


## **iCombi® Classic.**

Wydajny. Wytrzymały.  
Niezawodny.



A close-up photograph of a chef in a professional kitchen. The chef is wearing a white chef's coat and a traditional patterned headscarf (focaccia) with red, white, and black designs. He has a beard and is looking down with a focused expression. In the background, another chef in a white uniform and grey apron is visible, working at a different station. The kitchen environment is clean and professional.

## Państwa pomysł. Zrealizowany według Państwa reguł.

Ciężka praca każdego dnia, ale ciągle kreatywnie, produkcja dużych ilości porcji, ale mimo to spełnianie własnych wysokich wymogów, spełnianie najwyższych oczekiwań, a jednak działanie w pełnym skupieniu. Oto codzienność kucharzy. Ale czy nie da się inaczej? Być może za pomocą urządzenia o mocy wielu osób. Bez konieczności ich zatrudniania. Potrafiącego smażyć, grillować, piec, frytować, dusić i gotować na parze. Będącego wytrzymałym i łatwego w obsłudze, czyli spełniającego surowe wymogi związane z ciężką pracą w kuchni profesjonalnej. Realizującego pomysły kucharza. Niezawodnego. Działającego zgodnie z regułami. Zapewniającego wysoką jakość.

### ➔ **Rezultat**

iCombi Classic. Rozwiązanie dla wszystkich posiadających doskonałą znajomość rzemiosła i potrzebujących niezawodnej technologii gwarantującej wsparcie w codziennej pracy.

## iCombi Classic.

# Na jego moc składa się suma wszystkich detali.

iCombi Classic to prawdziwie wszechstronny talent, który szybko staje się niezbędnym pomocnikiem w kuchni. Na powierzchni zaledwie 1 m<sup>2</sup> zastępuje on liczne tradycyjne sprzęty do gotowania, jest wytrzymały, wydajny, niezawodny i skuteczny. Umożliwia łatwą obsługę. Przekonuje funkcjami zapewniającymi wysoką jakość potraw. Aby doświadczony kucharz zawsze uzyskiwał pożądane rezultaty.

### ➔ Przekonujące możliwości

Narzędzie łączące wysoką wydajność produkcyjną z najwyższą jakością potraw.

[rational-online.com/pl/iCombiClassic](http://rational-online.com/pl/iCombiClassic)

#### Łatwa obsługa

Wciskane pokrętło, kolorowy ekran, zrozumiałe symbole, aby praca była jak najbardziej intuicyjna i bezbłędna.

➔ Strona 08

#### Proste programowanie

Indywidualne programowanie nawet 100 programów z wielostopniowymi ścieżkami przyrządzenia do 12 kroków. Gwarancja powtarzalności rezultatów.

➔ Strona 08

#### ClimaPlus

Najwyższa wydajność odprowadzania wilgoci oraz regulacja wilgotności w stopniach co 10% zapewniają precyzyjnie dostosowany klimat w komorze. Gwarancja szybkich rezultatów.

➔ Strona 06

#### Partner ENERGY STAR®

Znakomite – tak brzmi ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. Urządzenie iCombi Classic zostało przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

#### Rozszerzenie sieci

Opcjonalne złącze LAN lub WiFi umożliwia podłączenie do ConnectedCooking, czyli rozwiązania sieciowego firmy RATIONAL. Na przykład do tworzenia własnych programów i dokumentacji sanitarnej.

#### Wentylatory

Nawet 3 wentylatory w połączeniu z geometrią komory zapewniają optymalne rozprzaskanie temperatury, a tym samym doprowadzanie dużej ilości energii do produktów. To gwarancja równomiernych rezultatów i wysokiej wydajności produkcyjnej.

➔ Strona 06

#### Czyszczenie i odkamienianie

Automatyczne czyszczenie, również w nocy, bezfosforanowe tabletki czyszczące i ich ograniczone zużycie – lepiej się nie da. Care-System zapobiega również powstawaniu osadu z kamienia.

