iCombi® Pro.

De nieuwe standaard.



Denken op een manier die nog nooit iemand toepaste.

Wie de nieuwe standaard wil bepalen, moet nieuw denken. Bakken, braden, grillen, stomen, frituren, pocheren – het kan allemaal intelligenter, eenvoudiger en efficiënter. Daarom heeft RATIONAL met zijn ervaring uit meer dan 45 jaar research verder gekeken en thema's onderzocht als het tekort aan vakkrachten, foodtrends en keukenmanagement. Het denken in een nieuwe richting sturen. Altijd met dat ene doel voor ogen: de perfectie een stap dichter benaderen.

Het resultaat
De iCombi Pro. Intelligent, flexibel en productief. De nieuwe standaard.



De iCombi Pro. Ik ben.

De nieuwe. Ik ben ervaren, denk mee, leer bij, vergeet niets, pas op en pas me aan. Als ik weet wat het gewenste resultaat is, dan pas ik de vochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur automatisch aan. Anders gezegd: dankzij mijn intelligentie reageer ik dynamisch op uw wensen. Staat de ovendeur te lang open? Is de steak dikker dan anders? Willen we meer friet dan anders? Dan pas ik zelfstandig de instellingen aan en lever het gewenste resultaat. Steeds weer opnieuw en opnieuw. Uitermate efficiënt. Tenslotte hebben ze me daarvoor mijn intelligentie gegeven.

Wat u daaraan hebt?
Een heleboel gewonnen vrijheid. En de zekerheid dat u uw doelen bereikt. Precies zoals u het zich voorstelt.

Efficiënte productie van gerechten
De iProductionManager neemt de planning van productieprocessen op zich en geeft aan wanneer bepaalde gerechten het beste met elkaar worden bereid. Zorgt voor slanke werkprocessen en bespaart tijd en energie.
Pagina 10

Ultrasnelle reiniging
In maximaal 12 minuten van vuil naar schoon, daarin slaagt alleen de iCombi Pro. Zelfs de standaardreiniging bespaart 50% tijd en reinigingsmiddel*. Een zuivere oplossing, voor minder uitval en meer productieve tijd.
Pagina 12

Heel uitgekiend
Meer ventilatoren, geoptimaliseerde geometrie van de ovenruimte en hogere luchtontvochtiging zorgen ervoor dat u tot wel 50% meer kunt vullen*. Met een nog betere kwaliteit van de gerechten. Voor nog hogere productiviteit.
Pagina 06

* Vergeleken met voorgaand model.

Intuïtief bedieningsconcept
Het nieuwe bedieningsconcept begeleidt u met beeldtaal, logische werkstappen en duidelijke, interactieve aanwijzingen door het productieproces. Zo kan iedereen van begin af aan zonder fouten werken.

Kookintelligentie
De iCookingSuite weet precies hoe het gewenste kookresultaat tot stand komt en kan dit telkens opnieuw exact op dezelfde manier produceren. In uitmuntende kwaliteit. Bovendien kunt u op elk gewenst moment ingrijpen in het kookprogramma of overstappen van enkele naar gemengde vulling. Dat noemen wij pas vrijheid en flexibiliteit.
Pagina 08

Geïntegreerd WiFi
Met de geïntegreerde WiFi-interface gebruikt de iCombi Pro het internet net zo gemakkelijk als uw smartphone, om verbinding te maken met ConnectedCooking. Voor nog meer comfort, veiligheid en inspiratie.
Pagina 14

ENERGY STAR®-partner
Bekroond – dit is de score op het gebied van energie-efficiëntie. Hiervoor is de iCombi Pro getest door een van de strengste certificatieprogramma's.



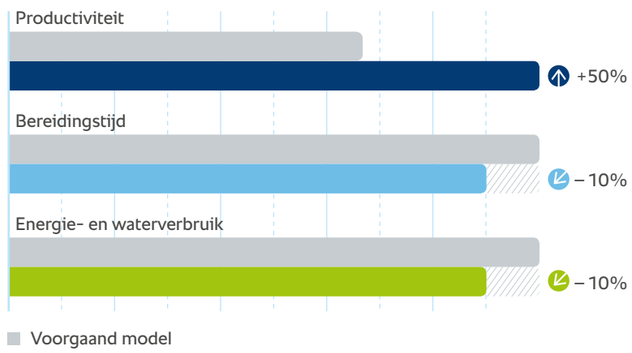
Alles wat u doet,
lukt u voortaan nóg beter.

