iCombi® Pro.

Den nye standard.



Gå helt nye veje.

At sætte nye standarder kræver nye tankemønstre. Hver dag er en endeløs strøm af ting der skal bages, steges, grilles, dampes, frituresteges og pocheres – det må da kunne gøres på en smartere, nemmere og mere effektiv måde. Derfor har RATIONAL brugt sine over 45 års erfaring inden for køkkenteknik til at forske i relevante emner såsom personalemangel, foodtrends og køkkenmanagement. Tid til at gå nye veje og se tingene fra nye vinkler. Altid med samme mål: At komme et skridt tættere på perfektion.

Resultatet
iCombi Pro. Intelligent, fleksibel, produktiv. Den nye standard.



iCombi Pro. Jeg er.

Det seneste skud på stammen. Jeg har masser af erfaring, kan tænke selv og lære nyt, glemmer ingenting, bevarer overblikket og tilpasser mig den aktuelle situation. Hvis jeg kender det ønskede resultat tilpasser jeg automatisk fugtighed, ventilatorhastighed og temperatur. Eller sagt med andre ord: Jeg bruger min intelligens til at reagere dynamisk på dine behov. Har ovndøren stået åben for længe? Er steaken tykkere end normalt? Ekstra mange fritter denne gang? Intet problem, jeg tilpasser indstillingerne derefter og leverer det ønskede resultat som altid. Igen og igen og igen. Det kan man da kalde effektivitet. Noget skal man jo bruge sin høje intelligens til.

Hvad du får ud af det?
Masser af fleksibilitet og tid til andre opgaver. Og visheden om perfekte resultater hver gang. Præcist som retten så ud i dit hoved.

rational-online.com/xx/iCombiPro

Effektiv måltidsproduktion
iProductionManager overtager planlægningen af produktionsprocesserne, og viser hvornår og hvordan hvilke madvarer med fordel kan tilberedes sammen. Minimerer arbejdsgangene, sparer tid og energi.
Side 10

Ultrahurtig rengøring
Fra beskidt til ren på cirka 12 minutter – det klarer kun iCombi Pro. Sågar standardrengøringen sparer 50%* tid og rengøringsmiddel. En ukompliceret løsning for mindre nedetid og mere produktiv tid.
Side 12

Gennemtænkt
Flere ventilatorblade, optimeret ovnrumsdesign og højere affugtningseffekt gør det muligt at øge påfyldningsgraden med 50%*. Og samtidig opnå en endnu højere fødevarekvalitet. For endnu højere produktivitet.
Side 06

* I forhold til forgængermodellen.

Intuitivt betjeningskoncept
Det nye betjeningskoncept guider dig sikkert og enkelt gennem hele produktionsprocessen med billeder, logiske arbejdsskridt og klare, interaktive vejledninger. Den sikre vej til fejlfrie arbejdsgange og perfekte resultater.

Et intelligent køkkensystem
iCookingSuite kender den lige og sikre vejen til det ønskede resultat, og genskaber processen igen og igen. I fremragende kvalitet. Herudover kan du når som helst foretage ændringer i tilberedningsprocessen eller skifte fra ensartet til kombineret råvarepåfyldning. Det kaldes frihed og giver fleksibilitet.
Side 08

Integreret WiFi
Via den integrerede WiFi-grænseflade går du lige så nemt på nettet med iCombi Pro som med din smartphone, og kan nu oprette forbindelse til ConnectedCooking. For mere komfort, sikkerhed og inspiration.
Side 14

ENERGY STAR®-Partner
Overlegent design – fremtidens standard inden for energieffektivitet. iCombi Pro har gennemgået et af de strengeste certificeringsprogrammer inden for energieffektivitet.



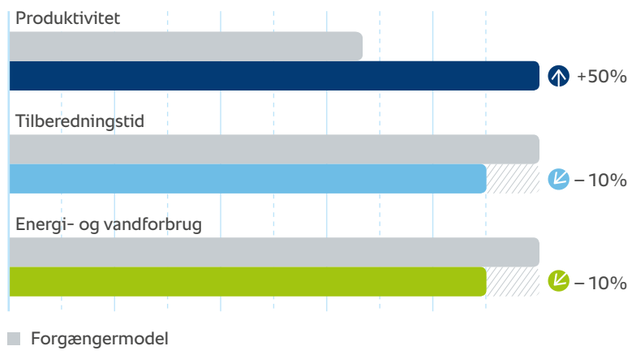
Alle dine anstrengelser i køkkenet belønnes nu med endnu bedre resultater.

