

iCombi® Pro.

En ny standard.



Vi tänker på saker som
ingen har tänkt på förut.

Den som vill sätta en ny standard måste höja blicken. Baka, steka, grilla, ångkoka, friterar, pochera allt kan göras enklare, mer intelligent och effektivt. Därför har RATIONAL, med över 45 års erfarenhet av matlagningsforskning, höjt blicken och forskat om bristen på utbildad personal, matrender och köksledning. Och styrt tankarna i en ny riktning. Alltid med ett mål i åtanke: Att komma ett steg närmare perfektion.

➔ **Resultatet**

iCombi Pro. Intelligent, flexibel,
produktiv. En ny standard.



iCombi Pro. Det är jag.

Något helt nytt. Jag är erfaren, tänker, lär mig, glömmar ingenting, är uppmärksam och anpassar mig. När jag vet önskat resultat anpassar jag luftfuktighet, fläkthastighet och temperatur automatiskt med andra ord: Tack vare min intelligens reagerar jag dynamiskt på dina krav. Har ugsndörren stått öppen för länge? Är biffen tjockare än vanligt? Mer pommes frites än igår? Då anpassar jag inställningarna självständigt och ger dig önskat resultat. Gång på gång på gång. Ytterst effektivt. Det är ju det jag använder min intelligens till.

➔ Vad vinner du på det?

Tid och frihet. Säkerheten om att nå dina mål. Exakt som du föreställer dig.

rational-online.com/se/iCombiPro

Effektiv matproduktion.

iProductionManager sköter planeringen av produktionsprocesser och visar när och vilka rätter som helst ska tillagas tillsammans. Slimmar arbetsprocesser, sparar tid och energi.

➔ Sidan 10

Ultrasnabb rengöring

På ca 12 minuter från smutsigt till rent - det klarar bara iCombi Pro. Till och med standardrengöringen sparar 50 % tid och rengöringsmedel*. En ren historia, för mindre driftstopp och mer produktionstid.

➔ Sidan 12

Genomtänkt

Fler fläkthjul, optimerad geometri i ugsutrymmet och högre avfuktningseffekt möjliggör upp till 50 % mer beskickning*. Med ännu bättre livsmedelskvalitet. För ännu högre produktivitet.

➔ Sidan 06

* Jämfört med föregående modell.

Självförklarande manövreringskoncept

Det nya manövreringskonceptet rymmer bildspråk, logiska arbetssteg och tydliga, interaktiva anvisningar under hela tillagningsprocessen. Alla kan arbeta felfritt utan ansträngning.

Matlagningsintelligens

iCookingSuite vet vägen till önskat matlagningsresultat och upprepar det gång på gång på gång. Med imponerande kvalitet. Men du kan när som helst ändra i tillagningsprocessen eller växla mellan enkel beskickning och blandbeskickning. Frihet, och flexibilitet.

➔ Sidan 08

Integrerat trådlöst nätverk

Med det integrerade trådlösa nätverket kan iCombi Pro enkelt anslutas till internet och din smartphone för att kunna kommunicera via ConnectedCooking. För ännu mer bekvämlighet, säkerhet och inspiration.

➔ Sidan 14

ENERGY STAR®-partner

Utmärkt – så lyder betyget för energieffektivitet. iCombi Pro har testats av ett av marknadens strängaste certifieringsprogram.





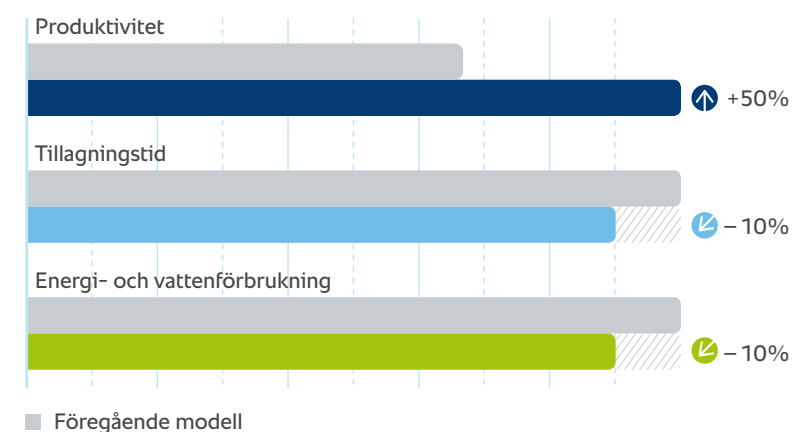
Allt du brukar göra,
fast bättre och snabbare.