Hogere productiviteit

iDensityControl

Efficiëntie in haar geheel nieuwe vorm: vergeet gerust kookapparatuur die veel ruimte in beslag neemt en laat de iCombi Pro gewoon het werk doen. Op minder dan ca. 1 m². Vlees, vis, gevogelte, groente en bakproducten. À la carte, bedrijfscatering, catering op locatie, casual dining. Dankzij de combinatie van intelligente assistenten kan hij heel wat aan. Zo zorgt iDensityControl met een krachtige luchtcirculatie en ontvochtiging voor ca. 50%* meer productiviteit bij een ca. 10%* kortere bereidingstijd. En levert ook nog gelijkmatige resultaten tot in het kleinste detail. Tegelijkertijd staat het intuïtieve bedieningsconcept garant voor optimale ondersteuning van de gebruiker en beperking van het aantal fouten. Op die manier loopt de productie telkens ongestoord verder.

* Vergeleken met voorgaand model.



iDensityControl
Voor u betekent dat hogere prestaties die tijd en geld besparen. En u tegelijkertijd beloont met nog meer smaak.

U hebt een doel,
de iCombi Pro weet hoe u
het kunt bereiken.

Gegarandeerd het gewenste resultaat

iCookingSuite

U hebt een duidelijk doel voor ogen dat u zonder compromissen kunt bereiken met de intelligentie van de iCombi Pro. Bijvoorbeeld: soms hebt u 5, en dan weer 100 steaks tegelijkertijd bereid nodig. Altijd met dezelfde kwaliteit. Hiervoor vergelijkt de iCombi Pro de toestand van het gerecht continu met het beoogde doel, berekent de voortgang van de bereiding en past de temperatuur intelligent aan. Uw gasten arriveren vroeger en de gegrilde groente is nog niet klaar? Stap dan over van afzonderlijke naar gemengde vulling. De iCombi Pro regelt de instellingen zo, dat ze allebei tegelijkertijd bereid kunnen worden. Of hebt u uw mening over het gewenste resultaat veranderd? Dan grijpt u gewoon in de bereiding in en verandert u het doel. De iCombi Pro past temperatuur en tijd optimaal aan. Het resultaat zal u overtuigen. En is op elk moment weer te dupliceren. Wie het kooksysteem ook bedient.



iCookingSuite
Dat is intelligent koken, waarmee u uw persoonlijke doelstellingen altijd opnieuw overtreft. Efficiënt, eenvoudig en veilig.

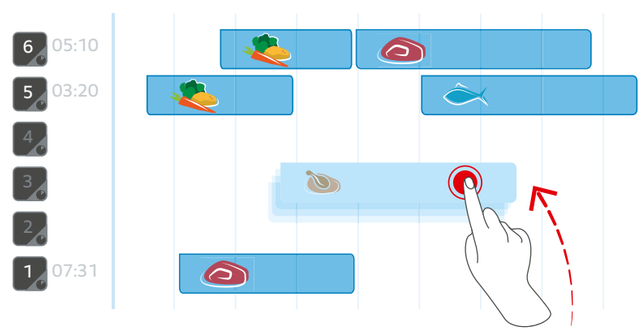


Complexe producties vragen om eenvoudige oplossingen.

