

iCombi Pro / iCombi Classic



MarineLine.

Sert deniz koşullarında bile
güvenli pişirme.



Address : İstanbul Deri Organize Sanayi Bölgesi Yan Sanayi Caddesi
No:3 YA4 Özel Parsel 34956 Tuzla / İSTANBUL / TÜRKİYE
Phone : +90 850 450 50 10
E-Mail Address : unoks@unoks.com

Unoks: Rational Solution Partner
Rational Marine Galley Equipment
Rational Marine Laundry Equipment

MarineLine.

Sert deniz koşullarında bile.

İster gemi, ister yat olsun, denizcilikteki her mutfağın daima en yüksek kalitede sonuç veren, güvenilir, verimli ve esnek bir mutfağı olmalıdır.

MarineLine serisi pişirme sistemleri, deniz üstündeki zorlu koşullara dayanır. Bu serinin geliştirilmesinde, deniz mutfağındaki güvenliğin yanı sıra, kesintisiz üretim yapılabilmesi de ön planda tutulmuştur. RATIONAL MarineLine, dünyaca tanınmış Alman Lloyd sertifikasına sahiptir ve USPHS uyarınca yüksek hijyen gerekliliklerini yerine getirir. iCombi Pro, iCombi Classic ve Combi-Duo ünitelerinin elektrikli modellerinin MarineLine serisindeki versiyonları mevcuttur.

❶ Gemi tipi tezgahlar Tip XS 6-2/3 – 10-2/1

Pişirme sistemi tezgaha vidalanır, tezgahın sabitlenebilen paslanmaz çelik ayaklarıysa zemine veya çalışma yüzeyine vidalanabilir veya kaynaklanabilir. Bu şekilde pişirme sistemi, kaymayacak ve devrilmeyecek şekilde sabitlenmiş olur.

Sabitlenebilen zemin ünite yükseltme kiti sipariş edilebilir:

- › Combi-Duo için Tezgah I veya Tezgah II
- › Pastane normunda Tezgah II veya Tezgah III
- › Tezgah III
- › Tezgah IV

❷ Devrilmeye karşı emniyet Tip 20-1/1, 20-2/1 ve Combi-Duo

Zemin ünitelerde paslanmaz çelik ayaklar doğrudan gemi zeminine kaynaklanabilir veya sabitleme kiti yardımıyla kaymayacak ve devrilmeyecek şekilde sabitlenebilir.

Combi-Duo ünitelerinde alttaki pişirme sistemi tezgaha vidalanır, tezgah da zemine vidalanabilir veya kaynaklanabilir.

Combi-Duo montaj kitinde de pişirme sistemlerini gemi duvarına sabitlemeye yarayan sabitleme noktaları vardır. Bu şekilde, her iki pişirme sistemi, kaymayacak ve devrilmeyecek şekilde sabitlenmiş olur.

Bu seçenek şunları içerir:

- › Paslanmaz çelik ayaklı üniteler
- › Sabitleme kiti
- › Sabitleme parçaları Combi-Duo tezgah

❸ Kapı sabitleme mekanizması

Esnek şekilde ayarlanabilen kapı sabitleme mekanizması, pişirme kabini kapısının çarpmasını önler ve açık durumdayken sabitler. Sert deniz koşullarında bile. Kapı sabitleme mekanizması yassı tasarımı sayesinde ünitenin dış hatlarının dışına taşmaz. Dolayısıyla Combi-Duo pişirme sistemlerinde de kullanılabilir.

Bu seçenek şunları içerir:

- › Kapı sabitleme mekanizması

❹ Gastronorm aksesuarlar için, emniyet tertibatlı tepsi raflığı ve mobil tepsi standı

Tepsi raflığının ray kenarlarındaki özel bir kenar ve mobil tepsi standındaki bir sabitleme demiri, aksesuarların kayıp düşmesini önler. Ayrıca, mobil tepsi standı ve tepsi raflığının bütün ek yerleri boydan boya kaynaklanmıştır ve sıkı USPHS gerekliliklerini karşılar. Böylece, deniz üstünde güvenli ve hijyenik kullanım olanağı sağlanmıştır.