➔ Strona 10

#### Oświetlenie LED w komorze

Zaufanie jest dobre, ale kontrola jeszcze lepsza: dzięki wysokiej intensywności światła i neutralnej barwie łatwo z zewnątrz rozpoznać stopień dogotowania produktu.



To wydajność produkcyjna,  
która doskonale wpisuje się w  
codziennność w kuchni.

**Wyjątkowa wydajność**

## ClimaPlus

iCombi Classic pracuje niezwykle wydajnie, na niezmiennie wysokim poziomie: dzięki centralnemu systemowi pomiarów i regulacji zapewniającej równomierny, indywidualnie dostosowany klimat w komorze. Skuteczny generator świeżej pary zapewnia optymalne nasycenie parą. Dzięki wydajnemu odprowadzaniu wilgoci, większej liczbie wentylatorów i optymalnej geometrii komory. W ten sposób można zagwarantować precyzyjne doprowadzanie energii do produktów, a jeżeli jest to potrzebne – z dużą siłą. Rezultat: możliwość przyrządzania dużych załadunków z zachowaniem wysokiej równomierności na wszystkich poziomach. Nawet o 10% niższe zużycie energii i wody. Wszystko w jednym celu: aby móc popisać się chrupiącymi skórkami, apetycznymi wzorami grilla i kruchymi panierkami.



Nawet o **105** <sup>1</sup>/<sub>sek.</sub>  
odprowadzanie wilgoci



**300°C**  
gorące powietrze



**maks.**  
nasylenie parą

**➔ To wszystko razem oznacza**  
większą moc, większą  
wydajność produkcyjną,  
mniejsze zużycie surowców.

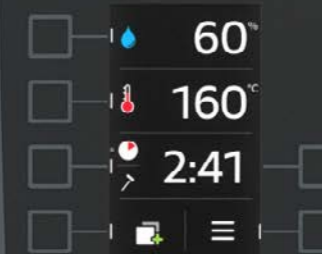
[rational-online.com/pl/ClimaPlus](https://rational-online.com/pl/ClimaPlus)

Wszystko można regulować. Prosto i intuicyjnie.

Łatwa obsługa

**RATIONAL**

iCombi Classic



W mgnieniu oka: już po krótkim czasie użytkownika iCombi Classic można obsługiwać z niespodziewaną łatwością. Dzięki intuicyjnej koncepcji obsługi, zrozumiałym symbolom oraz wciśnemu pokrętle. To proste.

[rational-online.com/pl/iCombiClassic](http://rational-online.com/pl/iCombiClassic)

**Spersonalizowane programowanie**  
Zadowolające rezultaty? Wystarczy zapisać ścieżkę przyrządzenia złożoną z nawet 12 kroków. W ten sposób można zapisać nawet 100 procesów.

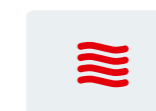
➔ Oto gwarancja standaryzacji, niezawodności i bezpieczeństwa.



30–130 °C

**Tryb pracy „Para”**  
Generator z regulacją w stopniach co 10% wytwarza higienicznie świeżą parę. W połączeniu ze stałą temperaturą komory i optymalnym nasyceniem parą zapewnia równomierny przebieg procesu przyrządzenia.

➔ To gwarancja apetycznych kolorów, sprężystej konsystencji oraz zachowania substancji odżywczych i witamin.



30–300 °C

**Tryb pracy „Gorące powietrze”**  
Przemieszczające się z indywidualnie dostosowaną prędkością gorące powietrze opływa produkt ze wszystkich stron. Rezerwy mocy wystarczają nawet do przyrządzenia pełnego załadunku produktów smażonych lub mrożonych, np. kalmarów, krokietów czy wypieków.

➔ Ogromna moc gwarantuje najlepsze rezultaty.



