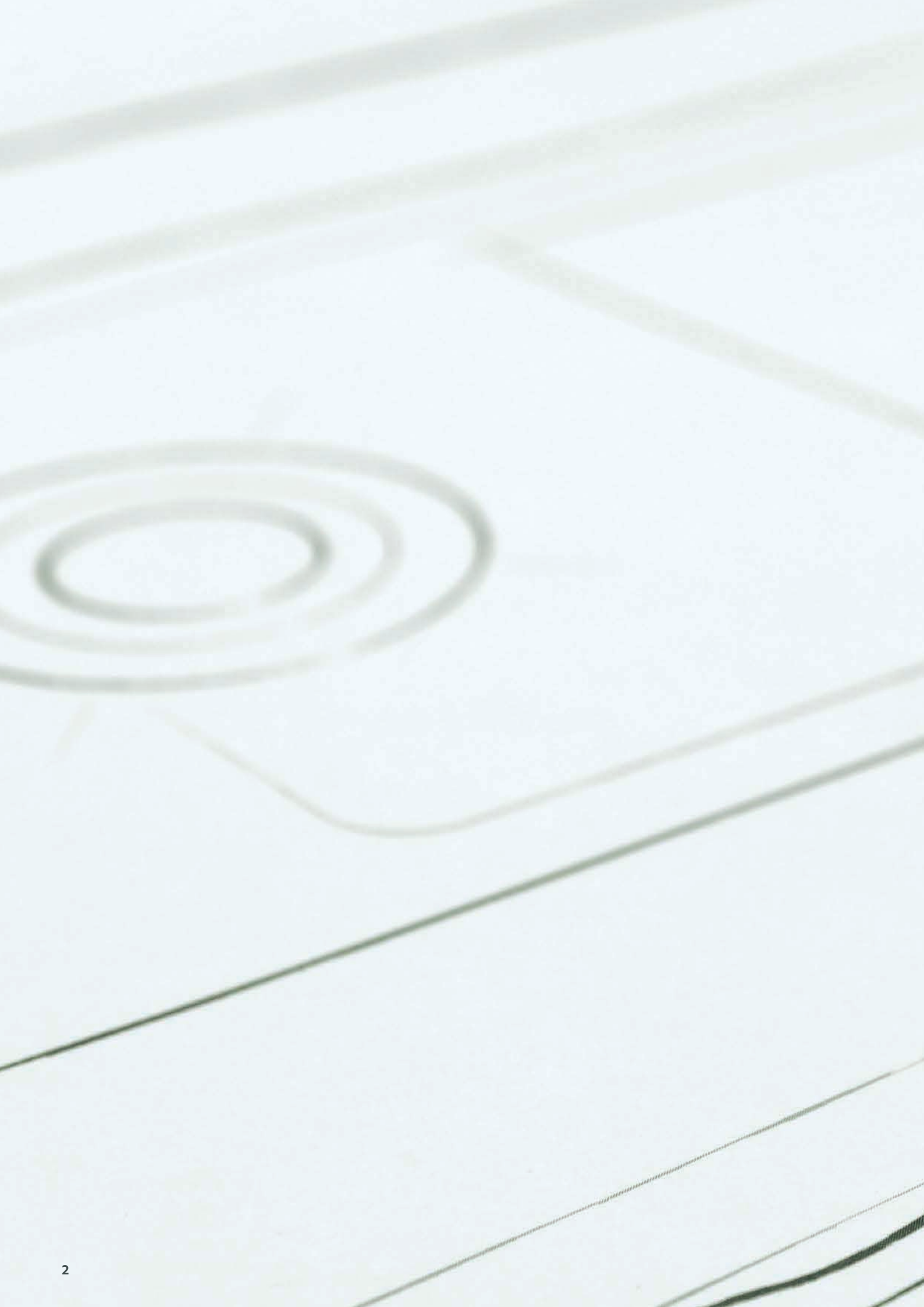


iCombi® Pro.

Новый стандарт.

metos
kitchen intelligence®





Думать, о чем раньше никто не думал.

