iCombi® Pro.

Το νέο σημείο αναφοράς.



Σκεφτήκαμε αυτό που κανείς δεν σκέφτηκε μέχρι τώρα.

Όποιος θέλει να δημιουργήσει νέα πρότυπα, πρέπει να αλλάξει τρόπο σκέψης. Ψήσιμο στον φούρνο και στο γκριλ, μαγείρεμα στον ατμό, τηγάνισμα, ποσάρισμα, όλα αυτά γίνονται τώρα πιο απλά, πιο αποδοτικά και πιο έξυπνα. Για τον σκοπό αυτό η RATIONAL με την εμπειρία των 45 ετών στη μαγειρική έρευνα, έστρεψε την προσοχή της στην έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού, τις τάσεις στο φαγητό και τη διαχείριση της κουζίνας. Δηλαδή, έδωσε νέα κατεύθυνση στις σκέψεις της. Πάντα όμως προσηλωμένη σε έναν και μοναδικό στόχο: να πλησιάσει ένα βήμα πιο κοντά στην τελειότητα.

Το αποτέλεσμα
Το iCombi Pro. Έξυπνο, ευέλικτο, παραγωγικό. Το νέο σημείο αναφοράς.



Είμαι το iCombi Pro.

Ο νέος. Είμαι έμπειρος, σκέφτομαι, μαθαίνω, δεν ξεχνώ, προσέχω και προσαρμόζομαι. Εάν γνωρίζω το επιθυμητό αποτέλεσμα, θα προσαρμόσω αυτόματα την υγρασία, την ταχύτητα του αέρα και τη θερμοκρασία, με λίγα λόγια: Χάρη στην ευφυΐα μου αποκρίνομαι με δυναμικό τρόπο στις απαιτήσεις σας. Η πόρτα του θαλάμου μαγειρέματος παρέμεινε ανοικτή για αρκετή ώρα; Η μπριζόλα είναι πιο χοντρή από ότι συνήθως; Θέλετε να ετοιμάσετε περισσότερες τηγανητές πατάτες; Θα προσαρμόσω αυτόματα τις ρυθμίσεις και θα πετύχω το αποτέλεσμα που επιθυμείτε. Ξανά και ξανά και ξανά. Με απόλυτη αποδοτικότητα. Γι' αυτόν ακριβώς τον λόγο διαθέτω αυτήν την ευφυΐα.

Ποιο είναι το όφελός σας;
Απόλυτη ελευθερία κινήσεων. Αλλά και σιγουριά ότι θα πετύχετε τους στόχους σας. Ακριβώς όπως το έχετε φανταστεί.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Αποδοτική παραγωγή γευμάτων
Το iProductionManager αναλαμβάνει τον προγραμματισμό των παραγωγικών διαδικασιών και δείχνει πότε και ποια φαγητά μπορούν να παρασκευαστούν ταυτόχρονα. Υποστηρίζει τις παραγωγικές διαδικασίες, εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια.
Σελίδα 10

Εξαιρετικά γρήγορο καθάρισμα
Απόλυτη καθαριότητα σε 12 λεπτά το πολύ, είναι κάτι που καταφέρνει μόνο το iCombi Pro. Ακόμα και ο τυπικός καθαρισμός εξοικονομεί 50% χρόνο και απορρυπαντικό*. Ξεκάθαρα πράγματα, για μικρότερες διακοπές και περισσότερο παραγωγικό χρόνο.
Σελίδα 12

Καλά μελετημένο
Οι περισσότεροι ανεμιστήρες, η βελτιωμένη γεωμετρία θαλάμου μαγειρέματος και η υψηλότερη απόδοση αφύγρανσης επιτρέπουν την τροφοδοσία έως και 50% περισσότερων φορτίων*. Με ακόμα καλύτερη ποιότητα γευμάτων. Για ακόμα μεγαλύτερη παραγωγικότητα.
Σελίδα 06

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.