Højere produktivitet

iDensityControl

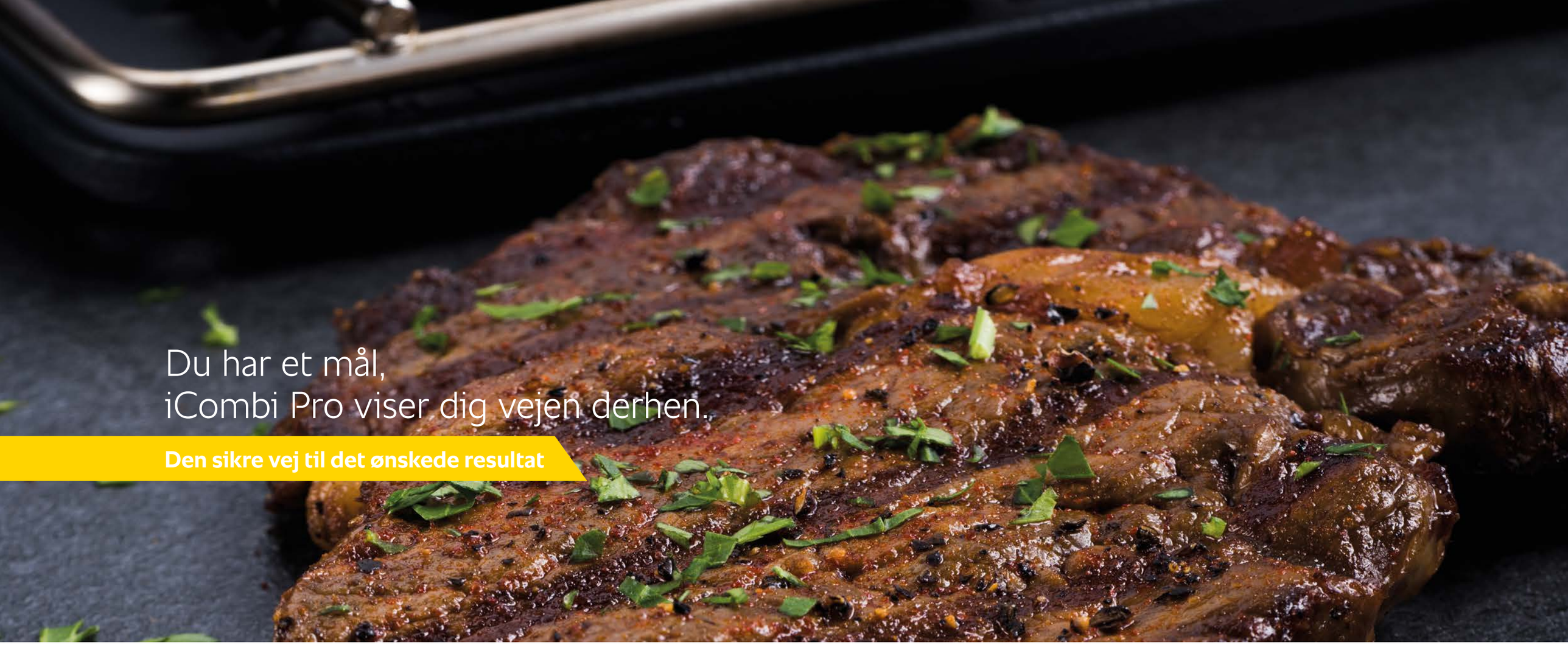
Effektivitet på den nye måde: Glem alt om store, klodsede køkkenmaskiner, og lad i stedet for iCombi Pro klare arbejdet. På mindre end ca. 1 m². Kød, fisk, fjerkræ, grøntsager, bagværk. À-la-carte, catering, udbringningsservice, casual dining. Takket være sammenspillet mellem de intelligente assistenter får iCombi Pro i den grad noget for hånden. iDensityControl med effektiv luftcirkulationer og affugtning sørger for ca. 50%* højere produktivitet og ca. 10%* kortere tilberedningstid. Og leverer ensartede resultater fra top til bund. Samtidig understøtter det intuitive betjeningskoncept brugerne optimalt og minimerer fejl under tilberedningen. Produktionen kører kort sagt på skinner.

