

A close-up photograph of several loaves of bread in a bakery. The breads are golden-brown and topped with various seeds like sesame and sunflower. They are arranged in a wooden tray. The background is blurred, showing other bakery items and shelves.

**Pieczenie w  
iCombi® Pro.**

Wyjątkowe możliwości.



## Brzmi rewolucyjnie. I takie jest.

Pieczenie słodkości, słonych przekąsek i małych dodatków – wypieki są w modzie, a ich różnorodność jest koniecznością. Bułki, chleb wiejski, pizza i quiche. W międzyczasie ciasto czekoladowe i ciasteczka. Niemożliwe? Ależ skąd. Na przykład z wykorzystaniem urządzenia, które jest bardziej inteligentne, prostsze i bardziej wydajne. Które potrafi gotować i piec. Łączy w sobie ponad 45-letnie doświadczenie i potęgę innowacji. Odciążające Państwa, zapewniające przestrzeń na kreatywność. Gwarantujące wyroby niczym z tradycyjnej piekarni.

- **To ma sens.** Aby goście otrzymywali wyroby najlepszej jakości, które zostały wyprodukowane całkiem przy okazji.

**iCombi Pro.**

## Oczekiwane zaskoczenie.

Wilgotność, prędkość powietrza, temperatura, nawilżanie. Doskonale do siebie dostosowane. W jednym urządzeniu, które myśli, uczy się, nic nie zapomina, jest uważne i dostosowuje się. A dzięki swoim inteligentnym funkcjom pomocniczym dynamicznie reaguje na zmieniające się wymagania. Ciasto bardziej wilgotne? Produkty głęboko mrożone? Drzwi do komory otwarte przez zbyt długi czas? Więcej croissantów niż zwykle? Również w tym przypadku iCombi Pro nie zapomina o pożądanym rezultacie i samodzielnie dostosowuje ustawienia.

➔ **Wszystko w jednym celu**  
Aby zawsze zachwycać gości  
wyśmienitymi wyrobami piekarniczymi.

[rational-online.com/pl/wypieki](http://rational-online.com/pl/wypieki)

**Inteligentne ścieżki pieczenia**  
Croissanty, chleb z formy, muffiny.  
Na słono i na słodko. iCombi Pro wie,  
jak poradzić sobie z różnymi wypiekami.  
Wystarczy wybrać ścieżkę pieczenia i gotowe.

**Precyzyjne ustawianie temperatury**  
Różnica między perfekcyjnym a spalonym? W  
przypadku wypieków – zaledwie kilka stopni. Dlatego  
też iCombi Pro również w tym zakresie zapewnia  
niezwykłą precyzję.

**Aktywne odprowadzanie wilgoci**  
Wielka sztuka: w odpowiednim momencie odprowadzić  
wilgoć z komory w taki sposób, aby wypieki uzyskały  
chrupiącą skórkę. iCombi Pro to potrafi. Dzięki swojej  
inteligencji pieczenia.

**Funkcja garowania**  
Inny produkt, inne wymogi, ale zawsze idealnie  
dostosowane do surowców. W tym celu iCombi Pro  
został wyposażony w funkcję garowania z różnymi  
poziomami intensywności.

### Norma piekarnicza

Państwa akcesoria mają wymiary zgodne z normą  
piekarnicza? To żaden problem, urządzenie iCombi Pro  
jest opcjonalnie dostępne z odpowiednim stelażem  
zawieszanym. Można również skorzystać ze stelaża  
na talerze o wymiarach piekarniczych.

### Nawilżanie

iCombi Pro rozprowadza wilgoć w komorze z  
precyzją co do milimetra. Gwarancja optymalnego  
wyrastania ciasta, elastyczności i optymalnej  
objętości wypieku.

### Wentylatory

Nawet trzy wentylatory, pięć prędkości,  
stojące ciepło – aby bułki uzyskały chrupiącą  
skórkę, a w środku były puszyste.



Pieczenie z gwarancją rezultatów: Wystarczy wybrać inteligentną ścieżkę przyrządzenia, załadować urządzenie, a chleb, bułki i pizza upieką się same.