Тот, кто устанавливает новые стандарты, должен мыслить по-новому. Выпекание, жарение, поширование, приготовление на гриле, на пару и во фритюре — эти процессы становятся еще более интеллектуальными, простыми и эффективными. Более чем 45-летний опыт компании RATIONAL в сфере исследования процессов приготовления пищи позволил ей выйти за привычные рамки и обратиться к таким темам, как дефицит профессиональных кадров, кулинарные тенденции и управление кухней. Компания начала развиваться в новом направлении, всегда преследуя одну цель — стать на шаг ближе к совершенству.



Результат

iCombi Pro. Интеллектуальный, гибкий, продуктивный. Новый стандарт.



iCombi Pro. Это я.

Абсолютно новый. У меня есть опыт, я думаю вместе с Вами, учусь у Вас, ничего не забываю, наблюдаю и корректирую свои настройки. Если мне известен желаемый результат, я автоматически регулирую влажность, скорость вентилятора и температуру — другими словами: благодаря моему интеллекту я оперативно реагирую на Ваши запросы. Дверца рабочей камеры слишком долго открыта? Стейк толще, чем обычно? Больше картофеля фри, чем в прошлый раз? В этих случаях я самостоятельно корректирую настройки и обеспечиваю желаемый результат. Снова и снова. С непревзойденной эффективностью. Ведь именно для этого и предназначен мой интеллект.

➔ Преимущества для Вас?

Больше свободы. И надежность в достижении Ваших целей. Так, как Вы себе это представляете.

rational-online.com/ru/iCombiPro

Концепция интуитивного управления

С помощью изображений, логических рабочих шагов и четких интерактивных указаний новая концепция управления сопровождает пользователя в производственном процессе. Таким образом, каждый может работать без ошибок.

Интеллектуальная система приготовления

iCookingSuite знает, как добиться желаемого результата приготовления, и может повторять его раз за разом. С превосходным качеством. Кроме того, Вы всегда можете вмешаться в процесс приготовления или изменить отдельную загрузку на смешанную. Это свобода, это гибкость!

➔ Стр. 08

Встроенный WiFi

Благодаря встроенному WiFi iCombi Pro легко подключается к интернету и к Вашему смартфону для соединения с ConnectedCooking. Еще больше удобства, безопасности и вдохновения!

➔ Стр. 14

ENERGY STAR®

«Отлично» — такая оценка аппарата за энергоэффективность. iCombi Pro прошел испытания в рамках одной из самых требовательных сертификационных программ.

Эффективное приготовление блюд

iProductionManager берет на себя планирование производственных процессов и показывает, когда и какие блюда можно приготовить вместе. Оптимизирует рабочие процессы, экономит время и энергию.

➔ Стр. 10

Сверхбыстрая очистка

Очистка максимум за 12 минут — это может только iCombi Pro. Экономия до 50 % времени и чистящих средств даже при стандартной очистке*. Очистка, которая сокращает время простоя, увеличивая продуктивность работы.

➔ Стр. 12

Тщательно продуманный

Усовершенствованная геометрия рабочей камеры, увеличенная скорость удаления влаги за счёт большего количества вентиляторов позволяют Вам загружать на 50 % больше продуктов*.

Для еще более высокого качества блюд. Для высокой производительности.

➔ Стр. 06

* По сравнению с предыдущей моделью.





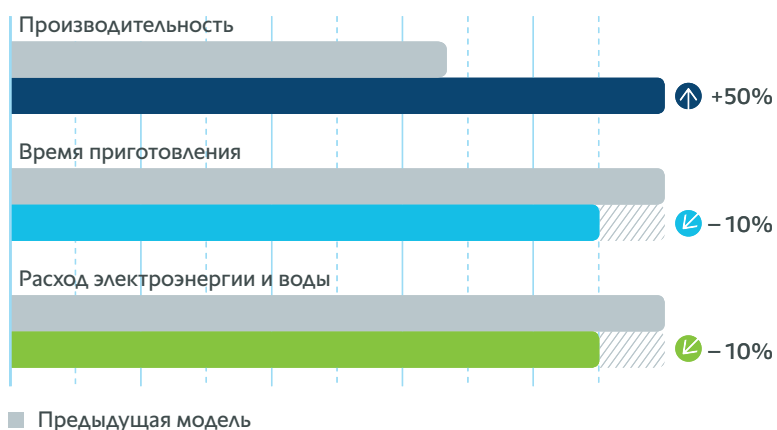
Все, что Вы
делаете, теперь Вы можете
делать еще лучше.

