




# iCombi® Classic.

Našus. Tvirtas. Patikimas.



A close-up photograph of a chef in a white uniform and a patterned headscarf, looking down intently at his work. In the background, another chef is visible, and a bowl of lemons is in the foreground.

## Jūsų idėja. Įgyvendinta pagal jūsų taisykles.

Kasdien dirbti beveik iki išsekimo ir vis tiek likti kūrybingam, gaminti didelius kiekius maisto ir vis tiek tenkinti savo aukštus reikalavimus, norėti viską padaryti ir vis tiek išlikti susikoncentravus. Tokia yra virėjų kasdienybė. Ar to negalima patobulinti viena idėja? Gal panaudojant gamavimo sistemą, kuri atlieka daugelio žmonių darbą. Būdama viena. Kuri gali kepti kepsnius ir kepinius, kepti kepsninėje, gruzdinti, troškinti, ruošti garuose. Kuri yra itin patvari, lengvai valdoma ir atitinka profesionalios virtuvės poreikius. Kuri įgyvendina virėjo idėjas. Yra patikima. Laikosi savo taisyklių. Ir užtikrina aukštą kokybę.

### ➤ **Rezultatas**

iCombi Classic. Sprendimas visiems, išmanantiems savo amatą ir kuriems reikia patikimos technologijos kasdieniams iššūkiams.

## iCombi Classic.

# Rezultatą sudaro visų smulkmenų visuma.

„iCombi Classic“ yra tikras daugialypis talentas, ir jis greitai taps nepamainomu pagalbininku Jūsų virtuvėje. Mažiau nei maždaug 1 m<sup>2</sup> plote jis pakeičia daugelį įprastų gaminimo prietaisų, yra tvirtas, našus, galingas ir efektyvus. Lengvai valdomas. Ir įtikina funkcijomis, užtikrinančiomis aukštą gaminimo kokybę. Kad su savo virėjo patirtimi visuomet pasiektumėte rezultatą, kurį įsivaizduojate.

### ➤ Tai įtikina

Įrankis, kuriame suderintas didelis našumas ir aukšta patiekalų kokybė.

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

### Paprasta naudoti

Sukamasis ratukas su paspaudimo funkcija, spalvotas ekranėlis, aiškūs simboliai naudotojo sąsajoje, kad dirbtumėte intuityviai ir be klaidų.

➤ 08 puslapis

### Paprastas programavimas

Individualus programavimas naudojant iki 100 programų ir daugiapakopius gamybos procesus, kuriuos sudaro iki 12 žingsnių. Neribotai atkartojami rezultatai.

➤ 08 puslapis

### ClimaPlus

Geriausius rezultatus ištraukiant drėgmę ir nustatant ją 10% žingsniais sukuria itin palankią darbinės kameros atmosferą. Greitas rezultatas.

➤ 06 puslapis

### Išplėstas susijungimas tinkle

Pasirinktinės LAN arba WiFi sąsajos suteikia galimybę prisijungti prie „ConnectedCooking“, RATIONAL tinklo sprendinio.

Pavyzdžiui, centriniam individualių programų nustatymui ir higienos dokumentacijai.

### Ventiliatoriai

Iki 3 ventiliatorių kartu su darbinės kameros geometrija užtikrina optimalų šilumos pasiskirstymą ir itin gerą energijos įsiskverbimą į gaminamą patiekalą. Tolygiems rezultatams ir puikiam našumui.

➤ 06 puslapis

### Valymas ir kalkių šalinimas

Automatinis valymas, taip pat ir naktį, valymo tabletės, kurių sudėtyje nėra fosfatų, ir mažesnės valiklių sąnaudos – švariau nebūna. Sistema „Care-System“ padeda išvengti užkalkėjimo.

➤ 10 puslapis

### LED darbinės kameros apšvietimas

Pasitikėjimas yra gerai, bet kontrolė dar geriau: didelis šviesos intensyvumas ir neutrali spalva leidžia greitai stebėti maisto produkto gaminimo eigą iš išorės.



Našumas, tinkantis  
jūsų virtuvei.

