




iCombi® Classic.

Produttivo. Robusto. Affidabile.





La tua idea. Realizzata secondo le tue regole.

Lavorare intensamente ogni giorno restando creativi, produrre grandi quantità soddisfacendo le proprie elevate esigenze, voler fare tutto rimanendo concentrati. Questa è la vita quotidiana degli chef. Ma si può migliorare? Forse con un sistema di cottura che offre le prestazioni di molti, senza essere in tanti, in grado di arrostitire, grigliare, cuocere al forno, friggere, brasare e cuocere a vapore. Un sistema performante, facile da usare, che si adatta alle esigenze frenetiche di una cucina professionale e che realizza le idee degli chef. In altre parole, un sistema affidabile che lavori secondo le loro regole e produca una qualità elevata.

➤ **Il risultato**

iCombi Classic. La soluzione per tutti coloro che conoscono il proprio lavoro e necessitano di una tecnologia affidabile per affrontare le sfide quotidiane.

iCombi Classic.

La potenza è la somma dei suoi dettagli.

iCombi Classic è assolutamente versatile e diventerà velocemente un aiuto indispensabile nella tua cucina. È robusto, potente ed efficiente e, con una superficie d'appoggio inferiore a 1 m² ca., sostituisce numerosi apparecchi di cottura tradizionali. È facile da usare e convince con funzioni che garantiscono un'elevata qualità di cottura, per farti ottenere sempre il risultato che desideri.

➔ Ti conquista

Uno strumento che unisce alta produttività ed elevata qualità degli alimenti.

rational-online.com/it/iCombiClassic

Facilità d'uso

Manopola con funzione Push, display a colori, simboli intelleggibili sull'interfaccia utente per poter lavorare in modo intuitivo e senza commettere errori.

➔ Pagina 08

Facile programmazione

Programmazione individuale con massimo 100 programmi e processi di cottura a più livelli fino a 12 fasi. Per risultati riproducibili all'infinito.

➔ Pagina 08

ClimaPlus

Massime prestazioni di deumidificazione e capacità di impostazione dell'umidità a intervalli del 10% creano un clima preciso all'interno della camera di cottura. Per risultati veloci.

➔ Pagina 06

Ampliamento del collegamento in rete

L'interfaccia LAN o WiFi opzionale permette di collegarsi al ConnectedCooking, la soluzione per il collegamento in rete di RATIONAL. Ad esempio, per la creazione centralizzata di programmi individuali e la documentazione in materia di igiene.

Ventole

La forma della camera di cottura combinata con un sistema di ventilazione che prevede fino a 3 ventole, in base al modello, assicurano una distribuzione ottimale della temperatura e un calore ottimale per gli alimenti. Per risultati uniformi ed elevata produttività.

➔ Pagina 06


Pulizia e decalcificazione

Lavaggio automatico, anche di notte, pastiglie detergenti prive di fosfati e consumo ridotto di detergenti: più pulito di così non si può. Care System previene anche il calcare.

➔ Pagina 10

Illuminazione a LED della camera di cottura

Fidarsi è bene, controllare è meglio: grazie all'elevata intensità luminosa e al colore neutro della luce, è possibile riconoscere rapidamente il grado di cottura esterno degli alimenti.




La produttività che si
adatta alla tua quotidianità
in cucina.

Prestazioni di cottura uniche


ClimaPlus

iCombi Classic porta l'innovazione ad un livello costantemente elevato grazie al sistema centrale di misurazione e regolazione, che assicura un clima specifico e uniforme all'interno della camera di cottura. Grazie al potente generatore di vapore per una saturazione ottimale. Grazie alla potente deumidificazione con più ventole e una forma ottimale della camera di cottura. In questo modo assicuriamo che l'alimento riceva il calore in modo preciso e, quando necessario, con particolare potenza. Il risultato: carichi di grandi dimensioni con eccellente uniformità di cottura su tutti i ripiani. Fino al 10% in meno di consumo energetico e idrico. Tutto per un solo obiettivo: conquistare i clienti con croste croccanti, deliziose grigliate e panature fragranti.