* I forhold til forgængermodellen.



iDensityControl
Betyder i praksis højere ydeevne og dermed mindre tidsforbrug og færre udgifter. Men til gengæld dobbelt op på smagen.

rational-online.com/xx/iDensityControl

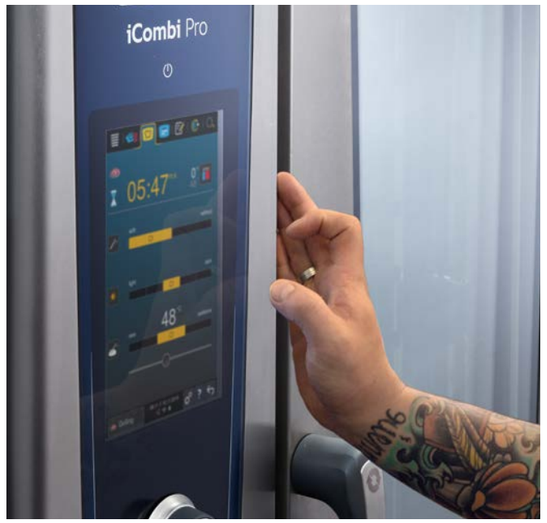


Du har et mål,
iCombi Pro viser dig vejen derhen.

Den sikre vej til det ønskede resultat

iCookingSuite

Nå dine mål – uden omveje og kompromisser med den intelligente iCombi Pro. Et eksempel: Den ene dag skal 5 steaks være færdige samtidig, den næste dag 100. Altid i samme kvalitet. iCombi Pro analyserer hele tiden råvarernes tilstand i forhold til det ønskede resultat, beregner tilberedningsgraden og tilpasser temperaturen derefter. Gæsterne kommer tidligere end forventet, og de grillede grøntsager er stadig ikke færdige? Så skifter du bare fra ensartet til kombineret råvarepåfyldning. iCombi Pro regulerer tilberedningsparametre, så begge madvaretyper kan tilberedes samtidig. Eller har du en sidste øjebliks-ændring af det ønskede resultat? Du kan når som helst ændre og justere tilberedningsprocessen. iCombi Pro tilpasser temperatur og tid optimalt. Resultatet kan ikke undgå at begejstre. Og så kan det gentages i det uendelige. Uanset hvem som skruer på knapperne.



iCookingSuite
Madlavning på den intelligente måde, der hjælper dig med at nå dine mål og sætte barren endnu højere næste gang. Effektivt, nemt, sikkert.

rational-online.com/xx/iCookingSuite

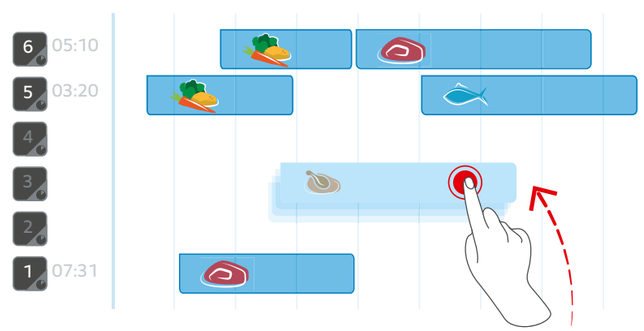


Komplekse produktioner kræver nemme løsninger.

Optimal planlægning

iProductionManager

Hverdagen i et storkøkken: Det kan være en stressende og hektisk opgave at få alle serveringer færdige samtidig og rettidigt. En logistisk udfordring, uanset om du holder styr på bestillingerne med papir og blyant eller software. Det var dengang. For nu overtager iCombi Pro opgaven sammen med iProductionManager: Vælg madvaren på displayet for at få vist dine tilberedningsmuligheder. Nu mangler du bare at angive, om du ønsker tids- eller energieffektiv tilberedning. Systemet overvåger hver enkel plade individuelt, og tilberedningstiderne kan derfor tilpasses mængde og ønsket resultat på intelligent vis. Du bestemmer, om retterne skal være færdige samtidig, eller om du vil begynde på produktionen parallelt. Uanset hvordan du vælger at arbejde, signaliserer iCombi Pro, hvornår hvad er blevet sat ind i ovnen, og voila: Så er der serveret.