30–300 °C

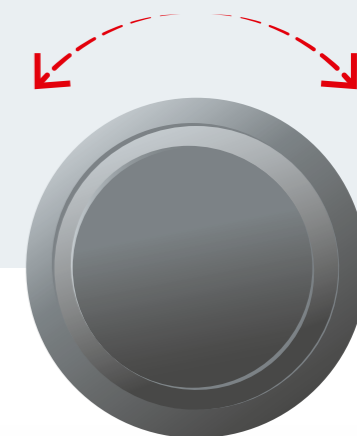
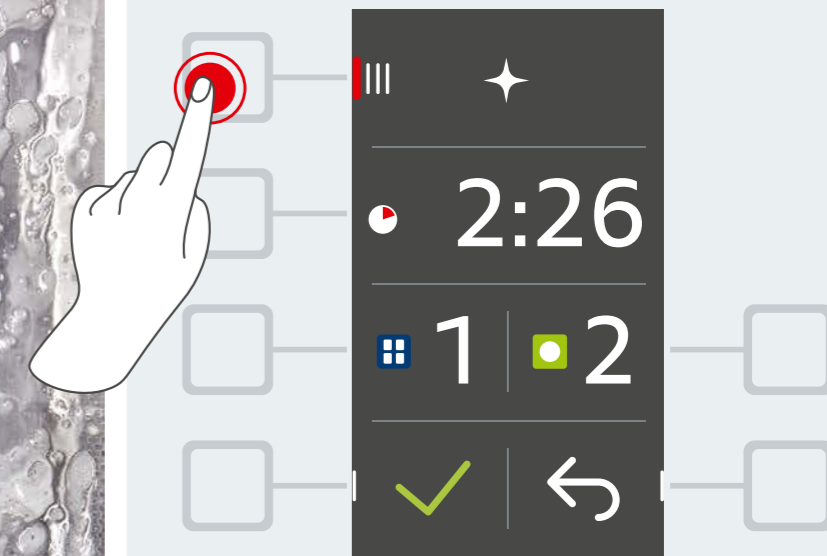
**Tryb pracy „Połączenie pary i gorącego powietrza”**  
Zalety gorącej pary w połączeniu z korzyściami płynącymi z trybu gorącego powietrza: krótkie czasy przyrządzenia, niewielkie straty podczas gotowania, intensywne aromaty i apetyczne kolory. Gwarancja wyjątkowych rezultatów.

➔ Brak strat, brak wysychania, za to najwyższa jakość.



Doskonała czystość i blask.

Skuteczne czyszczenie



Bez względu na to, jak ciężko pracował iCombi Classic, funkcja automatycznego czyszczenia ma odpowiedź na każde zabrudzenie. Silne, lekkie i średnie. W postaci bezfosforanowych tabletek czyszczących. W dzień lub w nocy. Lub w trakcie dnia pracy – wtedy bez tabletek. Dodatkowo z Care System zbędne są kosztowne instalacje zmiękczające wodę i regularne odkamienianie generatora pary. Aby zapewnić łatwe utrzymanie czystości urządzenia, wszystkie poziomy czyszczenia można w prosty sposób wybrać na ekranie.



➔ **Ponieważ liczy się tylko jedno** aby zawsze mogli Państwo pracować bez stresu i z wykorzystaniem czystych urządzeń.

[rational-online.com/pl/czyszczenie](https://rational-online.com/pl/czyszczenie)

## Oplacalność.

Tę kwestię można rozpatrywać w różnych kategoriach: tutaj wszystko się zgadza.

Większa wydajność przy niższym zużyciu zasobów. Ponieważ liczne tradycyjne sprzęty do gotowania nie są konieczne, pozwala to zaoszczędzić wiele pieniędzy już przy planowaniu inwestycji. Ponieważ można ograniczyć zużycie surowców, tłuszczu i energii, co sprawia, że można zaoszczędzić dużą ilość zasobów. Ponieważ produkcja z certyfikatem środowiskowym, wydajna energetycznie logistyka oraz bezfosforanowe preparaty czyszczące wspierają zrównoważony rozwój i pozwalają w pełni dbać o środowisko naturalne.



### Zapraszamy do przekonania się osobiście.

Przykład opiera się na restauracji wydającej 200 porcji dziennie, korzystającej z dwóch urządzeń iCombi Classic 10-1/1. Urządzenie porównawcze nie jest wyposażone w ClimaPlus.

