

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Pålideligt.





Din idé. Realiseret ud fra dine angivelser.

Arbejde målrettet og dedikeret hver dag og fortsat være kreativ, producere store mængder og samtidig overholde egne høje kvalitetskrav, at ville gøre det hele og samtidig bevare fokus. Sådan er hverdagen som kok. Kunne man ikke gøre det her endnu bedre? Jo, måske med et køkkensystem, der er lige så effektivt som flere kokke på én gang. Uden at udvide køkkenholdet. Som både kan stege, grille, bage, friturestege, braisere og dampe. Som er slidstærkt, let at betjene, og passer til den hektiske hverdag i et professionelt køkken. Som kan omsætte kokkens ideer til færdige retter. Pålideligt. Efter kokkens angivelser. I høj kvalitet.

➤ Resultatet

iCombi Classic. Løsningen for alle som behersker deres håndværk til perfektion, men har behov for en pålidelig, teknologisk håndsrækning i arbejdsdagen.

iCombi Classic.

Ydeevnen er summen af de mange detaljer.

iCombi Classic er et sandt multitalent og bliver hurtigt en uundværlig hjælper i køkkenet. På mindre end ca. 1 m² erstatter den talrige klassiske køkkenmaskiner, den er robust, driftssikker, kraftfuld og effektiv. Brugervenlig. Og imponerer med funktioner, der garanterer serveringer af høj kvalitet. Derfor opnår du som erfaren kok altid det ønskede resultat.

- ➔ **Det overbeviser**
Arbejdsredskabet som kombinerer høj produktivitet med serveringer af høj kvalitet.

rational-online.com/xx/iCombiClassic

- Nem håndtering**
Drejehjul med push-funktion, farvedisplay, tydelige og logiske symboler på brugerfladen for intuitiv og fejlfri betjening.

➔ Side 08

- Nem programmering**
Individuel programmering af op til 100 programmer med op til 12 trin i hver tilberedningsproces. For perfekte og ensartede resultater hver gang.

➔ Side 08

- ClimaPlus**
Topværdier inden for affugtnings effektivitet og 10%-trins indstilling af fugtighedsniveauet for præcise tilberedningsresultater. For hurtige topresultater.

➔ Side 06

Udvidet netværkstilkobling

Den valgfrie LAN- eller WiFi-grænseflade muliggør tilslutning til ConnectedCooking, RATIONALs netværksløsning. Den hjælper til central oprettelse af individuelle programmer og hygiejnedokumentation.

Ventilatorblade

Op til 3 ventilatorer sørger sammen med det specialudformede ovnrumsdesign for en optimal fordeling af varmen og dermed et højere energioptag i madvarerne. For ensartede resultater og høj produktivitet.

➔ Side 06

Rengøring og afkalkning

Automatisk rengøring, også om natten, fosfatfrie rengøringsstabs og nedsat forbrug af rengøringsmidler – renere bliver det ikke. Care-Systemet forhindrer også tilkalkning.

➔ Side 10

LED-ovnbelysning

Tillid er godt, kontrol er bedre: Takket være den høje lysintensitet og neutrale lysfarve er det nemt at vurdere madens udvendige tilberedningsgrad.



Produktivitet som passer
til din køkkenhverdag.

Enestående tilberedning

ClimaPlus

iCombi Classic får tingene gjort på et højt niveau: takket være måle- og reguleringsteknikken til et ensartet, individuelt ovnrum. Takket være kraftfuld friskdampgenerator for optimal dampmætning. Takket være højeffektiv fugtstyring, endnu flere ventilatorblade og optimal ovnrumsdesign. Dermed tilføres råvarerne altid den rigtige mængde varme og energi, og ved behov øges dette. Resultatet: ensartet tilberedning fra øverste til nederste rille, selv ved store påfyldningsmængder. Op til 10% mindre energi- og vandforbrug. Altid med et klart mål for øje: At tage kulinariske kegler med knasende sprøde svær og skorper, dekorative grillmønstre og perfekte paneringer.