 fino al **105** litri/sec.
Deumidificazione

 **300** °C
Aria calda

 **max.**
Saturazione del vapore

 **Tutto ciò significa**
migliori prestazioni,
maggiore produttività e
minore consumo di risorse.

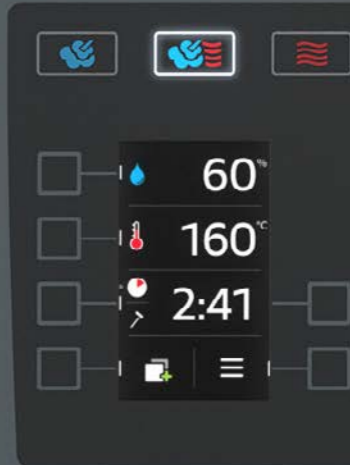
rational-online.com/it/ClimaPlus

Tutto può essere regolato. In modo semplice e intuitivo.

Facilità d'uso

RATIONAL

iCombi Classic



È velocissimo: in poco tempo, sarai in grado di utilizzare iCombi Classic con una facilità senza precedenti, grazie alla sua semplicità d'uso, ai suoi simboli intellegibili e alla sua manopola con funzione "Push". È semplice.

rational-online.com/it/iCombiClassic

Programmazione personalizzabile
Soddisfatto del risultato? Salva il processo di cottura, impostando fino a 12 passaggi. Puoi persino salvare 100 processi di cottura.

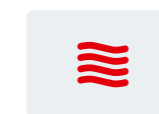
➔ Per un alto livello di standardizzazione, sicurezza e qualità.



30–130 °C

Modalità Vapore
Il generatore di vapore con la regolazione dell'umidità a incrementi del 10% genera vapore fresco e igienico che, insieme alla temperatura costante della camera di cottura e alla saturazione ottimale del vapore, assicura un processo di cottura uniforme.

➔ Per garantire colori appetitosi, la giusta consistenza e preservare sostanze nutritive e vitamine degli alimenti.



30–300 °C

Modalità Aria calda
L'aria calda circola attorno a tutti i lati dell'alimento con una velocità regolabile singolarmente. Le riserve energetiche sono persino sufficienti per cuocere un pieno carico di prodotti fritti o surgelati come calamari, crocchette o prodotti da forno.

➔ Potenti prestazioni per ottimi risultati.