Bu seçenek şunları içerir:

- › MarineLine serisi için mobil tepsi standı ve tepsi raflığı

❺ Kapı darbe koruması (isteğe bağlı)

Pişirme kabini kapılarının dış camı, isteğe bağlı olarak, darbeye karşı paslanmaz çelik kafesle korumaya alınabilir. Kapı kapalıyken bile pişirme kabininin içi görülebilir.

Bu seçenek şunları içerir:

- › Darbeye karşı kapı kafesi



1



2



3



4



5

Kullanılabildiği RATIONAL pişirme sistemleri

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Enerji türü	MarineLine (Kapı sabitleme mekanizması, gemi tipi tepsi raflığı)	MarineLine (Kapı sabitleme mekanizması, paslanmaz çelik ayaklar, gemi tipi mobil tepsi standı)	Darbeye karşı kapı kafesi
Tip XS 6-2/3	Elektrikli	●	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektrikli	●	–	–
Tip 6-1/1, 10-1/1	Elektrikli	●	–	○
Tip 6-2/1, 10-2/1	Elektrikli	●	–	○
6-1/1 üzerinde 6-1/1 veya 10-1/1 üzerinde 6-1/1 Combi-Duo	Elektrikli	●	–	○
6-2/1 üzerinde 6-2/1 veya 10-2/1 üzerinde 6-2/1 Combi-Duo	Elektrikli	●	–	○
Tip 20-1/1	Elektrikli	–	●	○
Tip 20-2/1	Elektrikli	–	●	○

● Kullanılabilir / – Kullanılamaz / ○ Ayrıca sipariş edilir

RATIONAL tezgahlarının kullanılabildiği MarineLine serisi üniteler

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	UG XS standart	Sabitleme parçaları UG I	Sabitleme parçaları UG II	Sabitleme parçaları UG III	Sabitleme parçaları UG IV
Tip XS 6-2/3	●	–	●	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	●	–	●	–	–
Tip 6-1/1, 10-1/1	–	●	●	●	●
Tip 6-2/1, 10-2/1	–	●	●	●	●
6-1/1 üzerinde 6-1/1 veya 10-1/1 üzerinde 6-1/1 Combi-Duo	–	●	–	–	–
6-2/1 üzerinde 6-2/1 veya 10-2/1 üzerinde 6-2/1 Combi-Duo	–	●	–	–	–
Tip 20-1/1	–	–	–	–	–
Tip 20-2/1	–	–	–	–	–

● Kullanılabilir / – Kullanılamaz

Uluslararası standartlara göre test edilmiştir.



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



iCombi® Pro.

Standartları yeniden belirliyoruz.



Daha önce kimsenin düşünmediği bir şeyi düşünün.

Çığır açmak isteyen, yepyeni bir düşünce şekline ihtiyaç duyar. Unlu mamuller, fırınlama, ızgara, buğulama, yağda kızartma, haşlama... Bütün bunları daha akıllı, daha kolay, daha verimli yapmanın yolu vardır. İşte bu yüzden RATIONAL, pişirme konusundaki 45 yılı aşkın deneyimiyle ezber bozarak uzman işgücü açığı, gıda sektöründeki trendler ve mutfak yönetimi konularında araştırma yaptı. Düşünce şekline yeni bir yön verdi. Bunu yaparken başlıca hedefi, mükemmelliğe bir adım daha yaklaşmaktı.

➔ **Sonuç**

iCombi Pro. Akıllı, esnek, verimli.
Çığır açar.

iCombi Pro. Ben buyum.

Yeni... Deneyimliyim, sizinle birlikte düşünürüm, yeni şeyler öğrenirim, hiçbir şeyi unutmam, her şeye dikkat ederim ve kendimi uyarlarım. İstlenen sonucu bilirim, nemi, hava akımının hızını ve sıcaklığı otomatik olarak adapte ederim. Başka bir deyişle, akıllı fonksiyonlarım sayesinde ihtiyaçlarınıza dinamik şekilde tepki veririm. Pişirme kabininin kapısı çok uzun süre açık mı kaldı? Biftekler her zamankinden daha mı kalın? Normalden fazla patates mi konmuş? Kendi kendime ayarları uyarlar ve istediğiniz sonucun elde edilmesini sağlarım. Her seferinde tekrar tekrar. Son derece verimli şekilde. Ne de olsa tam da bu sebeple akıllıyım.