Повышенная производительность

iDensityControl

Новая концепция эффективности: забудьте о традиционном оборудовании, занимающем огромное пространство — пусть iCombi Pro работает за Вас. На площади менее 1 м². Мясо, рыба, птица, овощи, выпечка. À-la-carte, кейтеринг, служба доставки, повседневный ресторан. Благодаря интеллектуальному помощнику Вы без труда справитесь со всеми задачами. iDensityControl с более мощной циркуляцией воздуха и удалением влаги повышает производительность на 50 %* при сокращении времени приготовления до 10 %*. И обеспечивает одинаковый результат приготовления на каждом уровне загрузки. Кроме того, концепция интуитивного управления обеспечивает оптимальную поддержку пользователей и минимизирует ошибки. Так производство может продолжаться без перерывов.

* По сравнению с предыдущей моделью.



➔ iDensityControl

Для Вас это означает повышенную производительность, которая экономит время, деньги и улучшает вкусовые качества.

rational-online.com/ru/iDensityControl



У Вас есть цель —
iCombi Pro знает, как ее достичь.

Гарантированный желаемый результат

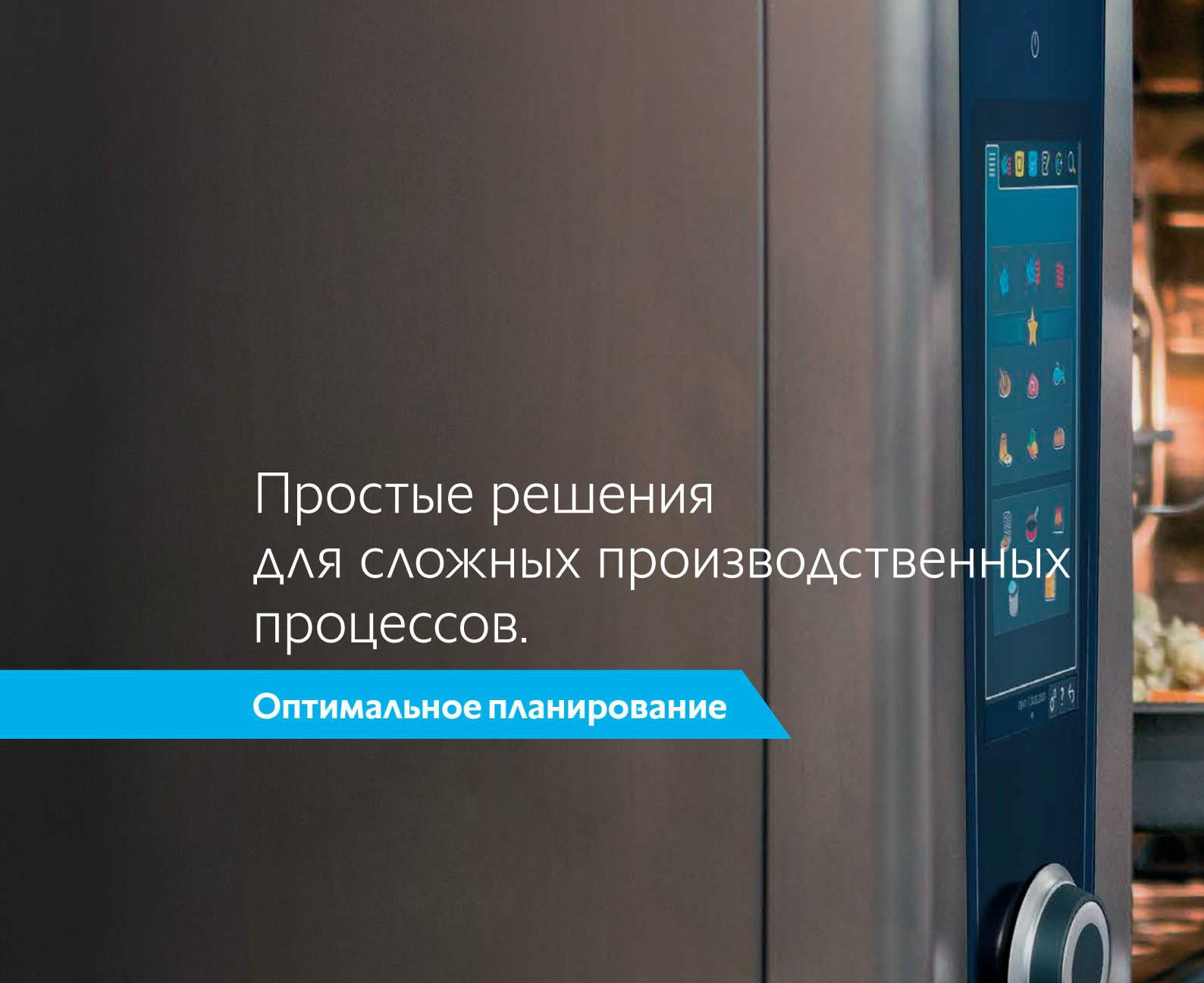
iCookingSuite 