30–300 °C

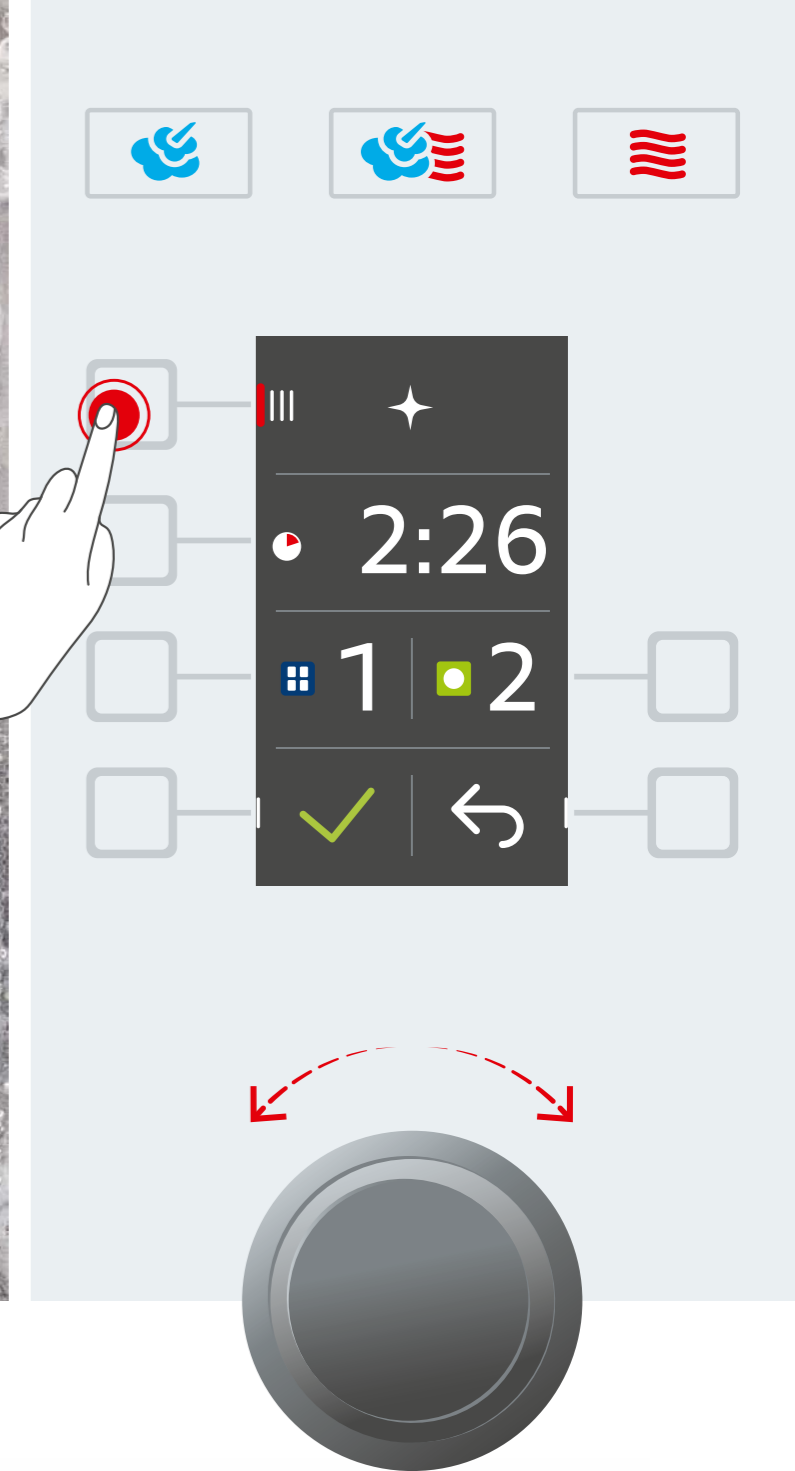
Modalità Combi
I vantaggi del vapore caldo si sommano a quelli dell'aria calda: tempi di cottura brevi, perdite ridotte, sapori intensi e colori appetitosi. Per risultati eccellenti.

➔ Nessuna perdita in cottura, alimenti che non si asciugano e molta qualità.



Sempre splendente.
E pronto per l'uso.

Pulizia efficace



Non importa quanto intenso sia stato il lavoro con iCombi Classic, il lavaggio automatico trova una risposta per qualsiasi tipo di sporco. Intenso, leggero o medio. Con pastiglie detergenti prive di fosfati. Di giorno o di notte, anche durante il servizio e persino senza pastiglie. Puoi anche usufruire di Care System, il sistema che elimina la necessità di un costoso impianto di addolcimento dell'acqua e la regolare decalcificazione del generatore di vapore. E per rendere la pulizia ancora più semplice, tutte le fasi di lavaggio possono essere selezionate facilmente tramite il display.



Perché solo una cosa è importante:
poter lavorare sempre con un sistema di cottura impeccabile dal punto di vista igienico, con il minimo sforzo.

rational-online.com/it/pulizia

Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista:
i conti tornano sempre.

Più prestazioni con meno consumi. Perché riduci il numero di apparecchi di cottura tradizionali e risparmi sui costi di investimento. Perché riduci il consumo di materie prime, grassi ed energia e hai quindi bisogno di meno risorse. E perché una produzione certificata per l'ambiente, una logistica di distribuzione efficiente dal punto di vista energetico e detergenti privi di fosfati sono sinonimo di sostenibilità, con un minor impatto ambientale.



Convinciti di persona.

L'esempio si basa su un ristorante con 200 pasti al giorno in cui si utilizzano due iCombi Classic 10-1/1. L'apparecchio messo a confronto non dispone di KlimaPlus.

