

Информация по продукту: 2020/05/05

Тема: Новый iCombi® Pro

Дата: 05.05.2020

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. Сегодня мы можем представить вам результат этой работы — новый **iCombi Pro**.



Аппарат iCombi Pro устанавливает новые стандарты в отношении качества приготовления, эффективности и удобства управления. Благодаря своему интеллекту он быстро реагирует на изменение требований и автоматически корректирует процесс приготовления. Аппарат думает вместе с вами, учится, ничего не забывает, внимательно работает и подстраивается. Именно поэтому с iCombi Pro повар всегда получает желаемый результат.

Настоящий интеллект, который обеспечивает повышение производительности, мощности, функциональности, вдохновения, простоты и эффективности, что значительно увеличивает пользу для клиентов.

Интеллектуальная производительность это:

- Увеличение эффективности до 50 %, сокращение времени приготовления блюд на 10 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Исключительная равномерность результата приготовления даже при полной загрузке во всех аппаратах iCombi Pro.

Интеллектуальная эффективность:

- Максимальная экономия ресурсов за счет сокращения энергопотребления на 10 % и расхода чистящих средств на 50 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Экономия исходных продуктов в среднем до 10 % по сравнению с предыдущей моделью.

Интеллектуальная гибкость:

- Возможность внесения изменений в интеллектуальные процессы приготовления и переключение между автоматическим и ручным режимом.
- Интеллектуальная смешанная загрузка и возможность переключаться с iCookingSuite на iProductionManager.
- Гибкость в управлении и в приготовлении.

Этот новый стандарт интеллектуального приготовления пищи обеспечивается благодаря взаимодействию четырех «умных» функций:

iDensityControl — интеллектуальная высокоэффективная система управления микроклиматом



iDensityControl — это интеллектуальная система управления микроклиматом аппарата iCombi Pro. Благодаря взаимодействию интеллектуальных датчиков, мощной системы нагрева и парогенератора, а также активному удалению влаги в рабочей камере всегда поддерживается оптимальный микроклимат. Интеллектуальная система распределения воздушных потоков всегда доставляет воздух и энергию именно туда, где они необходимы.

Результат — равномерно подрумяненные, хрустящие снаружи и сочные внутри блюда на всех уровнях загрузки. Ваше преимущество заключается в повышении производительности при минимальном энергопотреблении.

Новые функции:

- Новая геометрия вентилятора и дополнительные вентиляторы в моделях 10-1/1 и 10-2/1 (2 вентилятора), а также в моделях 20-1/1 и 20-2/1 (3 вентилятора) обеспечивают значительное увеличение подвода энергии и непревзойденную равномерность ее распределения в рабочей камере.
- Направление вращения и скорость вентиляторов интеллектуально регулируются в зависимости от продукта, количества и состояния приготовления.
- Вентиляторы могут вращаться в разных направлениях, а скорость воздушных потоков способна достигать 120 км/ч.
- Оптимизированная геометрия рабочей камеры улучшает распределение потока и делает его более равномерным.
- Значительное повышение мощности удаления влаги до 105 л/с благодаря увеличению диаметра трубы для удаления влаги.
- Автоматическое распознавание холостого прогона и интеллектуальное регулирование подачи энергии.

Преимущества:

- Повышение производительности до 50 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Сокращение времени приготовления до 10 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Сокращение расхода энергии и воды на 10 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Высокое качество блюд, поджаристая корочка, идеальный традиционный рисунок гриля и хрустящая панировка даже при полной загрузке.
- Даже деликатные блюда не пересушиваются благодаря оптимальному регулированию микроклимата в рабочей камере.
- Высокое качество блюд благодаря превосходной равномерности на всех уровнях загрузки.

iCookingSuite — уникальное интеллектуальное приготовление блюд нажатием клавиши



iCookingSuite — это интеллектуальная система приготовления блюд в iCombi Pro. В начале процесса приготовления задается желаемый результат, например, подрумянивание или степень готовности. Интеллектуальные датчики распознают размер, количество, степень подрумянивания и состояние блюд. Для распознавания подрумянивания была расшифрована реакция Майяра и преобразована в интеллектуальный программный алгоритм. В зависимости от этапа приготовления все важные параметры, такие как температура, микроклимат, скорость

вентилятора и время приготовления регулярно корректируются для достижения заданного результата.

При необходимости можно вмешаться в процесс и изменить желаемый результат. Это означает простоту управления и отсутствие необходимости в контроле. Благодаря этому обеспечивается экономия времени, сырья и энергии, а также великолепное качество блюд, соответствующее стандартам.

Новые функции:

- Полная свобода при приготовлении пищи — при необходимости можно менять рабочие режимы и изменять конечные параметры приготовления:
 - Переключение: При необходимости можно в любое время без труда переключиться с автоматического на ручной режим работы.
 - Переключение: При необходимости можно переключиться с режима iCookingSuite или ручного режима на режим iProductionManager.
 - Вмешательство: В случае необходимости теперь можно подключиться к автоматическому процессу приготовления и скорректировать желаемый результат.

Преимущества:

- Отсутствие затрат на контроль и управление, благодаря чему обеспечивается безопасность и сокращается рабочее время. Желаемый результат достигается автоматически.
- Короткое время на овладение навыками работы и инструктаж даже для персонала без специальных навыков благодаря интуитивному интеллектуальному приготовлению.
- Стабильно высокое качество блюд.
- Экономия благодаря сокращению времени приготовления и минимальному количеству отходов.
- Свобода действий: возможность участия в процессе приготовления обеспечивает постоянное оптимальное сочетание автоматической системы приготовления, сокращающей затраты труда, и корректирующих мер, принимаемых по индивидуальному желанию.

iProductionManager — эффективное планирование процессов приготовления и микроклимата в рабочей камере

iProductionManager  iProductionManager интеллектуально и гибко организует весь производственный процесс. Эта функция отвечает за то, какие продукты могут быть приготовлены одновременно, оптимальную последовательность приготовления блюд и контроль этапов приготовления. iProductionManager напоминает Вам, когда необходимо загрузить или выгрузить блюдо. Повар может решать, как готовить блюда: с оптимизацией энергии, времени или с готовностью блюд к назначенному времени. iProductionManager соответствующим образом и интеллектуально организует последовательность приготовления блюд.

