

iCombi® Pro.

WOW-effekten.



iCombi live



iCombi Pro. Med integrerad matlagningsexpertis.

WOW-effekten på mindre än 1 m². För kött, fisk, fågel, grönsaker, bakverk. För frontcooking, à la carte, produktion. Denna kombiugn klarar nästan allting. Oavsett vem som använder den. Eftersom den innehåller över 1 000 kockars samlade kulinariska erfarenhet. Och erfarenheten av mer än 1 miljon tillverkade maskiner. Det är det som gör iCombi Pro till världens mest intelligenta kombiugn med integrerad matlagningsexpertis. Det är så den ger användarna sådana otroliga fördelar. För det är WOW-effekten.

Intelligent kombination av fukt och värme. Varmluftsgugn och ångkokare i en maskin. Plus integrerad matlagningsintelligens. För nya möjligheter inom professionell matlagning. iCombi Pro levererar alltid önskat resultat. Samtidigt som du sparar tid, pengar och energi. Dessutom täcker den 95% av alla vanliga matlagningsapplikationer, vilket gör en hel del av traditionell köksutrustning onödig.



Ånga



Ånga och värme



Värme



Information

Dina fördelar.

Enastående resultat.

För dina gäster.

Levererar fantastiska resultat varje gång: Det är iCombi Pros specialitet. Beviset är aptitretande färg, bra konsistens, jämt resultat på alla gejderspår och bevarade näringsämnen och vitaminer.

Enkel att använda.

För alla.

Alla kan använda Combi Pro. Den stora, tydliga pekskärmen gör det enkelt: Hitta den perfekta tillagningsprocess intuitivt, skapa individuella skärminställningar och koppla upp systemet i ett nätverk. Resultatet: kort inlärningstid och enkel, säker användning.

Hygieniskt.

Som nytt.

A och O i köket: Hygien. Och iCombi Pro gör det enklare än någonsin. Den registrerar HACCP-data under tillagningen. Säkerställer absolut renlighet med det automatiska rengöringssystemet.



Enastående
resultat.



Användarvänlighet.



Höga
hygienstandarder.



Effektiva
arbetsförlopp.



Tidsbesparing.



Säker investering.

Dina fördelar.

Effektiva arbetsförlopp.

För ditt team.

En iCombi Pro arbetar över natten, tillagar olika rätter samtidigt, kan vara klar vid en viss tidpunkt och känner till och med av vilken ordningsföljd som sparar mest energi under tillagning. Det är den processtillförlitlighet användare behöver för att hålla kostnaderna och kvaliteten under kontroll.

Sparar tid.

Din tid.

Med iCombi Pro sparar man mycket tid. För minskat tryck i köket, för effektivt arbete och för ett läckert slutresultat. Den är enkel att använda, kraftfull och har en ultrasnabb mellanrengöring.

Din investering.

Så att du kan sova lugnt.

iCombi Pro behöver inte mycket: Kostnaderna för energi, drift, underhåll, vattenavhårdning och avkalkning är betydligt lägre jämfört med traditionell köksteknik. Tillsammans med lång livslängd blir detta en säker investering.



Övervakning och support. Inbyggd matlagningsexpertis.

Bara iCombi Pro kan beräkna den perfekta vägen till ditt önskade tillagningsresultat.

- › Välj önskat resultat (te. x. bryningsgrad eller kärntemperatur)
- › Känner av mängden mat och anpassar tillagningsprocessen automatiskt
- › Reagerar på yttre påverkan, till exempel om ugnsdörren öppnas
- › Anpassar sig till användarens matlagningsvanor
- › Meddelar användaren bara när en åtgärd måste vidtas
- › Användare kan ingripa när som helst, t.ex. för att byta från enstaka produkter till blandbeskickning

Dina fördelar:

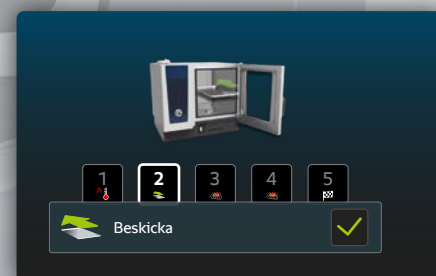


iCookingSuite 

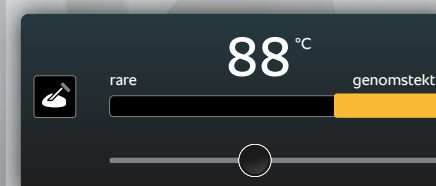
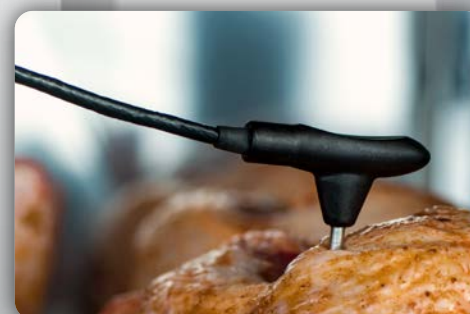
Övervakning och support.

Din intelligenta assistent i det dagliga arbetet i köket.

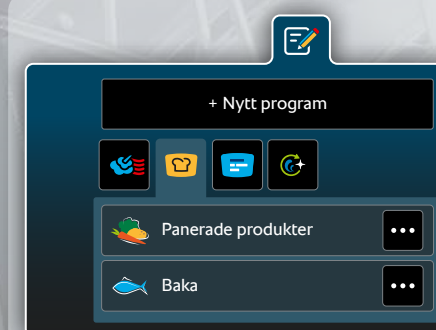
Ett manövreringskoncept som sätter standarder: snabbt och enkelt till önskat resultat. Med en stor, tydlig pekskärm med självförklarande symboler. Med inställningsvred med tryckfunktion. För optimalt stöd vid dagliga användning.



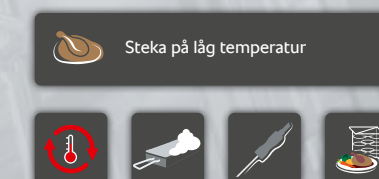
Intelligent kontroll och interaktiv kommunikation tack vare matlagningsintelligensen i iCombi Pro. Justerar tillagningsprocessen individuellt till maträtterna, anpassar sig till matlagningsvanor och meddelar bara när en åtgärd behövs.



Den integrerade kärntemperaturnålen känner av produktens storlek och mängd med hjälp av sex mätpunkter. Detta säkerställer att vald kärntemperaturen uppnås exakt och önskat resultat garanteras. Varje gång, om och om igen.



Förinstallerade, användarspecifika eller manuella tillagningsprocesser – programfunktionerna erbjuder en rad olika alternativ som gör enskilda arbetsflöden ännu enklare.



Tillagning på låg temperatur. Varmhållning. Rökning*. Pastörisering*. Finishing. Välj de tillagningsprocesser och alternativ som passar dina behov. För ännu lättare hantering. Och pålitlig matkvalitet.

*Tillbehör krävs



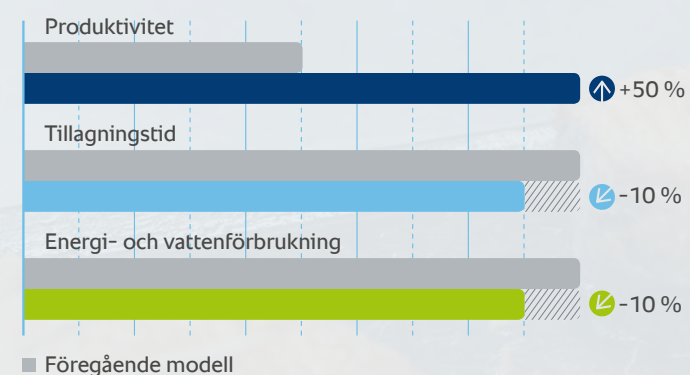
Med ConnectedCooking, den digitala kökshanteringen, kan du skapa och distribuera matlagningsprogram, uppdatera programvaran, dokumentera HACCP-data och få åtkomst till matlagningsystemet på distans.

Exakt klimat.

Prestanda märks i smaken.

Jämnt resultat i alla gejderspår, i hela ugnsutrymmet.

- › Kombinationen av värme och fuktighet justeras automatiskt
- › Kraftfull ånggenerator ger exceptionella resultat även för känsliga livsmedel
- › Kraftfulla fläkthjul
- › 300 °C maximal temperatur i ugnsutrymmet
- › Enorm avfuktningseffekt
- › Optimal geometri i ugnsutrymmet



Dina fördelar:



iDensityControl 



Ånggenerator.