У Вас есть цель — достигайте ее без компромиссов с помощью интеллектуальной системы приготовления iCombi Pro. Например, Вам нужно приготовить 5, а иногда и 100 стейков одновременно. Всегда с одинаковым качеством. Для этого iCombi Pro постоянно сравнивает состояние приготавливаемых продуктов с заданной целью, рассчитывает степень приготовления и регулирует температуру с помощью интеллекта. Гости прибыли раньше — овощи на гриле еще не готовы? В этом случае Вы можете изменить отдельную загрузку на смешанную. iCombi Pro регулирует параметры таким образом, чтобы блюда были приготовлены одновременно. Или Вы изменили свое мнение в отношении желаемого результата? Тогда вмешайтесь в процесс приготовления и измените цель. iCombi Pro оптимально корректирует температуру и время. Результат Вас удивит. И его можно повторить в любое время. Вне зависимости от того, кто управляет аппаратом.



➔ **iCookingSuite**

Это интеллектуальный процесс приготовления, в ходе которого Вы можете снова и снова достигать поставленные цели. Эффективный, простой, надежный.

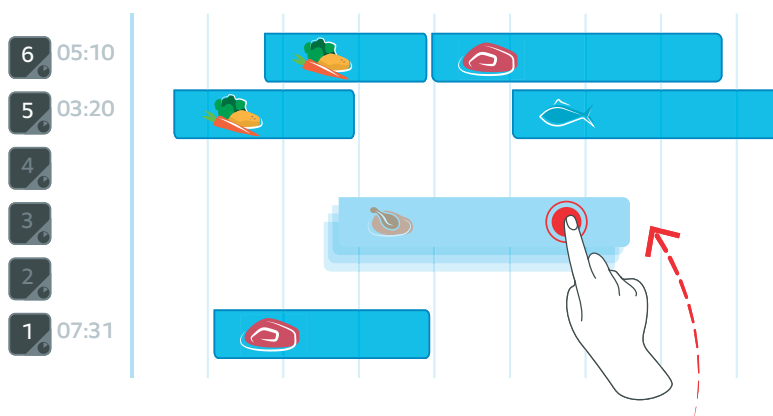


Простые решения для сложных производственных процессов.