Išskirtinis gaminimo rezultatas

## ClimaPlus

„iCombi Classic“ pasiekia daug, pastoviai išlikdama aukštame lygyje: dėl centrinio matavimų ir reguliavimo įtaiso, užtikrinančio tolygias, individualias darbinės kameros sąlygas. Dėl galingo garų generatoriaus sukurtam optimaliai prisotintų garų. Dėl našaus drėgmės pašalinimo, didesnio ventiliatorių kiekio ir optimalios darbinės kameros geometrijos. Taip gaminamam patiekalui energija tiekama tiksliai ir, jeigu reikia, – itin galingai. Rezultatas: didelis gaminamas kiekis ir puiki tolygi kokybė visuose padėkluose. Naudojant iki 10 % mažiau energijos ir vandens. Viskas vienam tikslui: kad kaip virėjas būtumėte liaupsinami už traškias pluteles, apetitiškus raštus kepsniuose ir traškius pabarstukus.



Iki 105 <sup>litru/s.</sup>  
Drėgmės ištraukimas



300 °C  
Karštas oras



maks.  
Garų prisotinimas

➔ **Viskas kartu reiškia**  
daugiau galios, daugiau  
našumo, mažiau žaliavų.

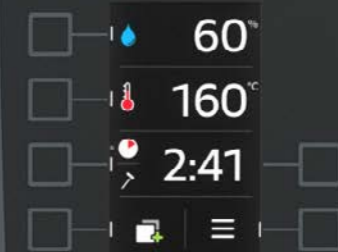
[rational-online.com/xx/ClimaPlus](http://rational-online.com/xx/ClimaPlus)

Viską galima reguliuoti.  
Paprastai ir intuityviai.

Paprasta naudoti

RATIONAL

iCombi Classic



Tai gali būti taip greitai: jau netrukus „iCombi Classic“ valdysite su tokiu pasitikėjimu, kurio net nemanėte turintys. Dėl paprasto valdymo, aiškių simbolių ir sukamojo ratuko su paspaudimo funkcija. Tai paprasta.

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

#### Individualiai programuojama

Rezultatas tenkina? Tuomet išsaugokite gaminimo eigą įvesdami iki 12 žingsnių. Tai galite daryti su iki 100 gaminimo receptų.

➔ Užtikrindami aukštų standartų, saugumo ir kokybės gaires.



30–130 °C

#### Darbo režimas „Garai“

Garų generatorius su drėgmės reguliavimo 10 % žingsniais funkcija gamina higieniškus šviežius garus. Kartu su pastovia darbinės kameros temperatūra, užtikrinančia optimalų garų prisotinimą ir tolygų gaminimo procesą.

➔ Apetitiškai spalvai, traškumui ir maistinių medžiagų bei vitaminų išsaugojimui.



30–300 °C

#### Darbo režimas „Karštas oras“

Gaminamas patiekalas iš visų pusių apdorojamas karštu oru individualiai pritaikytu oro greičiu. Galios rezervai yra pakankami net esant pilnai įkrovai su trumpai kepamais patiekalais, šaldytais produktais, pvz., kalmarais, krocketais arba kepiniais.

➔ Didelis pajėgumas geriems rezultatams.