Для Вас это означает владение всей ситуацией без необходимости в контроле, а также более высокую эффективность в производстве блюд. Это экономит время, деньги и энергию.

Новые функции:

- Функция планирования: Заказы могут размещаться в произвольном порядке и запускаться сразу же или позднее.
- Приготовление к назначенному времени: разные блюда можно готовить в одном микроклимате — аппарат сигнализирует, когда необходимо загрузить то или иное блюдо в рабочую камеру.

- Последовательность заказов и смены микроклимата можно оптимизировать по времени и энергии нажатием кнопки.
- С помощью iProductionManager можно планировать гораздо больше процессов приготовления.
- В iProductionManager можно отрегулировать два заказа по времени на одном уровне загрузки.

Преимущества:

- Повышенная производительность и гибкость благодаря высокоэффективному использованию аппарата, например, посредством заказов, размещаемых позже, или двойному количеству заказов (2 заказа на один уровень загрузки).
- Для обслуживания аппарата требуется еще меньше усилий персонала.
- Оптимальное планирование ресурсов, распределение рабочего графика персонала и исходных продуктов.
- Повышенная эксплуатационная безопасность и качество блюд благодаря указаниям о необходимости загрузки при приготовлении к указанному времени.
- Индивидуальная организация процессов путем комбинации интеллектуальных и ручных настроек

iCareSystem — интеллектуальная система очистки и удаления накипи

iCareSystem ✨

iCareSystem — это интеллектуальная система очистки и удаления накипи аппарата iCombi Pro. Она распознаёт актуальную степень загрязнения и предлагает необходимый

тип очистки и количество чистящих средств. Сверхбыстрая промежуточная мойка очищает iCombi Pro всего за 12 минут. Используя на 50 % меньше бесфосфатных чистящих средств и на 10 % меньше энергии, iCareSystem отличается особой экономичностью и экологичностью.

Таким образом, Ваш iCombi Pro всегда имеет гигиеничную чистоту без ручного труда и с минимальными затратами.

Новые функции:

- Сверхбыстрая промежуточная очистка всего за 12 минут вместо прежних 40 минут (кроме iCombi Pro XS).
- Новое, не содержащее фосфата и фосфора чистящее средство Active Green в виде небольших таблеток и увеличенные объёмы в упаковке (150 таблеток в ведре).
- Уменьшение необходимого количества химических чистящих средств.
- Интуитивное управление, позволяющее пользователю выбрать одну из 9 программ очистки: сильная, средняя и легкая — в нормальном и экологичном режиме, сверхбыстрая очистка, ополаскивание без таблеток и ополаскивание.
- Таблетки легко размещаются в рабочей камере.
- Отображение рекомендации наиболее подходящей программы очистки.

Преимущества:

- Уменьшение расхода чистящего средства до 50 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Уменьшение расхода воды до 30 % по сравнению с предыдущей моделью.
- Сокращение времени очистки до 50 % по сравнению с предыдущей моделью.

- Эффективность в расчете на единицу упаковки (ведро) средства Active Green в среднем выше на 90 %.
- Экономия времени и благодаря этому — повышение производительности.
- Эксплуатационная надёжность и безопасность в обслуживании благодаря предложению подходящей программы и использованию твёрдого чистящего средства.
- Более щадящее обращение с окружающей средой и ресурсами путём снижения расхода воды и чистящих средств.

Новая концепция управления — интуитивное управление

- Управление параметрами и процессами приготовления осуществляется независимо друг от друга. Аппарат снабжен процессами приготовления на всех языках с соответствующими настройками, типичными для данной страны.
- Сенсорный дисплей с диагональю 10,1 дюйма, удобный в управлении, как смартфон.
- Новая навигация по меню, основанная на известной логике применения.
- Доступ к процессам приготовления через категории блюд и способ приготовления или через традиционно используемое оборудование (например, опрокидывающаяся сковорода, гриль, кастрюля и т. д.).
- Новая комплексная функция отображения справочной информации с текстами и иллюстрациями, а также возможность запуска процесса приготовления напрямую через справку.

Новые функции iCombi Pro

- Имеющийся в стандартной комплектации интерфейс WLAN позволяет легко подключиться к ConnectedCooking.
- Опциональный внешний термозонд с 6 точками измерения выполнен в виде внешнего модуля с USB-разъёмами.
- Модуль термозонда является универсальным, его можно применять для разных аппаратов.
- Новый ручной душ с переключаемой струёй (точечная/рассеянная струя).
- Интеллектуальный интерфейс для UltraVent и UltraVent Plus.
- Дизайн аппарата с панелью управления, выполненной вровень с передней стенкой, новый дизайн дверцы, включая эргономичную дверную ручку, поворотный регулятор и сенсорный выключатель вкл./выкл. на стеклянной фронтальной панели.
- Для простой и эффективной очистки настольные аппараты поставляются с цоколем, в их конструкции также учтено отсутствие легко загрязняющихся швов и кромок.
- Удлинение светодиодных панелей и отсутствие необходимости в подсветке рабочей камеры.
- Улучшенное терморегулирование на задней стенке для установки аппаратов вровень со стеной.