Op til **105** ^{Liter/sec.}
Affugtning



300 °C
Varmluft



maks.
Dampmætning

➔ Sammen giver det
Højere ydeevne, øget
produktivitet, mindre
ressourceforbrug.

rational-online.com/xx/ClimaPlus

Alt kan indstilles. Nem og intuitiv.

Nem håndtering

Så hurtigt kan det gå: Efter kun kort tid er du fortrolig med iCombi Classic og betjener enheden på noget nær autopilot. Takket være det intuitive betjeningskoncept, de tydelige symboler og drejhjulet med push-funktion. Det er madlavning på den nemme måde.

rational-online.com/xx/iCombiClassic



Individuelt programmerbar

Tilfreds med resultatet? Så gem den anvendte tilberedningsproces med op til 12 trin. Det kan du for resten gøre for hele 100 tilberedningsprocesser.

- ➔ Det giver standardiserede arbejdsgange samt høj sikkerhed og kvalitet.

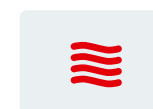


30 – 130 °C

Driftstilstand damp

Friskdampgeneratoren med dampregulering i 10%-trin frembringer en hygiejnisk, frisk damp. Sammen med den konstante tilberedningstemperatur og optimale dampmætning sikres en ensartet tilberedningsproces.

- ➔ Sikrer appetitlig farve, et godt bid og bevarer indholdet af næringsstoffer og vitaminer.



30 – 300 °C

Driftsart varmluft

Ovnviften cirkulerer luft rundt i hele ovnrummet i den individuelt valgte hastighed. Kapaciteten rækker uden problemer til en helt fuld ovn med f.eks. minutsteaks eller dybfrostvarer som blæksprutteringe, kartoffelkroetter eller bagværk.

- ➔ Høj ydeevne sikrer fremragende resultater.



30 – 300 °C

Betjeningstilstand kombination

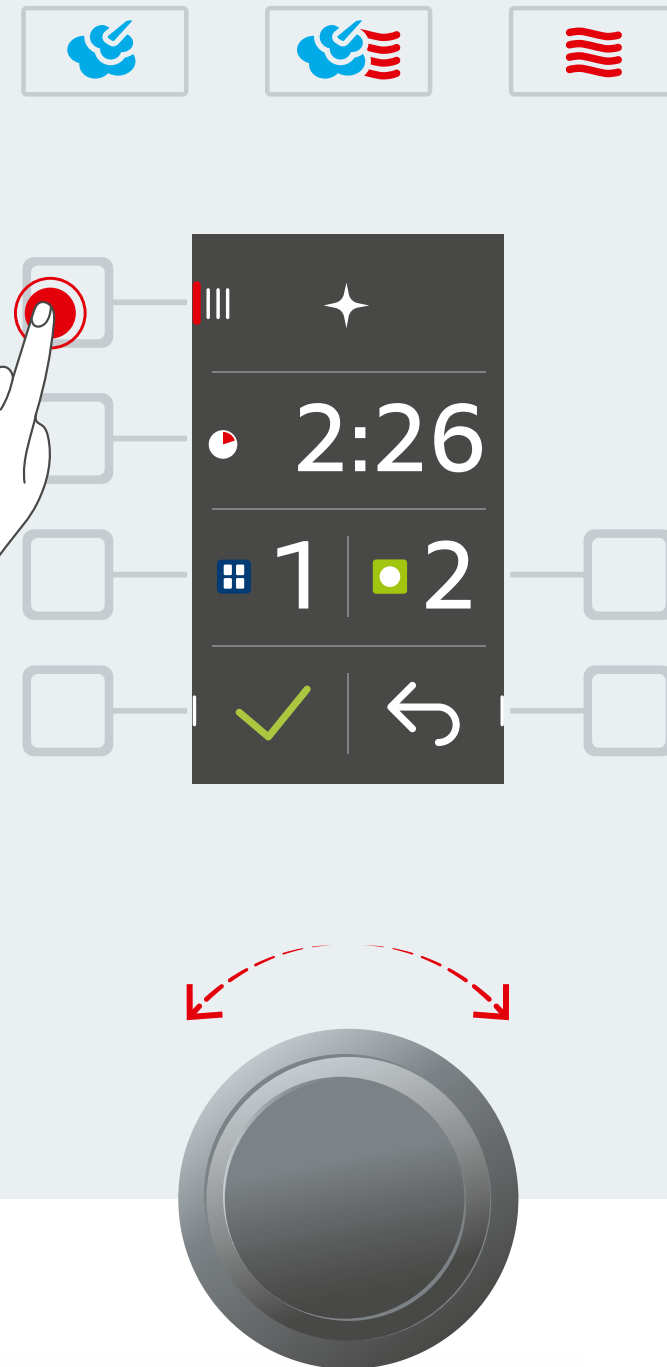
Fordelene ved varm damp kombineret med fordelene ved varm luft: korte tilberedningstider, mindre råvaresvind samt intensiv aromadannelse og en appetitlig overfladefarve. For fremragende resultater.