➔ Ne vale la pena

Il risultato finale è un ammortamento estremamente veloce. E lavorarci è anche divertente.

rational-online.com/it/invest

| Il tuo guadagno | Calcolo esemplificativo mensile | Il tuo guadagno aggiuntivo mensile | Calcola tu stesso |
|--|---|------------------------------------|-------------------|
| Carne / Pesce / Pollame | | | |
| Una considerevole riduzione delle perdite in cottura significa fino al 25%* in meno di materie prime da acquistare. | Costo materie prime 9.200 € Costo materie prime con iCombi Classic 6.900 € | = 2.300 € | |
| Energia | | | |
| Grazie ai brevi tempi di preriscaldamento e alla moderna tecnologia di regolazione si consuma fino al 70%* in meno di energia. | Consumo 6.300 kWh × 0,12 € per kWh Consumo con iCombi Classic 1.890 kWh × 0,12 € per kWh | = 529 € | |
| Grassi | | | |
| L'uso di grassi diventa quasi superfluo. I costi di acquisto e smaltimento si riducono fino al 95%*. | Costo materie prime 50 € Costo materie prime con iCombi Classic 3 € | = 47 € | |
| Ore di lavoro | | | |
| Si risparmia tempo grazie alla produzione programmata, alla facilità d'uso e al lavaggio automatico. | 35 ore in meno × 25 €** | = 875 € | |
| Addolcimento dell'acqua/decalcificazione | | | |
| Lavaggio automatico e decalcificazione eliminano questi costi. | Costi tradizionali 60 € Costi con iCombi Classic 0 € | = 60 € | |
| Il tuo guadagno aggiuntivo mensile | | = 3.811 € | |
| Il tuo guadagno aggiuntivo annuale | | = 45.732 € | |

* Rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali.

** Calcolo basato sulla tariffa oraria per cuoco/personale addetto alla pulizia.

Sostenibile.

Buono per l'ambiente,
migliore per il portafoglio.



La sostenibilità preserva le risorse e fa risparmiare denaro. Produzione e logistica efficienti e a basso impatto ambientale, nuovi standard di risparmio energetico e riciclo dei materiali sono scontati per RATIONAL. E con iCombi Classic la sostenibilità è altrettanto scontata anche nella tua cucina: rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali puoi risparmiare energia, consumare meno materie prime, ridurre la sovrapproduzione e cucinare in modo più sano.

- ➔ **Per il bene dell'ambiente**
Così puoi cucinare in modo sano e mantenere un equilibrio ambientale degno di questo nome.

rational-online.com/it/green



Qualità dei prodotti testata.

iCombi Classic può resistere a tutto, per anni.

Ogni giorno in cucina si lavora sodo. Ecco perché i Combi-Vapore RATIONAL sono robusti e realizzati con cura. Ciò si deve in parte al fatto che vengono prodotti in Germania, ma anche al principio "una persona, un apparecchio". Questo significa che ogni persona del reparto produzione si assume la piena responsabilità della qualità del sistema di cottura che produce. Si riconosce facilmente dal nome riportato sulla targhetta. Siamo altrettanto esigenti con i nostri fornitori e focalizziamo la nostra attenzione sugli elevati standard qualitativi, sul miglioramento continuo e sulla garanzia di affidabilità e longevità dei prodotti. Non c'è dunque da meravigliarsi se il Combi-Vapore più vecchio di RATIONAL sia in uso da oltre 40 anni.

- ➔ **Su di noi puoi fare affidamento**
Adatto per l'uso quotidiano. Solido e resistente. Puoi contare su un partner affidabile.

rational-online.com/it/company



Dettagli tecnici.