30–300 °C

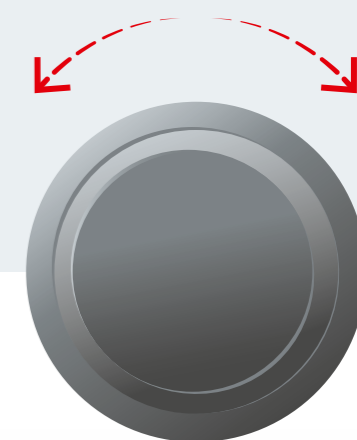
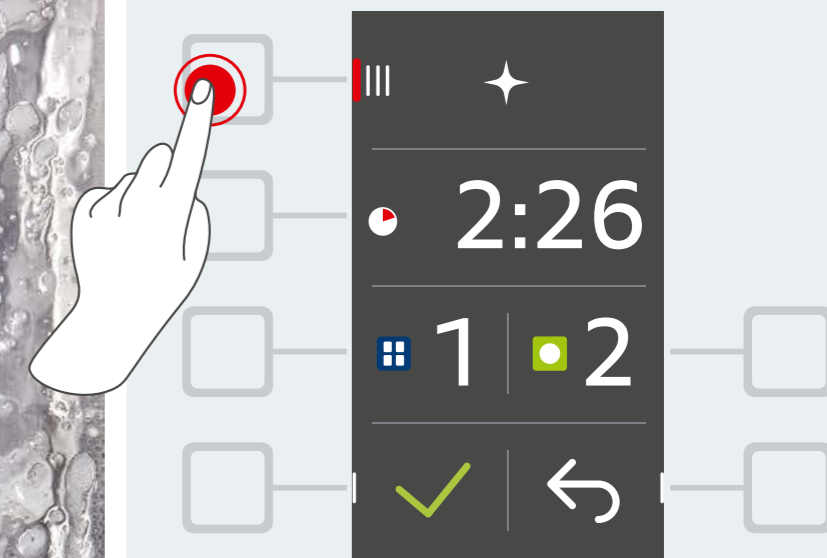
#### Darbo režimas „Derinys“

Karštų garų ir karšto oro privalumai: trumpas gaminimo laikas, maži kepimo nuostoliai bei intensyvaus aromato susidarymas, apetitiška spalva. Puikūs rezultatai.

➔ Be gaminimo nuostolių, džiovimo ir puiki kokybė.

Jis visada  
pasirodo puikiai.

### Efektyvus valymas



Nesvarbu, kaip sunkiai „iCombi Classic“ dirbo, automatinis valymas išspręs bet kokio užteršimo problemą. Stipriai, lengvai, vidutiniškai. Su valymo tabletėmis, kurių sudėtyje nėra fosfatų. Dieną ar naktį. Arba kartais ir tarpinių etapų metu, tuomet net be tablečių. Net su „Care-System“, dėl kurios vandens minkštinimas ir reguliarus garų generatoriaus nukalkinimas tampa pertekliniu. Ir su kuriuo švaros palaikymas tampa lengva užduotimi, nes valymo pakopos greitai ir paprastai pasirenkamos ekranėlyje.



➔ **Nes svarbu tik viena**  
Kad visada ir be didelių sąnaudų dirbtumėte su higieniškai neprikaištinga gaminių sistema.

[rational-online.com/xx/cleaning](http://rational-online.com/xx/cleaning)

## Ekonomiškumas.

Galite apžiūrinėti iš visų pusių: sąskaita tirpsta.

Daugiau našumo esant mažesnėms sąnaudoms. Nes jums nebereikia daugelio įprastų gaminimo prietaisų ir tokiu būdu sutaupote nemažai investicijų. Nes sumažėja žaliavų, riebalų ir energijos poreikis, tokiu būdu sutaupote daug išteklių. Nes aplinką tausojanti gamyba, efektyviai energiją naudojanti platinimo logistikos sistema ir valikliai, kurių sudėtyje nėra fosfatų, užtikrina tvarumą ir jūsų sąžinės ramybę.



### Įsitikinkite patys.

Pavyzdys pagrįstas restoranu, patiekiančiu 200 patiekalų per dieną su dviem „iCombi Classic 10-1/1“. Palyginamajame prietaise nėra „ClimaPlus“.

➔ **Tai apsimoka**  
Rezultatas – itin trumpa amortizacijos trukmė, o malonumas dirbti itin didelis.