Högre produktivitet

iDensityControl

Effektivitet i ett nytt ljus: Glöm utrymmeskrävande utrustning och låt iCombi Pro göra en insats i stället. På mindre än ca 1 m². Kött, fisk, fågel, grönsaker, bakverk. À-la-carte, catering, storkök, casual dining. Tack vare samspelet mellan intelligenta assistenter försvinner många arbetsmoment. Till exempel ger iDensityControl med kraftfull luftcirkulation och avfuktning ca 50 % högre produktivitet med ca 10 % kortare tillagningstid. Och levererar resultat av hög och jämn kvalitet i alla hörn. Samtidigt erbjuder det självförklarande manövreringskonceptet optimalt stöd till användaren och minimerar fel. För fortsatt produktion, gång på gång på gång.

* Jämfört med föregående modell.



iDensityControl

För dig innebär det högre prestanda, vilket innebär sparad tid och pengar. Och ett lyft för smaken.

rational-online.com/se/iDensityControl



Du har ett mål,
iCombi Pro vet hur du tar dig dit.

Önskat resultat, garanterat

iCookingSuite

Du har ett mål arbeta kompromisslöst – nå det med matlagningsintelligen i iCombi Pro. Exempel: Ibland vill du steka 5 biffar, nästa gång 100. Kvaliteten ska alltid vara densamma. iCombi Pro stämmer löpande av matens status mot det mål du har ställt in, beräknar tillagningsprocessen och anpassar intelligent temperaturen. Kommer gästerna för tidigt, innan de grillade grönsakerna är klara? Då växlar du smidigt från enkel- till blandbeskickning. iCombi Pro reglerar tillagningsparametrarna, så att båda rätterna kan tillagas samtidigt. Eller har du kanske tänkt om när det gäller önskat resultat? Då går du bara in i tillagningsprocessen och ändrar målet. iCombi Pro anpassar tid och temperatur optimalt. Resultatet är garanterat övertygande. Och kan upprepas exakt, gång på gång. Oavsett vem som använder matlagningssystemet.



 **iCookingSuite**
Intelligent matlagning som hjälper dig att ständigt överträffa dina personliga mål. Effektiv, enkel, säker.

rational-online.com/se/iCookingSuite

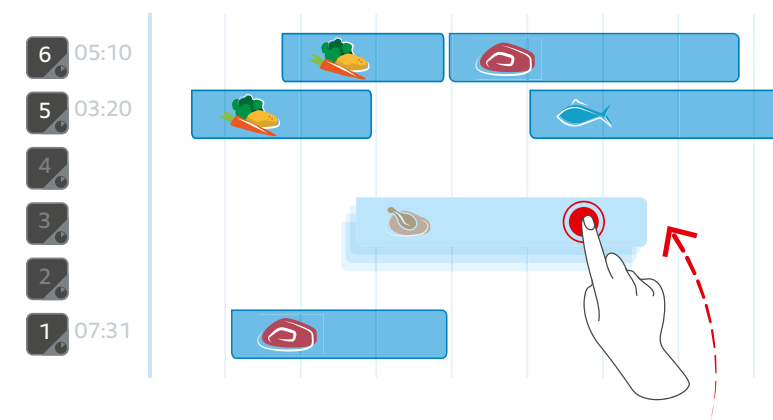
Komplex produktion
kräver enkla lösningar.

Optimal planering



iProductionManager

Vardagen i köket: Stress och hets, när allt ska bli klart samtidigt och i rätt tid. En logistisk utmaning för block och penna, eller programvara. Tills nu. Nu tar nämligen iCombi Pro över med iProductionManager: Du placerar bara rätterna på displayen, så ser du vad som kan tillagas samtidigt. Sedan behöver du bara välja om du vill tillaga maten tids- eller energieffektivt. Systemet övervakar gejderna var för sig, så att tillagningstiderna intelligent anpassas efter mängd och önskat resultat. Du bestämmer om rätterna ska bli färdiga samtidigt, eller om du vill sätta igång produktionen direkt. I båda fallen signalerar iCombi Pro om när vad ska sättas in i ugnen och voilà: Maten är klar.



iProductionManager
Spara logistikkostnad,
effektivisera produktionen och
minimera personalkostnaderna.
Med samma höga kvalitet som
förut. Vardagen i köket – i
framtiden lugn och ro.

