iCombi® Classic.

Productief. Robuust.
Betrouwbaar.



Uw denkbeelden. Helemaal volgens uw wensen verwezenlijkt.

Elke dag onder grote druk toch creatief werken, grote hoeveelheden produceren en desondanks voldoen aan uw eigen, strenge eisen – alles aankunnen en de focus nooit verliezen. Dat is het dagelijks werk in de keuken. Mag het dan een onsje slimmer zijn? Met een kooksysteem bijvoorbeeld, dat de prestatie van vele handen combineert. Zonder zelf gecompliceerd te zijn. Dat kan braden, grillen, bakken, frituren, sudderen en stomen. Dat veel kan incasseren, makkelijk te bedienen is en geen moeite heeft met de hectische omgeving van uw bedrijfskeuken. Dat de ideeën van de kok kan omzetten. Betrouwbaar. Volgens de regels van het vak. In topkwaliteit.

Het resultaat
De iCombi Classic. De oplossing voor iedereen die zijn of haar vak verstaat en betrouwbare technologie nodig heeft voor de dagelijkse uitdagingen.

De iCombi Classic.

Prestatie is de som van alle details.

De iCombi Classic is een echt multitalent die snel uitgroeit tot een onmisbare assistent in uw keuken. Op minder dan ca. 1 m² ruimte vervangt hij diverse conventionele toestellen. Hij is robuust, krachtig, sterk en efficiënt. Gemakkelijk te bedienen. En overtuigt met functies die een hoge bakkwaliteit garanderen. Zodat u met uw ervaring als kok altijd het resultaat behaalt dat u zich voorstelt.

Echt overtuigend
Een tool om hoge productiviteit te combineren met hoge kwaliteit van uw gerechten.

Uitgebreide netwerkintegratie
De optionele LAN- of WiFi-interface maakt integratie met ConnectedCooking mogelijk, het netwerk van RATIONAL. Bijvoorbeeld om centraal individuele programma's en de hygiënedocumentatie aan te leggen.

Ventilatoren
Max. 3 ventilatoren zorgen in combinatie met de geometrie van de ovenruimte voor een optimale verspreiding van de warmte en dus voor een hoge energietoevoer naar uw gerechten. Voor gelijkmatige resultaten en hoge productiviteit.
Pagina 06

Reinigen en ontkalken
Automatische reiniging, ook 's nachts, fosfaatvrije reinigingstabs en minder verbruik van reinigingsmiddel, schoner kan het amper. Het Care-System voorkomt ook verkalking.
Pagina 10

LED-ovenruimteverlichting
Vertrouwen is mooi, controle is beter: Met de hoge lichtintensiteit en de neutrale kleur van het licht is van buiten goed herkenbaar hoe gaar het levensmiddel is.

Eenvoudig te bedienen
Draaiwiel met push-functie, kleurendisplay, begrijpelijke pictogrammen op de bedieningsinterface, zodat u intuïtief en foutloos kunt werken.
Pagina 08

Eenvoudige programmering
Individuele programmering van max. 100 programma's met bereidingsprocessen tot wel 12 verschillende stappen. Voor eindeloos te herhalen resultaten.
Pagina 08

ClimaPlus
Topwaardes bij het ontvochtigen en instelling van de vochtigheid in stappen van 10% zorgen voor een precieze klimaatregeling in de ovenruimte. Om snel resultaat te behalen.
Pagina 06





Productiviteit die gewoon thuishoort in uw keuken.

Unieke bereidingscapaciteit

ClimaPlus

De iCombi Classic kan heel wat aan, op een constant hoog niveau: dankzij de meet- en regelcentrale voor een gelijkmatig, individueel klimaat in de ovenruimte. De extra sterke verse-stoomgenerator voor optimale stoomverzadiging. Dankzij de krachtige ontvochtiging, meer ventilatoren en optimale geometrie van de ovenruimte. Zo wordt de energie precies op de gerechten gericht en als het nodig is ook met extra kracht. Het resultaat: de gerechten worden op alle inschuifniveaus heel gelijkmatig gaar. Tot 10% minder energie- en waterverbruik. Voor dat ene speciale doel: krokante korsten, smakelijke grillstrepen, smakelijke paneerlagen waarmee u als kok kunt overtuigen.

Tot 105 liter / sec.
Ontvochtiging

300 °C
Hetelucht

max.
Stoomverzadiging

In totaal levert dat meer vermogen, hogere productiviteit en minder verbruik van resources.



Alles is regelbaar.
Eenvoudig en intuïtief.

