

iCombi® Classic.

Эффективный.

Прочный.

Надежный.

metos
kitchen intelligence®



iCombi Classic.

Его производительность складывается из деталей.

iCombi Classic обладает различными талантами и быстро станет неотъемлемым помощником на Вашей кухне. Занимая менее 1 м² пространства, он заменяет традиционное кухонное оборудование и отличается высокой прочностью, мощностью и эффективностью. Он прост в эксплуатации и восхищает функциями, гарантирующими высокое качество блюд. Чтобы Вы, имея опыт повара, всегда получали желаемый результат.

➔ Это убеждает

Инструмент, который объединяет в себе высокую производительность и превосходные результаты приготовления

rational-online.com/ru/iCombiClassic

Простота в применении

Поворотный регулятор с функцией Push, цветной дисплей, понятные символы — для интуитивной и безошибочной работы.

➔ Стр. 6

Простое программирование

Индивидуальное программирование до 100 программ с многоступенчатыми процессами приготовления, включающими в себя до 12 шагов. Для постоянно воспроизводимых результатов.

➔ Стр. 6

ClimaPlus

Высокая скорость удаления влаги и регулировка влажности с шагом 10 % создают идеальный микроклимат в рабочей камере. Для быстрых результатов.

➔ Стр. 4



Расширенная сеть

Опциональный порт для проводного подключения или WiFi обеспечивают подключение к ConnectedCooking, сетевому решению от RATIONAL. Для централизованного создания индивидуальных программ или доступа к документации по гигиене.

Вентиляторы

Специальная геометрия рабочей камеры и увеличенное количество вентиляторов обеспечивают оптимальное распределение тепла и, следовательно, мощный подвод энергии к продуктам. Для одинаковых результатов приготовления и высокой производительности.

➔ Стр. 4

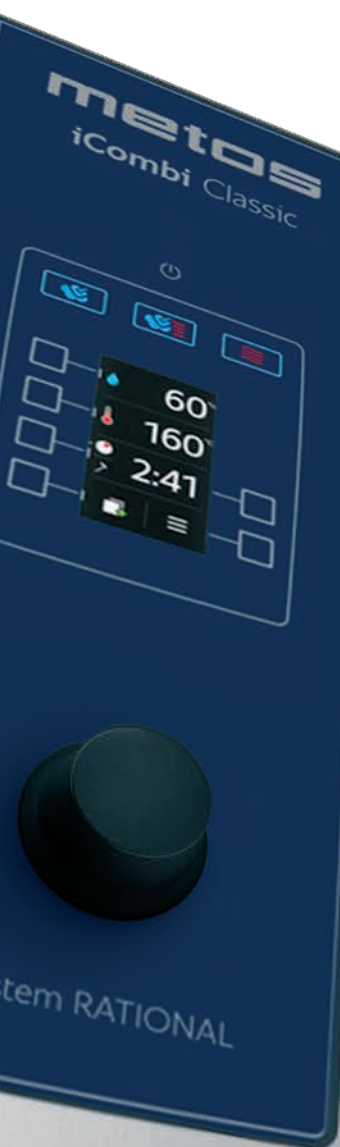
Очистка и удаление накипи. Система Sage

Автоматическая очистка даже в ночное время, бесфосфатные очищающие таблетки и сокращенный расход чистящих средств — чище не бывает. Система Sage также предотвращает образование накипи.

➔ Стр. 8

Светодиодное освещение рабочей камеры

Доверяй, но проверяй: при высокой интенсивности и нейтральном цвете освещения легко распознать степень готовности продукта.





Максимальная эффективность для
ежедневной работы на кухне.

Уникальная производительность

ClimaPlus

iCombi Classic отличается высококлассным оснащением: благодаря системе измерения и регулировки обеспечивается равномерный индивидуальный микроклимат в рабочей камере. Мощный парогенератор гарантирует оптимальную насыщенность пара. Высокая скорость удаления влаги благодаря улучшенной геометрии рабочей камеры и дополнительным вентиляторам. Это позволяет подавать необходимое количество энергии в продукт с высокой точностью и мощностью. Результат: равномерное приготовление на всех уровнях загрузки, даже при большом количестве продуктов в рабочей камере. Потребление энергии и воды снижено на 10 %. Для одной цели — удивить своих гостей поджаристой корочкой, привлекательным рисунком гриля и хрустящей панировкой.



