


A close-up photograph of several loaves of bread in a wooden basket. The breads are golden-brown and topped with various seeds, including sesame and sunflower seeds. The background is blurred, showing more breads and a bakery setting.

Выпечка с iCombi® Pro.
Невозможное возможно.



Это кажется
революционным.
Так и есть.

В качестве десерта, сытного блюда или небольшого гарнира – выпечка сейчас в моде и благодаря ее разнообразию стала неотъемлемой частью повседневной жизни. Булочки, свежий хлеб, пицца, киш, а ещё Вы можете приготовить шоколадный торт и печенье. Не получится? Еще как! Например, с помощью интеллектуального, простого в эксплуатации и эффективного аппарата, который умеет готовить и выпекать. Который объединяет в себе более 45 лет опыта выпекания и инноваций. Который освобождает Вас от рутинной работы, создавая пространство для творчества. И который позволяет Вам выпекать не хуже профессионального кондитера.

● **В этом есть смысл.**
Ваши гости отмечают высокое качество блюд, которые Вы приготовили без особых усилий.

iCombi Pro.

Неожиданно, но факт.

Влажность, скорость вентилятора, температура, подача пара. Все параметры точно регулируются. В аппарате, который думает вместе с Вами, учится у Вас, ничего не забывает, контролирует, самостоятельно выполняет регулировку, и благодаря своим интеллектуальным функциям динамично реагирует на изменяющиеся требования. Более влажное тесто? Выпечка глубокой заморозки? Дверца рабочей камеры слишком долго открыта? Больше круассанов, чем обычно? При этом iCombi Pro продолжает контролировать достижение желаемого результата и самостоятельно корректирует настройки.

➔ **Все для одной цели**
Снова и снова восхищать гостей превосходной выпечкой.

rational-online.com/ru/vypechka

Интеллектуальные процессы выпекания

Круассаны, формовой хлеб, мафины. Сытные, сладкие. iCombi Pro знает, как их выпекать. Просто выберите процесс выпекания – готово!

Регулировка температуры с точностью до градуса

Разница между идеальным и подгоревшим блюдом? Для выпечки это всего несколько градусов. Поэтому iCombi Pro и здесь чрезвычайно точен.

Активное удаление влаги

Навык, который нужно освоить: вовремя удалить влагу из рабочей камеры, чтобы на выпечке образовалась хрустящая корочка. iCombi Pro это умеет. Благодаря своей интеллектуальной системе выпекания.

Функция расстойки

Разные продукты, разные требования – всегда идеальная регулировка в соответствии с полуфабрикатом. Для этого в iCombi Pro предусмотрена функция расстойки с встроенными программами расстойки.

Стандарт «Пекарь»

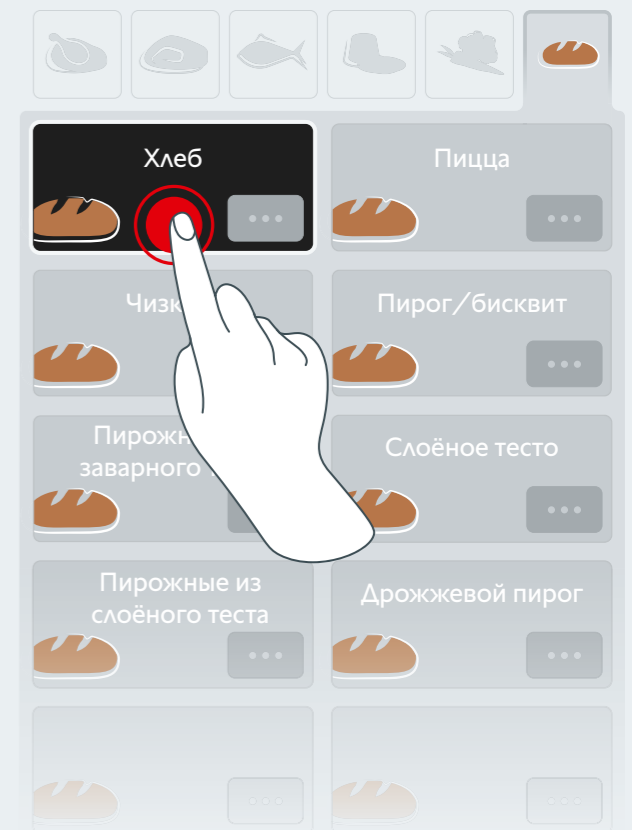
Ваши аксессуары имеют стандарт «Пекарь»? Никаких проблем – по желанию iCombi Pro поставляется с соответствующей навесной рамой. Вы также можете использовать раму с направляющими «Пекарь».