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

Jūsų pelnas	Apskaitos metodas per mėnesį	Didesnis jūsų uždarbis per mėnesį	Apskaičiuokite patys
<b>Mėsa / žuvis / paukštiena</b>			
Ženkliai mažesni kepimo nuostoliai reiškia iki 25 %* mažiau sunaudotų žaliavų.	Prekių kaina 7.680 €	= 1.920 €	
	Prekių kaina su „iCombi Classic“ 5.760 €		
<b>Energija</b>			
Dėl trumpo pakaitinimo laiko ir šiuolaikiškos reguliavimo technikos sunaudosite iki 70 %* mažiau elektros energijos.	Sąnaudos 6.300 kWh × 0,18 € / kWh	= 794 €	
	Sąnaudos su „iCombi Classic“ 1.890 kWh × 0,18 € / kWh		
<b>Riebalai</b>			
Tampa beveik nebereikalingi. Riebalų įsigijimo ir šalinimo išlaidos sumažėja 95 %*.	Prekių kaina 50 €	= 47 €	
	Prekių kaina su „iCombi Classic“ 3 €		
<b>Darbo laikas</b>			
Pelnas, gautas iš pusgaminių pasiruošimo, paprasčiausio valdymo ir automatinio valymo.	35 val. mažiau × 26 €**	= 910 €	
<b>Vandens minkštėjimas / kalkių šalinimas</b>			
Dėl automatinio valymo ir kalkių šalinimo šios išlaidos tampa visiškai neaktualios.	Įprasti kaštai 60 €	= 60 €	
	Sąnaudos su „iCombi Classic“ 0 €		
<b>Didesnis jūsų mėnesio uždarbis</b>		<b>= 3.731 €</b>	
<b>Didesnis uždarbis per metus</b>		<b>= 44.772 €</b>	

\* Lyginant su įprasta gaminimo technika.

\*\* Mišrus apskaičiavimas, valandinis virėjo / valytojo įkainis.

## Tvarumas.

Gerai aplinkai, geriau piniginei.



Tvarumas taupo išteklius ir pinigus: efektyviai energiją naudojanti gamyba ir logistika, nauji mastai taupant energiją ir senų prietaisų grąžinimas – visa tai RATIONAL yra savaime suprantami dalykai. Taip pat savaime suprantamas yra tvarumas su „iCombi Classic“ jūsų virtuvėje. Lyginant su kitais virtuviniais prietaisais taupote energiją. Jums reikia mažiau žaliavų. Mažiau perprodukcijos. Be to, gaminsite sveikiau.

- ➔ **Naudinga aplinkai**  
Gaminsite sveikiau ir pasieksite savęs vertą ekobalansą.

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



## Patikrinta produktų kokybė.

„iCombi Classic“ atlaiko daug. Ilgus metus.

Kasdienybė virtuvėje – sunki. Todėl ir RATIONAL konvekcinė krosnis yra itin patvari ir kruopščiai pagaminta. Visų pirma dėl to, kad ji pagaminta Vokietijoje, antra, nes galioja principas – „vienas žmogus, vienas prietaisas“. Tai reiškia, kad kiekvienas gamybos dalyvis prisiima visišką atsakomybę už savo gaminimo sistemą. Lengva atpažinti pagal pavadinimą gamyklinių duomenų lentelėje. Iš savo tiekėjų taip pat reikalaujame daug: aukštų kokybės standartų, nuolatinio tobulėjimo ir patikimumo bei ilgus gaminių tarnavimo trukmės užtikrinimas yra pagrindiniai mūsų reikalavimai. Todėl nenuostabu, kad seniausia RATIONAL konvekcinė krosnis naudojama jau daugiau kaip 40 metų.

- ➔ **Galite tuo pasikliauti**  
Gausite patikimą partnerį – tinkantį kasdienybei, solidų, patvarų.