För bästa möjliga matkvalitet.

Tydlig regel: Ju bättre ånga, desto bättre mat.

- › 100 % hygienisk och frisk ånga
- › Maximal ångmättnad även vid temperaturer < 100 °C
- › Automatisk avkalkning
- › Intensiv färg och smak på maten
- › Inga smutspartiklar på maten

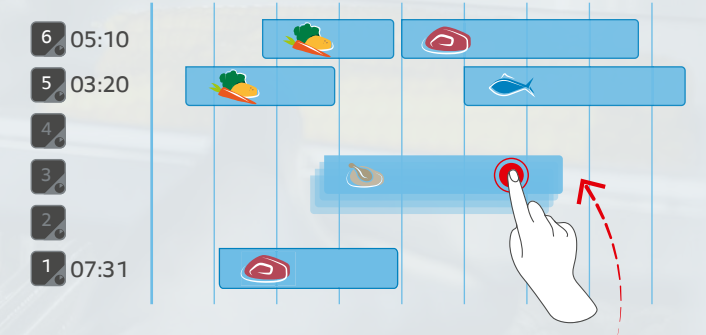


Flexibel planering.

Alla rätter blir färdiga samtidigt och i tid.

Spara dig själv det logistiska arbetet och låt iCombi Pro sköta det åt dig.

- › Tillagning av olika produkter samtidigt
- › Justerar tillagningstider efter beskickningsmängd och dörrens öppningsfrekvens
- › Informerar när mat behöver sättas i eller tas ut
- › Med planeringsfunktion: Tids- eller energioptimerat, effektiv tillagningsordning eller förinställd produktionstid
- › Ännu enklare: Skapa varukorgar och planera med ConnectedCooking



Dina fördelar:



iProductionManager 



Rengöring och avkalkning.

Ett svar för alla typer av smuts.

- › Automatisk rengöring och avkalkning
- › Känner av om nedsmutsningen är kraftig, måttlig eller lätt
- › Föreslår optimalt rengöring bland 9 program
- › Ultrasnabb rengöring på ca 12 minuter
- › Tillval för utvalda bordsmodeller: iCareSystem AutoDose, det enda autonoma rengöringssystemet med säkert integrerat rengöringsmedel i fast form



Mer om
iCareSystem AutoDose



Dina fördelar:



iCareSystem⁺



Individualisering.
Eftersom alla
arbetar på sitt sätt.

Varje kök har sina egna koncept och iCombi Pro
klarar av alla.

- › Programmering: Skapa individuella
tillagningsprogram
- › MyDisplay: Visar livsmedel, varukorgar och
behörigheter på displayen som bilder eller
ikoner
- › Konfigurera inställningar direkt på
matlagningsystemet
- › ConnectedCooking: Digital hantering av
ugnen, recept och hygien
- › Mer än 50 användarspråk



Dina fördelar:

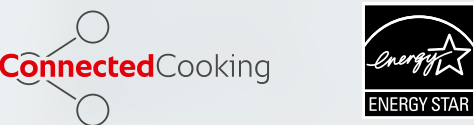


Lönsamhet.

Mindre energi,
mer kvalitet.

iCombi Pro är inte bara intelligent under matlagningen, utan också på att spara pengar.

- › Förbrukar 18 % mindre energi*
- › Registrera, kontrollera och minska energiförbrukningen med den digitala visningen av energiförbrukning
- › Se potentiella besparingar i instrumentpanelen i ConnectedCooking
- › Senaste Energy Star-standard (han. 2023)



Fördel för dig:



* I jämförelse med kombiugnar före 2016.

Låt oss räkna på det tillsammans.