➔ Bundan ne yararınız olacak?

Sınırsız özgürlük. Hedeflerinize kesin olarak ulaşma. Tam da hayal ettiğiniz şekilde.

rational-online.com/tr/iCombiPro

Sezgisel kullanım konsepti

Yeni kullanım konsepti resim dili, mantıksal çalışma adımları ve net etkileşimli talimatlarla tüm üretim sürecinde size kılavuzluk eder. Böylece herkes ilk andan itibaren hatasız kullanmaya başlayabilir.

Akıllı pişirme sistemi

iCookingSuite, istenen pişirme sonucunu elde etmenin yolunu bilir ve tekrar tekrar hep aynı sonucu verir. Olağanüstü kalitede. Ayrıca her zaman pişirme sürecine müdahale edebilir veya tek yükleme veya karışık yükleme arasında geçiş yapabilirsiniz. İşte özgürlük, işte esneklik. ➔ Sayfa 08

Entegre WiFi

iCombi Pro ünitesindeki entegre WiFi arayüzü yardımıyla kolayca internete ve akıllı telefonunuz üzerinden ConnectedCooking uygulamasına bağlanır. Böylece daha fazla rahatlık, güvenlik ve ilham kaynağı sunar. ➔ Sayfa 14

ENERGY STAR® iş ortağı

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

Verimli yemek üretimi

iProductionManager sistemi, üretim süreçlerinin planlamasını üstlenir ve ne zaman hangi yemeklerin en uygun şekilde bir arada hazırlanacağını gösterir. İş süreçlerini yoğunlaştırır, zamandan ve enerjiden tasarruf sağlar. ➔ Sayfa 10

Ultra hızlı temizlik

Çok kirliyen bile yaklaşık 12 dakikada tertemiz! Bunu sadece iCombi Pro başarır. Standart temizlik programında bile % 50 zaman ve temizlik maddesi tasarrufu yapılır*. Hızlı temizlik, makinenin işletim dışı kaldığı sürelerin azalmasını ve üretken sürenin uzamasını sağlar. ➔ Sayfa 12

Ustaca tasarlanmış

Daha fazla fan, optimize edilmiş pişirme kabini geometrisi, daha yüksek nem alma performansı sayesinde % 50 daha fazla yükleme yapabilirsiniz*. Üstelik daha da yüksek yemek kalitesiyle. Daha yüksek verimle. ➔ Sayfa 06

* Önceki modellerle karşılaştırıldığında.

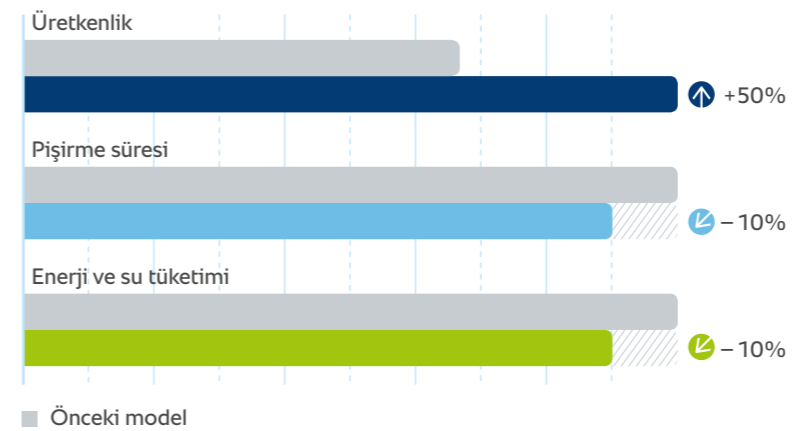
Yaptığınız her şeyi
artık daha da iyi yapacaksınız.