Подача пара

iCombi Pro распределяет пар по рабочей камере с точностью до миллиметра. Для оптимального подъема теста, эластичности и оптимального объема выпечки.

Вентиляторы

Увеличенное количество вентиляторов, пять скоростей, постоянное тепло – так булочки получаются пышные внутри и хрустящие снаружи.



Выпекание с гарантированным результатом:
Выберите интеллектуальный процесс приготовления, загрузите продукты, и спустя короткое время хлеб, булочки и пицца будут приготовлены без Вашего вмешательства.

Сытные блюда.

Непревзойденный вкус.




Каждый продукт, будь то хлеб, булочки, кексы или торты, требует индивидуального процесса приготовления. Для хрустящей корочки, идеальной пористости, воздушной текстуры и неповторимого вкуса. Также для создания добавленной стоимости. Результаты всегда отличные, несмотря на то кто работает на кухне, поэтому важно, какое оборудование установлено на кухне. Например, iCombi Pro. В котором интеллектуальные процессы гарантируют получение желаемого результата и адаптируются под Ваши меняющиеся идеи.





➔ Гарантия качества
Стабильный результат и эффективное производство вкусных блюд.

rational-online.com/ru/vypechka



 Пирог / бисквит
 34:20 ^{М:С} 

 с  без

 светлый  темный


Всегда идеальный результат: Вставьте термозонд в тесто, выберите степень подрумянивания – готово! Это «интеллектуальное» приготовление.

Сладкие соблазны.

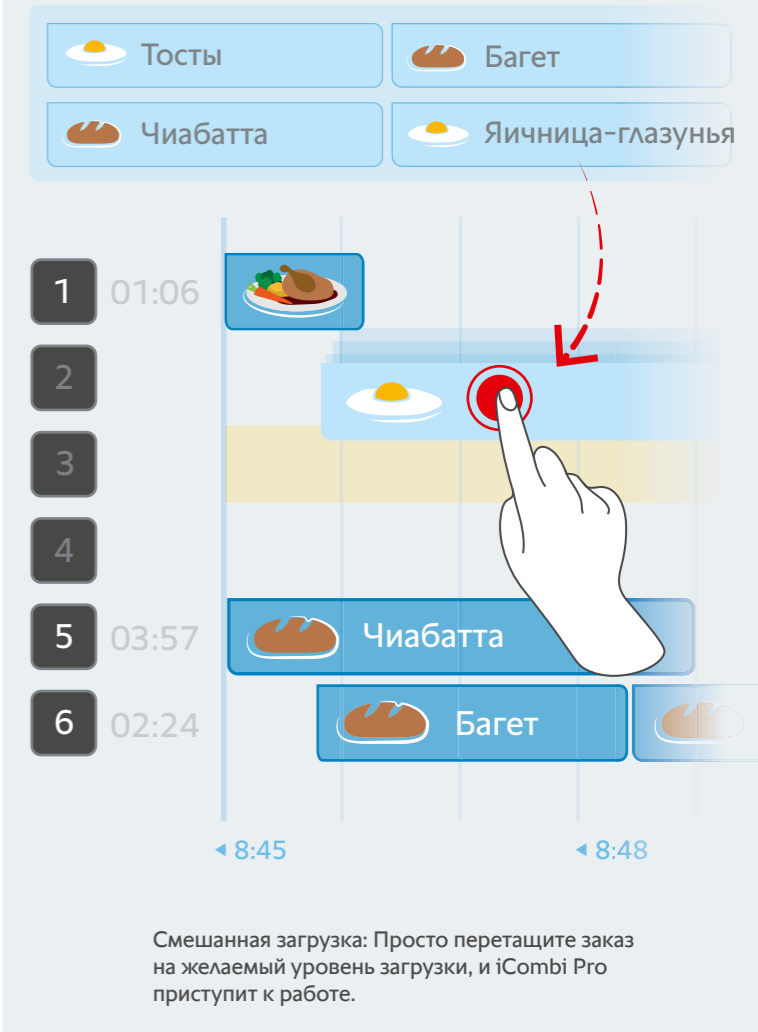
Секрет – в организации процесса.

Вам не нужно быть кондитером, чтобы готовить выпечку высочайшего качества. Достаточно лишь иметь iCombi Pro. Шоколадный торт, чизкейк «Нью-Йорк», маффины, печенье. Дрожжевое, слоеное, заварное, сдобное, песочное тесто. Продукты глубокой заморозки или свежие. iCookingSuite – интеллектуальная система выпекания iCombi Pro – знает все, может все, делает все. Задайте желаемый результат, запустите процесс выпекания – готово! Всегда идеальные результаты приготовления с одинаковым качеством.