Förutsättningen för ett framgångsrikt kök: Det måste gå med vinst. Så här gör iCombi Pro det:

- › Klar för omedelbar användning
- › Ersätter flera köksmaskiner
- › Inga fler investeringar behövs
- › Spara plats, arbetstid, råvaror, energi och vatten
- › Investeringen betalar sig på otroligt kort tid

		Amorteringstid under 1 år	
Din förtjänst	Budgeterat belopp per månad	Merförtjänst per månad	Gör din egen uträkning
Kött/fisk/fågel			
I genomsnitt 15 %* mindre råvaruinköp genom exakta finjusteringar i iCookingSuite.	Råvarukostnad 127 430 SEK	= 19 115 SEK	
	Råvarukostnad med iCombi Pro 108 315 SEK		
Energi			
Med tillagningsprestandan, iProductionManager och den senaste kontrolltekniken minskar energiförbrukningen med upp till 18 %*.	Förbrukning 5 008 kWh × 1,50 SEK per kWh	= 1 352 SEK	
	Förbrukning med iCombi Pro 4 107 kWh × 1,50 SEK per kWh		
Arbetstid			
iProductionManager kortar produktions-tiden. Färre rutinarbeten tack vare iCookingSuite.	28 timmar mindre × 230 SEK	= 6 440 €	
Din merförtjänst per månad		= 26 907 SEK	
Din merförtjänst per år		= 322 884 SEK	

Genomsnittlig restaurang med 200 portioner per dag med två iCombi Pro 10-1/1.
* I jämförelse med kombiugnar före 2016.

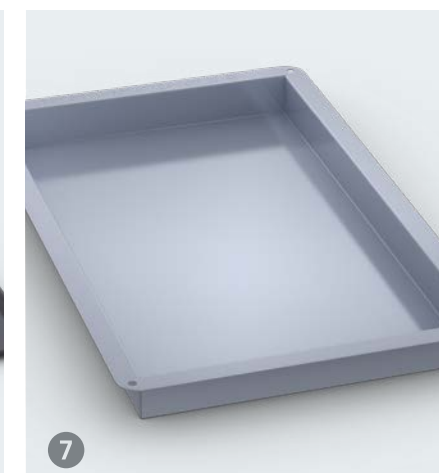
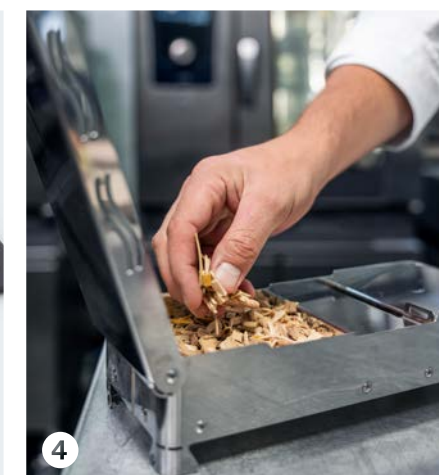


Tillbehör.

Så att du får
resultatet du vill ha.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett professionellt kök måste vara robusta och lämpliga för en tuff vardag. Som originaltillbehör från RATIONAL. Det säkerställer också bra resultat.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorberar ånga och fett
 - › Minskar obehaglig matos
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Två matlagningssystem kombinerade i en bekväm stapel.
 - För större flexibilitet.



- ❸ Kryssgaller
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Stek- och bakplåt
- ❼ Granitemaljerade kantiner
- ❽ Sous vide och pastöriseringskit
- ❾ Grill- och pizzaplatta
- ❿ Friteringskorg CombiFry



Information



Kvalitet och hållbarhet.

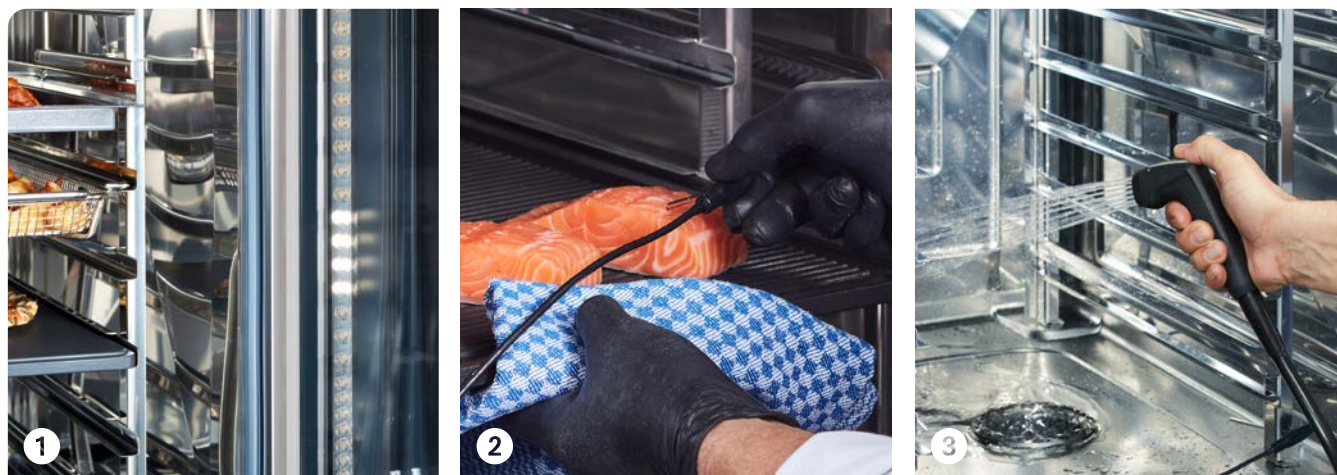
Av respekt för
människor och
miljö.