## Słone przekąski.

## Pragnienie wysokiej jakości.


Chleb i bułki to nie dodatki, ale symbol prawdziwej jakości. Dodatkowo wymagają innych procesów pieczenia niż ciasta i ciasteczka. Należy zagwarantować chrupiące skórki, indywidualne struktury i sprężysty środek. Produkty te są jedyne w swoim rodzaju, tak samo jak pizza i quiche. Również jako urozmaicenie oferty. Pod warunkiem, że rezultaty zawsze będą tak samo dobre, niezależnie od tego, kto akurat jest w kuchni. Dlatego też ważne jest, jaki sprzęt jest w kuchni. Na przykład iCombi Pro. Urządzenie jest wyposażone w inteligentne ścieżki pieczenia, gwarantujące pożądane rezultaty również w przypadku słonych przekąsek. Pozwalające inteligentnie kontynuować Państwa pomysły. Z gwarancją odpowiednich rezultatów.





**➔ Obietnica jakości**  
Gwarancja identycznych rezultatów. Efektywna produkcja, pyszne wypieki.

[rational-online.com/pl/wypieki](https://rational-online.com/pl/wypieki)



 Ciasta/biskopt  
 34:20<sup>m:s</sup> 

 z  bez

 jasne  ciemne


Zawsze identyczne rezultaty: Wystarczy włożyć czujnik temperatury rdzenia w ciasto, wybrać stopień przyrumienienia gotowe. Oto inteligencja.

## Słodkie grzeszki.

# Kwestia odpowiedniej organizacji.

Nie trzeba być cukiernikiem, aby produkować wypieki najlepszej jakości. W zupełności wystarczy iCombi Pro. Ciasto czekoladowe, sernik nowojorski, muffiny, ciasteczka. Ciasto drożdżowe, francuskie, parzone, piaskowe, kruche. Mrożone lub świeże. iCookingSuite, inteligencja pieczenia w iCombi Pro, wie wszystko, potrafi wszystko, robi wszystko. Wystarczy wprowadzić pożądaný rezultat, uruchomić proces pieczenia i gotowe. Zawsze i z zachowaniem tej samej jakości.



 **Prościej się nie da**  
Zachęcamy do wyróżnienia się na tle konkurencji i zagwarantowania swoim gościom najwyższej jakości. Bez dodatkowych sprzętów.

[rational-online.com/pl/wypieki](https://rational-online.com/pl/wypieki)



## Załadunek mieszany.

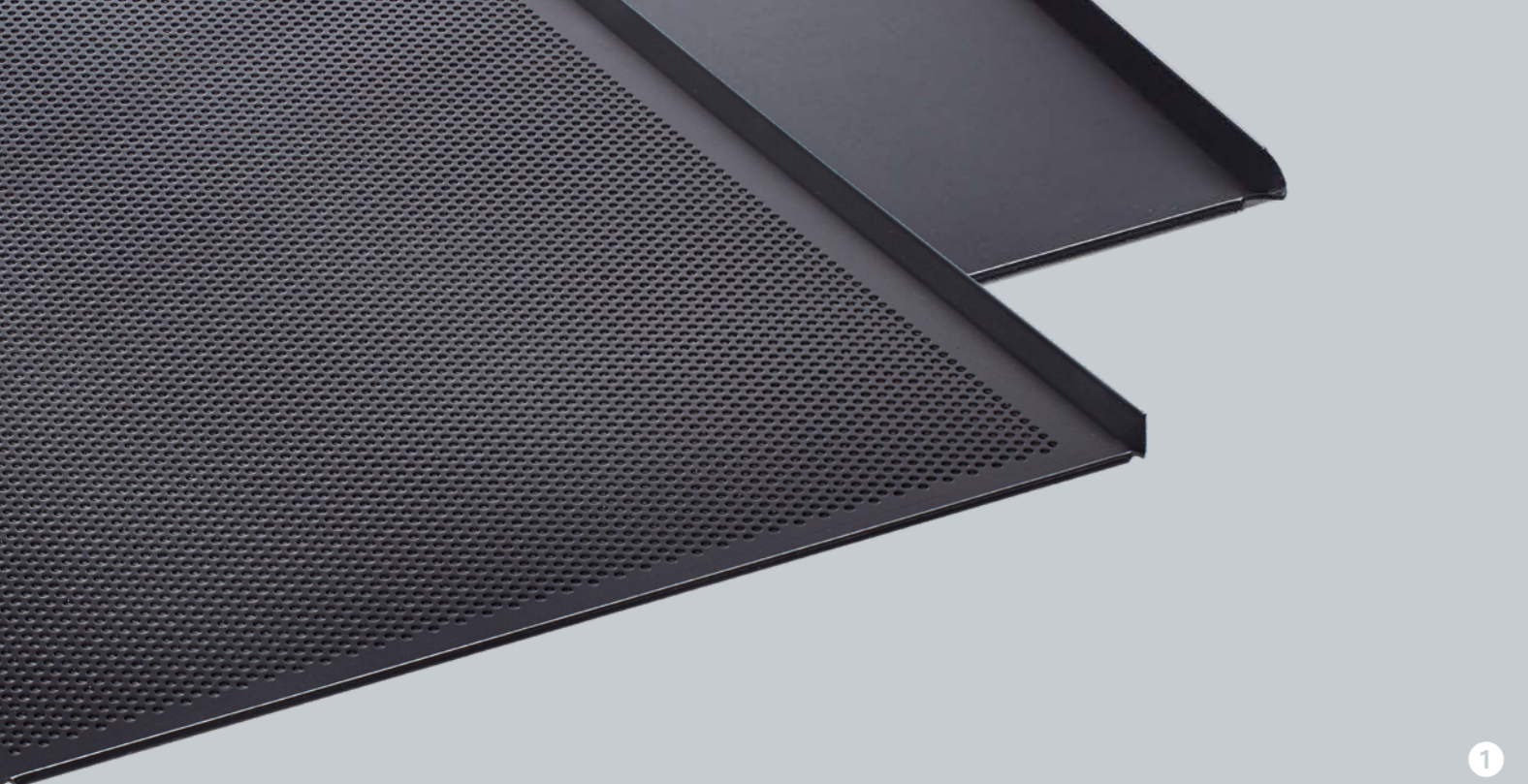
To świeżość, którą zauważą, poczują i posmakują Państwa goście.