Eenvoudig te bedienen



Zo snel kan het gaan: al na korte tijd zult u de iCombi Classic onvoorstelbaar vanzelfsprekend kunnen bedienen. Dankzij zijn eenvoudige bediening, de goed begrijpelijke pictogrammen en het draaiwiel met de push-functie. Puur gemak.

Individueel programmeerbaar
Tevreden met het resultaat? Dan slaat u het bereidingsproces van max. 12 stappen op. Wat u trouwens kunt doen met maximaal 100 bereidingsprocessen.

- Voor een hoge mate van standaardisatie, veiligheid en kwaliteit.

30 – 130 °C

Bedrijfsmodus stoom
De verse-stoomgenerator met vochtregeling in stappen van 10% zorgt voor hygiënisch verse stoom. Samen met de constante temperatuur van de ovenruimte en de optimale stoomverzadiging zorgt dit voor een gelijkmatig bereidingsproces.

- Voor smakelijke kleuren, beetgaarheid en het behoud van voedingsstoffen en vitamines.

30 – 300 °C

Bedrijfsmodus hetelucht
Van alle kanten circuleert de hetelucht om het gerecht met individueel aangepaste snelheid. Het vermogen is zelfs groot genoeg voor een volledig gevulde ovenruimte met kort aangebraden, diepvries calamaris, kroketten of bakproducten.

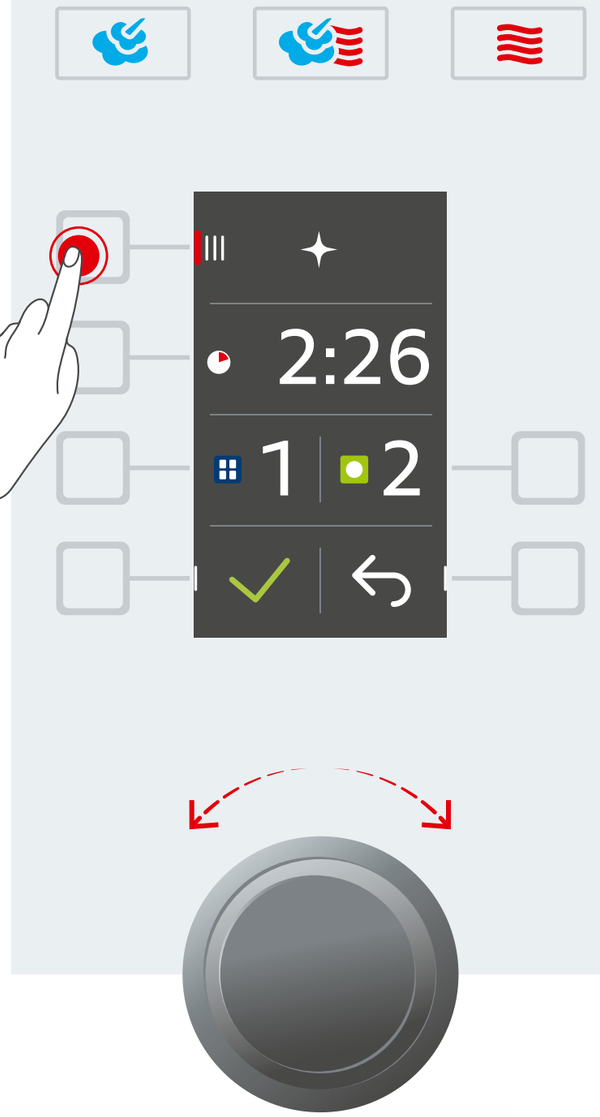
- Sterk vermogen voor goede resultaten.

30 – 300 °C

Bedrijfsmodus Combinatie
De voordelen van stoom in combinatie met de pluspunten van hetelucht: korte bereidingstijd, gering bakverlies en intensieve vorming van aroma's met een smakelijke kleur. Voor voortreffelijke resultaten.

- Geen bakverlies, geen uitdrogen en in plaats daarvan een surplus aan kwaliteit.





Hoe hard de iCombi Classic ook heeft gewerkt, de automatische reiniging heeft een antwoord paraat voor elke verontreiniging. Sterk, licht of gemiddeld. Met fosfaatvrije reinigingstabs. Overdag of 's nachts. Of ook gewoon tussendoor, zelfs zonder tabs. Zelfs met het Care-systeem dat de kostbare ontkalking van het water en regelmatig ontkalken van de stoomgenerator overbodig maakt. Om te zorgen dat schoon snel haalbaar is, zijn alle reinigingsniveaus gemakkelijk te kiezen via de display.



Want er is maar één ding belangrijk:
Dat u altijd moeiteloos met een hygiënisch onberispelijk kooksysteem kunt werken.

