

We hebben iets nieuws...

Dealerinformatie mei 2020



iCombi® Pro.

De nieuwe standaard

Waarom alleen maar verbeteren? Waarom niet nieuw? De iCombi Pro is helemaal opnieuw uitgevonden. Gebaseerd op meer dan 40 jaar ervaring in de professionele keuken.

En nu ook leverbaar in Nederland.

De nieuwe iCombi Pro

De iCombi Pro is nieuw maar toch ervaren! Hij denkt mee, vergeet niets en past vanzelf aan. Instellen van het gewenste resultaat is alles wat nodig is. De iCombi Pro past daarna vochtigheid, luchtsnelheid en temperatuur vanzelf aan. Alles om het beste resultaat te garanderen. Vandaag, morgen, eigenlijk altijd. Ook als een steak een keer dikker is dan anders, de deur een keer vaker opengaat of wanneer het product kouder is dan normaal.

➔ De iCombi Pro in vogelvlucht



Video (3 min.)

Intuïtieve bediening

De iCombi Pro is zo ontworpen dat de bediening logisch, eenvoudig en foutloos kan worden uitgevoerd. Door iedereen...

Kookintelligentie

De volledig nieuw ontworpen functie **iCookingSuite** weet precies hoe de door u gewenste resultaten kunnen worden behaald. Ook als u tussenbeide komt of besluit om te schakelen van een enkele belading naar een gecombineerde belading. Volledige vrijheid en flexibiliteit.

Geïntegreerde WLAN

De nieuwe iCombi Pro beschikt standaard over een geïntegreerde WLAN interface zodat hij moeiteloos verbinding maakt met internet en uw smartphone. Via ConnectedCooking bedient, programmeert en leest u data uit.

ENERGY STAR® Partner

Energie besparen in de professionele keuken is belangrijk. Daarom is de iCombi Pro getest en gecertificeerd door het meest strikte certificeringsprogramma.

Efficiënte bereiding

De iProductionmanager plant de productie en geeft aan welke gerechten bij elkaar bereid kunnen worden. De rest? Gaat volledig vanzelf.

Supersnelle reiniging

Een tussentijdse reiniging die maar 12 minuten duurt...

Volledig nieuw ontworpen

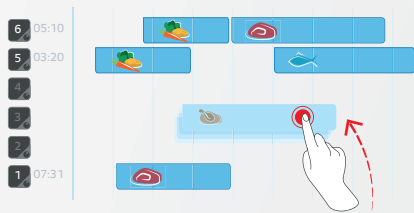
Meer ventilatoren, een bereidingsruimte met een optimale vorm voor tot wel 50%* meer lading.

* vergeleken met vorige model



iCombi® Pro.

Vier functies in het kort

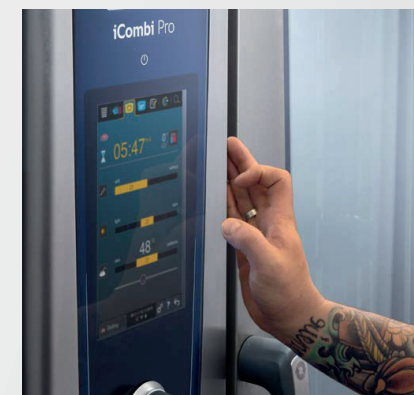


iProductionManager zorgt voor een optimaal gebruik van de iCombi Pro. Adviseert welke gerechten tegelijk kunnen worden bereid en de gebruiker kiest de modus: zo snel mogelijk bereid, op dezelfde tijd gereed of met het minste energieverbruik.

iProductionManager

iCookingSuite is het meest uitgebreide kookboek ooit in een apparaat van RATIONAL. Stel het gewenste resultaat in en iCookingSuite in de iCombi Pro doet de rest. Gaat tussentijds de deur open, past iCookingSuite automatisch de resttijd aan. En de bediening? Die is intuïtief.

iCookingSuite



iCareSystem

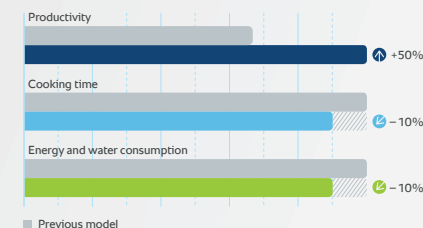
iCareSystem is de reinigingsfunctie van de iCombi Pro. Met een tussentijds reinigingsprogramma van slechts 12 minuten is deze weer snel beschikbaar.

En aan het eind van de dag werkt er nog eentje door, iCareSystem reinigt de iCombi Pro intensief zodat deze de volgende morgen weer klaar is voor gebruik.



iDensityControl

iDensityControl zorgt voor het beste klimaat in de bereidingsruimte. Samen met de andere functies zorgt de verbeterde versie voor een 50% hogere productiviteit, verkort de bereidingstijd met 10% en bespaart 10% meer op energie en waterverbruik dan het vorige model.



iCombi® Pro.

Modellenoverzicht

Te bestellen van vanaf 6 mei 2020



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Capaciteit	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
Aantal maaltijden per dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Lading in de lengte (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
Breedte	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Diepte	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Hoogte	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Aansluiting water	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Afvoer water	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Waterdruk	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
Elektrisch							
Gewicht	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Aansluitwaarde	5.7 kW	10.8 kW	18.9 kW	22.4 kW	37.4 kW	37.2 kW	67.9 kW
Zekering	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Aansluiting	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
Output convectie modus	5.4 kW	10.25 kW	18 kW	21.6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Output stoom modus	5.4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Aansluitwaarde electrisch systeem		0.6 kW	0.9 kW	0.9 kW	1.5 kW	1.3 kW	2.2 kW
Zekering		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Aansluiting		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gas aansluiting		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas /LPG G31/LPG G30*							
Max. nominaal thermische waarde		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
Output convectie modus		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
Output stoom modus		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

* To guarantee proper operation, the appropriate connection flow pressure must be ensured:
Natural gas H G20 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), Natural gas L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), LPG G30 und G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek B.V.
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo

T: 0546 546 000
info@rational.nl
www.rational.nl