 **Проще не бывает**
Выгодно отличаетесь на фоне конкурентов и радуйте своих гостей неизменным качеством выпечки. Без дополнительного оборудования.

rational-online.com/ru/vypechka



Смешанная загрузка.

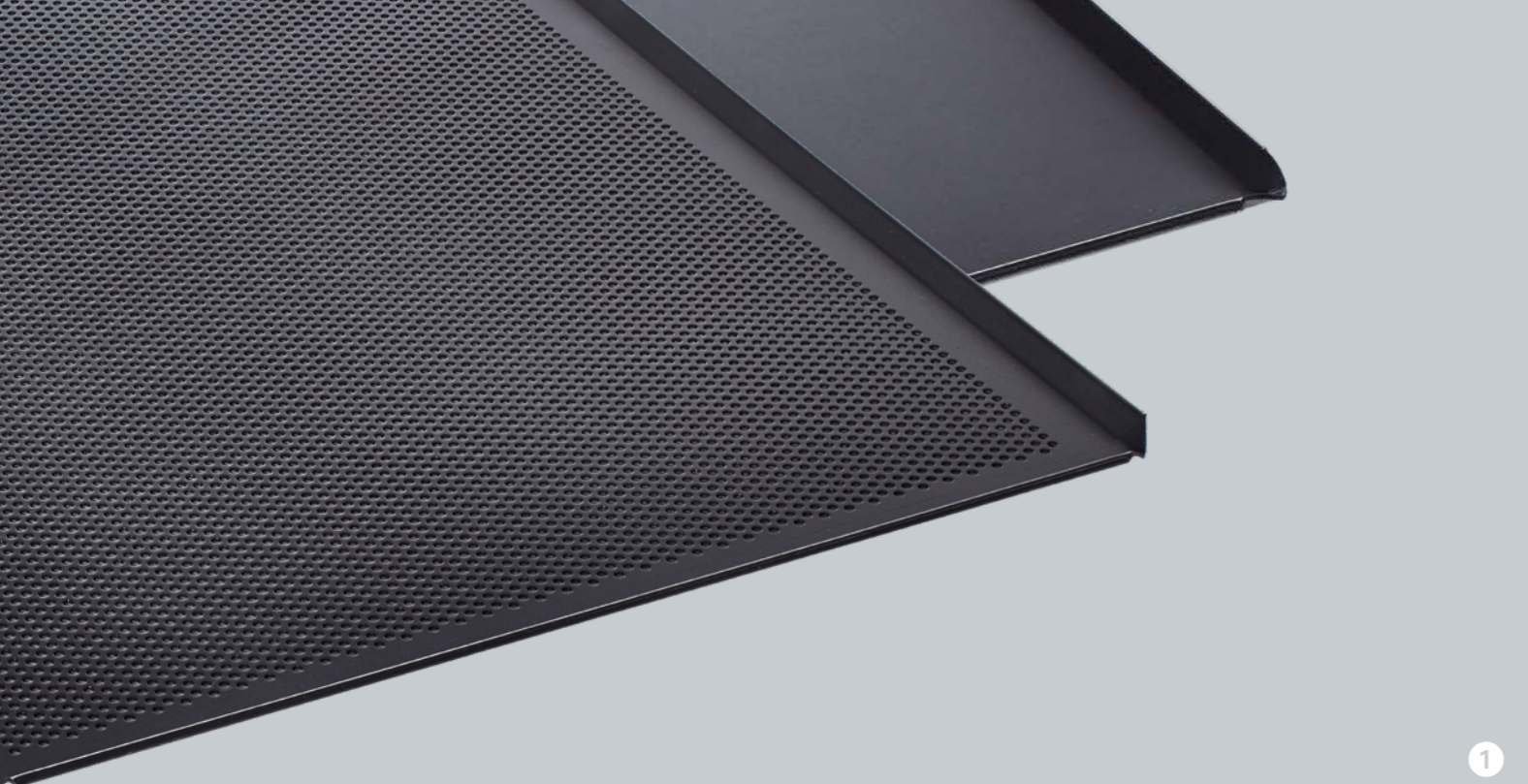
Свежая выпечка, которую оценят Ваши гости.