До **105** %
Удаление влаги



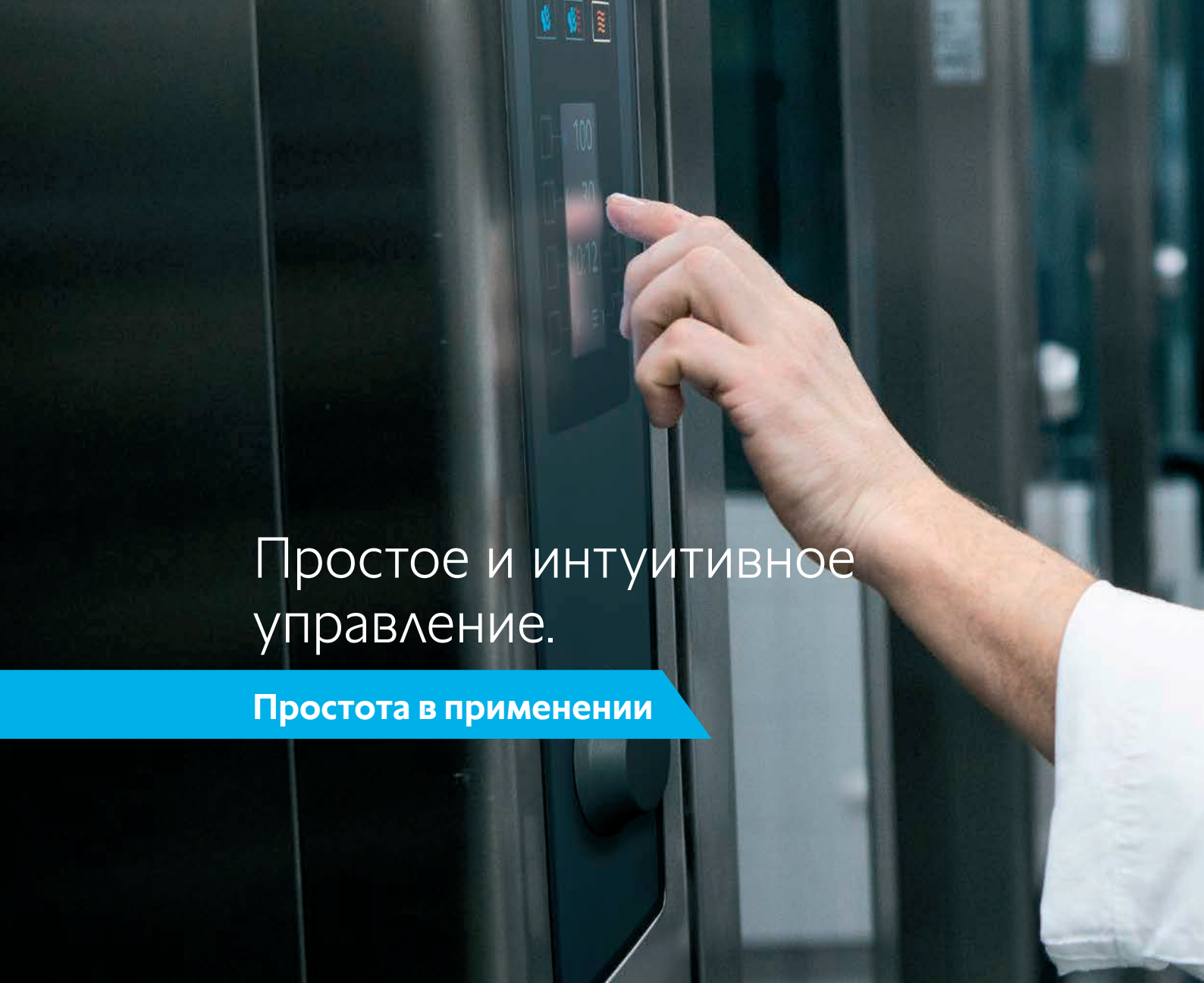
300 °C
Сухой жар



макс.
насыщенность пара

➔ **Все вместе это означает**
Больше мощности и
производительности,
меньше расход ресурсов.

rational-online.com/ru/ClimaPlus



Простое и интуитивное
управление.

Простота в применении

Это очень быстро: благодаря уникальной интуитивной системе управления, понятным символам и поворотному регулятору с функцией Push Вы можете начать работу с iCombiClassic спустя короткое время. Это просто.

rational-online.com/ru/iCombiClassic



Индивидуальное программирование

Вам понравился результат? Тогда сохраните процесс приготовления с макс. 12 шагами. Можно сохранить до 100 процессов приготовления.