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



 Made in Germany

## Techninė informacija.

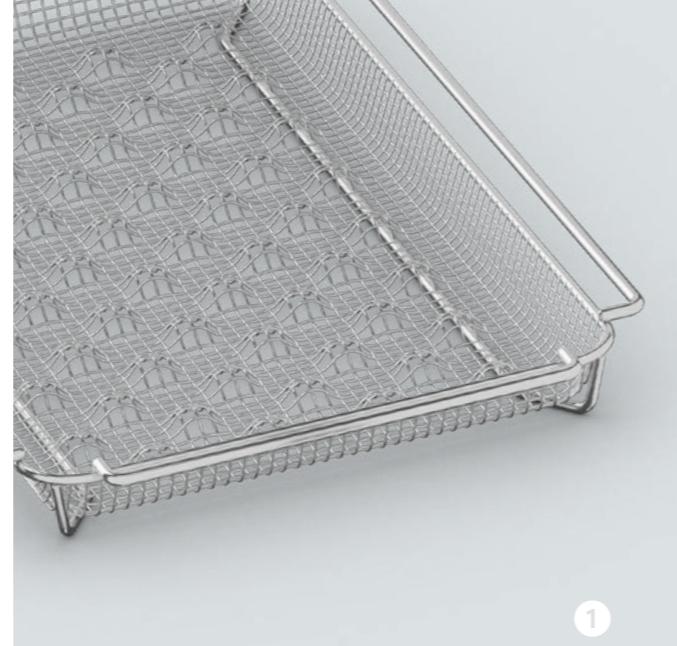
## Siūlo viską. Iki smulkmenų.



Kai reikia didelio našumo, būtina pasirūpinti gera technine įranga. Todėl „iCombi Classic“ prietaise yra:

- ❶ LED darbinės kameros apšvietimas
- ❷ Prietaisų kontrolė ir HACCP duomenų įkėlimas naudojantis „ConnectedCooking“ (tik su pasirinktine LAN arba WiFi sąsaja)
- ❸ Nauja standartinių prietaisų sandarinimo technika
- ❹ Integruotas rankinis dušas
- ❺ Garų generatorius
- ❻ Dvigubo stiklo durelės su šilumą atspindinčia danga

Be to: LAN/WiFi (pasirinktinai), įrengta durelių kondensato vonelė, centrifuginė riebalų atskyrimo sistema



## Priedai.

# Tinkami jūsų sėkmės ingredientai.

Jūs žinote, kaip tai veikia, – „iCombi Classic“ yra jūsų įrankis ir jis talkina jums kelyje į pageidaujama rezultatą. Tai galioja ir tinkamiems priedams. Nuo grilio padėklo su puikomis šilumos laidumo savybėmis iki galingo garų ištraukimo ir kondensacinio gaubto bei praktiško rėmo. Nesvarbu, kuriam konkrečiam tikslui skirti priedai, jie visi pasižymi bendra savybe: yra patvarūs ir atlieka didžiulį darbą. Kasdien.

- 1 CombiFry
- 2 Granitu emaliuota talpa
- 3 Kepsnių ir kepinių keptuvė
- 4 Kepsnių ir kepinių skardos
- 5 Gruzdinimo ir picos padėklas
- 6 „Multibaker“

➔ **Originalūs RATIONAL priedai**  
Įspūdingus rezultatus lemia gerai apgalvoti priedai.

[rational-online.com/xx/accessories](https://rational-online.com/xx/accessories)

## „iCombi Classic“ modelių apžvalga.

Kai darbas šaukia, niekas jūsų nebesustabdys.



„iCombi Classic“ yra įvairių skirtingų dydžių, galiausiai, jo galia turi prisitaikyti prie jūsų poreikių, o ne atvirkščiai. 20 patiekalų ar 2000? Atvira virtuvė? Virtuvės dydis? Elektros srovė? Dujos? 6-1/1? 20-2/1? Koks modelis tinka jūsų virtuvei?

Visa informacija apie parinktis, įrangos savybes ir priedus: [rational-online.com](http://rational-online.com)

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Elektra ir dujos</b>						
Talpa	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Patiekalų kiekis per dieną	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Išilginis padėklas (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
Plotis	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Gylis	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Aukštis	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vandens įvadas	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vandens išvadas	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vandens slėgis	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
<b>Elektra</b>						
Svoris	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Prijungiama apkrova	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Saugikliai	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Tinklo jungtis	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Galingumas „karštas oras“	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Galingumas „garai“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Dujos</b>						
Svoris	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Prijungiama apkrova, elektra	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Saugikliai	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Tinklo jungtis	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Dujų tiekimas / jungtis	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Gamtinės dujos / suskystintos dujos G31/ suskystintos dujos G30*</b>						
Maks. vardinė šiluminė apkrova	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
Galingumas „karštas oras“	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
Galingumas „garai“	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

\* Norint užtikrinti tinkamą veikimą būtina pasiekti atitinkamų jungčių slėgi:

Gamtinės dujos H G20: 18 25 mbar (0,261 0,363 psi), gamtinės dujos L G25: 20 30 mbar (0,290 0,435 psi), skystosios dujos G30 ir G31: 25 57,5 mbar (0,363 0,834 psi). XS ir 20-2/1, elektra: ENERGY STAR šioms prietaisų versijoms sertifikatus neteikia.