Daha yüksek verim

iDensityControl 

Verimliliğin yeniden keşfi. Fazla yer işgal eden pişirme cihazlarını unutun ve bırakın iCombi Pro kendi kendine çalışsın. Yaklaşık 1 m² alandan daha az yer kaplar. Et, balık, kümes hayvanları, sebze, unlu mamuller. À la carte, catering, teslimat hizmeti, gündelik yemekler. Akıllı yardımcılarının ortaklaşa çalışması sayesinde bunun gibi birçok işle başa çıkar. iDensityControl bu şekilde, yüksek performanslı hava sirkülasyonu ve nem alma fonksiyonuyla yaklaşık % 10* daha kısa pişirme süresinde yaklaşık % 50* daha yüksek verim sağlar. Üstelik köşelere varıncaya kadar eşit sonuç elde edilmesini sağlar. Ayrıca, sezgisel kullanım konsepti sayesinde optimum kullanıcı desteği sunar ve hataları en aza indirir. Böylece üretim sürdürükçe sürer.

* Önceki modelle karşılaştırıldığında.



iDensityControl
Sizin için, zamandan ve paradan tasarruf sağlayan, daha fazla performans anlamına gelir. Üstelik lezzete daha fazla yansır.

rational-online.com/tr/iDensityControl

Bir hedefiniz var,
iCombi Pro o hedefe giden yolu bilir.

İstedığınız sonucu almanın güvenliği

iCookingSuite

Bir hedefiniz var: iCombi Pro'nun akıllı pişirme sistemiyle, bu hedefe ödün vermeden ulaşırsınız. Örnek: Bazen 5, bazen 100 pirzolanın birden çıkması gerekir. Her zaman aynı kalitede. iCombi Pro bunun için malzemenin durumunu, öngörülen hedefle sürekli olarak eşleştirir, pişirme sürecini hesaplar ve sıcaklığı akıllı bir şekilde uyarlar. Müşteriler beklenenden erken geldi ve ızgara sebze hâlâ hazır değil mi? O zaman tek yüklemekten kaçınarak yüklemeye geçersiniz. iCombi Pro pişirme parametrelerini, ikisinin bir arada pişirilebileceği şekilde ayarlar. Ya da istediğiniz sonuç konusunda kararınızı mı değiştirdiniz? O zaman pişirme işlemine müdahale eder ve hedefi değiştirirsiniz. iCombi Pro sıcaklığı ve süreyi optimum şekilde uyarlar. Alacağınız sonuç sizi etkileyecek. Üstelik her zaman tekrarlanabilir olacak. Pişirme sistemini kim kullanırsa kullansın.



iCookingSuite
İşte, kişisel hedefinizi tekrar tekrar aşabilmenizi sağlayan akıllı pişirme sistemi. Verimli, kolay, güvenli.

rational-online.com/tr/iCookingSuite

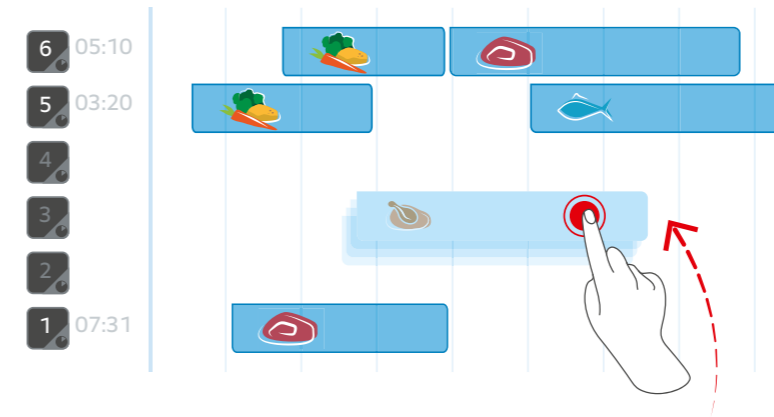
Karışık üretimler
basit çözümler gerektirir.

Optimum planlama



iProductionManager

Mutfaktaki yaşam: Aynı zamanda ve zamanında yetiştirmenin stres ve telaşı. Şimdiye kadar. Çünkü artık iCombi Pro, iProductionManager ile kontrolü ele alıyor. Yemekleri ekrana koyun, yeter. Nelerin bir arada üretilebileceğini hemen görürsünüz. Artık geriye sadece pişirme işleminde zaman verimliliğinin mi yoksa enerji veriminin mi tercih edilmesini istediğinizi belirtmek kalır. Sistem her rafı ayrı ayrı denetler. Böylece pişirme süreleri akıllı bir şekilde miktara ve istenen sonuca göre uyarlanır. Yemeklerin eşzamanlı tamamlanması mı gerektiğine yoksa eşzamanlı olarak üretime başlamak mı istediğinize siz karar verirsiniz. Her durumda iCombi Pro size, pişirme kabine neyin ne zaman konacağını haber verir ve işte: Yemek hazır.