Spaarzaam en efficiënt.

U kunt het wenden en keren zoals u maar wilt: De rekening klopt altijd.

Meer vermogen bij een lager verbruik. Want u bespaart een groot aantal conventionele kooktoestellen en dus een heleboel investeringskosten. Doordat u het verbruik van grondstoffen en ingrediënten, vet en energie reduceert en een heleboel hulpmiddelen dus niet eens nodig hebt. Omdat productie met milieucertificatie, energie-efficiënte distributie en fosfaatvrije reinigingsmiddelen duurzaam handelen bevorderen en u niet opzadelen met een slecht geweten.



Neem zelf de proef op de som.
Het voorbeeld gaat uit van een restaurant met 200 maaltijden per dag dat gebruikmaakt van twee iCombi Classic 10-1/1. Het vergelijkende toestel heeft geen ClimaPlus.

Dat betaalt zich uit
Met alles bij elkaar een extreem korte terugverdientijd en des te meer plezier bij het werk.

Uw voordeel	Calculatievoorbeeld per maand	Uw hogere rendement per maand	Reken zelf maar uit.
Vlees/Vis/Gevogelte			
Duidelijk minder braadverlies betekent tot 25* minder gebruik van ingrediënten.	Ingrediëntenverbruik 7680 Ingrediëntenverbruik met iCombi Classic 5760	**= 1920**	
Energie			
Dankzij een korte voorverwarmtijd en een modern bedieningssyteem verbruikt u tot 70%* minder stroom.	Verbruik 6300 kWh × 0.18 per kWh Verbruik met iCombi Classic 1890 kWh × 0.18 per kWh	**= 794**	
Vet			
Vet wordt nagenoeg overbodig. De inkoop van ingrediënten en de verwijderingskosten van vet dalen met wel 95%.*	Ingrediëntenverbruik 50 Ingrediëntenverbruik met iCombi Classic 3	**= € 47**	
Werktijd			
Voordelen door productie in de voorbereidingsfase, eenvoudige omgang en automatische reiniging.	35 uur minder × 25 **	**= 875**	
Waterontharding/ontkalking			
Dankzij automatisch reinigen en ontkalken vallen deze kosten compleet weg.	Kosten traditionele kooktoestellen 60 Kosten met iCombi Classic 0	**= 60**	
Uw extra winst per maand		**= 3696**	
Uw extra winst per jaar		**= 44352**	

* In vergelijking met traditionele kooktoestellen.
** Berekening gemiddeld uurtarief keuken-/reinigingspersoneel.

Duurzaamheid.

Goed voor het milieu, beter voor de kassa.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Duurzaamheid ontziet resources en bespaart geld: Energie-efficiënte productie en logistieke, nieuwe standaarden bij de energiebesparing en het terugnemen van oude apparaten zijn bij RATIONAL vanzelfsprekend. En precies zo vanzelfsprekend wordt duurzaamheid met de iCombi Classic ook in uw keuken: Vergeleken met conventionele keukentoestellen bespaart u energie. Verbruikt u minder ingrediënten. Hebt minder overproductie. En kookt bovendien gezonder.

Absoluut milieuvriendelijk
Zodat u gezond kunt koken en een ecologische balans hebt die zijn naam eer aandoet.



Geteste productkwaliteit.

Een iCombi Classic kan echt heel wat aan. Jarenlang.

Het dagelijks leven in de keuken is hard. Daarom hebben ook RATIONAL Combi-stomers een groot incasseringsvermogen en zijn zorgvuldig afgewerkt. Aan de ene kant is daarvoor de productie in Duitsland verantwoordelijk, en aan de andere kant het grondbeginsel "één persoon, één apparaat". Wat betekent dat iedereen in de productie de volledige verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van zijn of haar kooksysteem te dragen heeft. Gemakkelijk te herkennen aan de naam van deze persoon op het typeplaatje. Precies zo veeleisend zijn wij bij onze leveranciers. Hoge kwaliteitsnormen, continue verbetering en het waarborgen van de betrouwbaarheid en duurzaamheid van de producten staan centraal. Geen wonder dus dat de oudste RATIONAL Combi-stomer al meer dan 40 jaar in gebruik is.

Daar kunt u op vertrouwen
Geschikt voor dagelijks gebruik, robuust en duurzaam: u mag rekenen op een betrouwbare partner.



Made in Germany

Technische details.

Biedt alles. Tot in het kleinste detail.













