

iCombi[®] Pro.

Der WOW-Effekt.



Live erleben



Der iCombi Pro. Mit integrierter Kochexpertise.

Der WOW-Effekt auf weniger als ca. 1 m². Für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. Für Frontcooking, À-la-Carte, Produktion. Dieser Combi-Dämpfer schafft so einiges weg. Egal, wer ihn bedient. Denn in ihm steckt die Erfahrung von mehr als 1.000 Köchen. Die Erfahrung von mehr als 1 Mio. gebauter Geräte. Das macht den iCombi Pro zum intelligenten Combi-Dämpfer mit der integrierten Kochexpertise. Und bringt dem Nutzer erstaunliche Vorteile. Für den WOW-Effekt.

Intelligente Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit.

Ein Heißluftofen und ein Dampfgarer in einem Gerät. Ergänzt mit integrierter Kochintelligenz. Für neue Möglichkeiten in der professionellen Speisenzubereitung. Der iCombi Pro liefert jederzeit sichere Wunschergebnisse. Und spart dabei auch noch Geld, Zeit und Energie. Daneben deckt er 95 % aller gängigen Kochanwendungen ab und ersetzt so eine Vielzahl herkömmlicher Kochgeräte.



Dampf



Dampf & Hitze



Hitze



Mehr
Informationen

Ihre Vorteile.

Herausragende Ergebnisse.

Für Ihre Gäste.

Zuverlässig immer wieder ein gutes Ergebnis auf dem Teller: Darin ist der iCombi Pro Spezialist. Und das zeigt sich in der appetitlichen Farbe, der Bissfestigkeit, der Gleichmäßigkeit über alle Einschübe sowie im Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen.

Einfach zu bedienen.

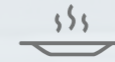
Für jeden.

Mit dem iCombi Pro kann jeder arbeiten. Dank des großen, übersichtlichen Touch-Displays: Intuitiv den idealen Garpfad wählen, individuelle Display-Einstellungen erstellen, Gerät vernetzen. Das Ergebnis: geringe Anlernzeit und einfache, sichere Anwendung.

Sauber.

Wie neu.

Das A und O in der Küche: Hygiene. Auch hier ist der iCombi Pro ein zuverlässiger Partner. Zeichnet während des Garens die HACCP-Daten auf. Sorgt mit dem automatischen Reinigungssystem für absolute Sauberkeit.



Herausragende Ergebnisse.



Benutzerfreundlichkeit.



Hohe Hygienestandards.



Effiziente
Arbeitsabläufe.



Zeitersparnis.



Hohe Investitions-
sicherheit.

Ihre Vorteile.

Effiziente Arbeitsabläufe.

Für Ihr Team.

Ein iCombi Pro arbeitet über Nacht, bereitet verschiedene Speisen gleichzeitig zu, kann zu einem festgelegten Zeitpunkt fertig sein und kennt sogar die energiesparende Reihenfolge bei der Zubereitung. Das ist Prozesssicherheit, um Aufwand und Qualität im Griff zu haben.

Spart Zeit.

Ihre Zeit.

Mit dem iCombi Pro lässt sich viel Zeit sparen. Um Druck aus der Küche zu nehmen, um effizient zu arbeiten, um leckere Gerichte zu servieren. Deswegen ist er unkompliziert zu handhaben, leistungsstark und hat eine ultraschnelle Zwischenreinigung.

Ihre Investition.

Damit Sie ruhig schlafen können.

Ein iCombi Pro braucht nicht viel: Kosten für Energie, Betrieb, Wartung, Wasserenthärtung und Entkalkung sind im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie deutlich geringer. Zusammen mit der langen Lebensdauer macht das eine sichere Investition.



Überwachung & Unterstützung.

Die eingebaute Kochexpertise.

Das kann nur ein iCombi Pro: zielsicher den Weg zum gewünschten Garergebnis finden.

- > Gewünschtes Ergebnis auswählen (z. B. Bräunung oder Kerntemperatur)
- > Erkennt die Beladung und passt den Kochprozess automatisch an die Speisen an
- > Reagiert auf äußere Einflüsse wie Öffnung der Garraumtür
- > Passt sich den Kochgewohnheiten an
- > Ruft nur, wenn Sie aktiv werden müssen
- > Sie können jederzeit eingreifen oder von der Einzel- in die Mischbeschickung wechseln

Ihre Vorteile:



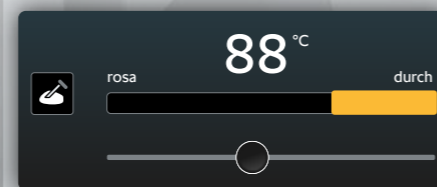
iCookingSuite 

Überwachung & Unterstützung. Ihr intelligenter Assistent im Küchenalltag.