➔ Для высоких стандартов безопасности и качества.

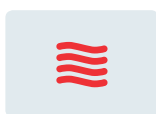


30 – 130 °C

Рабочий режим «Пар»

Парогенератор с регулировкой пара с шагом 10 % подает гигиеничный свежий пар. Постоянная температура в рабочей камере и оптимальное насыщение паром обеспечивают равномерный процесс приготовления продуктов.

- ➔ Таким образом, цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся и сохраняют в себе питательные вещества и витамины.



30 – 300 °C

Режим «Сухой жар»

Горячий воздух, с индивидуально регулируемой скоростью, циркулирует со всех сторон продукта. Резерва мощности достаточно даже при полной загрузке продуктами. Только так Вы сможете приготовить продукты быстрого обжаривания или продукты глубокой заморозки.

- ➔ Высокая производительность для отличных результатов.

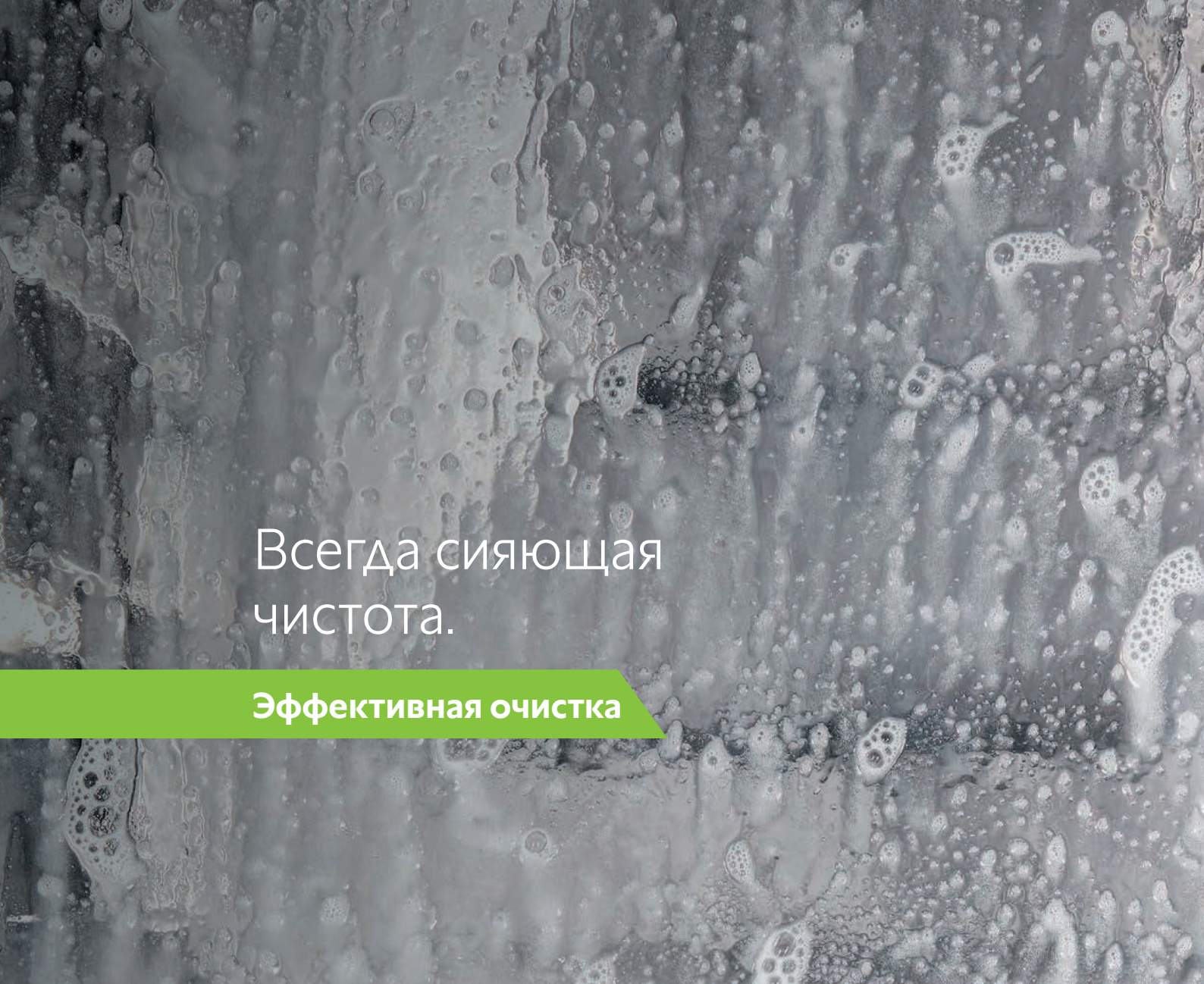


30 – 300 °C

Режим «Комбинация»

Преимущества горячего пара и сухого жара: короткое время приготовления, низкие потери при жарении, насыщенный аромат и аппетитные цвета. Для превосходных результатов.