[rational-online.com/se/
iProductionManager](https://rational-online.com/se/iProductionManager)

Lysande.
De många arbetstimmarna
lämnar inga synliga spår.

Effektiv rengöring

Snabb rengöring som hittas snabbt och aktiveras snabbare: Lägg bara rengöringstbletter i bottensilen och starta rengöringen. Produktionen kan återupptas efter ca 12 minuter.

iCareSystem

När du grillar fastnar det oftast vidbrända matrester i ugnen, vilket gör att du inte kan tillaga andra rätter i iCombi Pro direkt efter. Om det inte vore för iCareSystem. Bland annat med ultrasnabb mellanrengöring på endast ca 12 minuter. Sedan kan du gå vidare med broccolin direkt, utan att riskera smaköverföring eller störande lukt. Och när det är dags för rengöring i slutet av arbetsdagen bestämmer iCombi Pro själv om den är lätt, medel eller kraftigt smutsig. Du väljer mellan Eco- och standardrengöring. Med avkalkning. Över natten. Med 50%* mindre kemikalier. Fosfatfri och alltid skinande ren. iCombi Pro lägger dina önskemål på minnet och visar automatiskt samma rengöringsprogram nästa gång.

* Jämfört med föregående modell.



iCareSystem
Med iCareSystem sparar du rengöringsmedel, vatten och tid och glänser inom hygien, driftkostnader och miljö.

rational-online.com/se/iCookingSuite



ConnectedCooking.

Allt nära till hands,
allt under kontroll.

➔ **ConnectedCooking**
Det kraftfulla nätverket från
RATIONAL. Så att du alltid har
allt nära till hands.

rational-online.com/se/
ConnectedCooking

Alla pratar om nätverk. iCombi Pro har det. Via det fabriksinstallerade WiFi-gränssnittet ansluts den till ConnectedCooking, den säkra webbplattformen från RATIONAL. Har du finslipat receptet på kalkonbröst? Då är det bara att skicka det till alla matlagningssystem i nätverket. Oavsett var de finns. Vilket matlagningssystem används? Titta i din smartphone. Letar du efter inspiration? Gå in i vår receptbank. Uppdatera programvaran? Matlagningssystemen uppdateras enkelt med en knapptryckning. Hämta HACCP-data? Med ett enkelt klick. Om du vill, kontaktar iCombi Pro själv en servicetekniker.

Lönsamhet.

Du kan vända och vrida på det hur du vill:
Siffrorna talar klarspråk.

iCombi Pro är inte bara intelligent under matlagningen, utan också när det är dags att spara pengar: Den sänker energiförbrukningen med 18 %* minskar råvaruförbrukningen med upp till 15 %* och minskar personalbehovet med över 40 %*.

Om du inte redan har en kombiugn i köket sparar du ännu mer energi, råvaror och arbetstid. Samtidigt minskar fettförbrukningen med upp till 95 % och utrymmesbehovet med mer än 30 %.

➔ **Det lönar sig**
Utrustningen betalar sig på
extremt kort tid, vilket gör det
ännu trevligare att arbeta med den.

rational-online.com/se/invest

Din förtjänst	Budgeterat belopp per månad	Merförtjänst per månad	Din beräkning
Kött/fisk/fågel			
I genomsnitt 15 %* mindre råvaruinköp genom exakta finjusteringar i iCookingSuite.	Ingredienskostnad 89 250 kronor	= 13 387 kronor	
	Ingredienskostnad med iCombi Pro 75 863 kronor		
Energi			
Med tillagningsprestandan, iProductionManager och den senaste kontrolltekniken förbrukas upp till 18 %* mindre energi.	Förbrukning 5 008 kWh × 1,58 kronor per kWh	= 1 424 kronor	
	Förbrukning med iCombi Pro 4 107 kWh × 1,58 kronor per kWh		
Arbetstid			
iProductionManager förkortar produktionstiden. Tack vare iCookingSuite försvinner många rutinarbeten.	28 timmar mindre × 210 kronor	= 5 880 kronor	
Din merförtjänst per månad		= 20 691 kronor	
Din merförtjänst per år		= 248 292 kronor	

Genomsnittlig restaurang med 200 portioner per dag med två iCombi Pro 10-1/1. Merförtjänst jämfört med en ugn utan iDensityControl.
* I jämförelse med kombiugnar före 2016.