Ein Bedienkonzept, das Maßstäbe setzt: schnell und einfach zum Ziel. Mit dem großen, übersichtlichen Touch-Display mit aussagekräftigen Symbolen. Mit Drehrad mit Push-Funktion. Für optimale Unterstützung im täglichen Gebrauch.



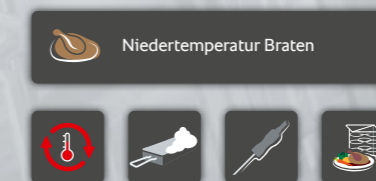
Intelligente Regelung und interaktive Kommunikation dank der Kochintelligenz im iCombi Pro. Die richtet den Kochprozess individuell an den Speisen aus, passt sich an Kochgewohnheiten an und ruft nur, wenn Handlungsbedarf besteht.



Der integrierte Kerntemperaturfühler erkennt mit seinen sechs Messpunkten Produktgröße und -menge. So wird die gewählte Kerntemperatur exakt erreicht und das Wunschergebnis gewährleistet. Und beim nächsten Mal exakt wieder so zubereitet.



Vorinstallierte, anwenderspezifische oder manuelle Garprozesse – die Programmfunktionen bieten eine Vielzahl an Möglichkeiten, um die individuellen Arbeitsabläufe noch einfacher zu gestalten.



Niedertemperaturgaren. Halten. Räuchern*. Pasteurisieren*. Finishing. Diese Garvorgänge und Optionen können ganz nach Bedarf ausgewählt werden. Macht die Handhabung einfach. Sichert die Speisenqualität.

*Zubehör notwendig



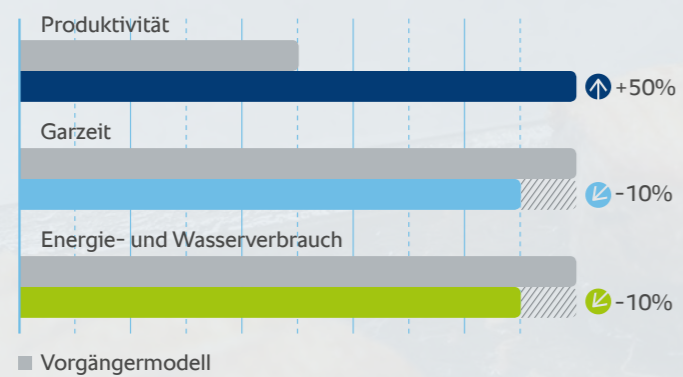
Mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement, Garprogramme erstellen und verteilen, Gerätesoftware aktualisieren, HACCP-Daten dokumentieren, aus der Ferne auf das Kochsystem zugreifen.

Präzises Garraumklima.

Leistung zahlt auf den Geschmack ein.

Gleichmäßige Ergebnisse in jedem Einschub, im gesamten Garraum.

- › Kombination aus Hitze und Feuchte wird automatisch angepasst
- › Kraftvoller Frischdampfgenerator für herausragende Qualität selbst bei sensiblen Speisen
- › Leistungsstarke Lüfterräder
- › 300 °C maximale Garraumtemperatur
- › Enorme Entfeuchtungsleistung
- › Optimale Garraumgeometrie



Ihre Vorteile:



iDensityControl



Frischdampfgenerator.

Für bestmögliche
Speisenqualität.

Klare Regel: Je besser der Dampf, umso besser
das Essen.

- › 100 % hygienischer Frischdampf
- › Maximale Dampfsättigung auch bei
Temperaturen < 100 °C
- › Automatische Entkalkung
- › Intensive Farbe und Geschmack der
Lebensmittel
- › Keine Schmutzpartikel auf den Lebensmitteln

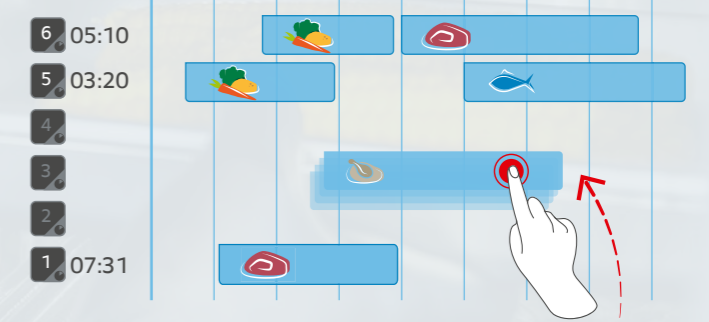


Flexible Planung.

Gleichzeitig und rechtzeitig fertig.


Sparen Sie sich logistischen Aufwand, überlassen Sie das dem iCombi Pro.