Σύστημα διαισθητικού χειρισμού
Το νέο σύστημα χειρισμού σας καθοδηγεί στη διαδικασία παραγωγής με επεξηγηματική γλώσσα, λογικά βήματα εργασίας και σαφείς, διαδραστικές οδηγίες. Έτσι μπορούν όλοι να εργάζονται χωρίς λάθη.

Μαγειρική ευφυΐα
Το iCookingSuite γνωρίζει τον δρόμο για τα επιθυμητά αποτελέσματα μαγειρέματος και τα αναπαράγει ξανά και ξανά. Σε εξαιρετική ποιότητα. Επιπλέον, μπορείτε οποιαδήποτε στιγμή να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος ή να μεταβείτε μεταξύ των λειτουργιών μεμονωμένου ή μικτού φορτίου. Αυτό σημαίνει ελευθερία, αυτό σημαίνει ευελιξία.
Σελίδα 08

Ενσωματωμένο WiFi
Με την ενσωματωμένη θύρα WiFi το iCombi Pro συνδέεται πανεύκολα στο Internet και το ConnectedCooking, όπως ένα smartphone. Για ακόμα μεγαλύτερη άνεση, ασφάλεια και έμπνευση.
Σελίδα 14

ENERGY STAR®
Οι τιμές είναι εξαιρετικές όσον αφορά την ενεργειακή απόδοση. Το iCombi Pro έχει υποβληθεί σε δοκιμές ενός εκ των αυστηρότερων προγραμμάτων πιστοποίησης.



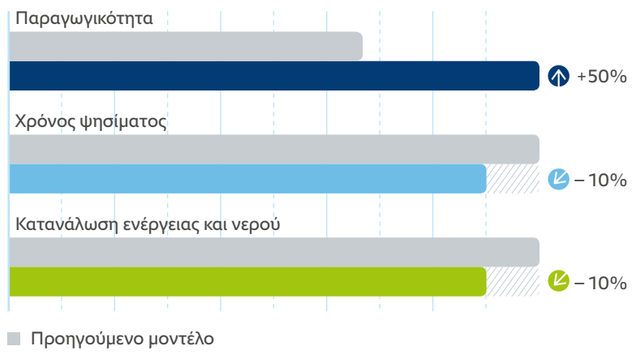
Όλα όσα κάνετε,
θα τα κάνετε από εδώ και
στο εξής καλύτερα.

Μεγαλύτερη παραγωγικότητα

iDensityControl

Επαναπροσδιορισμός της αποδοτικότητας: Ξεχάστε τις μαγειρικές συσκευές που καταλαμβάνουν πολύ χώρο και αφήστε το iCombi Pro να δουλέψει για εσάς. Σε λιγότερο από 1 m². Κρέας, ψάρι, πουλερικά, λαχανικά, αρτοσκευάσματα. À la carte, τροφοδοσία (catering), υπηρεσίες εφοδιασμού, Casual Dining. Τα καταφέρνει περίφημα, χάρη στη συνεργασία μεταξύ των έξυπνων συστημάτων υποστήριξης. Το iDensityControl με αποδοτική κυκλοφορία του αέρα και αφύγρανση για έως και 50%* μεγαλύτερη παραγωγικότητα με 10%* μικρότερη διάρκεια μαγειρέματος. Επιπλέον, επιτυγχάνει ομοιόμορφα αποτελέσματα μέχρι την παραμικρή λεπτομέρεια. Συγχρόνως, το σύστημα διαισθητικού χειρισμού παρέχει άριστη υποστήριξη στον χρήστη και περιορίζει στο ελάχιστο τα λάθη. Η παραγωγή δεν σταματά ποτέ.

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



iDensityControl
Αυτό για εσάς σημαίνει υψηλότερη απόδοση και εξοικονόμηση χρόνου και χρήματος. Αλλά και καλύτερη γεύση.

rational-online.com/xx/iDensityControl

Έχετε ένα στόχο, το iCombi Pro
ξέρει το δρόμο προς αυτόν.

