

iCombi® Pro.

WOW effekt.



iCombi live



Din iCombi Pro. Med integrert matlagingsekspertise.

WOW effekt på mindre enn ca. 1 m². For kjøtt, fisk, fjærfe, grønnsaker, bakevarer. For frontcooking, à la carte, produksjon. Denne kombidamperen kan gjøre mange ting. Uansett hvem som bruker den. Fordi den inneholder erfaringen til mer enn 1000 kokker. Erfaringen fra mer enn 1 million produserte apparater. Dette gjør din iCombi Pro til en intelligent kombidamper med integrert matlagingsekspertise. Og gir brukeren fantastiske fordeler. For WOW effekt.

Intelligent kombinasjon av varme og fuktighet.
En varmluftsovn og en dampkoker i et apparat. Supplert med integrert matlagingstelligens. For nye muligheter innen profesjonell matlaging. Din iCombi Pro leverer alltid pålitelige, ønskede resultater. Og det sparer penger, tid og energi. Den dekker 95% av alle vanlige tilberedningsmetoder og erstatter dermed et stort antall konvensjonelle matlagingsskapp.



Damp



Damp og varme



Varme



Mer
informasjon

Dine fordeler.

Perfekte resultater.

For gjestene dine.

Pålitelige, alltid gode resultater på tallerkenen: Til dette er din iCombi Pro spesialist. Og dette gjenspeiles i den appetittvekkende fargen, tyggemotstanden, jevnheten på tvers av alle hyller og bevaring av næringsstoffer og vitaminer.

Enkel å bruke.

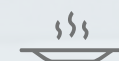
For alle.

Alle kan jobbe med en iCombi Pro. Takket være den store, oversiktlige berøringsskjermen: Velg intuitivt den ideelle tilberedningsmetoden lag individuelle skjerminnstillinger, koble apparatet til nettverk. Resultatet: kort opplæringstid og enkel, sikker bruk.

Ren.

Som ny.

Fra A til Å på kjøkkenet: Hygiene. Også her er din iCombi Pro en pålitelig partner. Registrerer HACCP-data under tilberedning. Sikrer absolutt renslighet med det automatiske rengjøringsystemet.



Perfekte
resultater.



Brukervennlighet.



Høye
hygienestandarder.



Effektiv
arbeidsflyt.



Tidsbesparelser.



Høy investerings-
sikkerhet.

Dine fordeler.

Effektiv arbeidsflyt.

For teamet ditt.

Din iCombi Pro arbeider over natten, tilbereder forskjellige retter samtidig, kan være ferdig til et bestemt tidspunkt og vet til og med den energisparende rekkefølgen for tilberedning. Dette er prosesspålitelighet for å holde innsats og kvalitet under kontroll.

Sparer tid.

Din tid.

Du kan spare mye tid med din iCombi Pro. For å lette presset på kjøkkenet så de kan jobbe effektivt og servere smaksfulle retter. Derfor er den enkel å bruke, kraftig og har ultrarask mellomrengjøring.

Din investering.

Slik at du kan sove trygt.

Din iCombi Pro trenger ikke mye: Utgifter til energi, drift, vedlikehold, vannmykning og avkalking er betydelig lavere sammenlignet med konvensjonell kjøkkentechnologi. Kombinert med den lange levetiden blir denne en trygg investering.



Overvåking og støtte.

Den innebygde matlagingsekspertisen.

Dette kan bare din iCombi Pro: målrettet finne veien til ønsket tilberedningsresultat.

- › Velg ønsket resultat (f. eks. bruning eller kjernetemperatur)
- › Registrerer mengde produkt og tilpasser automatisk tilberedningsprosessen til maten
- › Reagerer på ytre påvirkninger som å åpne ovnsdøren
- › Tilpasser seg matlagingsvaner
- › Ringer bare når du trenger å gjøre noe
- › Du kan gripe inn når som helst eller bytte fra enkel til blandet last

Dine fordeler:



iCookingSuite 

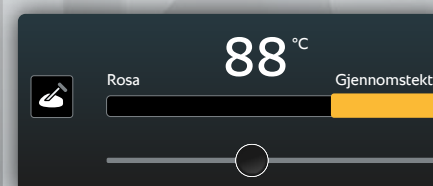
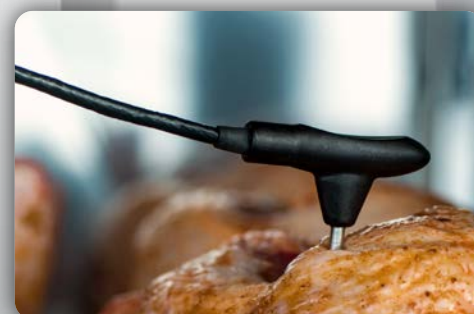
Overvåking og støtte.