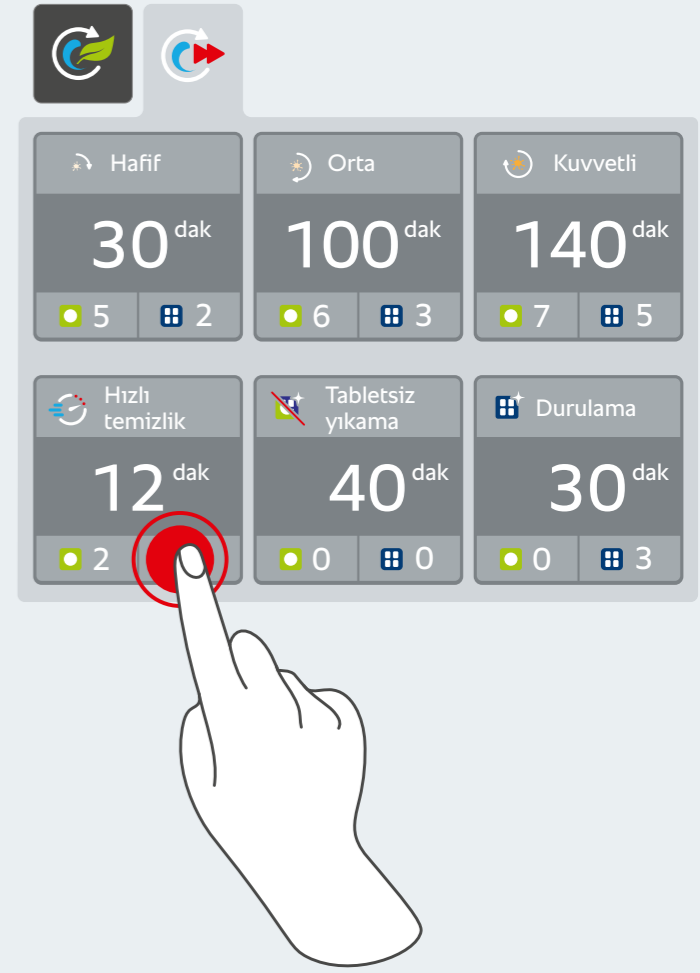


iProductionManager
Lojistik çabadan tasarruf edin,
üretimi yalınlaştırın ve personel
işçiliğini minimuma indirin.
Üstelik kalite hep aynı kalsın.
Geleceğin mutfağında yaşam:
Sakin ve huzurlu.

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

Müthiş.
Saatlerce çalıştığını
hiç belli etmez.

Etkili temizlik



Hızlı bulunan ve hızlı etkinleştirilen hızlı temizlik. Temizlik tabletlerini zemindeki tahliye süzgecine yerleştirin ve temizlik işlemini başlatın yeter. Yaklaşık 12 dakika sonra üretime devam edebilirsiniz.

iCareSystem⁺

Yapılan bol miktarda ızgara, iCombi Pro sisteminin, başka yemekleri hazırlamasına engel olan inatçı kalıntılar bırakır. Eğer iCareSystem olmasaydı! Bu sistem, başka yararlarının yanı sıra yaklaşık 12 dakikada ultra hızlı ara temizlik yapar. Böylece temizliğin ardından, lezzetler birbirine karışmadan veya rahatsız edici kokular çıkmadan, brokoliyle devam edebilirsiniz. Günün sonunda pırlı pırlı hijyen gerektiğinde iCombi Pro size, çok mu, orta düzeyde mi yoksa hafif mi kirlendiğini söyler. Ekolojik temizlik mi, standart temizlik mi, yapılacağına siz karar verirsiniz. Kireç çözme ile. Tüm gece boyunca. %50 daha az kimyasal ile. Fosfatsız ve her zaman mükemmel temizlik. iCombi Pro tercihlerinizi öğrenir ve bir dahaki sefere size göstereceği temizlik programını ona göre ayarlar.