Επιθυμητά αποτελέσματα, με απόλυτη σιγουριά

iCookingSuite

Έχετε έναν στόχο, ακολουθήστε τον χωρίς συμβιβασμούς με την μαγειρική ευφυΐα του iCombi Pro. Ένα παράδειγμα: Κάποιες φορές πρέπει να παρασκευαστούν 5 μπριζόλες, κάποιες άλλες 100. Πάντα στην ίδια ποιότητα. Το iCombi Pro συγκρίνει συνεχώς την κατάσταση του φαγητού με τον προβλεπόμενο στόχο, υπολογίζει την πρόοδο του μαγειρέματος και προσαρμόζει έξυπνα τη θερμοκρασία. Οι προσκεκλημένοι κατέφθασαν νωρίτερα και τα ψητά λαχανικά δεν είναι ακόμα έτοιμα; Αλλάξτε από τη λειτουργία μεμονωμένου φορτίου σε λειτουργία μικτού φορτίου. Το iCombi Pro ρυθμίζει τις παραμέτρους μαγειρέματος με τέτοιον τρόπο, ώστε να μπορείτε να προετοιμάσετε τα γεύματα ταυτόχρονα. Ή μήπως αλλάξατε γνώμη για το τελικό αποτέλεσμα; Μπορείτε να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος και να αλλάξετε το επιδιωκόμενο αποτέλεσμα. Το iCombi Pro προσαρμόζει τη θερμοκρασία και τον χρόνο με ιδανικό τρόπο. Το αποτέλεσμα θα σας εντυπωσιάσει. Συγχρόνως, προσφέρεται η δυνατότητα επανάληψης, οποιαδήποτε στιγμή. Ανεξάρτητα από το ποιος χειρίζεται το σύστημα μαγειρέματος.



iCookingSuite
Έξυπνο μαγείρεμα για να ξεπερνάτε τους στόχους που θέσατε οι ίδιοι. Αποδοτικά, απλά, σίγουρα.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

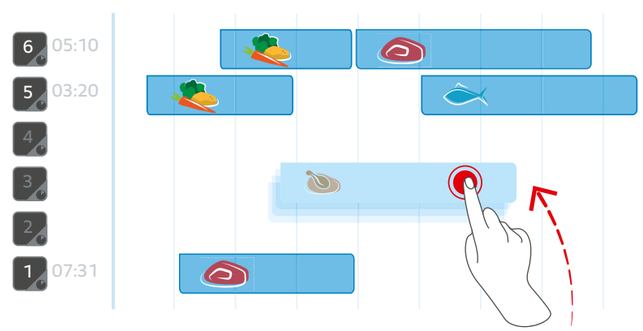


Οι σύνθετες παραγωγές απαιτούν απλές λύσεις.

Άψογος σχεδιασμός

iProductionManager

Η ζωή στην κουζίνα: άγχος και πίεση για να τα ετοιμάσετε όλα ταυτόχρονα και στην ώρα τους. Μία λογιστική πρόκληση, για μολύβι και χαρτί ή για λογισμικό. Μέχρι τώρα. Γιατί πλέον αναλαμβάνει το iCombi Pro με το iProductionManager: Τοποθετήστε, απλώς, το τρόφιμο στην οθόνη και αμέσως θα δείτε τι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα. Το μόνο που απομένει είναι να δηλώσετε, εάν θέλετε να μαγειρέψετε με εξοικονόμηση χρόνου ή με εξοικονόμηση ενέργειας. Το σύστημα παρακολουθεί κάθε φορτίο χωριστά, ώστε οι χρόνοι μαγειρέματος να μπορούν να προσαρμοστούν έξυπνα στην ποσότητα και το επιθυμητό αποτέλεσμα. Εσείς αποφασίζετε εάν τα γεύματα θα ολοκληρωθούν την ίδια στιγμή ή εάν επιθυμείτε να ξεκινήσετε την παραγωγή ταυτόχρονα. Σε κάθε περίπτωση, το iCombi Pro σας ειδοποιεί, πότε πρέπει να βάλετε κάτι στον θάλαμο μαγειρέματος και: έτοιμο το φαγητό.



iProductionManager
Μειώστε το λογιστικό κόστος, προσαρμόστε την παραγωγή και ελαχιστοποιήστε το κόστος προσωπικού. Διατηρώντας παράλληλα την ίδια ποιότητα. Η ζωή στην κουζίνα του μέλλοντος: Ηρεμία και χαλαρότητα.

rational-online.com/xx/iProductionManager

Εξαιρετικά.
Η πολύωρη εργασία δεν του φαίνεται.