- > Unterschiedliche Produkte gleichzeitig zubereiten
- > Passt Garzeiten an Beschickungsmenge und Türöffnungen an
- > Meldet sich, wenn be- und entladen werden muss
- > Mit Planungsfunktion: zeit- oder energieoptimiert, effiziente Speisenfolge oder vorgegebene Produktionszeit
- > Noch einfacher: Erstellung Warenkörbe und Planung mit ConnectedCooking



Ihre Vorteile:



iProductionManager 



Reinigung & Entkalkung.

Auf jede Verschmutzung eine Antwort.

- > Automatische Reinigung und Entkalkung
- > Erkennt, ob stark, mittel oder leicht verschmutzt
- > Schlägt ideale Reinigung aus 9 Programmen vor
- > Ultraschnelle Zwischenreinigung in ca. 12 Minuten
- > Optional für ausgewählte Tischgeräte: iCareSystem AutoDose, das einzige autonome Reinigungssystem mit sicher integriertem Vorrat an Feststoffchemie



Mehr zu
iCareSystem AutoDose



iCareSystem⁺
AutoDose

Ihre Vorteile:



iCareSystem⁺



Individualisierung.

Weil jeder anders arbeitet.

Jede Küche hat ihre eigenen Konzepte und trotzdem reicht immer ein iCombi Pro.

- > Programmierung: individuelle Garprogramme erstellen
- > MyDisplay: Speisen, Warenkörbe und Berechtigungen auf dem Display als Bild oder Icon
- > Direkt auf dem Gerät konfigurieren
- > ConnectedCooking: digitales Geräte-, Rezept- und Hygiene-Management
- > Über 50 Gerätesprachen



Ihre Vorteile:



Wirtschaftlichkeit.

Energie runter, Qualität rauf.

Der iCombi Pro ist nicht nur beim Kochen intelligent, sondern auch beim Sparen.

- › Kommt mit 18 % weniger Energie* aus
- › Energieverbräuche erfassen, kontrollieren und senken mit der digitalen Energieverbrauchsanzeige
- › Einsparpotenziale im Dashboard in ConnectedCooking einsehen
- › Neuester Energy Star-Standard (Jan. 2023)



Ihr Vorteil:



* Im Vergleich zu Combi-Dämpfern vor 2016.

Lassen Sie uns gemeinsam rechnen.

Die Voraussetzung für eine erfolgreiche Küche: Sie muss sich rechnen. Und zwar so:

- › Sofort einsetzbar
- › Ersetzt zahlreiche Küchengeräte
- › Weitere Investitionen überflüssig
- › Platz, Arbeitszeit, Rohwaren, Energie und Wasser sparen
- › Extrem kurze Amortisationszeit

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Amortisationszeit unter 1 Jahr			
Fleisch/Fisch/Geflügel			
Durchschnittlich 15 %* weniger Rohwareneinkauf durch präzise Regelung der iCookingSuite.	Wareneinsatz 8.966 €	= 1.345 €	
	Wareneinsatz mit iCombi Pro 7.621 €		
Energie			
Garleistung, iProductionManager und moderne Regelungstechnik verbrauchen bis zu 18 %* weniger Energie.	Verbrauch 5.009 kWh × 0,46 € je kWh	= 415 €	
	Verbrauch mit iCombi Pro 4.107 kWh × 0,46 € je kWh		
Arbeitszeit			
Der iProductionManager verkürzt die Produktionszeit. Wegfall von Routine-tätigkeiten durch iCookingSuite.	28 Std. weniger × 30 €	= 840 €	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 2.600 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 31.200 €	

Durchschnittliches Restaurant mit 200 Essen pro Tag mit zwei iCombi Pro 10-1/1.
* Im Vergleich zu Combi-Dämpfern vor 2016.

