

iCombi Pro / iCombi Classic



VarioSmoker.

Intenzivní a přirozená
aroma uzení.



VarioSmoker.

Velmi snadné uzení.

Uzení i bez udírny? Ideální se zařízením VarioSmoker!

Dodejte připravovanému masu, rybám a zelenině kouřové aroma a charakteristickou barvu přesně podle vašich představ. Pomocí jednoduchého a inteligentního ovládání v zařízení iCombi Pro v trvale vysoké kvalitě.

Se zařízením VarioSmoker můžete současně vařit a udit. Šetří tak čas, prostor a pořizovací náklady. Již není nutné pořizovat speciální udírnu.

1 Udící box

Přírodní uzená chuť: autentická, originální, individuální.

Zařízení VarioSmoker pracuje se všemi běžnými udicími materiály jako dřevěné štěpky nebo peletky. Vůni a intenzitu ovlivňujete zcela podle vašich požadavků volbou přírodních udicích materiálů, teplotou varného prostoru a odpovídající přípravou vašich surovin.

Velmi výkonný udicí box se zahřeje a je připraven k provozu během několika minut.

2 Plug & Play: tak snadno můžete začít.

Zařízení VarioSmoker můžete ihned používat a ve všech konvektomatech RATIONAL od roku výroby 1997 v ručním režimu.

V zařízení iCombi Pro je navíc možné automatické ovládání přístroje VarioSmoker prostřednictvím inteligentních postupů přípravy. Aktivují se po připojení USB. Intelligence zařízení iCombi Pro tak zajistí optimální a profesionální výsledek vaření a uzení ve velmi krátkém čase.

Propojte zařízení VarioSmoker a iCombi Pro a ihned začnete s přípravou. Takto se udí dnes.

3 Inteligentní postupy přípravy v zařízení iCombi Pro - zcela zdarma.

V zařízení iCombi Pro je přístroj VarioSmoker inteligentně řízen prostřednictvím rozhraní USB. Jakmile je přístroj VarioSmoker připojen, zobrazí se v systému iCookingSuite postupy přípravy, které zaručí optimální výsledek uzení.

Chcete-li ovlivnit intenzitu a vůni produktů, můžete navíc zvolit individuální kroky předuzení.

4 Držák napájecího zdroje

Zařízení VarioSmoker je dodáváno s variabilním držákem napájecího zdroje, který je upevněn na konvektomatu RATIONAL. Tak je napájecí zdroj vždy bezpečně zavěšen ve správné pracovní výšce. Pokud se udicí box právě nepoužívá, lze jej prostorově úsporně zavěsit na držák.

Rozsah dodávky zařízení VarioSmoker zahrnuje:

- › Udící box s propojovacím kabelem k napájecímu zdroji
- › Připojovací kabel USB
- › Napájecí zdroj
- › Držák napájecího zdroje
- › Uživatelská příručka

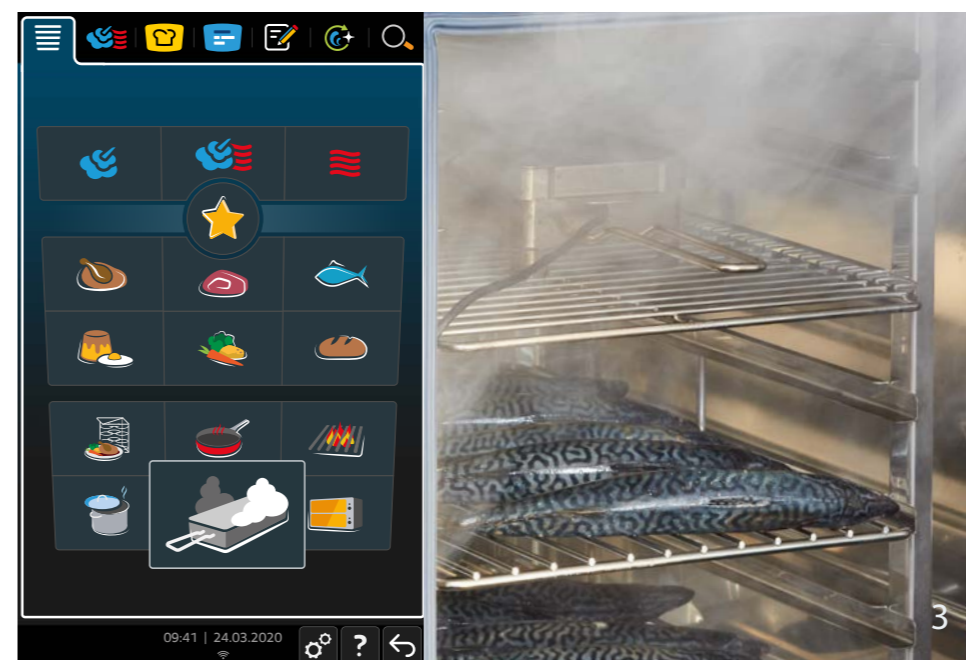
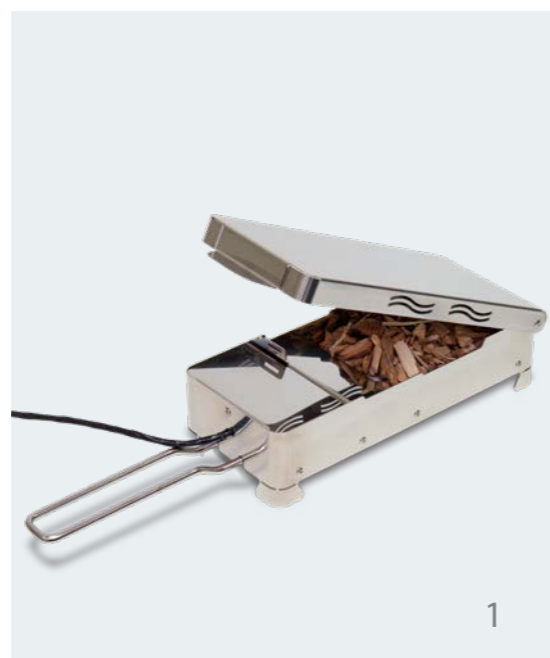
5 Uživatelská příručka

Snadný vstup do světa dokonalého uzení. Příložená uživatelská příručka nabízí chutné recepty a tipy pro optimální parametry vaření.

Budete tak mít rozsáhlou podporu jak při používání inteligentních postupů přípravy v zařízení iCombi Pro, tak i při ručním uzení v konvektomatech RATIONAL. Také odborníci bez jakýchkoli zkušeností v oblasti uzení budou hned od začátku dosahovat profesionálních výsledků uzení a chuti.

Bezpečnostní upozornění:

Zařízení VarioSmoker lze používat pouze se zapnutým odvětráváním a nesmí se používat mimo varný systém. Kouřové výpary musí být vyvedeny ventilačním systémem do venkovního prostoru.



Dostupnost pro varné systémy RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Druh energie	Dostupnost
Typ XS 6-2/3	Modely na elektřinu	–
Typ 6-1/1	Elektrické/plynové provedení	•
Typ 6-2/1	Elektrické/plynové provedení	•
Typ 10-1/1	Elektrické/plynové provedení	•
Typ 10-2/1	Elektrické/plynové provedení	•
Typ 20-1/1	Elektrické/plynové provedení	•
Typ 20-2/1	Elektrické/plynové provedení	–

• Dostupné / – nedostupné

Testováno na mezinárodní úrovni



Modely iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) nesou certifikaci NSF (National Sanitation Foundation) a lze je najít na NSF seznamu.

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