Din intelligente assistent i kjøkkenhverdagen.

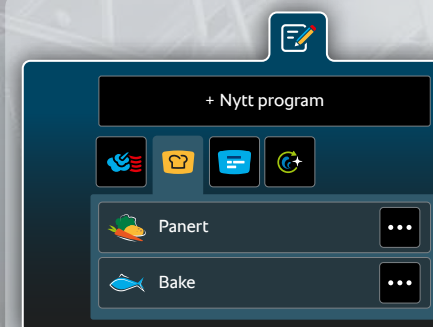
Et brukerkonsept som setter en ny standard: nå målet ditt raskt og enkelt. Med det store oversiktlige berøringsdisplayet med forklarlige symboler. Justeringshjul med push-funksjon. For optimal støtte i daglig bruk.



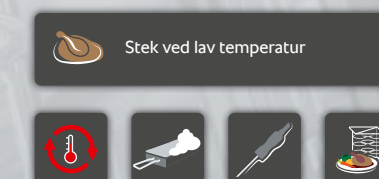
Intelligent justering og interaktiv kommunikasjon takket være matlagingsintelligensen i din iCombi Pro. Den tilpasser tilberedningsprosessen individuelt til maten, tilpasser seg matlagingsvaner og signaliserer kun når handling er nødvendig.



Den integrerte kjernetemperaturføleren registrerer produktstørrelse og -mengde med sine seks målepunkter. Dette sikrer at valgt kjernetemperatur oppnås nøyaktig og ønsket resultatet er garantert. Og tilberedt på nøyaktig samme måte gang etter gang.



Forhåndsinstallerte bruker-spesifikke eller manuelle tilberedningsprosesser – programfunksjonene tilbyr en rekke alternativer for å gjøre individuelle arbeidsprosesser enda enklere.



Tilberedning ved lav temperatur. Hold. Røyking*. Pasteurisering*. Finishing. Disse tilberedningsprosessene og alternativene kan velges etter dine behov. Gjør håndteringen enkel. Sikrer matkvaliteten.

*Tilbehør kreves



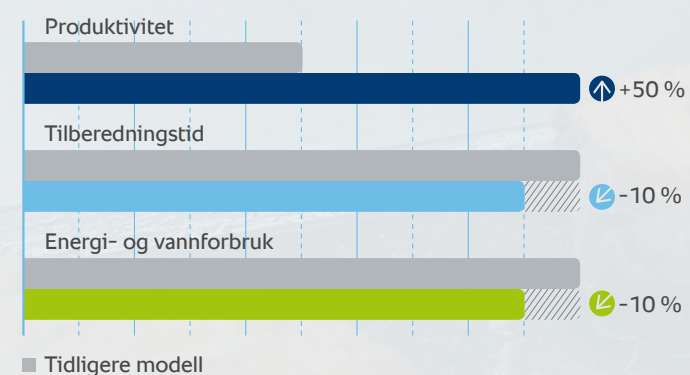
Med ConnectedCooking, den digitale kjøkkenstyringen kan du opprette og distribuere matlagingsprogrammer, oppdatere apparatets programvare, dokumentere HACCP-data og fjernstyre matlagingsapparatet.

Nøyaktig ovnsromklima.

Ytelse gir resultater på smak.

Like resultater i hver hylle, i hele ovnsrommet.

- › Kombinasjonen av varme og fuktighet justeres automatisk
- › Kraftig damptank for enestående kvalitet selv for sensitive matvarer
- › Kraftige viftehjul
- › 300 °C maksimal ovnstemperatur
- › Enorm avfuktingsevne
- › Optimal ovnsromgeometri



Dine fordeler:



iDensityControl 



Dampgenerator.

