

iCombi Pro / iCombi Classic



VarioSmoker.

Интенсивный и натуральный
вкус копченых блюд.



VarioSmoker.

Копчение еще никогда не было таким простым.

Копчение без коптильной установки? VarioSmoker — идеальное решение!

Придайте мясу, рыбе и овощам пряный аромат и неповторимые оттенки копченого продукта, которые можно регулировать в соответствии с Вашими предпочтениями. Простое и интеллектуальное управление в iCombi Pro с постоянно высоким качеством.

С помощью VarioSmoker Вы можете одновременно готовить и коптить продукты. Это экономит время, пространство и операционные затраты. Специальная коптильная установка больше не нужна.

1 Коптильный модуль

Натуральный копченый вкус: настоящий, оригинальный, индивидуальный.

В VarioSmoker могут использоваться все традиционные материалы для копчения, такие как щепы и древесные гранулы. Вы определяете аромат и интенсивность в соответствии с Вашими пожеланиями путем выбора материалов для копчения, температуры в рабочей камере и соответствующей подготовки исходных продуктов.

Мощный коптильный модуль быстро нагревается и готов к работе за считанные минуты.

2 Источник питания Plug & play: начать работу очень просто.

VarioSmoker можно теперь использовать во всех пароконвектоматах RATIONAL, выпущенных начиная с 1997 года, используя ручной режим.

В iCombi Pro доступно автоматическое управление VarioSmoker с помощью интеллектуальных процессов приготовления. Они активируются с помощью USB-соединения. Таким образом, интеллект iCombi Pro обеспечивает оптимальные и профессиональные результаты приготовления и копчения в кратчайшее время.

Подключите VarioSmoker к iCombi Pro и сразу приступайте к работе. Таким является современное копчение.

3 Интеллектуальные процессы приготовления в iCombi Pro.

В iCombi Pro управление VarioSmoker осуществляется интеллектуально через USB-порт. Сразу после подключения VarioSmoker процессы приготовления отображаются в iCookingSuite, что гарантирует оптимальный результат копчения.

Для влияния на интенсивность вкуса и аромат продуктов можно добавить дополнительные предварительные шаги.

4 Держатель для источника питания

VarioSmoker поставляется с регулируемым держателем для источника питания, который закрепляется на пароконвектомате RATIONAL. Таким образом, источник питания всегда находится на рабочей высоте. Когда коптильный модуль не используется, его можно повесить на держатель.

В комплект поставки VarioSmoker входит:

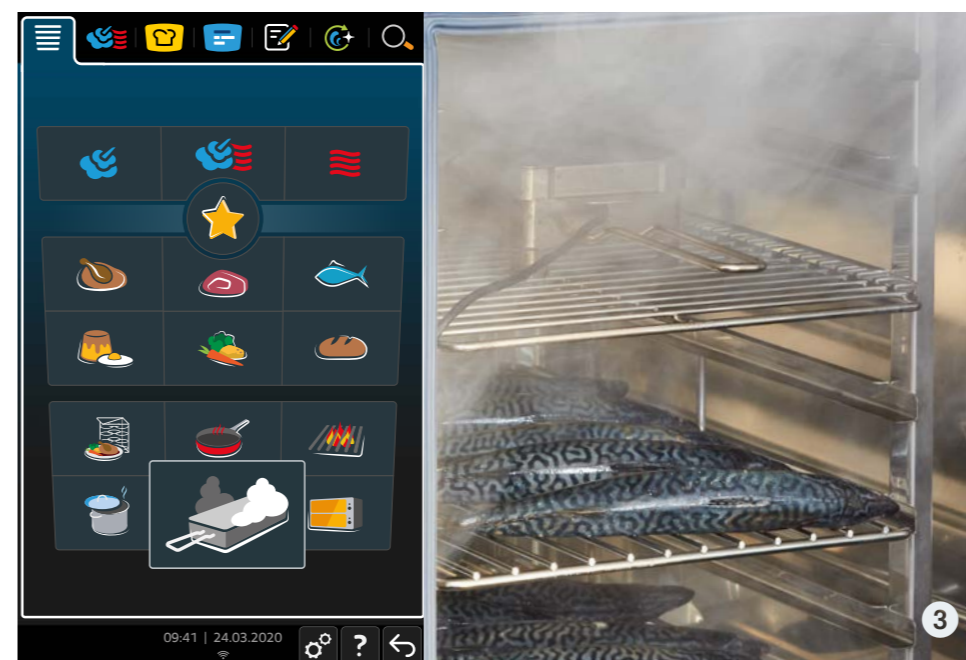
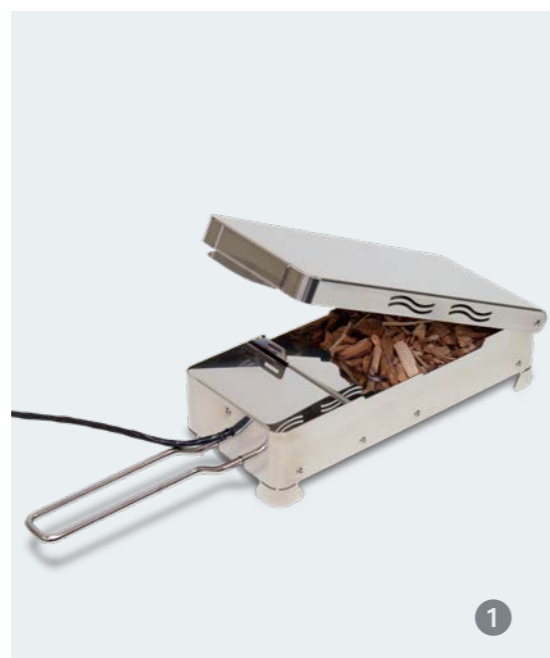
- Коптильный модуль с соединительным кабелем для источника питания
- Соединительный кабель USB
- Источник питания
- Держатель для источника питания
- Руководство по эксплуатации

5 Руководство по эксплуатации

Легкий путь к идеально приготовленным копченым блюдам. Во входящем в комплект поставки руководстве по эксплуатации приведены рецепты и советы по оптимальным параметрам приготовления.

Это оказывает Вам поддержку как при использовании интеллектуальных процессов приготовления в iCombi Pro, так и при копчении вручную в пароконвектоматах RATIONAL. Даже сотрудники без опыта с самого начала смогут получать результаты приготовления и копчения высокого качества.

Указания по технике безопасности: VarioSmoker не должен использоваться вне аппарата и может использоваться только при включенной вытяжной вентиляции. Дымовые газы должны удаляться из здания.



Доступность для аппаратов RATIONAL

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Тип энергии	Доступно
Тип XS 6-2/3	Электро	–
Тип 6-1/1	Электро / газ	•
Тип 6-2/1	Электро / газ	•
Тип 10-1/1	Электро / газ	•
Тип 10-2/1	Электро / газ	•
Тип 20-1/1	Электро / газ	•
Тип 20-2/1	Электро / газ	–

• доступно / – недоступно

Международная сертификация



РАЦИОНАЛЬ Россия

Проспект Андропова 18, корп. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

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