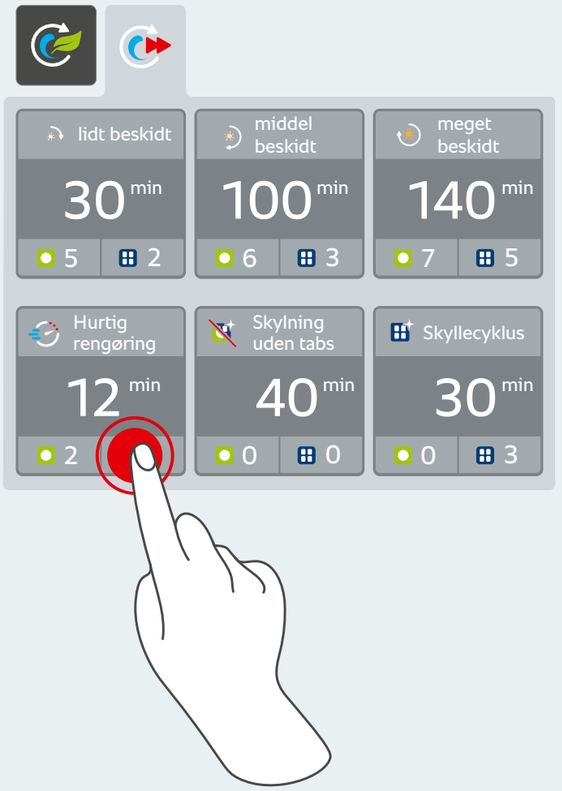


iProductionManager
Skru ned for logistikbehovet, trim produktionen, og sænk personalebehovet. Uden at gå på kompromis med kvaliteten. Arbejdshverdagen i fremtidens køkken: Rolig og afslappet.

rational-online.com/xx/iProductionManager

Brillant.
De mange timers slid i køkkenet ser man slet ikke.

Effektiv rengøring



Hurtig rengøring, hurtigt søgning og hurtig aktivering: Læg bare rengøringstabs i afløbssien og start rengøringen. Efter bare 12 minutter kan produktionen fortsættes.

