteno a podtrženo: extrémně krátká doba návratnosti investice, ale hlavně radost z odvedené práce.

rational-online.com/cz/invest

Váš zisk	Výpočet nákladů za měsíc	Váš zisk navíc za měsíc	Spočítejte si sami
Maso/ryby/drůbež			
V průměru o 25 %* nižší náklady na suroviny díky přesné regulaci a funkci iCookingSuite.	Náklady na suroviny 184.320 CZK Náklady na suroviny s iCombi Pro 138.240 CZK	= 46.080 CZK	
Energie			
Jedinečný varný výkon, iProductionManager a nejmodernější řídicí technologie zajistí úsporu energie až o 70 %*.	Spotřeba 6.300 kWh × 4,60 CZK za kWh Spotřeba s iCombi Pro 1.890 kWh × 4,60 CZK za kWh	= 20.286 CZK	
Tuk			
Tuk je při přípravě pokrmů téměř zbytečný. Náklady na nákup a likvidaci tuků byly sníženy o 95 %*.	Náklady na tuk 1.200 CZK Náklady na tuk s iCombi Pro 60 CZK	= 1.140 CZK	
Pracovní doba			
Funkce iProductionManager zkracuje dobu výroby až o 60 %*. Eliminace rutinních činností pomocí funkce iCookingSuite.	60 hodin méně × 120 CZK	= 7.200 CZK	
Změčkování vody/odvápňování			
S funkcí iCareSystem tyto náklady zcela odpadají.	Obvyklé náklady 1.440 CZK Náklady s iCombi Pro 0 CZK	= 1.440 CZK	
Dodatečný zisk za měsíc		= 76.146 CZK	
Vaše navýšení zisku za rok		= 913.752 CZK	

Průměrná restaurace s 200 jídel za den se dvěma konvektomaty iCombi Pro 10-1/1.
* V porovnání s konvektomaty před rokem 2016.

Udržitelnost.

Dobré pro životní prostředí, ještě lepší pro peněženku.



Udržitelnost zachovává zdroje a šetří peníze: energeticky efektivní výroba a logistika, nové standardy v oblasti úspory energie a likvidace vysloužilých zařízení jsou u společnosti RATIONAL samozřejmostí. Udržitelnost je s konvektomatem iCombi Pro ve vaší kuchyni stejně přirozená: ušetříte energii ve srovnání s tradičními kuchyňskými spotřebiči, budete mít nižší spotřebu surovin. Méně nadbytečné produkce. A ještě k tomu vařte zdravěji.

- ➔ **Šetrné k životnímu prostředí**
Abyste mohli vařit zdravě a udržet environmentální rovnováhu hodnou svého jména.

rational-online.com/cz/green



Ověřená kvalita.

Konvektomat iCombi Pro obstojí ve zkoušce času po dlouhá léta. Dlouhá léta.

Běžný den v kuchyni je náročný. Proto jsou také konvektomaty RATIONAL robustní a pečlivě zpracované. Za to odpovídá na jedné straně výroba v Německu a na druhé straně princip „jedna osoba = jedno zařízení“. To znamená, že každý ve výrobě nese plnou odpovědnost za kvalitu svého vyrobeného konvektomatu. Jméno odpovědného technika proto naleznete na typovém štítku. Stejně tak jsme nároční i na naše dodavatele. Vysoké standardy kvality, neustálé zlepšování a zajišťování spolehlivosti a dlouhověkosti produktů jsou v centru naší pozornosti. Není divu, že nejstarší konvektomat RATIONAL se používá již více než 40 let.

- ➔ **Na to se můžete spolehnout**
Vhodné pro každodenní použití, kvalitní, s dlouhou životností – počítejte se spolehlivým partnerem.

rational-online.com/cz/company



Technická specifiká.

Mysleli jsme na všechno.



Konvektomat iCombi Pro udává standardy, pokud jde o inteligenci a technologické vlastnosti:

- 1 LED osvětlení s integrovanou signalizací jednotlivých zásuvů
- 2 6bodová sonda k měření vnitřní teploty pokrmu
- 3 Dynamická cirkulace vzduchu
- 4 Maximální teplota varné komory 300 °C
- 5 Integrovaná ruční sprcha s navíjecím mechanismem
- 6 Parní generátor
- 7 Dvířka varné komory s trojitým sklem

Navíc: ukazatel spotřeby energie, nová technologie těsnění u samostatně stojících zařízení, WiFi bez externí antény



Příslušenství.

Ty správné ingredience pro váš úspěch.

Musí být robustní, vydržet pracovat každý den a také musí být vhodný pro náročné použití v profesionálních kuchyních. Ve společnosti RATIONAL to platí pro stojanové vozíky i pro grilovací a pizza rošty a plechy, odsavače par a gastro nádoby. Protože pouze s originálním příslušenstvím RATIONAL můžete naplno využít špičkový výkon iCombi Pro v celé šíři aplikací. Všechno tak bude úspěchem, od před smažených pokrmů, kuřat, pečiva, až po grilovanou zeleninu. Dokonce i steaky budou mít delikátní grilovací proužky.