Оптимальное планирование

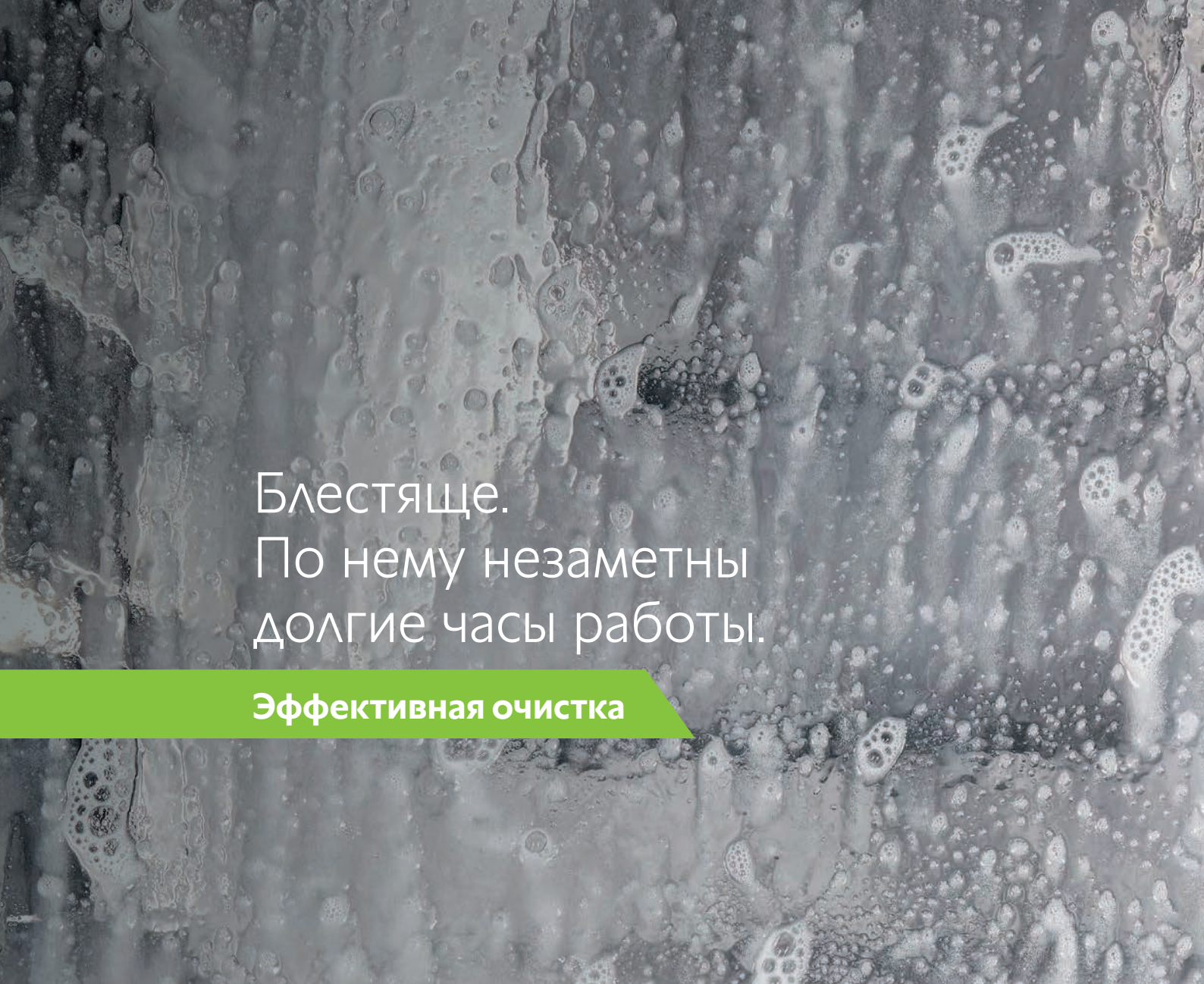
iProductionManager

Жизнь на кухне: стресс и спешка приготовить все одновременно и вовремя. Независимо от того, планируете Вы на бумаге или посредством программного обеспечения. Так было раньше. Потому что теперь iCombi Pro с iProductionManager позаботится обо всем: просто разместите блюда на дисплее, и Вы увидите, что можно готовить вместе. Укажите, хотите ли Вы готовить с экономией времени или энергии. Каждый уровень загрузки контролируется отдельно, и время приготовления автоматически корректируются в соответствии с объемом продуктов и желаемым результатом. Вы решаете, должны ли быть блюда готовы одновременно или Вы хотите одновременно начать их приготовление. В любом случае iCombi Pro сообщает Вам, что и когда нужно загрузить в рабочую камеру — и вуаля: блюда готовы!