Αποτελεσματικός καθαρισμός



Γρήγορος καθαρισμός - βρείτε τον και ενεργοποιήστε τον γρήγορα: τοποθετήστε τις ταμπλέτες απορρυπαντικού στο φίλτρο εκροής δαπέδου και ξεκινήστε τον καθαρισμό. Μετά από μόλις 12 λεπτά μπορείτε να συνεχίσετε την παραγωγή.

iCareSystem

Τα ψητά αφήνουν αρκετά επίμονα ίχνη, που καθιστούν το iCombi Pro μη διαθέσιμο για την παρασκευή άλλων γευμάτων. Ευτυχώς που υπάρχει το iCareSystem. Το οποίο, μεταξύ άλλων, διαθέτει τον εξαιρετικά γρήγορο καθαρισμό σε μόλις 12 λεπτά. Έτσι, μπορείτε να συνεχίσετε με την παρασκευή του μπρόκολου, χωρίς να μεταφερθούν γεύσεις και δυσάρεστες οσμές. Και όταν στο τέλος της ημέρας, αναζητάτε την απόλυτη καθαριότητα, το iCombi Pro θα σας πει εάν είναι πολύ, μέτρια ή λίγο λερωμένο. Εσείς αποφασίζετε εάν θα επιλέξετε τον τυπικό καθαρισμό ή τον καθαρισμό Eco. Με αφαλάτωση. Κατά τη διάρκεια της νύχτας. Με 50%* λιγότερα χημικά. Αστραφτερή καθαριότητα χωρίς φωσφορικά άλατα. Το iCombi Pro μπορεί να απομνημονεύσει τις προτιμήσεις σας και την επόμενη φορά θα σας δείξει το κατάλληλο πρόγραμμα καθαρισμού.

* Σε σύγκριση με το προηγούμενο μοντέλο.



iCareSystem
Με το iCareSystem εξοικονομείτε απορρυπαντικό, νερό και χρόνο, μειώνετε το λειτουργικό κόστος και διασφαλίζετε την υγιεινή και την προστασία του περιβάλλοντος.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking.

Τα πάντα υπό έλεγχο.

ConnectedCooking
Η ισχυρή δικτύωση της RATIONAL. Για να τα έχετε όλα υπό έλεγχο.

rational-online.com/xx/ConnectedCooking

Όλοι μιλούν για δικτύωση. Το iCombi Pro την διαθέτει. Η θύρα επικοινωνίας WiFi, που περιλαμβάνεται στον βασικό εξοπλισμό, επιτρέπει τη σύνδεση με το ConnectedCooking, την ασφαλή διαδικτυακή πλατφόρμα της RATIONAL. Η συνταγή για το στήθος γαλοπούλας σημειώνει μεγάλη επιτυχία; Γιατί να μην εφαρμοστεί σε όλα τα μαγειρικά συστήματα που είναι μεταξύ τους δικτυωμένα; Ανεξάρτητα από το που βρίσκονται. Ποιο μαγειρικό σύστημα χρησιμοποιείται και πού; Ρίξτε μια ματιά στο smartphone. Ψάχνετε για έμπνευση; Συνδεθείτε στην βάση δεδομένων συνταγών. Με την αναβάθμιση λογισμικού τι γίνεται; Τα μαγειρικά συστήματα αναβαθμίζονται με το πάτημα ενός πλήκτρου. Λήψη δεδομένων HACCP; Με ένα κλικ. Και εάν το θέλετε, το iCombi Pro θα καλέσει από μόνο του τον τεχνικό, εάν χρειάζεται service.