- ➔ Intet tilberedningssvind eller udtørring, men derimod masser af kvalitet.



Altid skinnende rent.

Effektiv rengøring



Uanset hvor hårdt iCombi Classic har arbejdet, har den automatiske rengøring svaret på al tilsmudsning. Meget, let eller middel snavset. Med fosfatfrie rengøringstabs. Om dagen eller natten. Eller som en hurtig rengøring midt imellem, sågar uden tabs. Selv med Care-systemet, der overflødigger den dyre vandblødgøring og regelmæssige afkalkning. Vejen til hygiejnisk renhed skal være nem, og derfor vælges alle rengøringsprocedurer hurtigt og enkelt via displayet.



➔ **For det eneste vigtige er:**
At du altid og uden besvær kan arbejde i et hygiejnisk perfekt køkken.

rational-online.com/xx/cleaning

Lønsomhed.

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

Højere ydeevne med lavere forbrug. Fordi du kan undvære de fleste af de klassiske køkkenmaskiner og dermed sparer store investeringsudgifter. Fordi du nedsætter dit forbrug af råvarer, fedt og energi, hvilket sparer ressourcer hele vejen rundt. Fordi miljøcertificeret produktion, et energieffektivt salgsapparat samt fosfatfri rengøring tilsammen sikrer en bæredygtig profil, der giver god samvittighed og ditto bundlinje.



Oplev selv forskellen.

Eksemplet er baseret på en restaurant med to iCombi Classic 10-1/1, der serverer 200 måltider om dagen. Sammenligningsenheden er ikke udstyret med ClimaPlus.

➔ Det betaler sig

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

rational-online.com/xx/invest

Din fortjeneste	Beregningsgrundlag pr. måned	Din merfortjeneste pr. måned	Udregn selv resultatet
Kød/fisk/fjerkræ			
Væsentligt mindre svind betyder op til 25 %* mindre råvareforbrug.	Vareforbrug 70.965 DKK Vareforbrug med iCombi Classic 53.224 DKK	= 17.741 DKK	
Energi			
Takket være kort opvarmningstid og moderne styringsteknik bruger du op til 70 %* mindre strøm.	Forbrug 6.300 kWh × 1,12 DKK per kWh Forbrug med iCombi Classic 1.890 kWh × 1,12 DKK per kWh	= 4.939 DKK	
Fedt			
Fedttilsætningen bliver næsten overflødig. Dit vareindkøb og bortskaffelsesudgifterne reduceres med op til 95 %*.	Vareforbrug 374 DKK Vareforbrug med iCombi Classic 19 DKK	= 355 DKK	
Arbejdstid			
Gevinst pga. forproduktion, nem betjening og automatisk rengøring.	35 Std. weniger × 149 DKK**	= 5.215 DKK	
Vandblødgøring/afkalkning			
Takket være den automatiske rengøring og afkalkning bortfalder disse udgifter fuldstændigt.	Omkostninger med konventionelt system 374 DKK Omkostninger med iCombi Classic 0 DKK	= 374 DKK	
Din merfortjeneste pr. måned		= 28.624 DKK	
Din merfortjeneste pr. år		= 343.488 DKK	

* I forhold til traditionelle køkkensystemer.
** Blandet beregning af timeløn for kok/rengøringshjælp.