„Sudalyvavę gyvame renginyje nusprendėme dirbti su gaminimo sistema“.

George Kailis, savininkas ir direktorius „TAMALA Café Bar“, Kiti, Kipras

## ServicePlus.

Puikios draugystės pradžia.

Užtikrinus tinkamą aptarnavimą RATIONAL gaminimo sistema ir jūsų virtuvė tampa visiškai sėkmės garantu: RATIONAL siūlo viską – nuo pirmosios konsultacijos, bandomojo gaminimo, įrengimo, asmeninio pirminio apmokymo ir programinės įrangos naujinių iki „ChefLine“ ir budinčios telefono linijos individualiems klausimams. Arba galite toliau kelti kvalifikaciją RATIONAL akademijoje. Be to, tuo pat metu galite bet kada kreiptis į sertifikuotą specializuotą RATIONAL pardavėją: jis geriau išmano gaminimo sistemas ir ras tinkamą variantą jūsų virtuvei. O jeigu įvyktų kažkas skubaus ir netikėto, pagalbą suteiks pasauliniu mastu veikianti RATIONAL aptarnavimo tarnyba.

### ➔ ServicePlus

Viskas vienam tikslui: kad galėtumėte ilgai džiaugtis savo investicija, iš savo gaminimo sistemų gauti optimalią naudą ir kad niekada nesibaigtų jūsų idėjos.

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

## iCombi live.

Neklausykite kitų, išbandykite patys.

Gana teorijos, laikas praktikai, nes nėra nieko įtikinamesnio, nei asmeninė patirtis: patirkite, kaip veikia RATIONAL gaminimo sistemos praktikoje, leiskite, kad jums pristatytų jų funkcijas ir išbandykite darbą jomis. Gyvai, neįpareigojančiai ir netoli jūsų. Turite klausimų arba pageidaujate informacijos apie galimybes pritaikyti jūsų poreikiams ir panaudojimo būdus? Paskambinkite arba parašykite el. paštu. Daugiau informacijos ir išsamius aprašymus, filmus ir klientų atsiliepimus rasite [rational-online.com](http://rational-online.com)

### ➔ Registruokitės dabar:

Tel. +370 5 2306 520  
[info@balticmaster.lt](mailto:info@balticmaster.lt)

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

**Oficialus atstovas**  
**UAB Baltic master**

**Vilnius**

Dariaus ir Girėno g. 175, 02189 Vilnius, Lietuva  
Tel. +370 5 2306 520  
El. paštas: info@balticmaster.lt  
<http://www.balticmaster.lt/>  
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

**Kaunas**

Rastikio g. 28, 50130 Kaunas, Lietuva  
Tel. +370 3 7407 333  
El. paštas: kaunas@balticmaster.lt  
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

**Klaipėda**

Mainų g. 5, 94101, Klaipėda, Lietuva  
Tel. +370 4 6341 222  
El. paštas: klaipeda@balticmaster.lt  
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

**Panevėžys**

Įmonių g. 21, 35101 Panevėžys, Lietuva  
Tel. +370 4 5583 625  
El. paštas: panevezys@balticmaster.lt  
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

**Šiauliai**

Pramonės g. 21, 78136 Šiauliai, Lietuva  
Tel./faks: +370 4 1450 416  
El. paštas: siauliai@balticmaster.lt  
Serviso tarnyba +370 8 0060 006

**RATIONAL International AG**

Heinrich-Wild-Strasse 202  
9435 Heerbrugg  
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090  
Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com  
rational-online.com

