

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Pålitelig.





Din iCombi Classic. For den utdannede kokken.

Din iCombi Classic takler det meste. Og blir raskt til en uunnværlig hjelper for den erfarne kokken. For den er robust, kraftig og effektiv. Kan grille, steke, dampe, bake og braisere. Imponerer med funksjoner som garanterer høy matlagingskvalitet. Alt dette på mindre enn ca. 1m². Dermed oppfyller den kravene til et profesjonelt kjøkken. Gjennomfører ideene dine. Slik at du alltid får det fremragende resultatet du ønsker.

For den beste matkvaliten: Individuell regulering av varme og fuktighet.

Alt i ett apparat, brukervennlig og pålitelig: For appetittvekkende farge, saftighet og bevaring av næringsstoffer. Varmluft for sprø skorper, luftig panering og grillmønster. Begge kombinert for å unngå matlagingsvinn og uttørring. Og for å garantere massevis av kvalitet.



Damp



Damp og varme



Varme



Mer informasjon

Dine fordeler.

Enestående matkvalitet.

På alle hyllene.

Sprø skorpe, appetittvekkende grillmønster, viktige vitaminer. Med din iCombi Classic oppnår du alltid perfekte resultater. Sunt og delikat på alle hyllene.



Enestående matkvalitet.



Høy investerings-sikkerhet.

Høy investeringssikkerhet.

Lønner seg.

Kostnader til energi, drift, vedlikehold, vannmykner og avkalking? Betydelig lavere sammenlignet med konvensjonell kjøkkentechnologi. Levetiden? Ofte over 10 år. Resultatet? En sikker investering.

Tidsbesparelser.

I en håndvending.

Først og fremst tar det tid å lage god mat av høy kvalitet. Din iCombi Classic gir deg det. Og fjerner mye press. Fordi den arbeider effektivt, produktivt og pålitelig.



Tidsbesparelser.



Høy hygienestandard.

Høy hygienestandard.

Uten innsats.

Alt rent og hygienisk trygt. For etter automatisk rengjøring ved å trykke på en knapp er iCombi Classic skinnende ren og klar til bruk igjen etter kort tid. Og registrerer alle HACCP-data.

Individuelt ovnsromsklima.

For enestående jevnhet.

Kraftig energitilførsel – på konstant høyt nivå.

- › Måle- og reguleringscenter for individuelt ovnsromsklima
- › Fuktighetsinnstilling i trinn på 10 %
- › Kraftig dampgenerator for optimal dampmetning
- › Effektiv avfukting, flere viftehjul* og optimal ovnsromgeometri
- › Opptil 10 %* lavere energi- og vannforbruk



opptil
105 liter/sek.
Avfukting



300 °C
varmluft



maks. damp-
metning

Dine fordeler:



Venstrehengslet valgfritt

* Sammenliknet med forrige modell.



Friskdampgenerator.

Lager mye damp.

Klar regel: Jo bedre damp, jo bedre mat.

- › 100 % hygienisk friskdamp
- › Maksimal dampmetning også ved temperaturer < 100 °C
- › Ingen smusspartikler på maten
- › Automatisk avkalking
- › Intens farge og smak på maten
- › Uten smaksoverføring





Driftskonsept.

Enkel og intuitiv.

Med din iCombi Classic kommer du i mål på null komma niks.

- › Rask læring av betjeningen
- › Fargedisplay, tydelige symboler, dreiehjul med push-funksjon
- › Kan programmeres individuelt: lagre opptil 100 matlagingsprosesser med opptil 12 trinn hver
- › Med ConnectedCooking, den digitale kjøkkenadministrasjonen, kan du opprette og distribuere matlagingsprogrammer, dokumentere HACCP-data, se online-status samt tilgjengelighet og bruk av apparater



Dine fordeler:



Combi Classic



Rengjøring og avkalking.

Helt enkelt,
helt rent.

Slik at du alltid kan arbeide med et hygienisk
perfekt matlagingsystem.

- › Automatisk rengjøring og avkalking med fosfatfrie rengjøringstabletter
- › 4 rengjøringsprogrammer: sterk, middels, lett eller skylling uten tabletter
- › Rengjøring kan velges raskt og enkelt via displayet
- › Slås automatisk av etter rengjøring hvis du ønsker det
- › Care-System holder dampgeneratoren kalkfri og sparer kostbar vannmykner
- › Registrerer HACCP-data

Dine fordeler:



Økonomi.

Høyere effekt,
lavere forbruk.