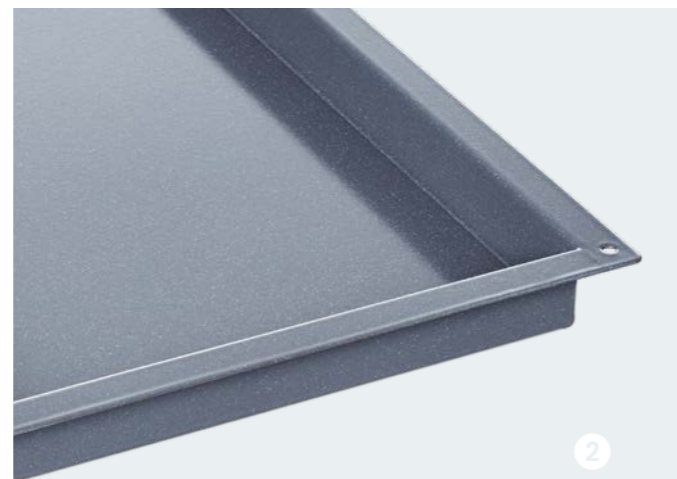
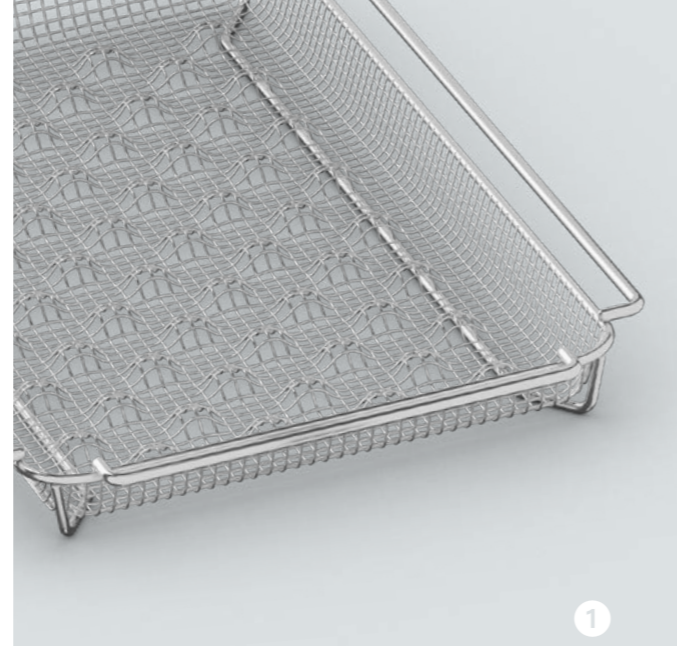
Offre tutto. Fin nei minimi dettagli.



Se devi produrre tanto, hai bisogno della tecnologia giusta. Ecco perché iCombi Classic dispone di:

- ❶ Illuminazione a LED della camera di cottura
- ❷ Monitoraggio degli apparecchi e download dei dati HACCP tramite ConnectedCooking (solo con interfaccia LAN o WiFi opzionale)
- ❸ Nuova tecnica di sigillatura per apparecchi da pavimento
- ❹ Doccia manuale integrata
- ❺ Generatore di vapore
- ❻ Porta a doppio vetro e rivestimento termoriflettente

Inoltre: LAN/WiFi (opzionale), vaschetta di scarico incorporata nella porta, separazione centrifuga dei grassi.



Accessori.

Gli ingredienti giusti per il tuo successo.

Sai come funziona, iCombi Classic è lo strumento che ti consente di raggiungere il risultato che desideri. Anche con gli accessori giusti. Dalla griglia con ottima conducibilità termica, alle potenti cappe di aspirazione per scarico e condensa fino al pratico sottotelaio. Qualunque sia lo scopo dei vari accessori, hanno tutti una cosa in comune: sono resistenti e possono svolgere tantissimi compiti. Ogni giorno.

- 1 CombiFry
- 2 Contenitore smaltato al granito
- 3 Tegame per arrostiti e cotture al forno
- 4 Piastre per arrostiti e pasticceria
- 5 Piastra per griglia e pizza
- 6 Multibaker

Accessori originali RATIONAL
Sono gli accessori intelligenti a rendere i risultati sorprendenti.

rational-online.com/it/accessori

Panoramica dei modelli iCombi Classic.

Quando il lavoro chiama, non c'è più niente che può fermarti.



iCombi Classic è disponibile in diverse misure, dopotutto deve adattarsi alle tue esigenze e non viceversa. 20 pasti o 2.000? Front cooking? Dimensioni della cucina? Energia elettrica? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Quale modello sta meglio nella tua cucina?

Maggiori informazioni su opzioni, caratteristiche della dotazione e accessori sono disponibili su: rational-online.com

