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 arrostire, grigliare, cuocere al forno, friggere, brasare e cuocere a vapore. Un sistema performate, 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

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.

Facilità d'uso
Manopola con funzione Push, display a colori, simboli intellegibili 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

Partner ENERGY STAR®
Eccellenti i valori di iCombi Classic in termini di efficienza energetica, dopo essere stato testato da uno dei più rigorosi programmi di certificazione.

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

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

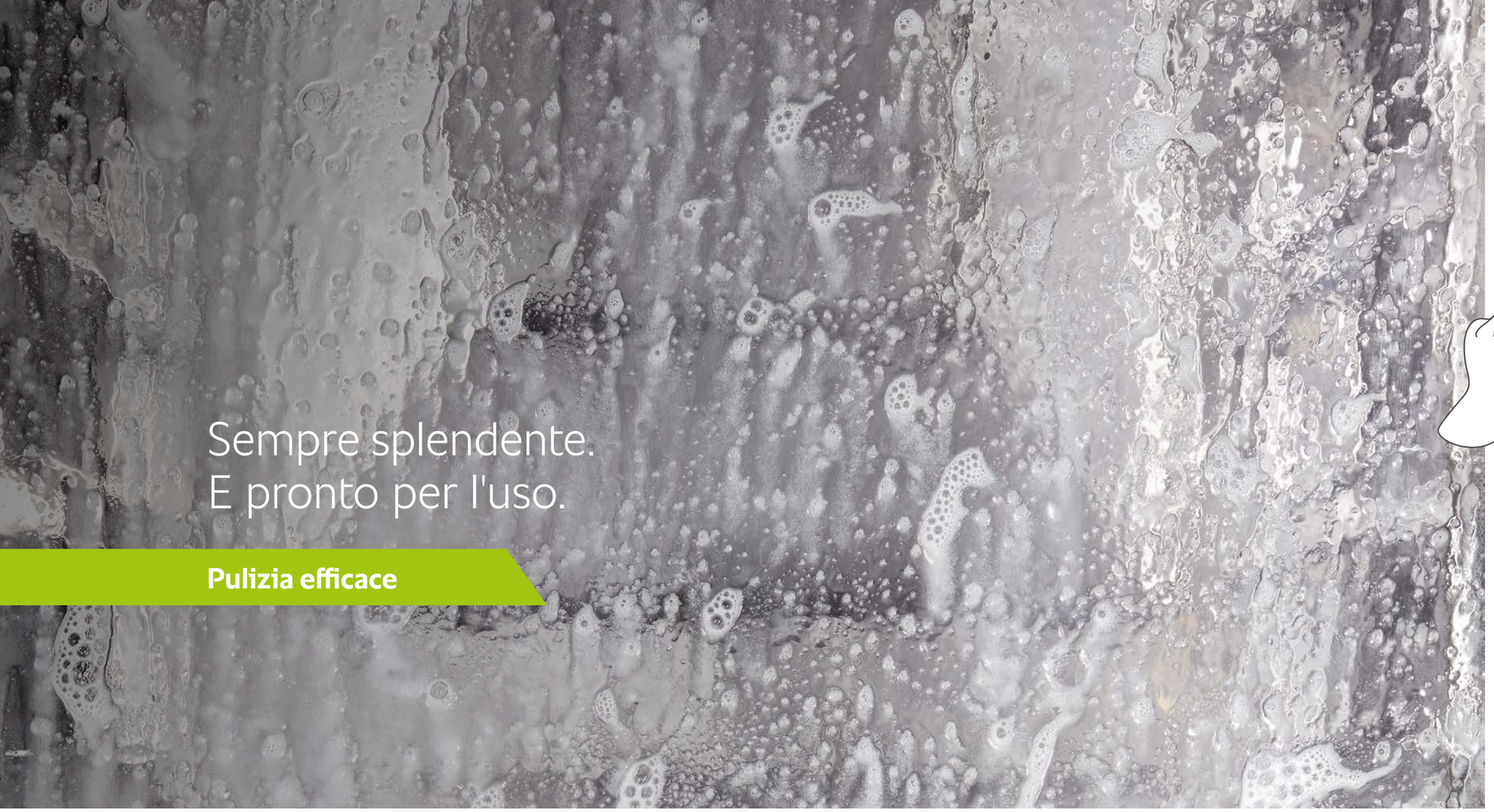
Modalità Aria calda
L'aria calda circola attorno a tutti i lati dell'alimento con una velocità regolabile singolarmente. Le riserve energetiche sono persino sufficienti per cuocere un pieno carico di prodotti fritti o surgelati come calamari, crocchette o prodotti da forno.