For best mulig matkvalitet.

Klar regel: Jo bedre damp, jo bedre mat.

- › 100% hygienisk friskdamp
- › Maksimal damptilsetning selv ved temperaturer < 100 °C
- › Automatisk avkalking
- › Intens farge og smak på maten
- › Ingen smusspartikler på maten

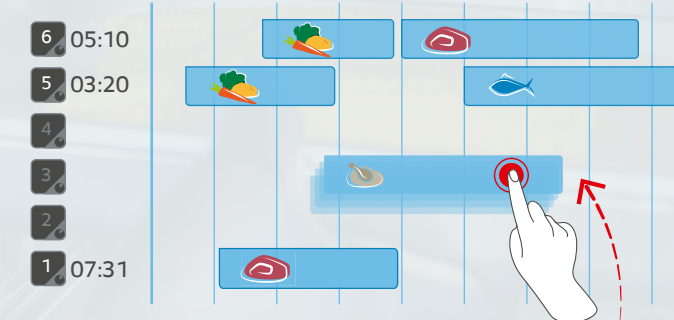


Fleksibel planlegging.

Ferdig på samme tid og til riktig tid.

Spar deg selv for logistikkjobben, overlat den til din iCombi Pro.

- › Tilbered forskjellige produkter samtidig
- › Justerer tilberedningstidene etter lastmengde og døråpninger
- › Gi beskjed når inn- og utlastning må utføres
- › Med planleggingsfunksjon: tids- eller energioptimalisert, effektiv produksjon eller spesifisert produksjonstid
- › Enda enklere: Oppretting av handlekurver og planlegging med ConnectedCooking



Dine fordeler:



iProductionManager 



Rengjøring og avkalking.

Et svar på ethvert smussnivå.

- › Automatisk rengjøring og avkalking
- › Registrerer om den er stekt, middels eller lett tilsmusset
- › Foreslår ideell rengjøring fra 9 programmer
- › Ultrarask mellomrengjøring på ca. 12 minutter
- › Valgfritt for utvalgte bordapparater: iCareSystem AutoDose, det eneste autonome rengjøringssystemet med en trygg integrert tilførsel av faste kjemikalier



Mer om
iCareSystem AutoDose



iCareSystem⁺
AutoDose

Dine fordeler:



iCareSystem⁺



Individualisering.

Fordi alle jobber forskjellig.

Ethvert kjøkken har sine egne konsepter, og likevel er en iCombi Pro alltid nok.

- › Programmering: Opprett individuelle matlagingsprogrammer
- › MyDisplay: Viser retter, handlekurver og tillatelser på skjermen som et bilde eller ikon
- › Konfigurer direkte på apparatet
- › ConnectedCooking: digital apparat-, oppskrift- og hygienestyring
- › 50+ språk på apparatet



Dine fordeler:



Økonomi.

Energi ned,
kvalitet opp.

Din iCombi Pro er ikke bare smart når det gjelder mattilberedning, men også når det gjelder sparing.

- › Bruker 18 % mindre energi*
- › Registrer, kontroller og reduser energiforbruket med det digitale energiforbruksdisplayet
- › Se innsparingspotensialet i dashbordet i ConnectedCooking
- › Nyeste Energy Star-standard (Jan. 2023)



Din fordel:



* Sammenliknet med kombidampere fra før 2016.

La oss kalkulere sammen.

Forutsetningene for et vellykket kjøkken:
Det må lønne seg. Og i tillegg:

- › Kan brukes umiddelbart
- › Erstatter en rekke kjøkkenapparater
- › Ytterligere investeringer unødvendig
- › Spar plass, arbeidstid, råvarer, energi og vann
- › Ekstremt kort nedbetalingstid