Uansett hvordan du vrir og vender på det:
Regnestykket går opp.

- › Bruker mindre råvarer, fett og energi*
- › Erstatte en rekke konvensjonelle matlagingsapparater
- › Bærekraftig handling: miljøsertifisert produksjon, energieffektiv distribusjonslogistikk og fosfatfritt rengjøringsmiddel

Din fordel:



La oss kalkulere sammen.

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

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

		Nedbetalingstid under 1 år	
Din fortjeneste	Beregningsmetode per måned	din ekstraintekt per måned	Beregner du selv
Kjøtt/fisk/fjærkre			
Merkbart lavere matlagingsvinn betyr opptil 25 %* lavere råvareforbruk.	Vareforbruk 144.167 NOK	= 36.042 NOK	
	Vareforbruk med iCombi Classic 108.125 NOK		
Energi			
Med kort oppvarmingstid og moderne kontrollteknologi forbruker du opptil 70 %* mindre strøm.	Forbruk 6.300 kWh × 1 NOK per kWh	= 4.410 NOK	
	Forbruk med iCombi Classic 1.890 kWh × 1 NOK per kWh		
Fett			
Fett blir nesten overflødig. Ditt vareinnkjøp og kostnadene til avhending av fett blir redusert med opptil 95 %.*	Vareforbruk 1.634 NOK	= 1.552 NOK	
	Vareforbruk med iCombi Classic 82 NOK		
Arbeidstid			
Overskudd med forproduksjon, enkel betjening og automatisk rengjøring.	35 timer mindre × 240 NOK**	= 8.400 NOK	
Vannmykner/avkalking			
Med automatisk rengjøring og avkalking bortfaller disse kostnadene fullstendig.	Kostnader konvensjonell 759 NOK	= 759 NOK	
	Kostnader med iCombi Classic 0 EUR		
Din ekstra fortjeneste pr. måned		= 51.163 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 613.956 NOK	

Eksempelberegning med 200 måltider per dag.
* Sammenliknet med konvensjonell matlagingssteknologi.
** Blandet kalkulasjon timepris kokker/rengjøringspersonale.

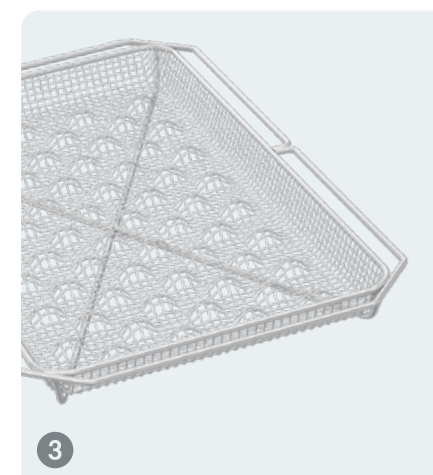


Tilbehør.

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.

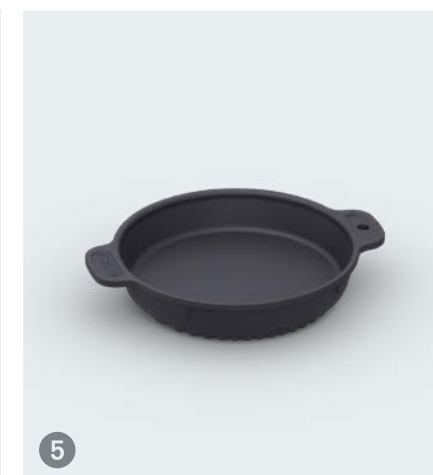
- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorberer damp og fett
 - › Reduserer ubehagelig røyk
 - › Enkel rengjøring og vedlikehold
- ❷ Combi-Duo-kit
 - to matlagingssystemer, enkelt kombinert oppå hverandre. For mer fleksibilitet.



❸



❹



❺



❻



❼



❽



❾

- ❸ Frityrkurv CombiFry
- ❹ Granitemaljert kantine
- ❺ Steke- og bakepanne
- ❻ Steke- og bakebrett
- ❼ Grill- og pizzaplate
- ❽ Multibaker
- ❾ Kryss- og stripegrillrist



Mer informasjon



Kvalitet og bærekraft.