### ➔ To się opłaca

Urządzenie odznacza się ekstremalnie krótkim czasem amortyzacji, a co za tym idzie większą radością z pracy.

[rational-online.com/pl/invest](http://rational-online.com/pl/invest)

Zysk	Podstawa obliczeń na miesiąc	Dodatkowy zysk na miesiąc	Zapraszamy do kalkulacji
<b>Mięso/ryby/drób</b>			
Znacznie mniejsze straty podczas pieczenia oznaczają średnio nawet o 10%* mniejsze zużycie surowców.	Koszty zakupu produktów 10 340 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Classic 7 755 zł	= 2 585 zł	
<b>Energia</b>			
Krótsze czasy rozgrzewania i nowoczesna technologia regulacji pozwalają zużywać nawet o 70%* mniej prądu.	Zużycie 7 352 kWh × 0.94 zł na kWh Zużycie dla iCombi Classic 2 206 kWh × 0.94 zł na kWh	= 4 837 zł	
<b>Tłuszcz</b>			
Tłuszcz staje się praktycznie zbędny. Koszty zakupu i utylizacji tłuszczu spadają nawet o 95%.*	Koszty zakupu produktów 984 zł Koszty zakupu produktów z wykorzystaniem iCombi Classic 49 zł	= 935 zł	
<b>Czas pracy</b>			
Zyski dzięki produkcji wstępnej, łatwiejszej obsłudze i automatycznemu czyszczeniu.	63 godz. mniej × 30 zł**	= 1 890 zł	
<b>Zmiękczenie wody / odkamienianie</b>			
Dzięki automatycznemu czyszczeniu i odkamienianiu koszty te są całkowicie eliminowane.	Koszty w przypadku tradycyjnych urządzeń 248 zł Koszty z wykorzystaniem iCombi Classic 0 zł	= 248 zł	
<b>Dodatkowy zysk miesięczny</b>			<b>= 10 495 zł</b>
<b>Dodatkowy zysk w okresie rocznym</b>			<b>= 125 940 zł</b>

\* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi.

\*\* Kalkulacja mieszana dla stawki godzinowej kucharza/pomocy sprzątającej.

## Zrównoważony rozwój.

Dobry dla środowiska,  
jeszcze lepszy dla portfela.



Zrównoważony rozwój chroni zasoby, a dodatkowo pozwala oszczędzać pieniądze: wydajna energetycznie produkcja i logistyka, nowe standardy w zakresie oszczędności energii i recykling starych urządzeń są dla RATIONAL oczywistością. Tak samo oczywisty jest zrównoważony rozwój w kuchni – dzięki zastosowaniu iCombi Classic: W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi można oszczędzić energię. Można zużywać mniej surowców. Można minimalizować nadprodukcję. A dodatkowo można przyrządzać zdrowsze potrawy.

- ➔ **Z myślą o środowisku**  
Aby zagwarantować zdrowe potrawy i zapewnić bilans ekologiczny godny Państwa firmy.

[rational-online.com/pl/green](http://rational-online.com/pl/green)

## Sprawdzona jakość produktu.

iCombi Classic  
wytrzyma niejedno.  
Przez cały rok.

Codziennosc w kuchni: ciężka praca. Dlatego też piece konwekcyjno-parowe RATIONAL są solidnie wykonane, dzięki czemu są w stanie znieść naprawde wiele. Gwarancją wysokiej jakości urządzeń jest produkcja w Niemczech, a dodatkowo obowiązująca zasada „jedna osoba – jedno urządzenie”. Oznacza to, że każda osoba na produkcji przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość systemu przyrządzania potraw. Łatwo to rozpoznać po nazwisku umieszczonym na tabliczce znamionowej urządzenia. Tak samo wymagający jesteśmy wobec naszych dostawców: skupiamy się na wysokich standardach jakości, nieprzerwanej modernizacji oraz gwarancji niezawodności i długiej żywotności produktów. Nie dziwi więc, że najstarszy piec konwekcyjno-parowy RATIONAL jest w użyciu od 40 lat.