Hållbarhetsarbete.

Bra för ekonomin,
bättre för miljön.



Hållbarhet sparar resurser – och tid: Energieffektiv produktion och logistik, nya standarder för energibesparingar och återvinning av gamla maskiner är en självklarhet för RATIONAL. Lika självklar blir hållbarheten med iCombi Pro i ditt kök: Jämfört med traditionell utrustning sparar du energi. Och får lägre råvaruförbrukning. Mindre överproduktion. Och dessutom blir maten hälsosammare.

➔ För miljöns skull

Vi hjälper dig att laga hälsosam mat enligt en miljöstandard som du kan vara stolt över.

rational-online.com/se/green

Beprövad produktkvalitet.

iCombi Pro håller vad den lovar. I många år.

Vardagen i köket. Tuff. Därför är även RATIONAL kombiugnar redo för hårda tag och tillverkade med stor noggrannhet. Förklaringen ligger för det första i produktionen i Tyskland, och för det andra i principen "en person, en maskin". Den innebär att varje medarbetare i produktionen tar fullständigt ansvar för kvaliteten hos de matlagningssystem de personligen tillverkar. Och du kan enkelt se vem på typskylten. Vi är lika krävande mot våra leverantörer: Hög kvalitetsstandard, löpande förbättringar och arbetet med att säkerställa produkternas tillförlitlighet och hållbarhet står i fokus. Därför är det inte så konstigt att de äldsta RATIONAL-kombiugnarna varit i drift i över 40 år.

➔ Det kan du lita på

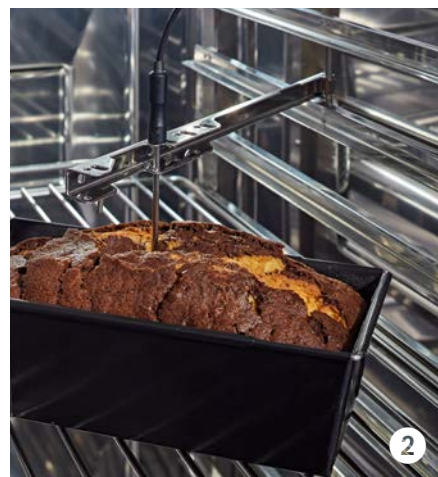
Tillverkad för vardagsbruk, robust, hållbar. Räkna med en pålitlig partner.

rational-online.com/se/company



Tekniska specifikationer.

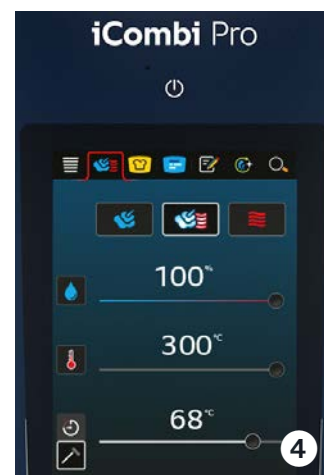
Vi har tänkt på allt.



iCombi Pro sätter standarden för intelligens och tekniska funktioner:

- ① LED-belysning med gejdspårssignalering
- ② 6-punkts kärntemperaturnål, ③ Dynamisk luftcirkulation
- ④ Max. 300 °C ugnstemperatur
- ⑤ Integrerad handdusch med riktad stråle och dusch
- ⑥ Ånggenerator ⑦ Ugnsdörr med treglasfönster
- ⑧ VarioSmoker (tillbehör): optimalt rökresultat tack vare integrerade matlagningvägar.

