

# iCombi® Pro від RATIONAL.

Пароконвектомат, що встановлює нові стандарти якості приготування, продуктивності, зручності управління та забезпечує значну економію ресурсів.



320 круасанів за 23 хвилини  
 480 булочок за 18 хвилин  
 240 шніцелів за 12 хвилин  
 400 стегон курчати за 45 хвилин\*  
 \*в 20 рівневному апараті

## Багатофункціональні пристрої забезпечують значну економію ресурсів.

iCombi Pro від RATIONAL – високопродуктивний, потужний, функціональний, легкий в управлінні та економічний пароконвектомат. Він працює точно, надійно, цілодобово. Технологія RATIONAL дозволяє готувати зі значною економією енергії, сировини, води і миючих засобів, а також площі та робочого часу.

## Огляд переваг:

25%\*

В середньому 25%\* економії сировини

95%\*

Використовує до 95%\* менше олії

70%\*

Знижує споживання електроенергії до 70%\*

60%\*

Економія часу на приготування до 60%\*

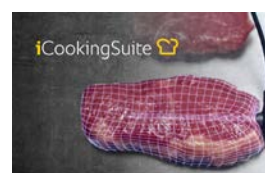
30%\*

Необхідна площа менше на більш, ніж 30%\*

\* В порівнянні з традиційним кухонним обладнанням

## 4 інтелектуальні функції, що забезпечують переваги:

- › Унікальне інтелектуальне приготування страв.
- › Інтелектуальна високоефективна система управління мікрокліматом в камері апарату.
- › Ефективне планування процесів приготування та гнучка організація виробничого процесу.
- › Інтелектуальна система мийки, догляду та видалення накипу.





### Приготування у вакуумі Sous-Vide в RATIONAL

Плюси технології:

- › Стандартизація та якість
- › Без необхідності контролю
- › Оптимізація процесу
- › Збереження корисних речовин
- › Тривале збереження та швидка видача

### Нічне приготування в RATIONAL

Плюси технології:

- › Без контролю та нагляду, в тому числі протягом ночі
- › Особлива ніжність та соковитість
- › Гнучкість завдяки змішаним завантаженням
- › Економія сировини, часу та електроенергії
- › Безпека та відповідність HACCP



### Гриль в RATIONAL

Переваги:

- › Висока якість та стандартизація
- › Без постійного контролю та моніторингу
- › Змішані завантаження та висока продуктивність
- › Приготування без олії та жиру

### Випічка в RATIONAL

Переваги:

- › Кількість-Різноманітність-Якість-Стандартизація
- › Інтелектуальні процеси для різних видів випічки
- › Просте керування
- › Економія енергії та операційних затрат
- › Універсальність. Закуски та випічка в одному апараті.



### Міжнародна сертифікація.

### Наші послуги:

- › безкоштовні семінари та академії
- › безкоштовні ввідні навчання на локації клієнта
- › консультації з приготування

### Представництво RATIONAL в Україні

Київ, вул. Жиланська, 146

Моб. +380504752333

eurasia@rational-online.com

rational-online.com

Скануй, щоб зареєструватися на семінар RATIONAL.