iCareSystem

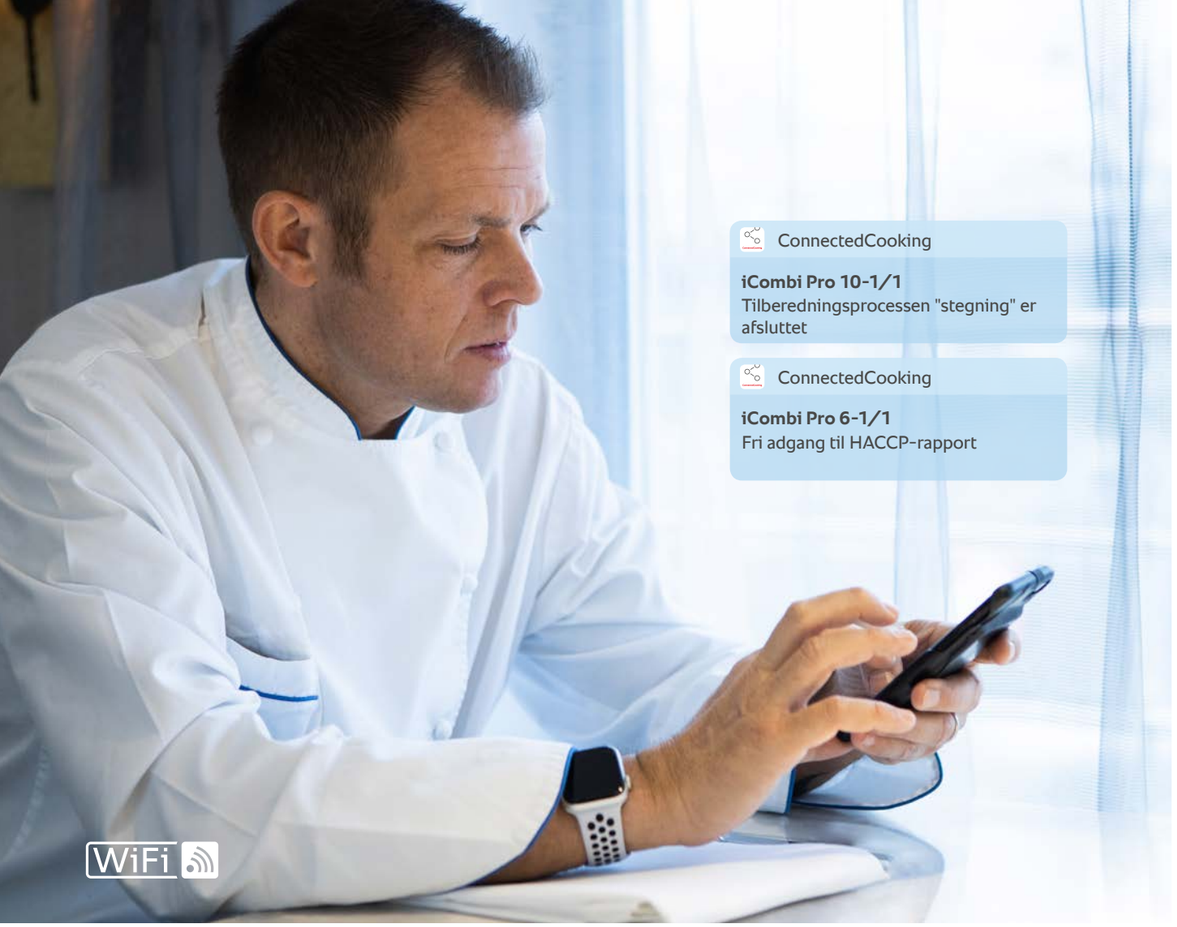
Ofte efterlader grillprocesserne indgroet snavs og genstridige fedtpletter, der i teorien kunne sætte iCombi Pro ud af drift på grund af rengøring. Hvis altså ikke det var for iCareSystem. Der bl.a. klarer ultrahurtige mellemrengøringer på cirka 12 minutter. Herefter er du klar til at fortsætte med broccoliblancheringen, selvfølgelig uden aromaafsmitning eller lugtgener. Og når arbejdsdagen er forbi og det er tid til den daglige grundrengøring, fortæller iCombi Pro selv om ovnrummet er meget, mellem eller kun lidt beskidt. Vælg mellem Eco- eller standardrengøring. Med afkalkning. Natten over. Med 50%* mindre kemi. Fosfatfrit og altid skinnende rent. iCombi Pro husker dine præferencer og foreslår næste gang det samme rengøringsprogram.

* I forhold til forgængermodellen.



iCareSystem
Med iCareSystem sparer du rengøringsmidler, vand og tid, og brillerer samtidig inden for hygiejne, driftsudgifter og miljøvenlighed.

rational-online.com/xx/iCareSystem



ConnectedCooking.

Styr på det hele, alt under kontrol.

ConnectedCooking
Den effektive netværksløsning fra RATIONAL. Sikrer dig det perfekte overblik.

rational-online.com/xx/ConnectedCooking

Alle taler om netværksforbindelser. Dem har iCombi Pro. Via den standardinstallerede WiFi-grænseflade forbindes iCombi Pro med ConnectedCooking, den sikre internetplatform fra RATIONAL. Var opskriften med kalkunbryst et hit blandt gæsterne? Så send den fluks til alle forbundne køkkensystemer i netværket. Uanset hvor de står. Hvilket køkkensystem er i gang lige nu og laver hvad? Kast et blik på din smartphone. Mangler du inspiration? Så tjek databasen med opskrifter. Software opdateringer? Installeres automatisk på alle enheder med et enkelt knaptryk. Download HACCP-data? Kræver kun et enkelt klik. Og hvis du ønsker det, ringer iCombi Pro selv til sin servicetekniker ved problemer.

Lønsomhed.

Du kan vende og dreje det som du vil: Ligningen går op.

iCombi Pro er ikke kun ekspert i at lave mad, men også til at sænke udgifterne. F.eks. med op til 70 %* lavere energiforbrug, op til 60 %* nedsat arbejdsindsats, over 30 %** mindre pladsbehov, op til 25 %* lavere råvareforbrug, op til 95 %* lavere fedtforbrug.