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 Classic bliver bæredygtighed en lige så naturlig del af din køkkendrift: Du sparer strøm i forhold til almindelige køkkenmaskiner. Du behøver færre råvarer til samme mængde færdige retter. Og opnår mindre overproduktion. Og laver herudover sundere mad.

- ➔ **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 Classic kan holde til lidt af hvert. År efter år.

Hverdagen i et storkøkken er hård. Derfor er RATIONAL Combi-dampenhederne udført i et robust og slidstærkt design. Vi sikrer det for det første ved en produktion 'Made in Germany' og for det andet ved princippet "en person - en enhed". Dermed overtager hvert eneste led i produktionskæden det fulde ansvar for netop sit arbejdsområde. Personens navn kan læses på typeskiltet. Samme nidkærhed udviser vi over for vores leverandører: Her stille vi krav om høje kvalitetsstandarder og kontinuerlige forbedringer samt 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



Tekniske data.

Kan det hele. Ned til mindste detalje.



Det kræver avancerede tekniske løsninger at opfylde så mange krav. Derfor råder iCombi Classic over:

❶ LED-ovnrumsbelysning ❷ Overvågning af enheden og download af HACCP-data via ConnectedCooking (kun med valgfri LAN- eller WiFi-grænseflade) ❸ Ny tætningsteknik på gulvmodeller ❹ Integreret håndbruser ❺ Dampgenerator ❻ Dobbelt glasdør med varmereflekterende belægning

Herudover: LAN/WiFi (valgfrit), integreret dørdrypkar, centrifugal fedtseparation



Tilbehør.

De rigtige ingredienser for sikker succes.

Du kender iCombi Classic ud og ind – dit daglige arbejdsredskab, der hjælper dig med at opnå de ønskede resultater. Også med det rigtige tilbehør. Fra grillpladen med fremragende varmeledningsevne til den højeffektive udsugnings- og kondensatoremhætte til det praktiske understel. De forskellige slags tilbehør opfylder forskellige funktioner, men har én ting til fælles: De holder til det hele og er samtidig topeffektive. Hver dag.

- ❶ CombiFry ❷ Granitemaljeret beholder
- ❸ Stege- og bagepande ❹ Stege- og bageplade
- ❺ Grill- og pizzaplade
- ❻ Multibaker

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

rational-online.com/xx/accessories

iCombi Classic modeloversigt.

Når arbejdet kalder står iCombi Classic altid til tjeneste.

iCombi Classic fås i mange forskellige størrelser, og ydeevnen bør passe til dine behov og ikke omvendt. 20 måltider eller 2.000? Frontcooking? Køkkenstørrelse? Strøm? Gas? 6-1/1" 20-2/1" Hvilken model passer i dit køkken?

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



iCombi Pro Den nye standard.
iCombi Pro er intelligent, effektiv og fleksibel. Og leverer de ønskede resultater. Hver gang. Uanset hvem som drejer på knapperne. Sammen med iVario Pro den perfekte løsning for storkøkkener.



iVario Pro er sin helt egen, men samtidig en del af RATIONAL-familien.
iVario Pro er det perfekte supplement til iCombi Pro og kan både koge, stege og friturestege. Intelligent, komfortabel, fleksibel. Kort sagt en vindende kombination.



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
El og gas						
Kapacitet	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	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Indskub på langs	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	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dybde (inkl. dørhåndtag)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Højde	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"
Vandafløb	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
El						
Vægt	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Tilslutningsværdi	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Sikring	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
Ydeevne "varmluft"	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Ydeevne "damp"	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas						
Vægt	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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 varmelastning	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), flydende gas G30 und 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, Cypern
TAMALA 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. Trods alt slår intet personlige erfaringer: 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