Optimale planning

iProductionManager

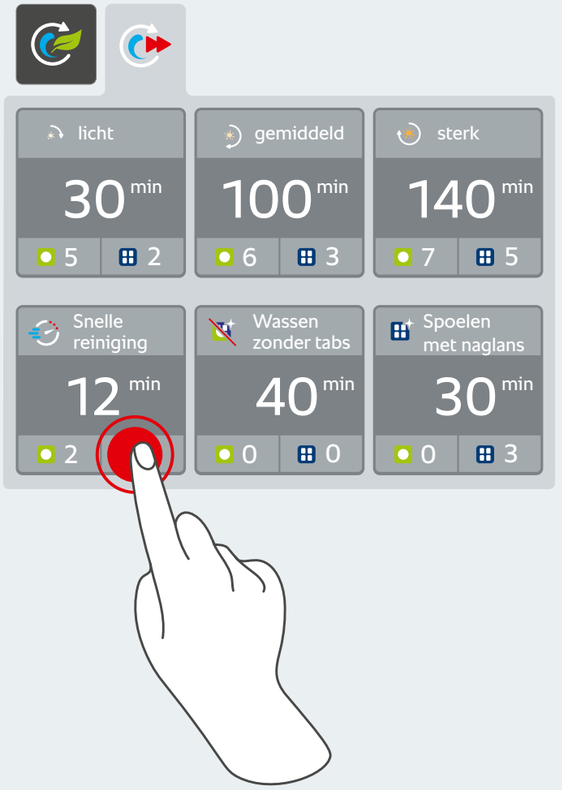
Het leven in de keuken: stress en drukte, tegelijkertijd en op tijd klaar zijn. Een logistieke uitdaging voor notities op papier of software. Tot nu toe. Want voortaan regelt de iCombi Pro alles voor u met de iProductionManager: U selecteert gewoon het gerecht op de display om meteen te zien wat u in combinatie kunt bereiden. Daarna hoeft u alleen nog maar aan te geven of u bij de bereiding de voorkeur geeft aan efficiënte tijdsindeling of aan efficiënt energiegebruik. Het systeem bewaakt elk niveau afzonderlijk, zodat de bereidingstijden intelligent worden afgestemd op de hoeveelheid en het gewenste resultaat. U beslist zelf of de gerechten tegelijk klaar moeten zijn, of dat u op hetzelfde moment met de productie wilt beginnen. In ieder geval geeft de iCombi Pro u aan wanneer u welk gerecht in de oven kunt doen, et voilà: het eten is klaar.



iProductionManager
Bespaar u logistieke rompslomp, maak uw productie eenvoudiger en beperk het werk door uw personeel tot een minimum. Bij minstens hetzelfde kwaliteitsniveau. Het leven in de keuken van de toekomst: kalmte en rust.

Briljant.
Het urenlange werk is hem helemaal niet aan te zien.

Effectieve reiniging



Snelle reiniging, snel gevonden en snel geactiveerd: gewoon de reinigingstabs in de bodemafvoer plaatsen en het reinigingsprogramma starten. Al na maximaal 12 minuten kunt u de productie weer oppakken.