- ➔ **Originální příslušenství RATIONAL**
Sofistikované příslušenství, díky kterému dosahujeme tak působivých výsledků.

rational-online.com/cz/prislusenstvi



Přehled modelů konvektomatů iCombi Pro.

Který z nich je pro vás ten pravý?

Konvektomat iCombi Pro přichází v různých velikostech, koneckonců jeho výkon musí odpovídat vašim potřebám, ne naopak. 20 nebo 2 000 jídel? Front cooking? Velikost kuchyně? Elektřina nebo plyn? XS? 20-2/1? Který model patří do vaší kuchyně?

Více o možnostech, funkcích a příslušenství naleznete na adrese: 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
Elektrické a plynové provedení							
Kapacita	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
Počet jídel za den	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Podélný zásuvný rošt (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
Šířka	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Hloubka (včetně kliky dvířek)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Výška	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Přípojka vody	R 3/4	R 3/4	R 3/4	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odpad vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 barů	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Modely na elektřinu							
Hmotnost	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Příkon	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Pojistky	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Přípojka k síti	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
Výkon v režimu „horkého vzduchu“	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Výkon v režimu „páry“	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Plynové modely							
Hmotnost		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Elektrický příkon		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Pojistky		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Přípojka k síti		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Plynová přípojka		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
zemní plyn / zkpalněný plyn G31 / zkpalněný plyn G30*							
Max. jmenovitý tepelný příkon		13 kW / 13 kW / 13,5 kW	22 kW / 22 kW / 23 kW	28 kW / 28 kW / 29,5 kW	40 kW / 40 kW / 42 kW	42 kW / 42 kW / 44 kW	80 kW / 80 kW / 84 kW
Výkon v režimu „horkého vzduchu“		13 kW / 13 kW / 13,5 kW	22 kW / 22 kW / 23 kW	28 kW / 28 kW / 29,5 kW	40 kW / 40 kW / 42 kW	42 kW / 42 kW / 44 kW	80 kW / 80 kW / 84 kW
Výkon v režimu „páry“		12 kW / 12 kW / 12,5 kW	20 kW / 20 kW / 21 kW	21 kW / 21 kW / 22 kW	40 kW / 40 kW / 42 kW	38 kW / 38 kW / 40 kW	51 kW / 51 kW / 53,5 kW

* Pro správnou funkci musí být zajištěn příslušný přítokový tlak:
zemní plyn H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), zemní plyn L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), zkpalněný plyn G30 a G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
Elektrické provedení XS a 20-2/1: ENERGY STAR vyřadil tyto typy zařízení z certifikace.





„Po účasti na živém vaření RATIONAL live, jsme se rozhodli pořídit si varný systém RATIONAL.“

George Kailis, majitel a manažer TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr
TAMALA Café Bar, Kiti, Kypr

ServicePlus:

Začátek úžasného partnerství.

Kvalitní servis pomáhá zařízením společnosti RATIONAL a vaší kuchyni dosáhnout absolutního úspěchu společně: od první konzultace, přes instalaci, spuštění, zaškolení obsluhy, po aktualizaci softwaru a ChefLine nebo zákaznickou linku – se společností RATIONAL máte vše. Nebo můžete pokračovat ve vzdělávání na Akademii RATIONAL. Zároveň můžete kdykoli kontaktovat některého z certifikovaných prodejců RATIONAL zařízení: ten se nejlépe vyzná ve varných systémech a najde ten pravý pro vaši kuchyni. A v případě nouzové situace je servis společnosti RATIONAL v dosahu po celém světě.

➔ ServicePlus

Vše s jediným cílem: abyste svou investici využívali po dlouhou dobu, vytěžili ze svých varných systémů vždy maximum a nikdy nevyčerpali nové nápady.

rational-online.com/cz/ServicePlus

iCombi live.

Nenechte si o tom pouze vyprávět, vyzkoušejte si to sami.

Dost bylo teorie, je čas na praxi, protože nic není přesvědčivější než vaše vlastní zkušenost: zažijte varné systémy RATIONAL v akci, nechte si předvést inteligentní funkce a vyzkoušejte, jak s nimi můžete pracovat. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás. Máte dotazy nebo potřebujete informace o možnostech využití speciálně pro vás? Pak nám zavolejte nebo pošlete e-mail. Další informace, podrobnosti, filmy a recenze zákazníků naleznete na adrese rational-online.com.

➔ Zaregistrujte se na:

Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

rational-online.com/cz/live



TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU

Kontakt:

mail 1: obchod@gastrolux.sk

mail 2: info@gastrolux.sk

tel 1: +421 41 700 26 47

tel 2: +421 41 516 61 77

mob: +421 905 756 825

www 1: gastrozariadenie.sk

www 2: gastrohygiena.sk

www 3: thermo-future-box.sk