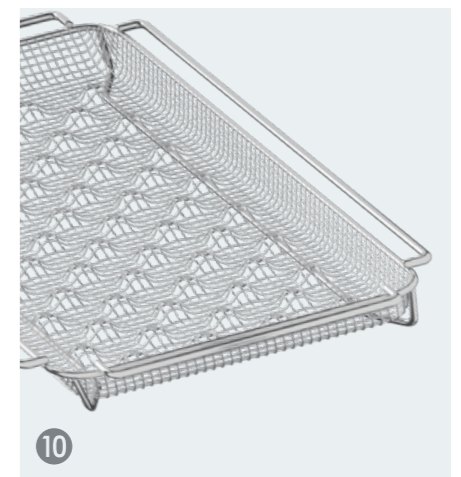
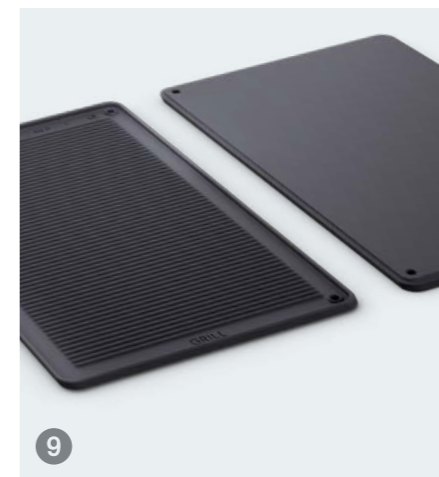
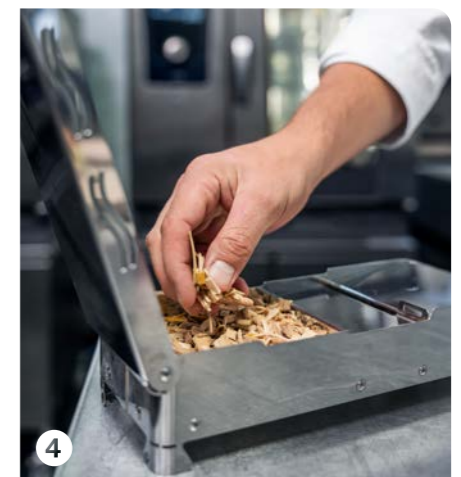


Zubehör.

Damit Sie erreichen,
was Sie wollen.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein. Wie das RATIONAL-Originalzubehör. Das darüber hinaus noch für gute Ergebnisse sorgt.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbiert Dampf und Fett
 - › Reduziert unangenehme Dämpfe
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Zwei Kochsysteme, einfach übereinander kombiniert. Für mehr Flexibilität.



- ❸ Kreuz- und Streifengrillrost
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Brat- und Backblech
- ❼ Granitemaillierte Behälter
- ❽ Sous-vide- und Pasteurisierungs-Kit
- ❾ Grill- und Pizzaplatte
- ❿ Frittierkorb CombiFry



Mehr Informationen



Qualität & Nachhaltigkeit.

Aus Respekt für Mensch und Natur.

Lösungen und Handeln von RATIONAL schaffen Mehrwert für eine klimaneutrale sowie ressourcenerhaltende Zukunft und globales Wohlergehen. Das heißt:

- › Langer Lebenszyklus dank sorgfältiger Verarbeitung und hohem Qualitätsstandard
- › Entwicklung von Geräten mit weniger Wasserbedarf und geringerem Energieverbrauch
- › Hohe Qualität für weniger Reparaturen, Wartungsarbeiten und Serviceleistungen
- › Hoher Grad an wiederverwertbaren Materialien
- › Ergonomisches Arbeiten und Erleichterung durch Digitalisierung

Technische Details. An alles gedacht.



- ❶ LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung
- ❷ 6-Punkt-Kerntemperaturfühler
- ❸ Integrierte Handbrause mit Punkt- und Brausestrahl
- ❹ Dynamische Luftverwirbelung
- ❺ 3-Scheiben-Garraumtür
- ❻ Frischdampfgenerator

IP X5

WiFi

RATIONAL Services. Auf gute Zusammenarbeit.

Die RATIONAL-Leistungen nach dem Kauf. Damit Sie lange Freude an Ihrer Investition haben, immer das Optimum aus Ihren Kochsystemen herausholen, Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

- › Installation durch zertifizierte Service-Partner
- › Persönliches Start-Training
- › Kostenlose Software-Updates
- › ChefLine, die kostenlose RATIONAL Hotline
- › Academy RATIONAL
- › Betriebsbegleitung



Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?

Den iCombi Pro gibt es in vielen verschiedenen Größen, schließlich muss seine Leistung zu Ihren Bedürfnissen passen. 20 Essen oder 2.000? Frontcooking? Küchengröße? Strom? Gas? Welches Modell gehört in Ihre Küche?

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör unter: 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
Elektro und Gas							
Kapazität	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
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längseinschub (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
Breite	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Wasserdruck	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
Elektro							
Gewicht	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Absicherung	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Netzanschluss	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
Leistung „Heißluft“	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Leistung „Dampf“	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
Anschlusswert Elektro		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Absicherung		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Netzanschluss		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasanschluss		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Erdgas/Flüssiggas*							
Max. Nennwärmebelastung		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Leistung „Heißluft“		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Leistung „Dampf“		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* Für den ordnungsgemäßen Betrieb ist der jeweilige Anschlussfließdruck sicherzustellen:
 Erdgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Erdgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Flüssiggas G30 und G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
 iCombi Pro (LM100) und iCombi Classic (LM200) sind NSF-zertifiziert, ersichtlich auf der NSF-Liste.



Live erleben.

Kochen Sie mit unseren Experten.

Nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Erleben Sie den WOW-Effekt: Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.



Jetzt anmelden

+49 8191 327-387

info@rational-online.com

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