Ekstremt kort nedbetalingstid		Nedbetalingstid under 1 år	
Din fortjeneste	Beregningsmetode per måned	din ekstra fortjeneste per måned	Beregner du selv
Kjøtt/fisk/fjærkre			
Gjennomsnittlig 25 %* mindre råvareinnkjøp gjennom nøyaktig kontroll og iCookingSuite.	Vareinnkjøp 144.167 NOK	= 36.042 NOK	
	Vareinnkjøp med iCombi Pro 108.125 NOK		
Energi			
Den unike matlagingsytelsen, iProductionManager og den avanserte kontrollteknologien bruker opptil 70 %* mindre energi.	Forbruk 6.300 kWh × 1,00 NOK per kWh	= 4.410 NOK	
	Forbruk med iCombi Pro 1.890 kWh × 1,00 NOK per kWh		
Fett			
Fett for tilberedning blir nesten overflødig. Innkjøps- og avhendingskostnader for fett reduseres med inntil 95 %*.	Vareinnkjøp 1.634 NOK	= 1.552 NOK	
	Vareinnkjøp med iCombi Pro 82 NOK		
Arbeidstid			
iProductionManager forkorter produksjonstiden med opptil 60 %*. Eliminering av rutineoppgaver med iCookingSuite.	60 timer mindre × 240 NOK	= 14.400 NOK	
Vannmykner/avkalking			
Med iCareSystem bortfaller disse kostnadene fullstendig.	Kostnader konvensjonell 759 NOK	= 759 NOK	
	Kostnader med iCombi Pro 0 NOK		
Din ekstra fortjeneste pr. måned		= 57.163 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 685.956 NOK	

En gjennomsnittlig restaurant med 200 måltider per dag med to iCombi Pro 10-1/1.
* sammenliknet med konvensjonell matlagingsteknologi

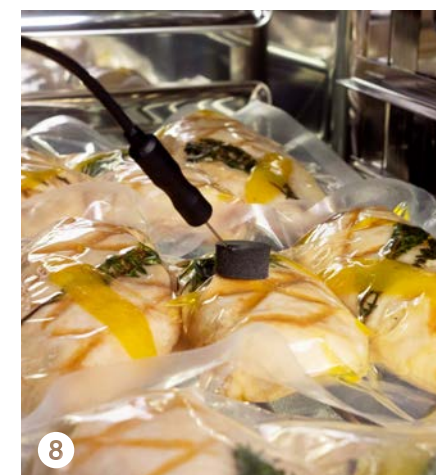
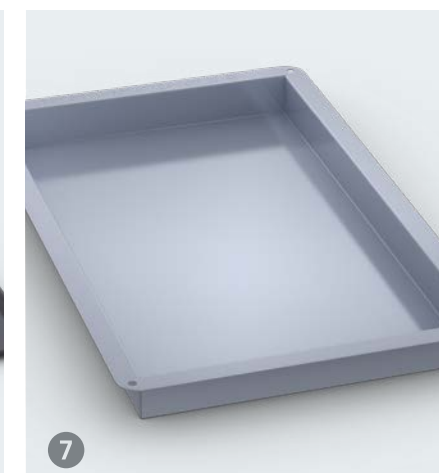
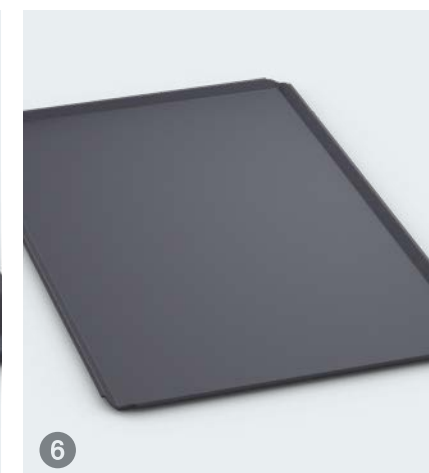
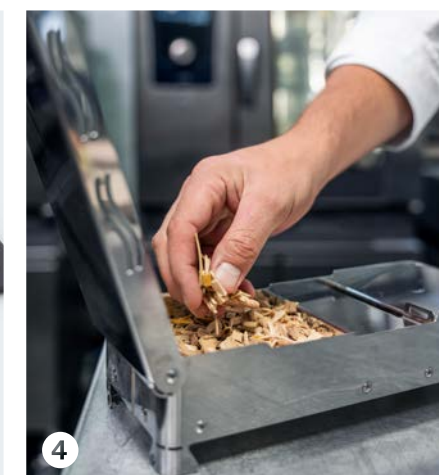


Tilbehør.

Slik at du får
resultatet du
ønsker.