- Potenti prestazioni per ottimi risultati.

30 – 300 °C

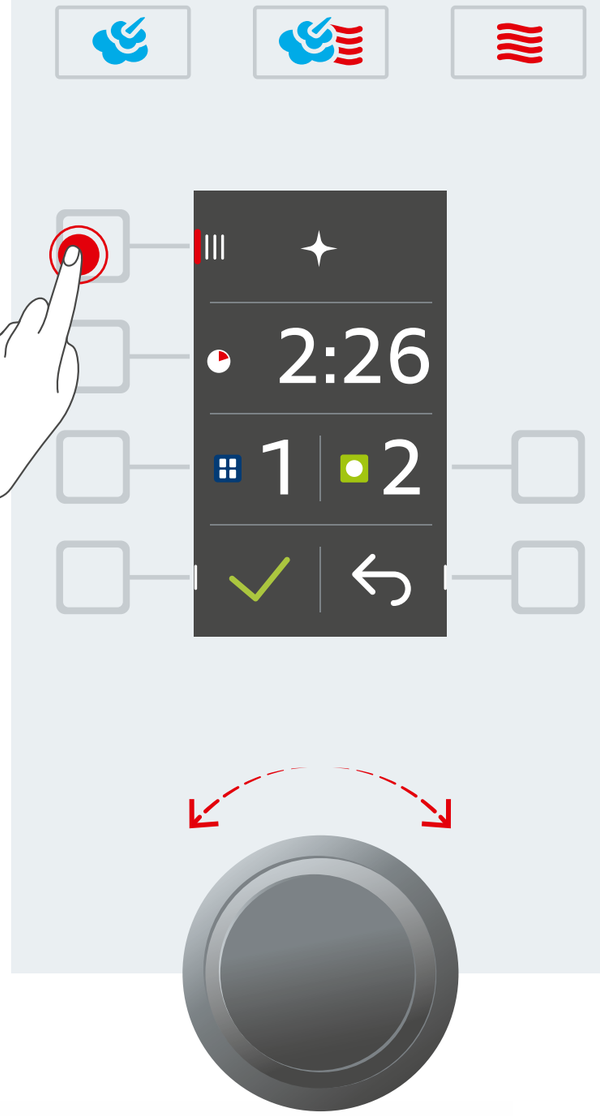
Modalità Combi
I vantaggi del vapore caldo si sommano a quelli dell'aria calda: tempi di cottura brevi, perdite ridotte, sapori intensi e colori appetitosi. Per risultati eccellenti.

- 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 ClimaPlus.

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.

RATIONAL
Global Social Responsibility

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

Made in Germany

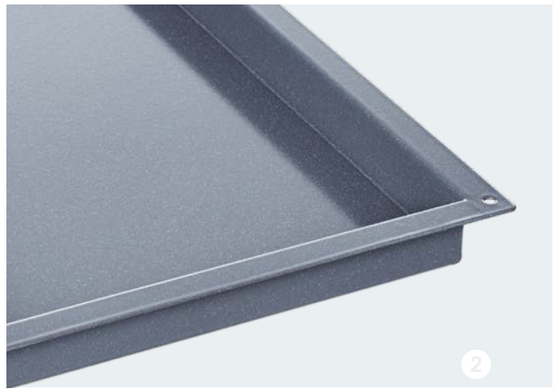
Dettagli tecnici.

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 dell'unità e download dei dati HACCP e di servizio 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.