Zapotrzebowanie: bogata oferta świeżych produktów. Brakuje jednak czasu na dodatkowe czynności? Ale jest iCombi Pro. Z iProductionManager. Umożliwia on wypiekanie różnych produktów w tej samej komorze. Jednocześnie, jeden po drugim, taśmowo. Zgodnie z preferencjami. iProductionManager nadzoruje każdy załadunek, dostosowuje czasy pieczenia do ich wielkości, kontroluje częstotliwość i czas otwarcia drzwi i automatycznie powiadamia o zakończeniu poszczególnych wypieków. Jest również wyposażony w optyczną sygnalizację załadunku.

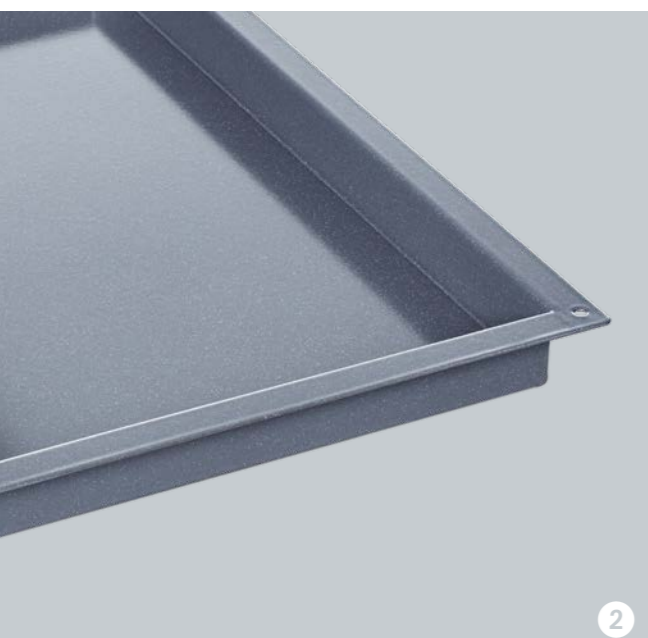


- **Zalety**  
Oszczędzają Państwo czas, bez kompromisów w kwestii jakości. Bez dodatkowego nakładu pracy, bez konieczności nadzorowania. Z zachowaniem pełnej elastyczności.