Det betaler sig
Resultatet er en ekstremt kort amortisationstid i kombination med meget mere arbejdsglæde i hverdagen.

rational-online.com/xx/invest

Dine fordele	Beregningsgrundlag per måned	Din merfortjeneste per måned	Beregn selv
Kød/fisk/fjerkræ			
Indkøb af råvarer reduceres i gennemsnit med 25 %* ved hjælp af præcis driftsregulering og anvendelsen af iCookingSuite.	Vareforbrug 70.965 DKK Vareforbrug med iCombi Pro 53.224 DKK	**= 17.741 DKK**	
Energi			
Takket være den unikke tilberedningsfunktion, iProductionManager og den nyeste styringsteknologi bruges op til 70 %* mindre energi	Forbrug 6.300 kWh × 1,12 DKK per kWh Forbrug med iCombi Pro 1.890 kWh × 1,12 DKK per kWh	**= 4.939 DKK**	
Fedt			
Tilberedningen sker næsten helt uden fedt. Omkostningerne til indkøb og bortskaffelse af fedt reduceres med op til 95%*.	Vareforbrug 374 DKK Vareforbrug med iCombi Pro 19 DKK	**= 355 DKK**	
Arbejdstid			
iProductionManager forkorter produktionstiden med op til 60%*. iCookingSuite overtager alle rutineopgaverne.	60 timer mindre × 149 DKK	**= 8.940 DKK**	
Vandblødgøring/afkalkning			
Med iCareSystem bortfalder disse udgifter helt.	Omkostninger med konventionelt system 374 DKK Omkostninger med iCombi Pro 0 DKK	**= 374 DKK**	
Din merfortjeneste per måned		**= 32.349 DKK**	
Din merfortjeneste per år		**= 388.188 DKK**	

Gennemsnitlig restaurant med 200 måltider om dagen med to iCombi Pro 10-1/1.
* sammenlignet med traditionelle løsninger

Bæredygtighed.

Godt for miljøet, endnu bedre for bundlinjen.

Bæredygtighed sparer både ressourcer og penge: Hos RATIONAL er energieffektiv produktion og logistik, nye standarder inden for energibesparelse samt afhentning af udtjente enheder en selvfølge. Og med iCombi Pro bliver bæredygtighed en lige så naturlig del af din køkkendrift: Du sparer strøm i forhold til almindelige køkkenenheder. Behøver færre råvarer til samme mængde færdige retter. Har mindre overproduktion. Og laver herudover sundere mad.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Af hensyn til miljøet
For sunde måltider med et bæredygtigt klimaaftryk, du kan være stolt af.

rational-online.com/xx/green



Testet og godkendt produktkvalitet.

En iCombi Pro kan holde til lidt af hvert. År efter år.

Hverdagen i et storkøkken: hård. Derfor er RATIONAL Combi-dampenhederne udført i et robust og slidstærkt design. Produktionen finder sted i Tyskland, for hvert eneste enhed og arbejdsområde udpeges en ansvarlig person. Dermed overtager hvert eneste led i produktionskæden det fulde ansvar for netop sit arbejdsområde. Personens navn kan læses på typeskiltet. Samme passion udviser vi over for vores leverandører: Her stiller vi krav om høje kvalitetsstandarder og kontinuerlige forbedringer, ligesom vi kræver garanti for produkternes pålidelighed og slidstyrke. Intet under at den ældste RATIONAL Combi-damper i drift har over 40 år på bagen.

Kvalitet der er til at stole på
Hverdagsegnet, robust og langtidsholdbar – tillykke du har fundet dig en pålidelig partner.

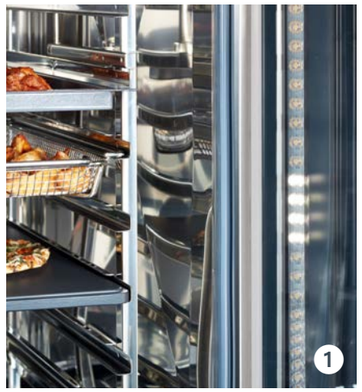
rational-online.com/xx/company

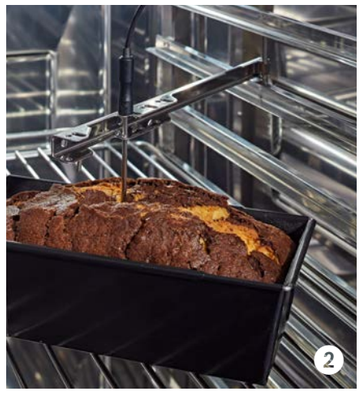


Made in Germany

Tekniske data.