❶ CombiFry ❷ Contenitore smaltato al granito ❸ Tegame per arrosti e cotture al forno ❹ Piastre per arrosti e pasticceria ❺ Piastra per griglia e pizza ❻ 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		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 (maniglia sportello inclusa)		775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altezza (tubo di ventilazione incluso)		754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) 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		95 kg	123 kg	128 kg	165 kg	246 kg	313 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		110 kg	143 kg	147 kg	187 kg	267 kg	346 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

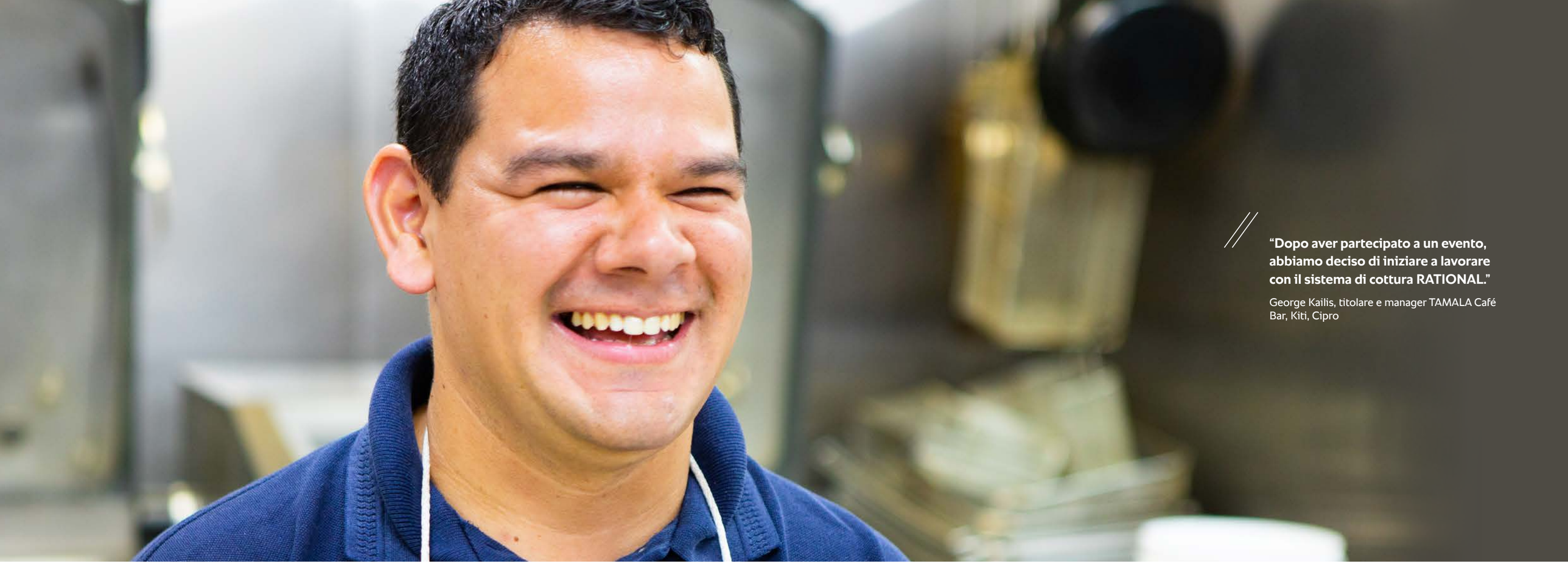
* Per un corretto funzionamento, deve essere garantita la pressione di flusso di collegamento corrispondente:
Gas naturale H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gas naturale L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gas liquido G30 e G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
ENERGY STAR disponibile per i sistemi di cottura 6-1/1 e 6-2/1 Elettrico e A gas, nonché 10-1/1 Elettrico. I modelli iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) sono certificati NSF come si può vedere nell'elenco NSF.

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 Pro: Il nuovo punto di riferimento.
iCombi Pro è intelligente, efficiente e flessibile, e offre continuamente i risultati desiderati, a prescindere da chi lo usa. Insieme ad iVario Pro è imbattibile per le cucine professionali.

iVario Pro: completamente diverso, ma sempre RATIONAL.
Bollire, arrostire, friggere: iVario Pro, che funziona con calore per contatto, è il complemento ideale di iCombi Pro. Intelligente, comodo e flessibile. Un team imbattibile.



“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 provale 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

80.21.437 · V-03 · MDS/Ad · 10/21 · it_IT
Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.