* Önceki modellerle karşılaştırıldığında.



➔ **iCareSystem**
iCareSystem sayesinde temizlik maddesi, su ve zamandan tasarruf eder ve hijyen, işletim maliyeti ve çevre açısından öne geçersiniz.

rational-online.com/tr/iCareSystem



ConnectedCooking.

Her şey elinizin altında,
her şey kontrol altında.

- ➔ **ConnectedCooking**
RATIONAL'ın yüksek performanslı iletişim ağı. Her şey her zaman elinizin altında olsun diye.

rational-online.com/tr/ConnectedCooking

Herkes ağ bağlantısından bahsediyor. iCombi Pro sisteminde ağ bağlantısı var. Standart özelliğimiz WiFi arayüzü ile RATIONAL'ın güvenli internet platformu üzerinden ConnectedCooking'e bağlantı yapabiliyor. Hindi göğüs tarifi iyi sonuç mu verdi? Ağa bağlı bütün pişirme sistemlerinize basitçe gönderin. Nerede olursa olsun. Hangi pişirme sistemi ne şekilde ve nasıl kullanılıyor? Akıllı telefonunuzdan kontrol edin. İlham peşinde misiniz? Doğru tarif veritabanına. Yazılım güncelleme mi gerekiyor? Tek düğmeyle pişirme sistemlerine uygulanır. HACCP verilerine erişmek mi gerekiyor? Tek tıklamalık iş. İsterseniz servis gerektiği anda iCombi Pro teknisyeni kendi çağırır.

Ekonomik.

İsteddiğiniz her türlü farklı açıdan bakabilirsiniz: Daima rakamlar konuşur.

iCombi Pro sadece pişirme konusunda değil, tasarruf konusunda da akıllıdır. Örneğin % 70'e* varan oranda daha düşük enerji tüketimiyle, % 60'ye* varan oranda daha az işgücüyle, % 30'dan* fazla yer tasarrufuyla, % 25'ye* varan oranda ham malzeme tüketimiyle, % 95'e* varan oranda daha az yağ tüketimiyle.

- ➔ **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			
Hassas ayarlama ve iCookingSuite sistemi sayesinde, satın alınan malzemede ortalama % 25* azalma.	Malzeme kullanımı 50.381 TL iCombi Pro ile malzeme kullanımı 37.786 TL	= 12.595 TL	
Enerji			
Benzersiz pişirme performansı, iProductionManager ve en modern kontrol teknolojisi sayesinde % 70'e* varan oranda daha az enerji tüketimi.	Tüketim 6.300 kWh × 0,98 TL/kWh iCombi Pro ile tüketim 1.890 kWh × 0,98 TL/kWh	= 4.322 TL	
Yağ			
Yemek hazırlama işlemlerinde yağ kullanılması neredeyse gereksiz hale gelir. Yağ için harcanan satın alma ve imha giderleri % 95'e* varan oranda azalır.	Malzeme kullanımı 328 TL iCombi Pro ile malzeme kullanımı 16 TL	= 312 TL	
Çalışma süresi			
iProductionManager, üretim süresini % 60'ye* varan oranda kısaltır. iCookingSuite sayesinde rutin işlemler ortadan kalkar.	60 saat daha az × 79 TL	= 4.740 TL	
Su yumuşatma / kireç giderme			
iCareSystem sayesinde bu giderler tamamen ortadan kalkar.	Geleneksel sistemlerde maliyet 394 TL iCombi Pro ile maliyet 0 TL	= 394 TL	
Aylık ek kazancınız		= 22.363 TL	
Yıllık ek kazancınız		= 268.356 TL	

İki iCombi Pro 10-1/1 ünitesinin kullanıldığı, günde 200 porsiyon yemek çıkartan ortalama bir restaurant.