RATIONAL- lösningar och policyer
skapar mervärde för en klimatneutral och
resursbesparande framtid och globalt
välbefinnande. Detta innebär:

- › Lång livslängd tack vare noggrann bearbetning
och höga kvalitetsstandarder
- › Utveckling av matlagningssystem med både
lägre vattenbehov och energiförbrukning
- › Hög kvalitet för färre reparations-, underhålls-
och servicearbeten
- › Hög andel återvinningsbart material
- › Digitaliserade, ergonomiska lösningar för ökat
användarvälbefinnande

Tekniska specifikationer.

Vi har tänkt på allt.



- 1 LED-belysning med gejdspårssignaler
- 2 Kärntemperaturnål med 6-punktsmätning
- 3 Integrerad handdusch med punkt- och duschstråle
- 4 Dynamisk luftcirkulation
- 5 Ugnsdörr med treglasfönster
- 6 Ånggenerator

IP X5



RATIONAL-tjänster.

För ett bra samarbete.

Eftermarknadstjänster från RATIONAL. Att du ska få långvarig glädje av din investering, alltid få ut mesta möjliga av matlagningssystemen och kunna förverkliga dina idéer.

- › Installation av certifierade servicepartner
- › Personlig introduktionsutbildning
- › Gratis programuppdateringar
- › ChefLine, gratis supportlinje till RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Modellöversikt.

Vilken modell passar dig?

iCombi Pro finns i många olika storlekar – du hittar alltid en som passar dina behov. 20 portioner eller 2 000? Frontcooking? Köksstorlek? Elektriskt? Gas? Vilken modell passar i ditt kök?

Du hittar alla alternativ, funktioner och tillbehör på: rational-online.se



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 och 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 portioner per dag	20–80	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Längsgående beskickning (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
Bredd	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Djup (inklusive dörrhandtag)	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
Höjd (inklusive skorsten)	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
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vattentryck	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							
Vikt	64 kg	101 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Anslutningsvärde	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Säkring	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Nätanslutning	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 "Ångkokning"	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gas							
Vikt		115 kg	150 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Anslutningsvärde el		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Säkring		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Nätanslutning		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Gasanslutning		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Naturgas/gasol G30*							
Max, Nominell effekttillförsel		13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Effekt "Varmluft"		13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Effekt "Ångkokning"		12,0 kW/12,5 kW	20,0 kW/21,0 kW	21,0 kW/22,0 kW	40,0 kW/42,0 kW	38,0 kW/40,0 kW	51,0 kW/53,5 kW

Cybersäkerheten har validerats i enlighet med EN 18031-1.

* Säkerställ följande anslutningsflödestryck för godkänd drift:
Naturgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Naturgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Gasol G30 och G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
Modellerna iCombi Pro (LM100) och iCombi Classic (LM200) är NSF-certifierade enligt NSF-listan.



iCombi live.

Laga mat med våra experter.

Ingenting är mer övertygande än egen erfarenhet: Upplev RATIONAL matlagningssystem på nära håll, se deras funktioner och lär dig hur du kan arbeta med dem. Upplev WOW-effekten: Live, nära dig och helt utan köptvång.



Registrera dig nu

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se

RATIONAL Scandinavia AB

Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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



80.21.419 - V-04.3 - DP/Ad - 07/26 - sv - SE
Vi förbehåller oss rätten att genomföra tekniska ändringar som förbättrar produkterna.