[rational-online.com/pl/wypieki](https://rational-online.com/pl/wypieki)



1



2



3



4



5

## Wyposażenie dodatkowe.

# Właściwe składniki gwarantujące sukces.

Akcesoria muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść ciężkie codzienne użytkowanie – wymagania te dotyczą zarówno blach do pieczenia, tac do grillowania i pieczenia pizzy, jak i okapów kondensacyjnych firmy RATIONAL. Dopiero oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL, spełniające normy gastronomiczne i piekarnicze, jest w stanie zagwarantować wyjątkowe rezultaty urządzenia iCombi Pro i pełny zakres jego możliwości. Aby muffiny, chleb i inne wypieki zawsze doskonale się udawały. Nawet flan zachowuje swój kształt.

## Specjalne wyposażenie do pieczenia

### ❶ Blachy do smażenia i pieczenia

Do przyrządzania m.in. bułek, croissantów, ciasta duńskiego i pieczonych ziemniaków. Gwarantujące równierne przyrumienienie, soczystość i piękne skórki. Blacha perforowana jest przeznaczona do przyrządzania produktów convenience.

### ❷ Pojemniki emaliowane „w marmurek”

Z estetycznie ukształtowanymi narożnikami, zapobiegającymi stratom przy porcjowaniu ciast i zapiekanek. Dzięki optymalnym właściwościom przewodzenia ciepła produkty uzyskują równierne przyrumienienie.

### ❸ Taca do grillowania i pieczenia pizzy

Do przyrządzania pizzy świeżej lub convenience, podpłomyków i tradycyjnej pity. Z gwarancją optymalnego przyrumienienia i chrupkości.

### ❹ Forma do smażenia i pieczenia

Do przyrządzania klasycznych dań z patelni, takich jak placki ziemniaczane, tortille, quiche i naleśniki. Również do małych ciast, np. tarte tatin. Zawsze równierne przyrumienienie, na całej powierzchni dna.

### ❺ Formy na muffiny i tymbale

Wykonane z wysoce elastycznego materiału, z optymalnymi właściwościami zapobiegającymi przywieraniu, do przyrządzania muffinów, budyniów chlebowych, podpłomyków z warzywami, tymbali rybnych, jajek w koszulkach i deserów.

➔ **Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL**  
Odpowiednie wyposażenie pomaga uzyskać imponujące rezultaty.

[rational-online.com/pl/akcesoria](http://rational-online.com/pl/akcesoria)



„Na pracę z wykorzystaniem tego nowoczesnego systemu gotowania zdecydowaliśmy się po wzięciu udziału w pokazie na żywo”.

George Kailis, właściciel i manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cypr

## ConnectedCooking.

# Wszystko pod kontrolą.

### ➔ ConnectedCooking

Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

[rational-online.com/pl/ConnectedCooking](http://rational-online.com/pl/ConnectedCooking)

Wszyscy mówią o tworzeniu sieci. iCombi Pro jest podłączony do sieci. Za pośrednictwem seryjnie wbudowanego WiFi jest podłączony do ConnectedCooking, niezawodnej platformy internetowej firmy RATIONAL. Przepis na pierś indyka sprawdził się? Można go wczytać na wszystkie urządzenia podłączone do sieci. Niezależnie od tego, gdzie one stoją. Jak wykorzystywane są poszczególne urządzenia? Wystarczy sprawdzić na smartfonie. Szukają Państwo inspiracji? Wystarczy zajrzeć do bazy przepisów. Aktualizacja oprogramowania? Można ją jednym przyciskiem wczytać na urządzenia. Wyświetlić dane HACCP? Wystarczy jedno kliknięcie. A na życzenie iCombi Pro sam poinformuje pracownika technicznego w razie konieczności serwisowania urządzenia.

## iCombi live.

# Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec z teorią, nadchodzi czas na praktykę, ponieważ nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania procesów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym sposobem zastosowania? Prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy. Szczegółowe informacje, detale, filmy i opinie klientów można znaleźć na stronie [rational-online.com](http://rational-online.com).

### ➔ Zapraszamy do rejestracji

Tel. +48 22 864 93 26  
[info-poland@rational-online.com](mailto:info-poland@rational-online.com)

[rational-online.com/pl/live](http://rational-online.com/pl/live)





**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66  
02-690 Warszawa  
Polska

Tel. +48 22 864 93 26  
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl  
rational-online.com