Οικονομία.

Από όποια πλευρά κι αν το δείτε: το αποτέλεσμα είναι μόνο θετικό.

Το iCombi Pro δεν είναι μόνο στο μαγείρεμα έξυπνο, αλλά και στην οικονομία. Για παράδειγμα, με έως και 70 %* χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας, έως και 60 %* λιγότερο φόρτο εργασίας, πάνω από 30 %* λιγότερες απαιτήσεις σε χώρο, έως και 25 %* χαμηλότερη κατανάλωση πρώτων υλών, έως και 95 %* χαμηλότερη κατανάλωση λίπους.

Αξίζει τον κόπο
Με τον μικρό χρόνο απόσβεσης της επένδυσης, η εργασία γίνεται ακόμα πιο διασκεδαστική.

rational-online.com/xx/invest

Το κέρδος σας	Στοιχεία υπολογισμού ανά μήνα	Επιπλέον κέρδος ανά μήνα	Υπολογίστε μόνοι σας
Κρέας/Ψάρι/Πουλερικά			
25% λιγότερες πρώτες ύλες κατά μέσο όρο χάρη στον ακριβή έλεγχο και το iCookingSuite.	Αξία προϊόντων 7.680 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Pro 5.760 €	**= 1.920 €**	
Ενέργεια			
Η μοναδική απόδοση μαγειρέματος, το iProductionManager και η προηγμένη τεχνολογία ελέγχου καταναλώνουν έως 70% λιγότερη ενέργεια.	Κατανάλωση 6.300 kWh × 0,18 € ανά kWh Κατανάλωση με το iCombi Pro 1.890 kWh × 0,18 € ανά kWh	**= 794 €**	
Λίπος			
Το λίπος είναι σχεδόν περιττό για το μαγείρεμα. Το κόστος αγοράς και διάθεσης για το λίπος μειώνεται έως 95%.	Αξία προϊόντων 50 € Κόστος προϊόντων με το iCombi Pro 3 €	**= 47 €**	
Ώρες εργασίας			
Το iProductionManager μειώνει τον χρόνο παραγωγής έως και 60%*. Αποφυγή εργασιών ρουτίνας, χάρη στο iCookingSuite.	60 ώρες λιγότερες × 26 €	**= 1.560 €**	
Αποσκλήρυνση νερού/αφαλάτωση			
Με το iCareSystem, αυτή η δαπάνη παύει να υφίσταται.	Συμβατικό κόστος 60 € Κόστος με το iCombi Pro 0 €	**= 60 €**	
Επιπλέον κέρδος ανά μήνα		**= 4.381 €**	
Επιπλέον ετήσιο κέρδος		**= 52.572 €**	

Μέσο εστιατόριο με 200 κουβέρ την ημέρα με δύο iCombi Pro 10-1/1.
* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας

Βιωσιμότητα.

Οφέλη για το περιβάλλον, μεγαλύτερα οφέλη για το ταμείο.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Η βιωσιμότητα προστατεύει τους πόρους και εξοικονομεί χρήματα: Η ενεργειακά αποδοτική παραγωγή και εφοδιαστική, τα νέα σημεία αναφοράς στην εξοικονόμηση ενέργειας και η επιστροφή παλαιών συσκευών είναι αυτονόητα στην RATIONAL. Και εξίσου αυτονόητη είναι η βιωσιμότητα στην κουζίνα σας με το iCombi Pro: Σε σύγκριση με τις κοινές συσκευές κουζίνας, εξοικονομείτε ενέργεια. Έχετε μικρότερη κατανάλωση πρώτων υλών. Περιορίζετε την πλεονάζουσα παραγωγή. Και τέλος, μαγειρεύετε πιο υγιεινά.

Από αγάπη προς το περιβάλλον
Για να μαγειρεύετε υγιεινά και να έχετε ένα θετικό οικολογικό ισοζύγιο.

rational-online.com/xx/green



Ελεγμένη ποιότητα προϊόντος.

Το iCombi Pro αντέχει πολλά. Για πολλά χρόνια.