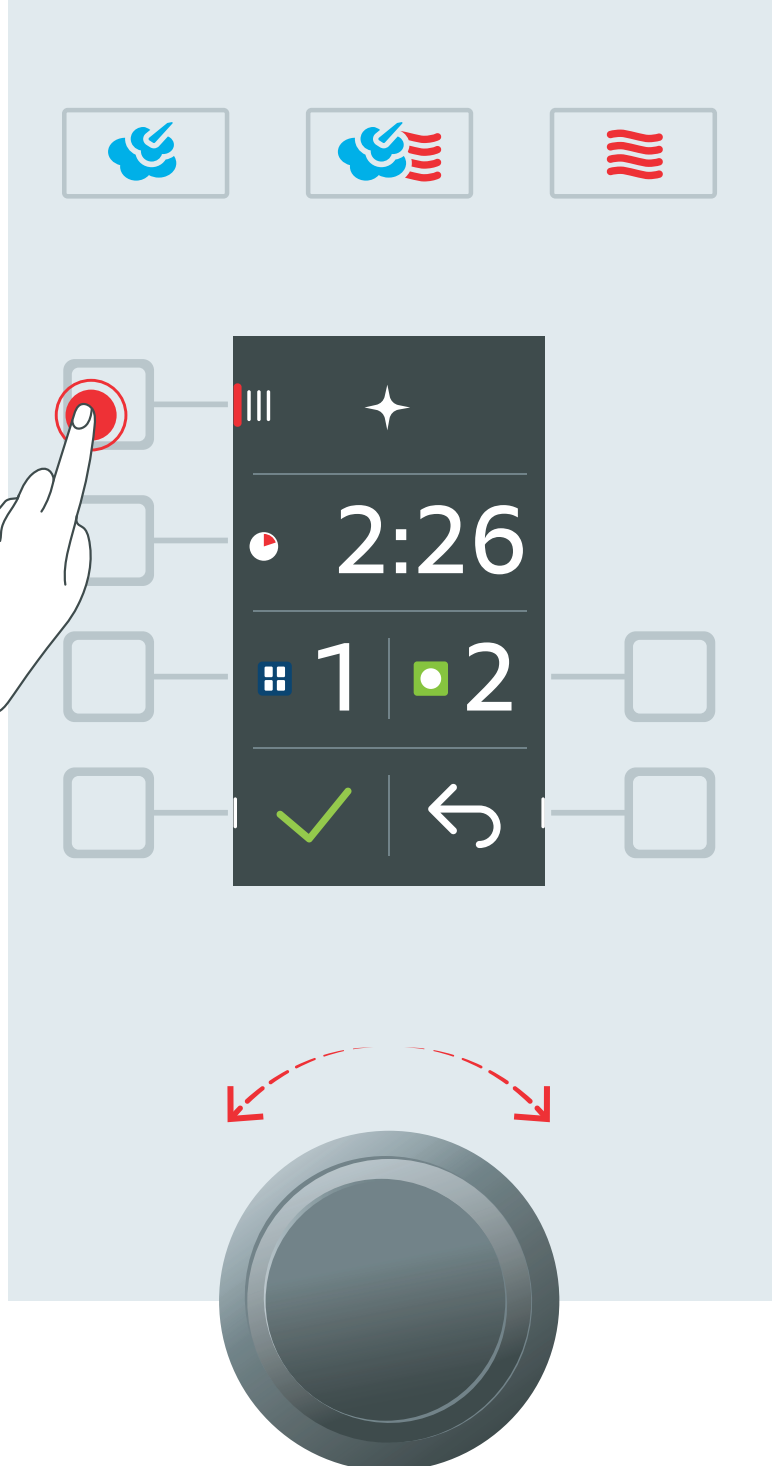
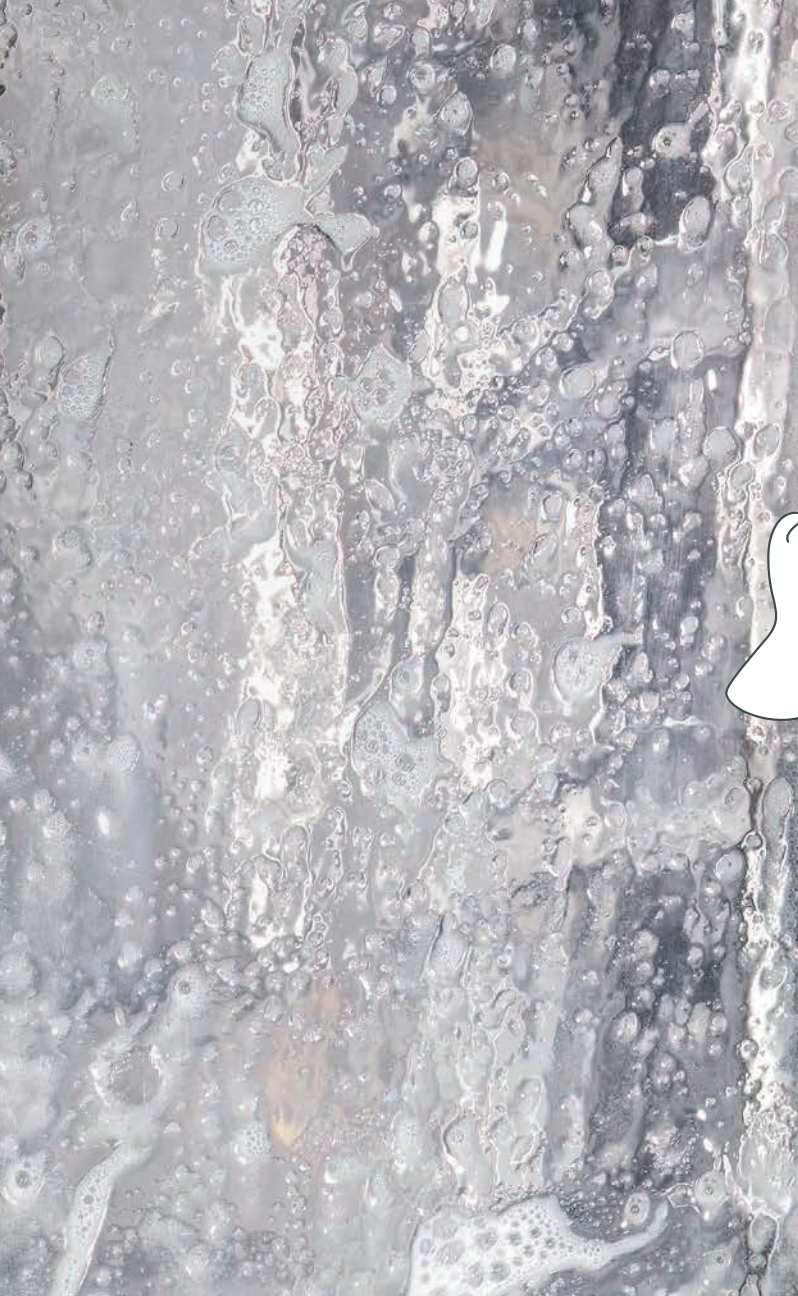
- ➔ Без потерь при приготовлении и высыхания — с высочайшим качеством.