Den må være robust, tåle hverdagens arbeid og være egnet for tøff bruk i profesjonelle kjøkken. Som RATIONAL originaltilbehør. Noe som også sikrer gode resultater.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorberer damp og fett
 - › Reduserer ubehagelig røyk
- ❷ Combi-Duo-kit
 - to matlagingssystemer, enkelt kombinert oppå hverandre.
 - For mer fleksibilitet.



- ❸ Kryss- og stripegrillrist
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Steke- og bakebrett
- ❼ Granittemaljert beholder
- ❽ Sous-vide og pasteuriserings-Kit
- ❾ Grill- og pizzaplate
- ❿ Frityrkurv CombiFry



Mer informasjon



Kvalitet og bærekraft.

Av respekt for mennesker og natur.

RATIONALs løsninger og handlinger skaper merverdi for en klimanøytral og ressursbevarende fremtid og global velferd. Det betyr:

- › Lang livssyklus takket være høy kvalitetstandard og presis utførelse
- › Utvikling av apparater som krever mindre vann og bruker mindre energi
- › Høy kvalitet betyr færre reparasjoner, vedlikehold og service
- › Høy grad av resirkulerbare materialer
- › Ergonomisk arbeid og forenkling gjennom digitalisering

Tekniske detaljer.

Alt er gjennomtenkt.



- ❶ LED-belysning med hyllesignalisering
- ❷ 6-punkts kjernetemperaturføler
- ❸ Integrert hånddusj med punkt- og dusjstråle
- ❹ Dynamisk luftsirkulasjon
- ❺ Dør med 3 lagsglass
- ❻ Friskdampgenerator

IP X5



WiFi

RATIONAL Services.

Godt samarbeid.

RATIONAL-tjenestene etter kjøp. For at du skal ha glede av investeringen din i lang tid, og alltid få mest mulig ut av matlagingsystemene dine, og at du aldri går tom for ideer.

- › Installasjon av en sertifisert servicepartner
- › Personlig starttrening
- › Gratis programvareoppdateringer
- › ChefLine, vår gratis RATIONAL hotline
- › Academy RATIONAL

Modelloversikt.

Hvilken passer for deg?

Din iCombi Pro får du i mange forskjellige størrelser; ytelsen må tross alt passe til dine behov. 20 måltider eller 2 000? Frontcooking? Kjøkkenstørrelse? Strøm? Gass? Hvilken modell hører til i kjøkkenet ditt?

Alt om alternativer, funksjoner og tilbehør finner 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
Elektrisk og gass							
Kapasitet	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
Antall retter per dag	20 - 80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Langsgående innsetting (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
Bredde	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Dybde (inkludert dørhåndtak)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Høyde (inkludert ventilasjonsrør)	567 (594) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.807 (1.872) mm	1.807 (1.872) mm
Vanntilførsel	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vannavløp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vanntrykk	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar	1,0 - 10,0 bar
Elektrisk							
Vekt	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Tilkoblingsverdi	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
Nettilkobling	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Effekt "Varmluft"	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Effekt "Damp"	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gass							
Vekt		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Tilkoblingsverdi elektrisitet		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
Nettilkobling		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Gasstilkobling		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Naturgass/flytende gass G31*							
Maksimalt Nominell varmetilførsel		13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Effekt "Varmluft"		13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Effekt "Damp"		12,0 kW/12,0 kW	20,0 kW/20,0 kW	21,0 kW/21,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	38,0 kW/38,0 kW	51,0 kW/51,0 kW

Cybersikkerheten er validert i henhold til EN 18031-1.

* For forsvarlig drift må du kontrollere at strømningsstrykket på tilkoblingen er korrekt: Naturgass H G20 H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), naturgass L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), flytende gass G30 og G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi). iCombi Pro (LM100) og iCombi Classic (LM200) -modellene er NSF-sertifiserte som kan sees i NSF-listen.



iCombi live.

Lag mat med våre eksperter.

Ingenting er mer overbevisende enn din egen erfaring: Opplev RATIONAL matlagingsystemer i aksjon, merk deg funksjonene og prøv hvordan du kan jobbe med dem. Opplev WOW effekt: Live, uforpliktende og i ditt område.



Registrer deg nå
Tlf. 22701000
post@rational.no

RATIONAL Norge AS
Frysjavaen 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational-online.com