Цель: предлагать широкий ассортимент свежих блюд. Однако на это нет времени? Для этого есть iCombi Pro с функцией iProductionManager. Вы можете готовить различную выпечку в одной рабочей камере. Одновременно, одну за другой, непрерывно. Так, как Вы этого хотите. iProductionManager с точностью до секунды контролирует каждый уровень загрузки, корректирует время выпекания в соответствии с объемом загрузки, количеством и продолжительностью открываний дверцы, а также оповещает о готовности. Для этого специально предусмотрена оптическая поуровневая сигнализация.



- ➔ **Преимущества**
Вы экономите время, не снижая качество. Без дополнительных усилий и без необходимости в контроле. При полной гибкости.

rational-online.com/ru/vypechka



1



2



3



4



5

Аксессуары.

Правильные составляющие Вашего успеха.

Аксессуары должны быть исключительно прочны и долговечны – противни для выпекания, формы для гриля и пиццы и конденсационные вытяжные зонты Rational идеально соответствуют этим требованиям. Поэтому только оригинальные аксессуары RATIONAL стандартов Gastronorm и «Пекарь» позволяют Вам добиваться превосходных результатов с iCombi Pro в полном объеме и со всеми преимуществами. С ними маффины, хлеб и прочая выпечка будут всегда отличного качества.

Специальные аксессуары для выпекания

❶ Противни для жарения и выпекания

Для приготовления булочек, круассанов, изделий из слоеного теста, и, помимо прочего, жареного картофеля. С равномерным подрумяниванием, сочных и с идеальной корочкой. Перфорированный противень предназначен для полуфабрикатов.

❷ Емкости с гранитной эмалью

Четкая форма углов позволяет полностью доставать пироги и запеканку с сохранением формы порции. И благодаря отличной теплопроводности продукты равномерно подрумяниваются.

❸ Форма для гриля и пиццы

Для свежих продуктов или полуфабрикатов, традиционных лепешек и тарт фламбе. С оптимальным подрумяниванием и хрустящей корочкой.

❹ Форма для жарения и выпекания

Для классических жареных блюд: тортильи, киша и блинов. А также для небольшой выпечки, например Тарт Татен. Всегда с равномерным подрумяниванием по всей поверхности.

❺ Форма для маффинов и тимбале

Изготавливается из очень гибкого материала, с превосходными антипригарными свойствами для приготовления маффинов, хлебного пудинга, овощных фланов, рыбных тимбале, пошированных яиц и десертов.

➔ Оригинальные аксессуары RATIONAL

Превосходные результаты
благодаря продуманным
аксессуарам.

[rational-online.com/ru/
aksesuary](http://rational-online.com/ru/aksesuary)



ConnectedCooking.

Всегда в курсе событий,
все под контролем.

- ➔ **ConnectedCooking**
Комплексное объединение аппаратов в сеть RATIONAL. Чтобы у Вас все было под контролем.

rational-online.com/ru/ConnectedCooking

Все говорят об объединении в сеть. iCombi Pro к объединению готов. Аппарат стандартно оснащен WiFi, с помощью которого он соединяется с системой ConnectedCooking, надежной интернет-платформой от RATIONAL. Понравился рецепт грудки индейки? Теперь его можно использовать на всех аппаратах, объединенных в сеть. Независимо от того, где они расположены. В каком режиме работает каждый аппарат? Проверьте это на своем смартфоне. Требуется вдохновение? База данных рецептов к Вашим услугам. Обновление ПО? Будет установлено на аппараты простым нажатием кнопки. Получить данные HACCP? Одним щелчком. В случае необходимости сервисного обслуживания iCombi Pro сам может вызвать технического специалиста.



«После участия в семинаре от RATIONAL мы решили начать работу с этим уникальным интеллектуальным аппаратом».

Рада Борисова, генеральный директор семейной буланжерии Борисов Хлеб. Пятигорск, Россия.

iCombi live.

Не слушайте других,
убедитесь сами на практике.

Достаточно теории – время для практики, поскольку нет ничего более убедительного, чем собственный опыт: испытайте системы приготовления RATIONAL в действии, узнайте об их интеллектуальных функциях и попробуйте поработать с ними. Презентации проводятся поблизости от вас. Остались вопросы или Вы хотите получить дополнительную информацию в соответствии с Вашими потребностями и возможностями применения? Тогда позвоните нам или отправьте сообщение по электронной почте. Более подробная информация, видео и отзывы клиентов также размещены на сайте rational-online.com.

- ➔ **Зарегистрироваться**
Тел. + 7 495 640 63 38
info@rational-online.ru

rational-online.com/ru/live



РАЦИОНАЛЬ Россия
Прспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.ru
rational-online.com