➔ iProductionManager

Снизьте логистические затраты, оптимизируйте производство и минимизируйте расходы на персонал. Сохраняя высокое качество. Кухня будущего: спокойствие и отсутствие спешки.



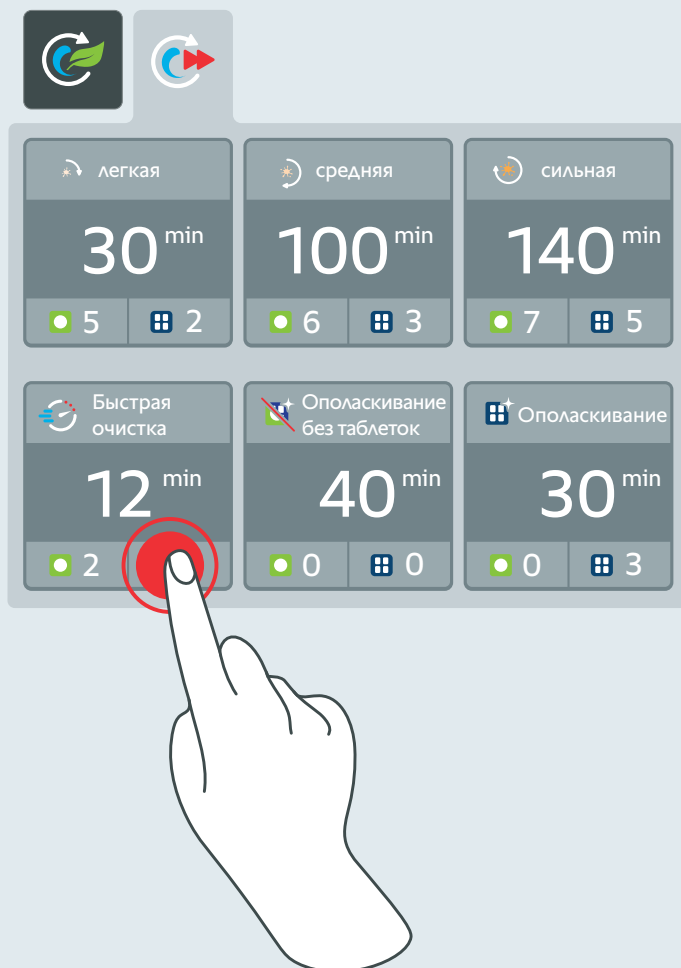
Блестяще.
По нему незаметны
долгие часы работы.

Эффективная очистка

iCareSystem⁺

Приготовленные на гриле продукты оставляют сильные загрязнения, которые не позволяют iCombi Pro приступить к приготовлению других блюд. Если бы не iCareSystem, которая помимо прочего позволяет выполнить сверхбыструю промежуточную мойку примерно за 12 минут. После этого Вы можете быстро приступить к приготовлению брокколи, без смешения вкусов или посторонних запахов. А когда в конце дня нужна сияющая чистота, iCombi Pro сообщит Вам о степени загрязнения. Вы можете выбрать стандартную или экоочистку. Разумеется, с удалением накипи. Разумеется, в ночное время. Конечно, всегда с оптимальным результатом и снижением химических веществ в бесфосфатных очищающих таблетках на 50 %*. iCombi Pro запоминает Ваши предпочтения и в следующий раз показывает Вам соответствующую программу очистки.

* По сравнению с предыдущей моделью.



Быстрый поиск и активация быстрой очистки: просто положите очищающие таблетки в сито стока рабочей камеры и запустите очистку. Не более чем через 12 минут Вы можете продолжить производственный процесс.