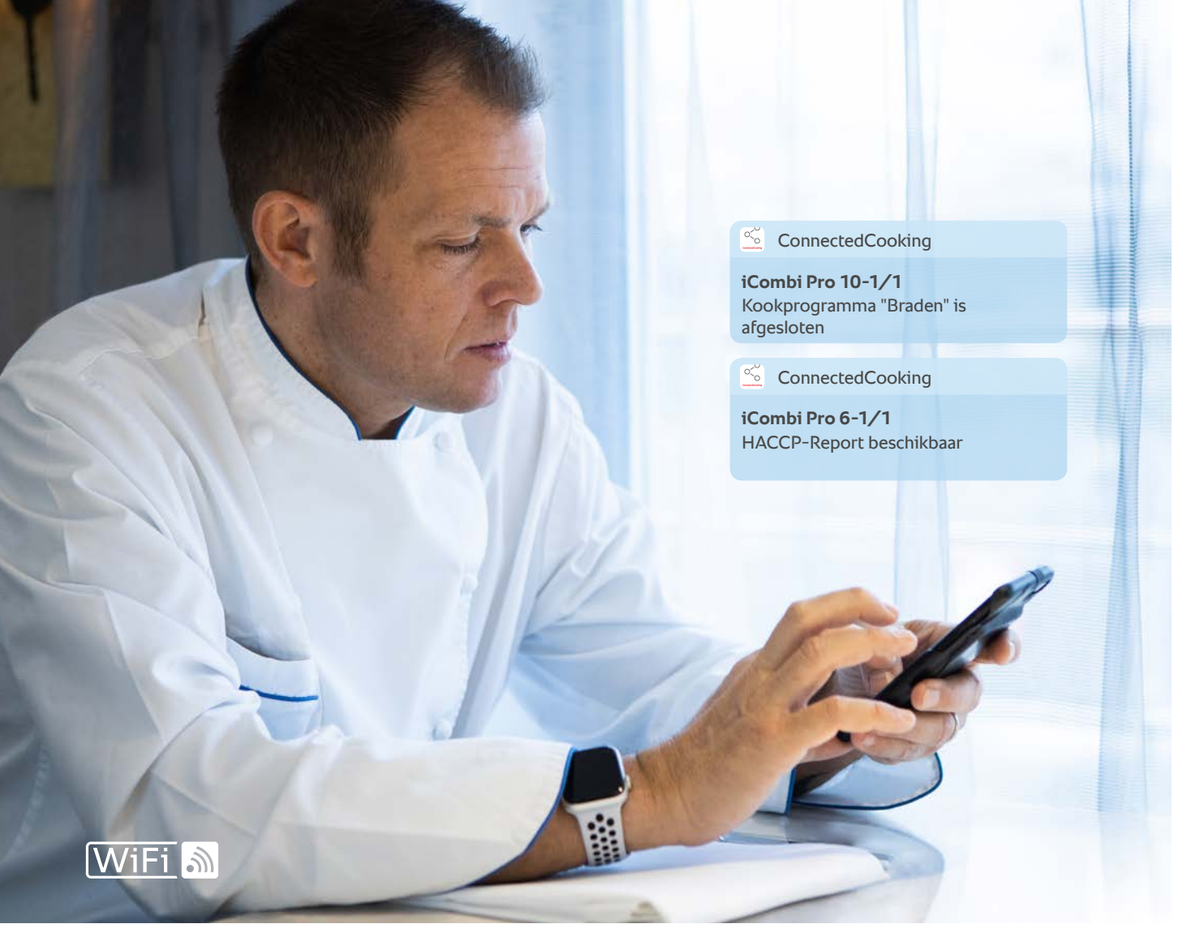
iCareSystem

Elk gegrilde gerecht laat ook een heleboel hardnekkige sporen achter. Ze blokkeren de iCombi Pro voor de bereiding van andere gerechten. Maar gelukkig hebben we het iCareSystem. Onder andere met de bliksemsnelle tussenreiniging in slechts maximaal 12 minuten. Dan kan direct aansluitend de broccoli naar binnen, zonder overdracht van andere smaakstoffen of hinderlijke geurtjes. Als het aan het eind van de dag om stra lende hygiëne gaat, vertelt de iCombi Pro u zelf of hij sterk, gemiddeld of licht verontreinigd is. U kiest vervolgens zelf tussen Eco of Standaard reiniging. Met ontkalking. 's Nachts. Met 50%* minder chemische stoffen. Fosfaatvrij en altijd fantastisch schoon. De iCombi Pro herinnert zich uw voorkeuren en laat u de volgende keer meteen het betreffende reinigingsprogramma zien.

* Vergeleken met voorgaand model.



iCareSystem
Met het iCareSystem bespaart u reinigingsmiddel, water en tijd. En op het punt van hygiëne, bedrijfskosten en milieu blinkt u uit.



ConnectedCooking.

Alles onder de knie en goed onder controle.

ConnectedCooking
Het sterk presterende netwerk van RATIONAL. Zodat u alles altijd onder controle hebt.

Iedereen heeft het over netwerken. De iCombi Pro maakt het waar. Via de standaard WiFi-interface maakt hij verbinding met ConnectedCooking, het veilige internetplatform van RATIONAL. Heeft het recept voor kalkoenborst u overtuigd? Dan kunt u het meteen oproepen op alle kooksystemen in het netwerk. Waar ze ook staan. Welk kooksysteem wordt op welke manier gebruikt? Kijk gewoon even op uw smartphone. Op zoek naar inspiratie? Dan duiken we in de database met recepten. Software-update? Wordt met één druk op de knop geïnstalleerd op de kooksystemen. HACCP-gegevens opvragen? Met één klik geregeld. En wanneer u het wilt, belt de iCombi Pro voor eventuele service zelf even de monteur.

Spaarzaam en efficiënt.

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

De iCombi Pro is niet alleen intelligent bij de bereiding, maar ook bij het sparen. Bijvoorbeeld met tot wel 70%* minder energieverbruik, max. 60%* minder werk, ruim 30%* minder behoefte aan ruimte, tot 25%* minder verbruik van ingrediënten, max. 95%** minder vetverbruik.

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			
Gemiddeld 25%* minder grondstoffen nodig dankzij precieze regeling en iCookingSuite.	Ingrediëntenverbruik € 7680 Ingrediëntenverbruik met iCombi Pro € 5760	**= € 1920**	
Energie			
De unieke prestatie op het gebied van bereiding, iProductionManager en de laatste technologische ontwikkelingen verminderen het energieverbruik met max. 70%*	Verbruik 6300 kWh × € 0.18 per kWh Verbruik met iCombi Pro 1890 kWh × € 0.18 per kWh	**= € 794**	
Vet			
Vet is vrijwel overbodig bij de bereiding van gerechten. De inkoop- en verwijderingskosten van vet dalen met max. 95 %*.	Ingrediëntenverbruik € 50 Ingrediëntenverbruik met iCombi Pro € 3	**= € 47**	
Werktijd			
iProductionManager verkort de productieduur met wel 60%*. Met iCookingSuite is er geen routinewerk meer nodig.	60 uur minder × € 25	**= € 1500**	
Waterontharding/ontkalking			
Met iCareSystem vallen deze kosten volledig weg.	Kosten traditionele kooktoestellen € 60 Kosten met iCombi Pro € 0	**= € 60**	
Uw extra winst per maand		**= € 4321**	
Uw extra winst per jaar		**= € 51852**	