- ➔ **Na nich można polegać**  
Do codziennego użytku, solidne, trwałe to niezawodni towarzysze w pracy.

[rational-online.com/pl/company](http://rational-online.com/pl/company)





## Szczegóły techniczne.

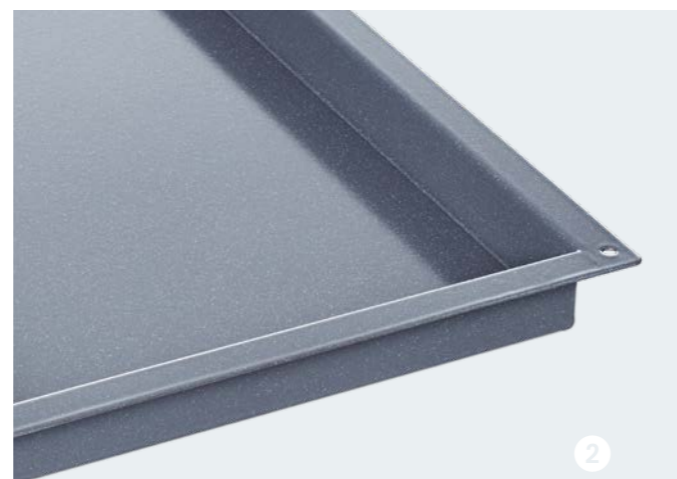
Dbą o wszystko. Łącznie ze wszystkimi detalami.



Kto dużo pracuje, musi dysponować dobrym wyposażeniem technicznym. Dlatego też iCombi Classic posiada:

- 1 Oświetlenie LED w komorze
- 2 Nadzorowanie urządzeń i pobieranie danych HACCP i serwisowych za pośrednictwem ConnectedCooking (wyłącznie z opcjonalnym łączem LAN lub WiFi)
- 3 Nowa technologia uszczelnień urządzeń wolnostojących
- 4 Zintegrowany spryskiwacz ręczny
- 5 Generator świeżej pary
- 6 Drzwi z podwójnym przeszkleniem i powłoką odbijającą ciepło

Ponadto: LAN/WiFi (opcjonalnie), zintegrowana rynienka na skropliny w drzwiach, odśrodkowe odprowadzanie tłuszczu



## Wyposażenie dodatkowe.

# Właściwe składniki gwarantujące sukces.

Państwo doskonale wiedzą, co chcą osiągnąć, a iCombi Classic jest narzędziem gwarantującym optymalne wsparcie w realizacji tego celu. Również dzięki odpowiednim akcesoriom. Od tacy do grillowania odznaczającej się wyjątkowym przewodnictwem ciepła przez wysoce wydajne okapy wentylacyjne i kondensacyjne po praktyczne podstawy. Niezależnie, do czego służą poszczególne elementy wyposażenia dodatkowego, mają one jedną wspólną cechę: są wytrzymałe i wydajne. Codziennie.

1 CombiFry 2 Pojemnik emaliowany „w marmurek” 3 Forma do smażenia i pieczenia 4 Blachy do smażenia i pieczenia 5 Taca do grillowania i pieczenia pizzy 6 Multibaker

**➔ Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL**  
Odpowiednie wyposażenie pomaga uzyskać imponujące rezultaty.

[rational-online.com/pl/akcesoria](http://rational-online.com/pl/akcesoria)

## Przegląd modeli iCombi Classic.

Gdy wzywa praca, nie można ich powstrzymać.



iCombi Classic jest dostępny w wielu różnych wielkościach – w końcu jego moc musi pasować do Państwa potrzeb, a nie odwrotnie. 20 czy 2000 porcji? Otwarta kuchnia? Wielkość kuchni? Prąd? Gaz? 6-1/1? 20-2/1? Który z modeli będzie odpowiedni?