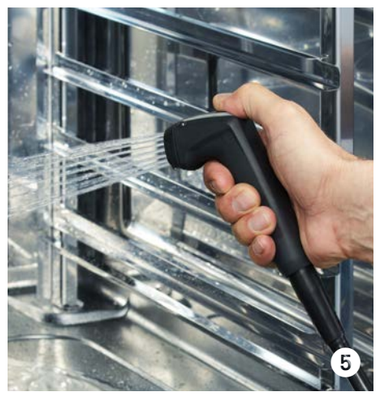
Der er tænkt på det hele.















iCombi Pro sætter nye standarder inden for systemintelligens og tekniske funktioner:

❶ LED-indikator med markering af de benyttede ovnriller ❷ 6-punkts-kerntemperaturføler, ❸ Dynamisk luftcirkulation ❹ 300 °C maksimal ovnrumstemperatur ❺ Integreret håndbruser med punkt- og brusestråle ❻ Friskdampgenerator ❼ Ovndør med 3-dobbelt glaslag

Herudover: Visning af energiforbrug, ny tætningsteknik til gulvmodeller, wi-fi uden ekstern antenne

Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

Holdbarhed er et must for alle RATIONALs produkter, der skal kunne holde til den hårde hverdag i et professionelt køkken – det gælder hele produktsortimentet, fra stikvogne, grill- og pizzaplader til kondensationsemhætter og beholderne af rustfrit stål. Dit og systemets fulde potentiale opnås nemlig først i samspillet mellem iCombi Pro og det originale RATIONAL tilbehør. Først da lykkes tilberedningen af for-friturestegte produkter, kylling, bagværk og grillede grøntsager perfekt. Og steaken får tænderne til at løbe i vand med sine flotte grillstriber.

Originalt tilbehør fra RATIONAL
Det gennemtænkte tilbehør gør forskellen og sikrer fremragende resultater.



iCombi Pro modeloversigt.

Hvilket system passer til dig?

iCombi Pro fås nemlig i mange forskellige størrelser, trods alt bør ydeevne og kapacitet passe til dine behov og ikke omvendt. 20 måltider eller 2.000? Frontcooking? Køkkenstørrelse? Strøm? Gas? XS? 20-2/1" Hvilken model passer i dit køkken?

Alle oplysninger om konfiguration, egenskaber og tilbehør finder du på: rational-online.com