Η καθημερινότητα στην κουζίνα είναι σκληρή. Γι' αυτό και οι φούρνοι ατμού Combi της RATIONAL αντέχουν στις σκληρές συνθήκες και είναι προσεκτικά σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι. Αυτό οφείλεται αφενός στην παραγωγή στη Γερμανία, αφετέρου στην αρχή κατασκευής «ένα άτομο - μία συσκευή». Αυτό σημαίνει ότι κάθε άτομο στην παραγωγή αναλαμβάνει την πλήρη ευθύνη για την ποιότητα του μαγειρικού συστήματος που κατασκευάζει. Αυτό πιστοποιείται και από το όνομά του που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου. Το ίδιο απαιτητικοί είμαστε και με τους προμηθευτές μας: Στο επίκεντρο βρίσκονται τα υψηλά πρότυπα ποιότητας, η συνεχής βελτίωση και η διασφάλιση της αξιοπιστίας και της μακροβιότητας των προϊόντων μας. Δεν προκαλεί έκπληξη που ο παλαιότερος φούρνος ατμού Combi της RATIONAL βρίσκεται σε λειτουργία για πάνω από 40 χρόνια.

Μπορείτε να τα εμπιστευτείτε απόλυτα
Για καθημερινή ευχρηστία, στιβαρότητα και μεγάλη διάρκεια ζωής βασιστείτε στον αξιόπιστο συνεργάτη.

rational-online.com/xx/company

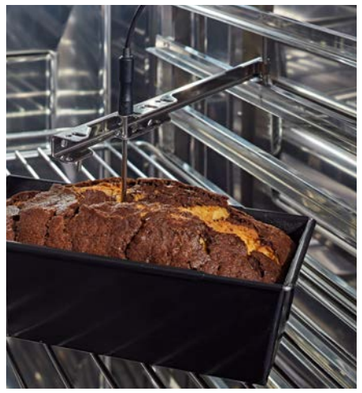


Made in Germany

Τεχνικές λεπτομέρειες.

Σκεφτήκαμε τα πάντα.











Το iCombi Pro αποτελεί σημείο αναφοράς, όσον αφορά στην ευφυΐα και τον τεχνικό εξοπλισμό:

❶ Φωτισμός LED με σηματοδότηση για την τοποθέτηση ❷ Αισθητήρας θερμοκρασίας πυρήνα 6 σημείων, ❸ Δυναμική κυκλοφορία αέρα ❹ Μέγιστη θερμοκρασία θαλάμου μαγειρέματος 300°C ❺ Ενσωματωμένο ντους χειρός με σημειακή (τζετ) και ανοιχτή δέσμη νερού (ψεκασμός) ❻ Γεννήτρια ατμού ❼ Πόρτα θαλάμου ψησίματος με 3 τζάμια

Επιπλέον: Ένδειξη κατανάλωσης ενέργειας, νέα τεχνολογία στεγανοποίησης σε συσκευές δαπέδου, WiFi χωρίς εξωτερική κεραία





Αξεσουάρ.

Τα κατάλληλα συστατικά για την επιτυχία σας.

Στιβαρότητα, αντοχή στις καθημερινές εργασίες και καταλληλότητα για σκληρή χρήση σε επαγγελματικές κουζίνες στην RATIONAL, αυτό ισχύει για τα τρόλεϊ ραφιών αλλά και για τα ταψιά ψησίματος και πίτσας, για τον απορροφητήρα συμπύκνωσης αλλά και για τα ανοξείδωτα δοχεία. Διότι μόνο με τα γνήσια αξεσουάρ RATIONAL, μπορείτε να επωφεληθείτε στο έπακρο από τις εξαιρετικές επιδόσεις του iCombi Pro. Για να έχετε ένα άψογο αποτέλεσμα με προτηγανισμένα προϊόντα, κοτόπουλα, αρτοσκευάσματα και ψητά λαχανικά. Ακόμα και η μπριζόλα αποκτά λαχταριστές γραμμές ψησίματος.