Всегда сияющая
чистота.

Эффективная очистка

Каким бы интенсивным не было использование iCombi Classic, автоматическая очистка справится с любыми загрязнениями. Она может быть сильной, легкой и средней. С бесфосфатными очищающими таблетками. Днем или в ночное время. Возможна также промежуточная очистка, даже без таблеток. Благодаря системе Care дорогостоящее умягчение воды и регулярное удаление накипи из парогенератора не требуется. Кроме того, все ступени очистки можно быстро и легко выбрать на дисплее.



➔ **Важно только одно**
Чтобы Вы всегда могли
работать с гигиенически
чистым аппаратом без
дополнительных расходов.

rational-online.com/ru/ochistka

Технические характеристики.

Оснащен всем необходимым.
До мельчайших деталей.





Для высокой производительности необходимо хорошее техническое оснащение. Поэтому в iCombi Classic имеется:

- ❶ Светодиодное освещение рабочей камеры
- ❷ Контроль аппаратов и загрузка НАССР-данных и сервисных протоколов через ConnectedCooking (только с опциональным портом LAN или WiFi)
- ❸ Новые уплотнения для напольных аппаратов
- ❹ Встроенный ручной душ
- ❺ Парогенератор
- ❻ Дверь с двойным стеклом и теплоотражающим покрытием

А также: LAN/WiFi (опция), встроенный дверной каплесборник, сепарация жира методом центрифугирования.