| iCombi Classic | 6-1/1 | 10-1/1 | 6-2/1 | 10-2/1 | 20-1/1 | 20-2/1 |
|--|----------------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------------|-------------------------|
| Elettrico e a gas | | | | | | |
| Capacità | 6 × 1/1 GN | 10 × 1/1 GN | 6 × 2/1 GN | 10 × 2/1 GN | 20 × 1/1 GN | 20 × 2/1 GN |
| Numero di pasti al giorno | 30-100 | 80-150 | 60-160 | 150-300 | 150-300 | 300-500 |
| Caricamento longitudinale (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 |
| Larghezza | 850 mm | 850 mm | 1072 mm | 1072 mm | 877 mm | 1082 mm |
| Profondità | 842 mm | 842 mm | 1042 mm | 1042 mm | 913 mm | 1117 mm |
| Altezza | 754 mm | 1014 mm | 754 mm | 1014 mm | 1807 mm | 1807 mm |
| Alimentazione idrica | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" | R 3/4" |
| Scarico idrico | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 | DN 50 |
| Pressione idrica | 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 |
| Elettrico | | | | | | |
| Peso | 93 kg | 121 kg | 131 kg | 160 kg | 231 kg | 304 kg |
| Potenza allacciata | 10,8 kW | 18,9 kW | 22,4 kW | 37,4 kW | 37,2 kW | 67,9 kW |
| Fusibili | 3 × 16 A | 3 × 32 A | 3 × 35 A | 3 × 63 A | 3 × 63 A | 3 × 100 A |
| Connessione alla rete elettrica | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V | 3 NAC 400 V |
| Potenza "Aria calda" | 10,25 kW | 18 kW | 21,6 kW | 36 kW | 36 kW | 66 kW |
| Potenza "Vapore" | 9 kW | 18 kW | 18 kW | 36 kW | 36 kW | 54 kW |
| Gas | | | | | | |
| Peso | 101 kg | 139 kg | 128 kg | 184 kg | 276 kg | 371 kg |
| Potenza allacciata apparecchio elettrico | 0,6 kW | 0,9 kW | 0,9 kW | 1,5 kW | 1,3 kW | 2,2 kW |
| Fusibili | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A | 1 × 16 A |
| Connessione alla rete elettrica | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V | 1 NAC 230 V |
| Alimentazione/Collegamento gas | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG | 3/4" IG |
| Gas naturale / Gas liquido G31 / Gas liquido G30* | | | | | | |
| Max carico termico nominale | 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 |
| Potenza "Aria calda" | 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 |
| Potenza "Vapore" | 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 |

* Per un corretto funzionamento, deve essere garantita la pressione di flusso di collegamento corrispondente:
Gas naturale H G20: 18-25 mbar (0,261-0,363 psi), gas naturale L G25: 20-30 mbar (0,290-0,435 psi), gas liquido G30 e G31: 25-57,5 mbar (0,363-0,834 psi).
XS e 20-2/1 elettrico: ENERGY STAR esclude queste versioni di apparecchi dalla certificazione.





“Dopo aver partecipato a un evento, abbiamo deciso di iniziare a lavorare con il sistema di cottura RATIONAL.”

George Kailis, titolare e manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cipro

ServicePlus.

L'inizio di una meravigliosa amicizia.

Con la giusta assistenza, trasformiamo il sistema di cottura RATIONAL e la tua cucina in una soluzione vincente. Per RATIONAL è tutto compreso, dalla prima consulenza, alla prova di cottura, dall'installazione al training iniziale individuale, dagli aggiornamenti software alla ChefLine, il numero telefonico dedicato alle tue domande. In alternativa, puoi partecipare alle Academy RATIONAL. Al contempo, puoi sempre rivolgerti a uno dei rivenditori certificati RATIONAL che conoscono molto bene i sistemi di cottura e troveranno quello più indicato per la tua cucina. E, se si dovesse verificare una situazione di emergenza, il Servizio Tecnico RATIONAL è sempre a portata di mano.

➔ ServicePlus

Tutto con unico un obiettivo: garantire che il tuo investimento si ripaghi nel breve periodo, che tu ottenga sempre il massimo dai tuoi sistemi di cottura e che tu non sia mai a corto di idee.

rational-online.com/it/ServicePlus

iCombi live.

Non limitarti ad ascoltarci, provalo di persona.

Basta teoria, è tempo di pratica, perché non c'è nulla di più convincente della propria esperienza. Scopri i sistemi di cottura RATIONAL, verifica tu stesso le funzioni intelligenti e provali per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te. Hai domande o desideri ricevere informazioni specifiche per le tue esigenze o possibili utilizzi? Chiamaci o inviaci un'e-mail. Trovi maggiori informazioni, dettagli, filmati e feedback dei clienti anche su rational-online.com.

➔ Registrati subito

Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/live



RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