Αυθεντικά αξεσουάρ RATIONAL
Τα εντυπωσιακά αποτελέσματα επιτυγχάνονται και χάρη στα έξυπνα αξεσουάρ.

rational-online.com/xx/accessories



Επισκόπηση μοντέλων iCombi Pro.

Ποιο ταιριάζει σε εσάς;

Το iCombi Pro διατίθεται σε πολλά μεγέθη, γιατί η απόδοσή του πρέπει να ταιριάζει στις ανάγκες σας και όχι το αντίθετο. 20 ή 2.000 γεύματα; Frontcooking; Μέγεθος κουζίνας; Ηλεκτρική; Αερίου; XS; 20-2/1; Ποιο μοντέλο ταιριάζει στην κουζίνα σας;

Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού και τα αξεσουάρ στο rational-online.com



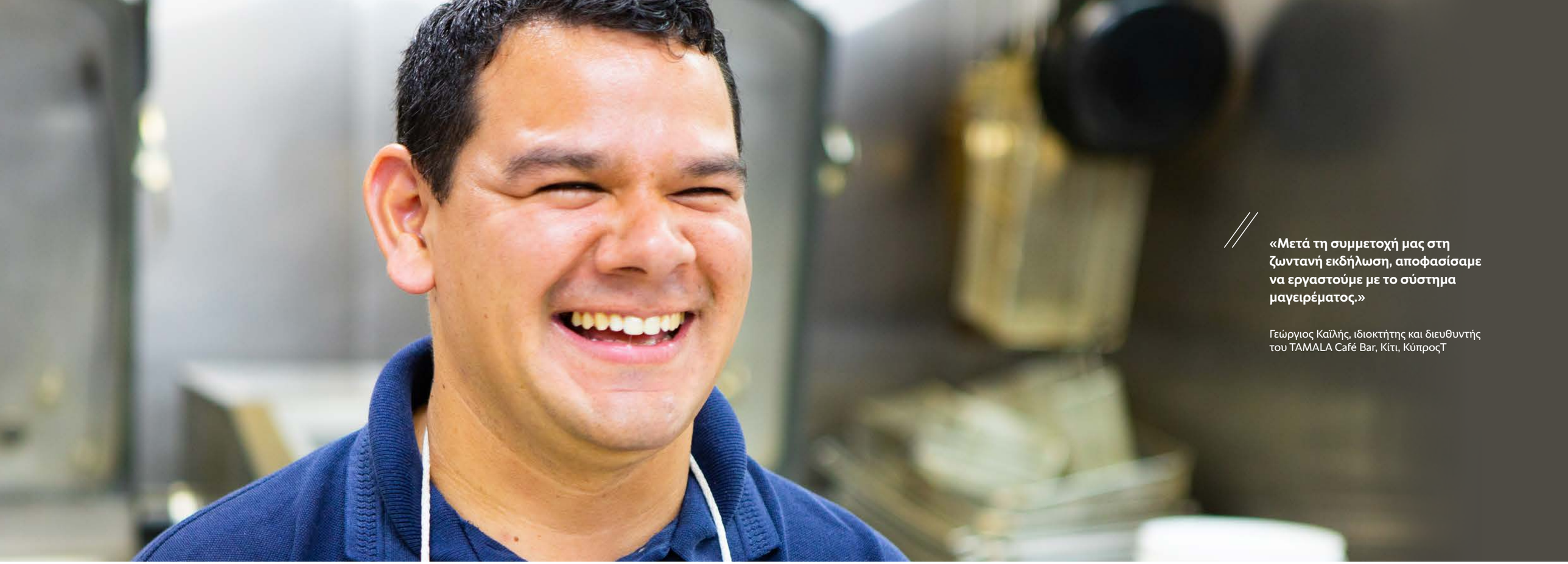






iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Ηλεκτρική και Αερίου							
Χωρητικότητα	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Αριθμός γευμάτων ανά ημέρα	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Φόρτωση κατά μήκος (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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
Πλάτος	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Ύψος	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Παροχή νερού	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Εκροή νερού	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Πίεση νερού	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
Ηλεκτρική							
Βάρος	67 κιλά	99 κιλά	127 κιλά	137 κιλά	179 κιλά	263 κιλά	336 κιλά
Συνδεδεμένο φορτίο	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Ασφάλεια	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Ηλεκτρική σύνδεση	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
Απόδοση θερμού αέρα	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Απόδοση ατμού	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Αερίου							
Βάρος		117 κιλά	155 κιλά	144 κιλά	192 κιλά	284 κιλά	379 κιλά
Συνδεδεμένο ηλεκτρικό φορτίο		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Ασφάλεια		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Ηλεκτρική σύνδεση		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Σύνδεση αερίου		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Φυσικό αέριο/LPG G31/LPG G30*							
Μέγ. ονομαστικό θερμικό φορτίο		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
Απόδοση θερμού αέρα		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
Απόδοση ατμού		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