Обзор моделей iCombi Classic.

Незаменимы в работе.

iCombi Classic доступен в различных размерах, так как его производительность должна соответствовать Вашим потребностям, а не наоборот. 20 порций или 2 000? Открытая кухня? Размер кухни? Электричество? Газ? Аппарат на 6 уровней? Аппарат на 20 уровней? Какая модель подходит для Вашей кухни?

Опции, характеристики оборудования и аксессуары доступны по адресу: rational-online.com



iCombi Pro — новый масштаб

iCombi Pro — интеллектуальный, эффективный и гибкий. Обеспечивает желаемые результаты. Всегда. Независимо от того, кто его обслуживает. Вместе с iVario Pro — непревзойденный выбор даже для промышленных кухонь.



iVario Pro — совершенно другой, но также RATIONAL.

Варка, жарение, приготовление во фритюре — iVario Pro, работающий на основе контактного тепла, является идеальным дополнением к iCombi Pro. Интеллектуальный, удобный, гибкий. Непобедимая команда.

iCombi Classic

Электро и газ

Емкость	
Количество порций в день	
Продольная загрузка (GN)	
Ширина	
Глубина (вкл. ручку дверцы)	
Высота (вкл. вытяжную трубу)	
Труба подачи воды	
Сливная труба	
Давление воды	

Электро

Вес	
Потребляемая мощность	
Предохранители	
Подключение к сети	
Мощность в режиме «Сухой жар»	
Мощность в режиме «Пар»	

Газ

Вес	
Потребляемая мощность, электр,	
Предохранители	
Подключение к сети	
Подача/подключение газа	

Природный газ/сжиженный газ СУГ G30*

Макс, номин, тепловая нагрузка	
Мощность в режиме «Сухой жар»	
Мощность в режиме «Пар»	



**6-1/1****10-1/1****6-2/1****10-2/1****20-1/1****20-2/1**

6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
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
850 мм	850 мм	1072 мм	1072 мм	877 мм	1082 мм
775 (842) мм	775 (842) мм	975 (1042) мм	975 (1042) мм	847 (913) мм	1052 (1117) мм
754 (804) мм	1014 (1064) мм	754 (804) мм	1014 (1064) мм	1807 (1872) мм	1807 (1872) мм
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар	1,0 - 6,0 бар

93 кг	121 кг	131 кг	160 кг	231 кг	304 кг
10,8 кВт	18,9 кВт	22,4 кВт	37,4 кВт	37,2 кВт	67,9 кВт
3 × 16 А	3 × 32 А	3 × 35 А	3 × 63 А	3 × 63 А	3 × 100 А
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
10,25 кВт	18 кВт	21,6 кВт	36 кВт	36 кВт	66 кВт
9 кВт	18 кВт	18 кВт	36 кВт	36 кВт	54 кВт

101 кг	139 кг	128 кг	184 кг	276 кг	371 кг
0,6 кВт	0,9 кВт	0,9 кВт	1,5 кВт	1,3 кВт	2,2 кВт
1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А	1 × 16 А
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG

13 кВт/13,5 кВт	22 кВт/23 кВт	28 кВт/29,5 кВт	40 кВт/42 кВт	42 кВт/44 кВт	80 кВт/84 кВт
13 кВт/13,5 кВт	22 кВт/23 кВт	28 кВт/29,5 кВт	40 кВт/42 кВт	42 кВт/44 кВт	80 кВт/84 кВт
12 кВт/12,5 кВт	20 кВт/21 кВт	21 кВт/22 кВт	40 кВт/42 кВт	38 кВт/40 кВт	51 кВт/53,5 кВт

* Для правильной работы необходимо обеспечить динамическое давление:

Природный газ Н G20: 18–25 мбар (0,261–0,363 psi), природный газ L G25: 20–30 мбар (0,290–0,435 psi), сжиженный газ G30 и G31: 25–57,5 мбар (0,363–0,834 psi).

XS и 20-2/1, электро: ENERGY STAR исключает эти аппараты из сертификации,



Metos Russia
Metos Manufacturing
Irina Efimova
tel. + 7(931) 364 75 21
e-mail: irina.efimova@metos.com
www.metos.com

metos
kitchen intelligence®