Een gemiddeld restaurant met 200 maaltijden per dag met twee iCombi Pro 10-1/1.
* In vergelijking met conventionele kooktoestellen

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. U verbruikt minder ingrediënten. Hebt minder overproductie. En kookt bovendien beduidend gezonder.

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



Geteste productkwaliteit.

Een iCombi Pro kan echt heel wat aan. Jarenlang.

Het dagelijks leven in de keuken is hard. Daarom hebben ook RATIONAL Combi-steamers een groot incasseringsvermogen en zijn zorgvuldig afgewerkt. Aan de ene kant is daar 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. De hoogste kwaliteitsnormen, continue verbetering en het waarborgen van betrouwbaarheid en duurzaamheid van de producten staan bij ons centraal. Geen wonder dus dat de oudste RATIONAL Combi-steamer al meer dan 40 jaar in gebruik is.

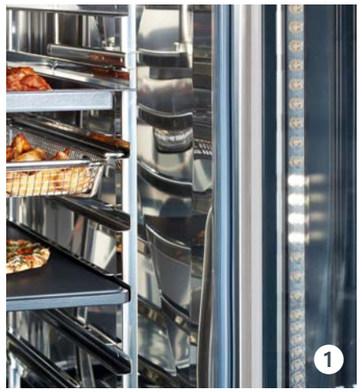
Daar kunt u op vertrouwen
Geschikt voor dagelijks gebruik, robuust en duurzaam: u mag rekenen op een betrouwbare partner.

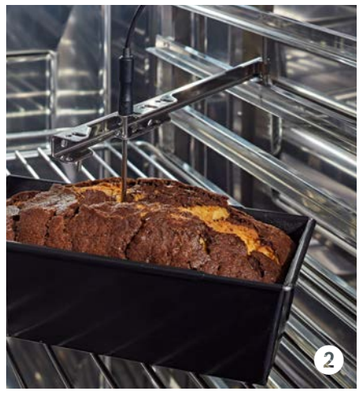


Made in Germany

Technische details.

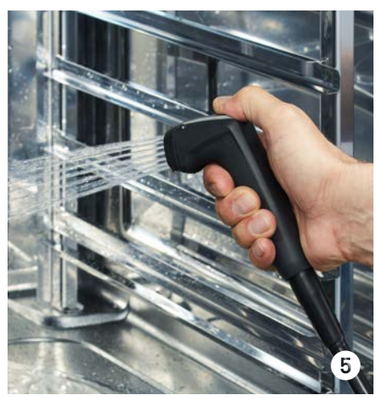
Aan alles gedacht.

















De iCombi Pro bepaalt de standaard op het gebied van intelligentie en technische voorzieningen:

❶ LED-verlichting met inschuifsignaal ❷ 6-punts kernthermometer, ❸ Dynamische luchtcirculatie ❹ 300 °C maximale ovenruimtetemperatuur ❺ Geïntegreerde handdouche met punt- en sproeistraal ❻ Vers-stoomgenerator ❼ Ovendeur met 3-laags glas ❽ VarioSmoker (accessoire): Optimaal rookresultaat dankzij geïntegreerde processen

En bovendien: indicatie van het energieverbruik, nieuwe afdichtingstechniek bij staande uitvoeringen, WiFi zonder externe antenne

Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

Robuust is noodzakelijk. Elke dag kunnen incasseren en geschikt zijn voor intensief gebruik in de professionele keuken. Dat geldt bij RATIONAL voor de serveertrolley met rekken net zo goed als voor de grill- en pizzaplaat, voor de condensatiekap en voor de roestvrijstalen bakken. Want pas met de originele accessoires van RATIONAL kunt u de voortreffelijke prestaties van de iCombi Pro werkelijk optimaal benutten. Om te zorgen dat voorgefrituurde producten, kip, bakproducten en gegrilde groente ook echt perfect lukken. Zelfs de steak krijgt mooie strepen als op de barbecue.

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



iCombi Pro modeloverzicht.

Welke uitvoering past het best bij u?