Och dessutom: Display med energiförbrukning, ny tätningsteknik på golvmodeller, WiFi utan extern antenn



Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett professionellt kök måste vara robusta och lämpliga för en tuff vardag. Hos RATIONAL gäller det såväl gejdervagnar som grill- och pizzapattan, ventilationskåpan och kantinerna i rostfritt stål. Det är nämligen först med originaltillbehör från RATIONAL som du kan utnyttja den fantastiska prestanda hos iCombi Pro fullt ut. För att verkligen lyckas med förfronterade produkter, kyckling, bakverk och grillade grönsaker. Till och med biffen får delikata grillränder.

➔ RATIONAL originaltillbehör

Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen mot ett imponerande resultat.

rational-online.com/se/tillbehoer



Modellöversikt iCombi Pro.

Vilken modell passar dig?

iCombi Pro finns i flera storlekar – så att prestanda kan anpassas efter dina behov, i stället för tvärtom. 20 portioner eller 2 000? Frontcooking? Kökets storlek? EI? Gas? XS? 20-2/1? Vilken modell hör hemma i ditt kök?

Du hittar alla alternativ, funktioner och tillbehör på: rational-online.com



iCombi Classic – Sofistikerad teknik möter hantverk.
iCombi Classic är robust och användarvänlig och arbetar lika noggrant som du. Därför är den en skräddarsydd lösning för alla erfarna som vill styra sin kombiugn manuellt.



iVario Pro – Annorlunda, men helt och hållet RATIONAL.
Koka, steka, friter. iVario Pro arbetar med kontaktvärme och är ett perfekt komplement till iCombi Pro. Intelligent, smidig, flexibel. Ett helt oslagbart team.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
EI och gas							
Kapacitet	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Antal portioner per dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längsgående beskickning (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Bredd	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Djup (inklusive dörrhandtag)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Höjd (inklusive skorsten)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vattentryck	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar
EI							
Vikt	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Anslutningsvärde	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Säkring	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Nätanslutning	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Effekt "Varmluft"	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Effekt "Ångkokning"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Vikt		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Anslutningsvärde el		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Säkring		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Nätanslutning		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasanslutning		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Naturgas/gasol G30*							
Max, Nominell effekttillförsel		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Effekt "Varmluft"		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Effekt "Ångkokning"		12 kW/12,5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 kW/53,5 kW

* Säkerställ följande anslutningsflödestryck för godkänd drift:
Naturgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Naturgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Gasol G30 och G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi), XS och 20-2/1 i elektriskt utförande: ENERGY STAR utesluter dessa enhetstyper från certifiering. Modellerna iCombi Pro (LM100) och iCombi Classic (LM200) är NSF-certifierade enligt NSF-listan.



“Vi deltog i ett Live-event och bestämde oss för att vi ville arbeta med matlagningssystemet.”

George Kailis, ägare och chef för TAMALA Café Bar i Kiti, Cypern

ServicePlus.

Början på en underbar vänskap.

RATIONAL hjälper dig att välja rätt matlagningssystem till ditt kök. Från första konsultationen till testmatlagning, installation, personlig introduktion och programuppdateringar till ChefLine (vår telefonsupport) – hos RATIONAL får du allt. Du kan också vidareutbilda dig med Academy RATIONAL. Samtidigt kan du när som helst kontakta en återförsäljare certifierade av RATIONAL. De är väl insatta i våra matlagningssystem och kan föreslå lämpliga lösningar för ditt kök. Om en nödsituation skulle uppstå är den globala service från RATIONAL snabbt på plats.

➔ ServicePlus

Allt med ett mål: Att du ska få långvarig glädje av din investering, alltid få ut mesta möjliga av matlagningssystemen och kunna förverkliga dina idéer.

rational-online.com/se/ServicePlus

iCombi live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med information – för inget är mer övertygande än egen erfarenhet: Upplev RATIONAL-matlagningssystem live, låt oss visa upp alla intelligenta funktioner och prova hur du kan arbeta med dem. Live, nära dig och helt utan köptvång. Har du frågor eller vill du ha information som passar dina behov eller dina användningsmöjligheter? Ring eller mejla oss. Mer information, detaljer, filmer och kundreferenser hittar du på rational-online.com.

➔ Registrera dig nu

Tel. 040-680 85 00
info@rational-online.se

rational-online.com/se/live

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