* Για την ορθή λειτουργία θα πρέπει να διασφαλιστεί η αντίστοιχη πίεση σύνδεσης:
φυσικό αέριο H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), φυσικό αέριο L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), υγραέριο G30 και G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
XS και 20-2/1 Ηλεκτρική: Το ENERGY STAR απαλλάσσει αυτές τις συσκευές από πιστοποίηση.



«Μετά τη συμμετοχή μας στη ζωντανή εκδήλωση, αποφασίσαμε να εργαστούμε με το σύστημα μαγειρέματος.»

Γεώργιος Καϊλής, ιδιοκτήτης και διευθυντής του TAMALA Café Bar, Κίτι, ΚύπροςT

ServicePlus.

Η αρχή μίας θαυμάσιας φιλίας.

Με την κατάλληλη υποστήριξη, το μαγειρικό σύστημα RATIONAL ενσωματώνεται άψογα στη δική σας κουζίνα: η RATIONAL προσφέρει τα πάντα, από την πρώτη συμβούλευση, το δοκιμαστικό μαγείρεμα και την εγκατάσταση, μέχρι την προσωπική αρχική εκπαίδευση, τις αναβαθμίσεις λογισμικού και το ChefLine, την τηλεφωνική γραμμή επικοινωνίας για τυχόν απορίες. Ή επιλέξτε την Ακαδημία RATIONAL για την εκπαίδευσή σας. Παράλληλα, μπορείτε να απευθυνθείτε οποιαδήποτε στιγμή σε έναν πιστοποιημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της RATIONAL: γνωρίζει τα πάντα για τα μαγειρικά μας συστήματα και θα βρει την ιδανική λύση για τη δική σας κουζίνα. Κι αν κάποια στιγμή παρουσιαστεί έκτακτη ανάγκη, το τμήμα service της RATIONAL θα βρεθεί πολύ γρήγορα κοντά σας.

ServicePlus
Κοινός στόχος όλων: Για να μπορείτε να χαίρεστε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Μην ακούτε ιστορίες, δοκιμάστε το μόνοι σας.

Αρκετά με τη θεωρία, τώρα ήρθε η στιγμή για πράξεις, διότι δεν υπάρχει πιο πειστικό επιχείρημα από την ίδια την εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις έξυπνες λειτουργίες και δοκιμάστε να εργαστείτε με αυτά. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας. Έχετε απορίες ή χρειάζεστε πληροφορίες για τις δικές σας ανάγκες και δυνατότητες χρήσης; Επικοινωνήστε μαζί μας τηλεφωνικά ή στείλτε ένα e-mail. Περισσότερες πληροφορίες, λεπτομέρειες, βίντεο και γνώμες πελατών θα βρείτε στο rational-online.com.

Εγγραφή τώρα
Τηλ: +30 210 0108373
m.savvatis@rational-online.com

rational-online.com/xx/live

RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

m.savvatis@rational-online.com
rational-online.com

20.259 · V-01 · MDS/Leno · 05/20 · el_GR
Με την επιφύλαξη τεχνικών αλλαγών για σκοπούς βελτίωσης.