De iCombi Pro 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? XS? 20-2/1? Welk model hoort in uw keuken?

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









iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrisch en gas							
Capaciteit	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
Aantal maaltijden per dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inschuiven in de lengterichting (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
Breedte	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Diepte (inclusief deurgreep)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Hoogte (inclusief ontluchtingsbuis)	567 (594) mm	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"	R 3/4"
Waterafvoer	DN 40	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	1,0 - 6,0 bar
Elektrisch							
Gewicht	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Aansluitwaarde	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Zekering	3 × 10 A	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	3 NAC 400 V
Vermogen 'Hetelucht'	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Vermogen 'Stoom'	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 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
Gasaansluiting		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

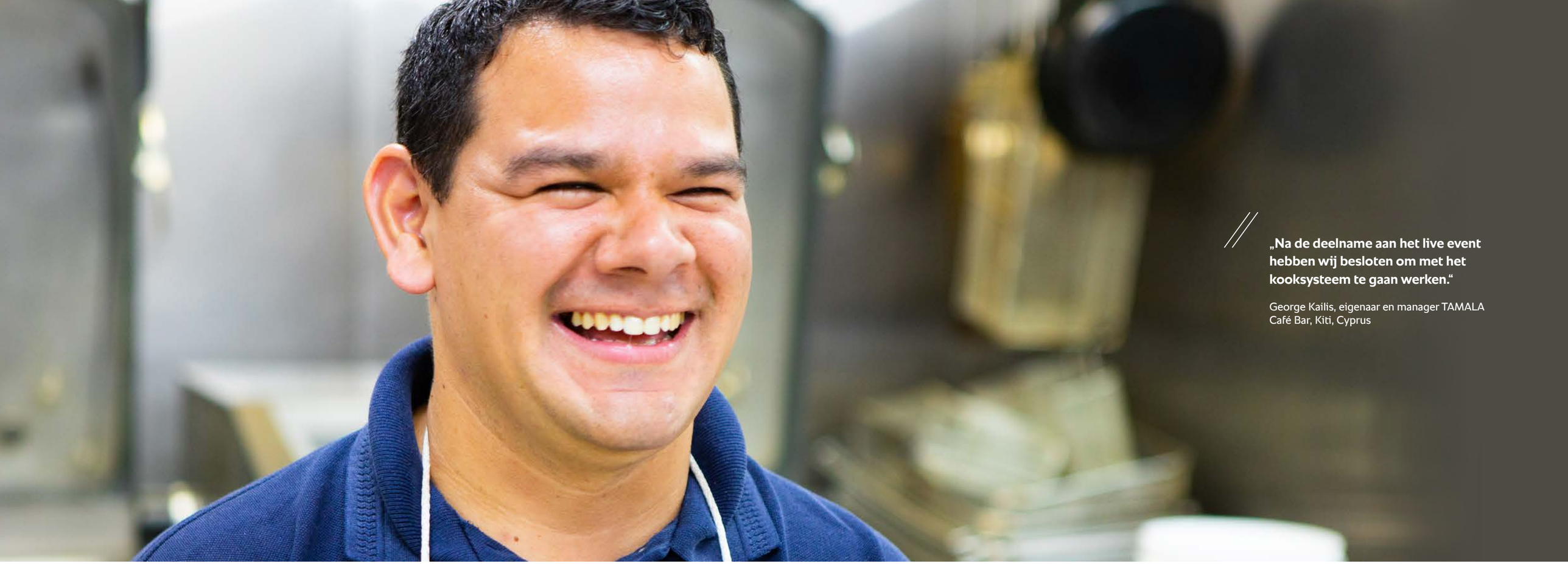
* Voor een goede werking moet worden gezorgd voor de specifieke aansluitdruk:
aardgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), aardgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), vloeibaar gas G30 en G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS en 20-2/1 Elektro: ENERGY STAR sluit deze types uit van certificatie. De iCombi Pro (LM100) en iCombi Classic (LM200) modellen zijn NSF gecertificeerd en zodanig opgenomen in de NSF lijst.



iCombi Classic – Technologie ontmoet ambachtelijk kunnen.
De iCombi Classic is robuust, gemakkelijk te bedienen en werkt net zo precies als u. Daarom is hij de oplossing op maat voor iedereen met ervaring, die de Combi-stomer met de hand wil kunnen bedienen.



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 intelligente 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-02.2 · MDS/Ad · 10/21 · nl_NL
Technische wijzigingen die de vooruitgang dienen, voorbehouden.