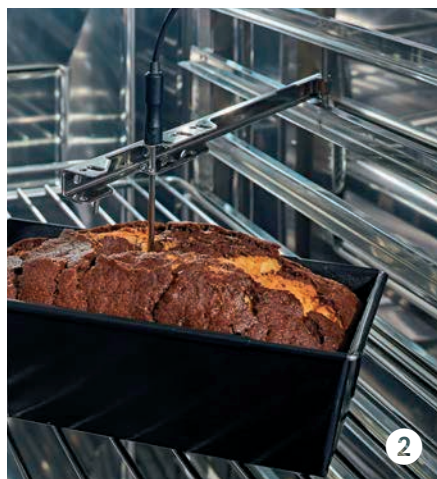


➔ iCareSystem

Благодаря iCareSystem Вы экономите чистящие средства, воду, время и снижаете производственные расходы, а также получаете идеальную чистоту и заботитесь об окружающей среде.

Технические характеристики.

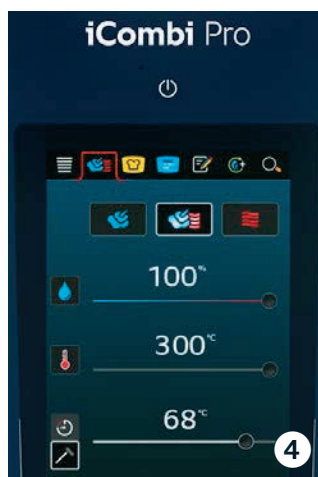
«Все включено» с самого начала.



iCombi Pro устанавливает стандарт интеллекта и технического оснащения:

- ❶ Светодиодное освещение с поуровневой сигнализацией
- ❷ 6-точечный термозонд
- ❸ Динамическое распределение воздушных потоков
- ❹ Максимальная температура рабочей камеры 300 °C
- ❺ Встроенный ручной душ с точечной и рассеянной струей
- ❻ Парогенератор
- ❼ Трехслойная дверца рабочей камеры
- ❽ VarioSmoker (аксессуар): оптимальные результаты приготовления благодаря интеллектуальным процессам приготовления

А также: индикация энергопотребления, новые уплотнения для напольных аппаратов, WiFi без внешней антенны



Аксессуары.

Правильные составляющие Вашего успеха.

Аксессуары должны быть исключительно прочны и выдерживать ежедневное интенсивное использование на профессиональной кухне — рамы с направляющими, формы для гриля и пиццы, конденсационные вытяжные зонты и емкости из нержавеющей стали RATIONAL идеально соответствуют этим требованиям. Поэтому только оригинальные аксессуары RATIONAL позволяют Вам добиваться превосходных результатов с iCombi Pro в полном объеме и со всеми преимуществами. Чтобы обжаренные во фритюре продукты, цыплята, выпечка и овощи гриль были приготовлены идеально. А на стейке будет привлекательный рисунок гриль.

➔ Оригинальные аксессуары

Превосходные результаты
благодаря продуманным
аксессуарам.



Обзор моделей iCombi Pro.

Какой аппарат подойдет Вам?

iCombi Pro 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 размера XS? Аппарат на 20 уровней? Какая модель подходит для Вашей кухни?

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



iCombi Classic — сочетание технологий и мастерства.

iCombi Classic надежен, легок в эксплуатации и точен в работе, подобно Вам. Поэтому он является идеальным решением для тех, у кого есть опыт и кто хочет вручную эксплуатировать свой пароконвектомат.



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 Pro

XS 6-2/3

Электро и газ

Емкость	6 × 2/3 GN
Количество порций в день	20–80
Продольная загрузка (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Ширина	655 мм
Глубина (вкл. ручку дверцы)	555 (621) мм
Высота (вкл. вытяжную трубу)	567 (594) мм
Труба подачи воды	R 3/4"
Сливная труба	DN 40
Давление воды	1,0 - 6,0 бар

Электро

Вес	67 кг
Потребляемая мощность	5,7 кВт
Предохранители	3 × 10 А
Подключение к сети	3 NAC 400 V
Мощность в режиме «Сухой жар»	5,4 кВт
Мощность в режиме «Пар»	5,4 кВт

Газ

Вес	
Потребляемая мощность, электр.	
Предохранители	
Подключение к сети	
Подключение к газовой сети	

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

99 кг	127 кг	137 кг	179 кг	263 кг	336 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

117 кг	155 кг	144 кг	192 кг	284 кг	379 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 надлежащей эксплуатации необходимо подтвердить давление течения:

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®