Wie zoveel moet presteren, moet ook technisch de beste hulpmiddelen hebben. Daarom beschikt de iCombi Classic over:

❶ LED-ovenverlichting ❷ Toestelbewaking en downloaden van HACCP- en servicegegevens via ConnectedCooking (alleen met optionele LAN- of WiFi-interface) ❸ Nieuwe afdichtingstechniek bij staande modellen ❹ Geïntegreerde handdouche ❺ Verse-stoomgenerator ❻ Deur met dubbel glas en warmtereflecterende coating

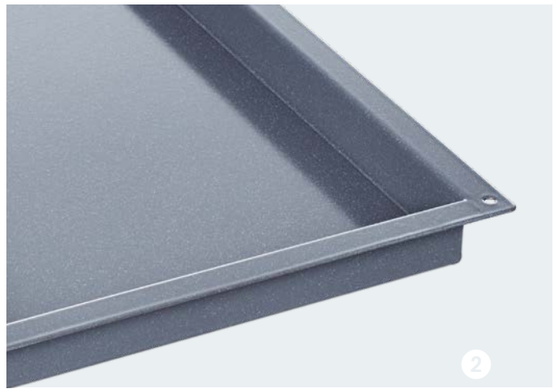
En bovendien: LAN/WiFi (optioneel), geïntegreerde opvangbak deur, centrifugale vetafvoer















Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

U weet immers hoe het gaat. De iCombi Classic is uw tool en ondersteunt u op weg naar het gewenste resultaat. Ook met de juiste accessoires. Van de grillplaat met voortreffelijk warmtegeleidend vermogen, tot sterke afzuig- en condensatiekappen en het praktische onderstel. Waar de accessoires ook voor bestemd zijn, ze hebben allemaal één ding gemeen: ze zijn robuust en kunnen enorm veel werk verzetten. Dag in, dag uit.

❶ CombiFry ❷ Extra hard geëmailleerde bakken ❸ Bak- en baardpan ❹ Braad- en bakblikken ❺ Grill- en pizzaplaat ❻ Multibaker

Originele RATIONAL-accessoires
Want het ligt echt ook aan de uitgekiende accessoires dat de resultaten ronduit indrukwekkend zijn.

iCombi Classic modeloverzicht.

Als het werkt roept, bent u niet meer te stoppen.








De iCombi Classic is in talloze afmetingen leverbaar – tenslotte moeten zijn prestaties bij uw behoeften passen en niet omgekeerd. 20 maaltijden, of toch 2.000? Frontcooking? Omvang van de keuken? Stroom? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Welk model hoort in uw keuken?

Alles over opties, kenmerken van de uitrusting en accessoires vindt u op: rational.nl

iCombi Classic		6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrisch en gas							
Capaciteit		6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Aantal maaltijden per dag		30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inschuiven in de lengterichting (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
Breedte		850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Diepte (inclusief deurgreep)		775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Hoogte (inclusief ontluchtingsbuis)		754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Watertoevoer		R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer		DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Waterdruk		1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Elektrisch							
Gewicht		93 kg	121kg	131 kg	160 kg	231kg	304 kg
Aansluitwaarde		10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Zekering		3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Netaansluiting		3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Vermogen 'Hetelucht'		10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Vermogen 'Stoom'		9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht		101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Aansluitwaarde elektrisch		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Zekering		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Netaansluiting		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastoevoer/-aansluiting		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Aardgas/vloeibaar gas LPG G31/vloeibaar gas LPG G30*							
Max. Nominale warmtebelasting		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Vermogen 'Hetelucht'		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Vermogen 'Stoom'		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW

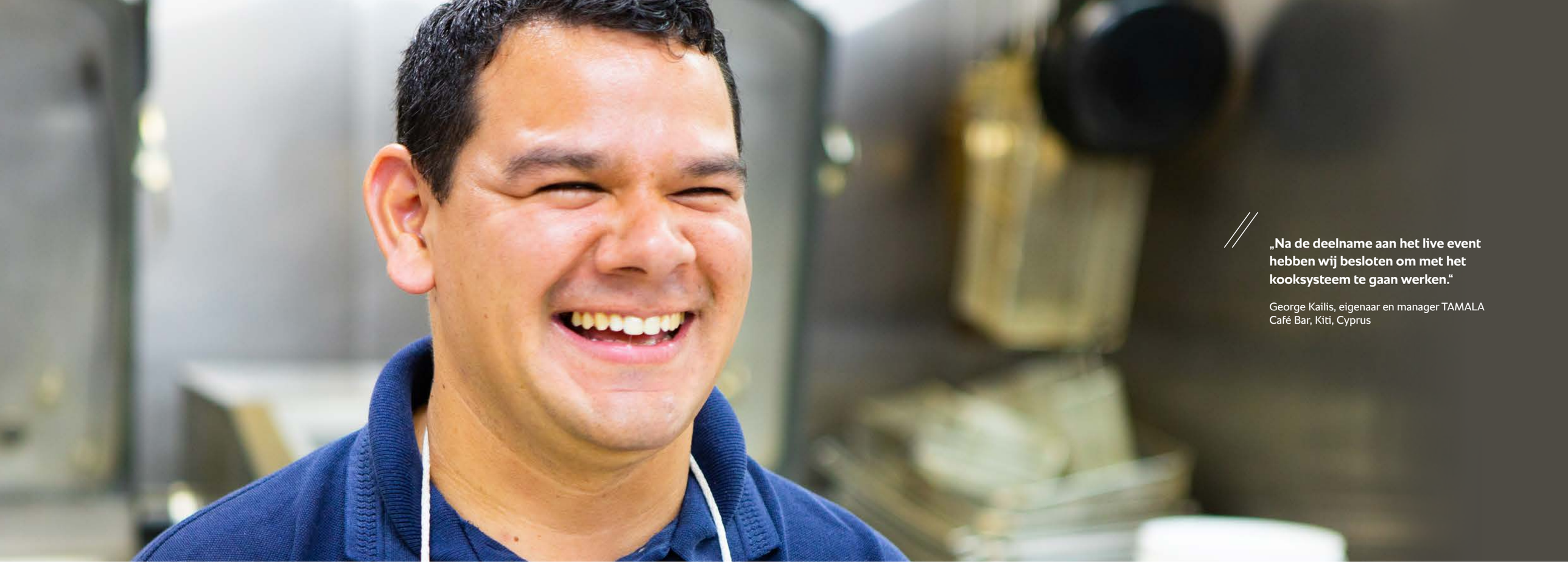
* Voor een goede werking moet worden gezorgd voor de specifieke aansluitdruk:
aardgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), aardgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), vloeibaar gas G30 en G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS en 20-2/1 Elektro: ENERGY STAR sluit deze types uit van certificatie.



iCombi Pro – De nieuwe standaard.
De iCombi Pro is intelligent, efficiënt en flexibel. En levert precies de gewenste resultaten. Steeds opnieuw. Wie hem ook bedient. In combinatie met de iVario Pro juist in bedrijfskeukens onverslaanbaar.



iVario Pro – Compleet anders, maar ook van RATIONAL.
Koken, braden, frituren: de iVario Pro werkt met contactwarmte en is de ideale aanvulling op de iCombi Pro. Intelligent, comfortabel en flexibel. Als team ronduit onverslaanbaar.



„Na de deelname aan het live event hebben wij besloten om met het kooksysteem te gaan werken.“

George Kailis, eigenaar en manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cyprus

ServicePlus.

Het begin van een fantastische vriendschap.

Met de passende service worden het RATIONAL-kooksysteem en uw keuken een afgerond geheel: vanaf het eerste advies, het proefkoken, de installatie, via de persoonlijke Start Training en software-updates, tot en met de ChefLine – de telefonische hotline voor individuele vragen – biedt RATIONAL een totaalconcept. Of u kiest voor verdere scholing en training in de Academy RATIONAL. Daarnaast kunt u op elk gewenst moment terecht bij een van de gecertificeerde RATIONAL-vakhandels: die zijn perfect op de hoogte van de kooksystemen en vinden wat het best past bij uw keuken. En mocht er zich eens een noodsituatie voordoen, dan is de wereldwijde RATIONAL-service snel ter plekke.

ServicePlus
Alles met maar één doel voor ogen: lang plezier van uw investering, altijd optimale resultaten met uw kooksystemen en een onuitputtelijke bron van inspiratie.

iCombi live.

U hoeft niet te geloven wat wij u vertellen, probeer het gewoon zelf.

Genoeg theorie, tijd voor de praktijk – want niets overtuigt meer dan de eigen ervaring: Beleef de RATIONAL-kooksystemen in gebruik, laat u de functies demonstreren en probeer zelf uit hoe u ermee kunt werken. Live, vrijblijvend en bij u in de buurt. Hebt u vragen of wilt u informatie voor uw specifieke behoeften en gebruik? Bel ons dan gewoon op of stuur ons een e-mail. Meer informatie, details, films en de mening van klanten vindt u ook op rational.nl.

Meld u nu aan
Tel. +31 546 546000
info@rational.nl

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo
Netherlands

Tel. +31 88 220 8000

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

80.21.436 · V-02 · MDS/Ad · 01/21 · nl_NL
Technische wijzigingen die de vooruitgang dienen, voorbehouden.