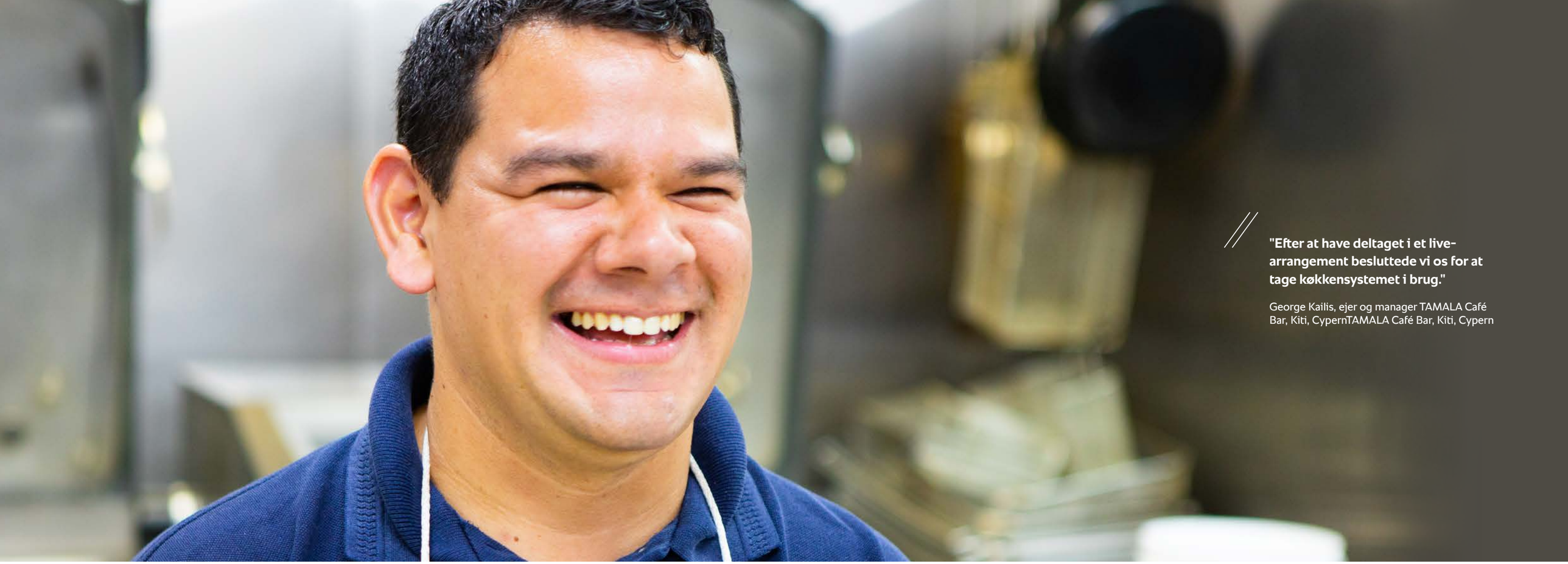






iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
El og gas							
Kapacitet	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Antal måltider pr. dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Indskub på langs	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 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
Bredde	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dybde (inkl. dørhåndtag)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Højde	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vandtilslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vandafløb	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vandtryk	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
El							
Vægt	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Tilslutningsværdi	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Sikring	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Nettilslutning	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
Ydeevne "varmluft"	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Ydeevne "damp"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Vægt		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Tilslutningeffekt el		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Sikring		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Nettilslutning		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastilslutning		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Naturgas/flydende gas LPG G31*							
Maks. nominel varmebelastning		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Ydeevne "varm luft"		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Ydeevne "damp"		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* I forbindelse med formålsbestemt drift af enheden skal følgende strømningstryk garanteres:
Naturgas H G20 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), naturgas L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), naturgas G30 og G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi).
XS og type 20-2/1 el: ENERGY STAR udelukker disse enhedskonfigurationer fra certificering.



"Efter at have deltaget i et live-arrangement besluttede vi os for at tage køkkensystemet i brug."

George Kailis, ejer og manager TAMALA Café Bar, Kiti, CypernTAMALA Café Bar, Kiti, Cypern

ServicePlus.

Begyndelsen på et smukt venskab.

Takket være skræddersyede serviceydelser forenes dit nye RATIONAL system perfekt med dit køkken: Hos RATIONAL leverer vi det hele, fra den indledende rådgivning, live-test og installation, til personlig vejledning, software-opdateringer og ChefLine – vores telefoniske hotline til individuelle spørgsmål. Du kan også videreuddanne dig på Academy RATIONAL. Herudover kan du når som helst henvende dig til en af vores certificerede RATIONAL repræsentanter i faghandlen: De kender alle systemerne ud og ind, og hjælper dig gerne med at finde den passende model til netop dit køkken. Og skulle der en sjælden gang opstå uventede problemer, er en af vores serviceteknikere snart på pletten.

ServicePlus
Altid med samme mål: Lang produktlevetid, optimale resultater og enkel realisering af dine kulinariske ideer.

rational-online.com/xx/ServicePlus

iCombi live.

Træt af at lytte og klar til selv at opleve?

Nok teori, tid til praksis: Oplev de intelligente køkkensystemer fra RATIONAL live, bliv introduceret til funktionerne og prøv selv kræfter med enhederne. Live, uforpligtende og tæt på dig. Har du spørgsmål til systemerne fra RATIONAL eller ønsker informationer om hvordan de kan opfylde dine konkrete behov? Ring til os, eller send os en e-mail. Du finder yderligere oplysninger, detaljer, film og referencer på rational-online.com.

Tilmeld dig nu
Tel. +46 040-680 85 00
info@rational-online.com

rational-online.com/xx/live

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

20.710 · V-01 · MDS/Leno · 05/20 · da_DK
Vi forbeholder os ret til tekniske ændringer til gavn for fremskridtet.