Wszystkie informacje dotyczące opcji, cech i wyposażenia znajdują się na stronie: [rational-online.com](http://rational-online.com)



### iCombi Pro – nowy test porównawczy.

iCombi Pro jest inteligentny, wydajny i elastyczny. I zapewni pożądane rezultaty. Za każdym razem. Bez względu na to, kto go obsługuje. Razem z iVarioPro są bezkonkurencyjni, szczególnie w dużych kuchniach komercyjnych.



### iVario Pro – Zupełnie inny, ale również od firmy RATIONAL.

Gotowanie, smażenie, frytowanie iVario Pro, urządzenie oparte na kontaktowym przenoszeniu ciepła, to idealne uzupełnienie iCombi Pro. Inteligencja, wygoda, elastyczność. Po prostu niezawodna drużyna.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Wersja elektryczna i gazowa</b>						
Pojemność	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Dzienna liczba porcji	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Wzdłużny układ prowadnic (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
Szerokość	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Głębokość (z klamką)	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Wysokość (z rurą odpowietrzającą)	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Średnica przyłącza wody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Średnica odpływu wody	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Ciśnienie wody	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów	1,0 - 6,0 barów
<b>Wersja elektryczna</b>						
Masa	95 kg	123 kg	128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
Moc przyłączeniowa	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Zabezpieczenie	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Moc dla trybu „Para”	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Wersja gazowa</b>						
Masa	110 kg	143 kg	147 kg	187 kg	267 kg	346 kg
Elektryczna moc przyłączeniowa	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Zabezpieczenie	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Przyłącze do sieci elektrycznej	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Średnica przyłącza gazu	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Gaz ziemny/gaz płynny G31/gaz płynny G30*</b>						
Maks. znamionowe obciążenie cieplne	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
Moc dla trybu „Gorące powietrze”	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
Moc dla trybu „Para”	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

\* Aby umożliwić poprawne funkcjonowanie urządzenia, należy zapewnić właściwe dynamiczne ciśnienie na wejściu urządzenia:

Gaz ziemny H G20 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz ziemny L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gaz LPG G30 ve G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).

Znak ENERGY STAR dostępny dla urządzeń 6-1/1 i 6-2/1 w wersji elektrycznej i gazowej oraz 10-1/1 w wersji elektrycznej. iCombi Pro (LM100) i iCombi Classic (LM200) posiadają certyfikat NSF, co można zobaczyć na liście NSF.





„Na pracę z wykorzystaniem tego nowoczesnego systemu gotowania zdecydowaliśmy się po wzięciu udziału w pokazie na żywo”.

George Kailis, właściciel i manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cypr

## ServicePlus.

Oto początek pięknej przyjaźni.

Dzięki optymalnie dopasowanym usługom RATIONAL gwarantuje pomyślny przebieg prac w kuchni: od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania i instalacji przez szkolenia stanowiskowe i aktualizacje oprogramowania po ChefLine, infolinię dla indywidualnych zapytań – oferta usług RATIONAL jest niezwykle bogata. Akademia RATIONAL umożliwia doskonalenie zawodowe. Jednocześnie w każdej chwili można zwrócić się do jednego z dystrybutorów RATIONAL: posiadają oni doskonałą wiedzę na temat urządzeń i wyszukają najlepsze rozwiązanie dla danej kuchni. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

### ➔ ServicePlus

Wszystko w jednym celu: aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

[rational-online.com/pl/ServicePlus](http://rational-online.com/pl/ServicePlus)

## iCombi live.

Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec z teorią, nadchodzi czas na praktykę, ponieważ nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania systemów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania poszczególnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym sposobem zastosowania? Prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy. Dalsze informacje, szczegóły, filmy i opinie klientów można znaleźć na stronie [rational-online.com](http://rational-online.com).

### ➔ Zapraszamy do rejestracji

Tel. +48 22 864 93 26  
[info-poland@rational-online.com](mailto:info-poland@rational-online.com)

[rational-online.com/pl/live](http://rational-online.com/pl/live)



**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66  
02-690 Warszawa  
Polska

Tel. +48 22 864 93 26

Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl  
rational-online.com