* Geleneksel mutfak teknolojisine kıyasla*

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 Pro 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 Pro 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

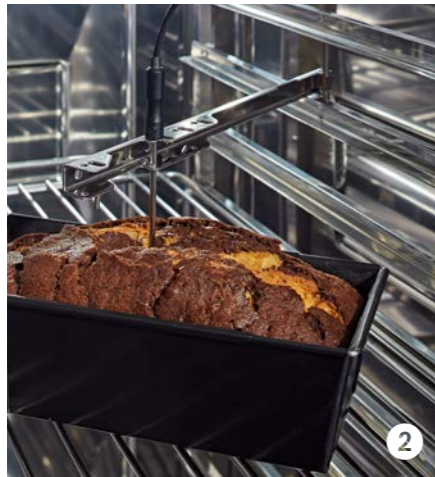


Teknik ayrıntılar.

Her şey düşünülmüş.



1



2



3



6

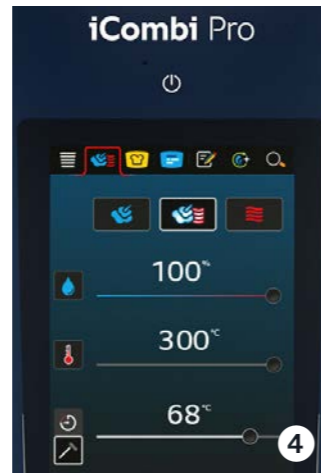


7

iCombi Pro, akıllı sistem ve donanım konusunda çığır açar:

- 1 Raf gösterimli LED aydınlatma, 2 6 noktalı merkez sıcaklık sensörü, 3 Dinamik hava sirkülasyonu, 4 Maksimum 300 °C pişirme kabini sıcaklığı, 5 Huzme ve duş tipi püskürtme seçeneği entegre el duşu 6 Taze buhar jeneratörü 7 3 kat camlı pişirme kabini kapısı 8 VarioSmoker (Aksesuar): Entegre pişirme yolları sayesinde optimum tütüleme sonuçları

Ayrıca: Enerji tüketim göstergesi, zemin ünitelerde yeni kapı sızdırmazlık teknolojisi, harici antensiz WiFi



4



5



8

Aksesuarlar.

Başarınız için en uygun malzemeler.

Aksesuarların dayanıklı olması, her gün bir sürü işin altından kalkması ve profesyonel mutfaktaki zorlu kullanım şartlarına uygun olması gerekir. RATIONAL'da bu, mobil tepsi standından ızgara ve pizza tepsinine, yoğurturma davlumbazından, paslanmaz çelik küvetlere varıncaya kadar her şey için geçerlidir. Çünkü iCombi Pro sisteminin olağanüstü performans değerlerinden ancak orijinal RATIONAL aksesuarlarıyla tüm yelpazesinde eksiksiz olarak yararlanabilirsiniz. Önceden yağda kızartılmış ürünlerin, piliç, unlu mamuller ve ızgara sebzelerin tam kıvamında olması için. Pirzolada bile leziz ızgara çizgileri çıkar.

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

rational-online.com/tr/aksesuarlar



iCombi Pro modellerine genel bakış. Size uygun olanı hangisi?

iCombi Pro sisteminin farklı birçok boyutu vardır. Sonuçta sizin sisteme değil sistemin size uyması gerekir. 20 porsiyon mu 2000 porsiyon mu? Ön alanda pişirme mi? Mutfağınızın büyüklüğü? Elektrikli mi? Gazlı mı? XS 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 Classic: Teknolojiyle el sanatının birleştiği nokta.

iCombi Classic dayanıklıdır, kullanımı kolaydır ve sizin kadar hassas çalışır. Dolayısıyla, deneyim sahibi ve buharlı kombi fırınlarını manuel olarak kullanmak isteyen herkes için, ihtiyaçlarına uyarlanmış çözümdür.



iVario Pro: Çok farklı ama yine RATIONAL'dan.

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



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrikli ve gazlı							
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
Elektrikli							
Ağırlık	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 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
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
Gazlı							
Ağırlık		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 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
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). Elektrikli XS ve 20-2/1: ENERGY STAR standardı bu ünite modelleri için geçerli değildir.





“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, akıllı fonksiyonları görün ve bunlarla nasıl çalışabileceğinizi kendiniz deneyin. Canlı, satın almanıza gerek kalmadan veya 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