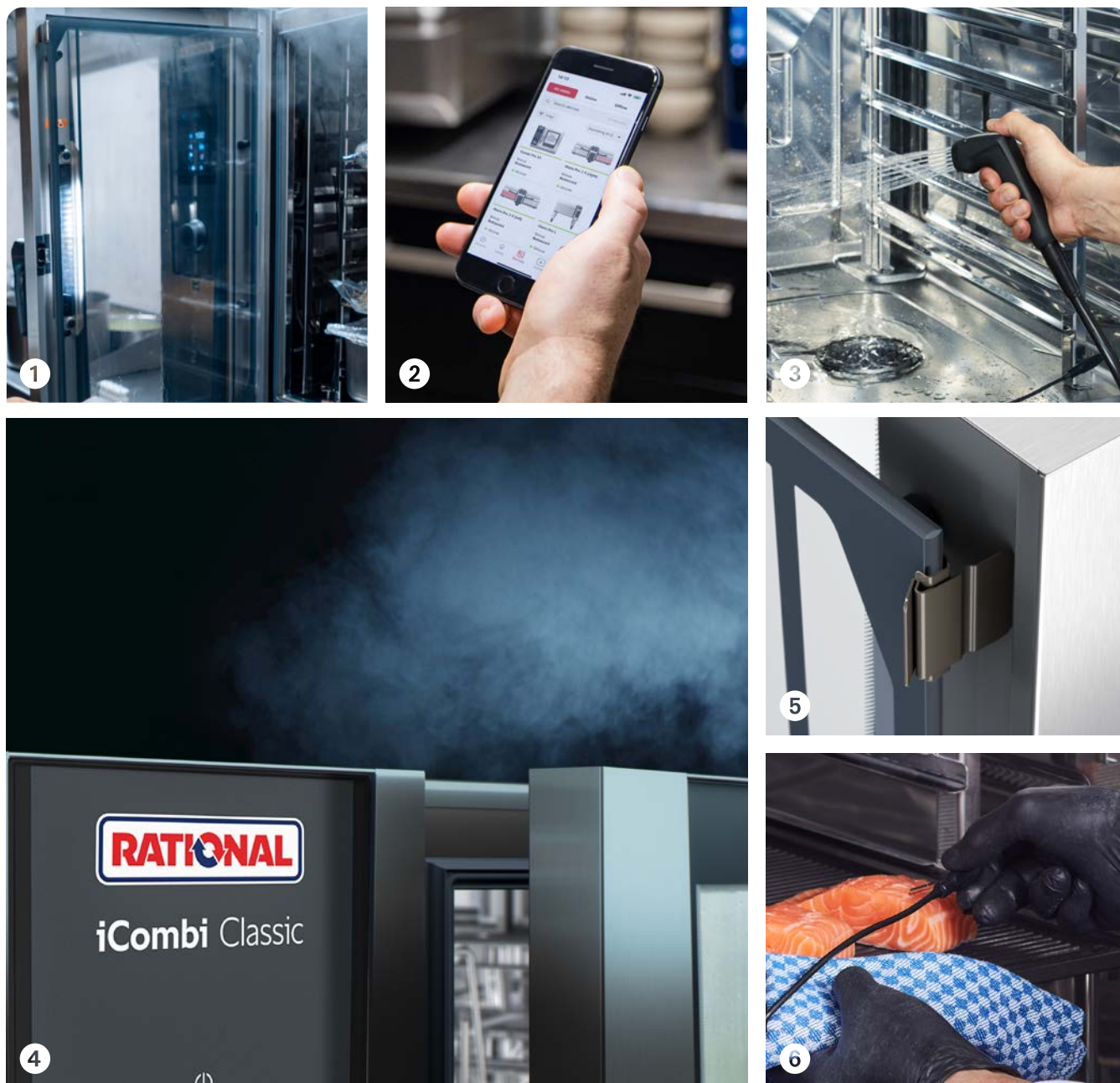
Av respekt for mennesker og natur.

RATIONAL sine 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-ovnsromsbelysning
- ❷ Apparatovervåkning, nedlasting av HACCP- og servicedata samt opp- og nedlasting av matlagingsprogrammer via ConnectedCooking (kun med valgfritt LAN- eller WiFi-grensesnitt)
- ❸ Integrert hånddusj med punkt- og dusjstråle
- ❹ Friskdampgenerator
- ❺ Dobbel glassdør med varmereflekterende belegg
- ❻ Integrert kjernetemperaturføler

I tillegg:
LAN/WLAN (valgfritt),
integrert dryppskål i dør,
sentrifugal fettseparasjon

IP X5

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 Classic får du i mange forskjellige størrelser; ytelsen må tross alt passe 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



Hvis du vil ha enda mer, er iCombi Pro det riktige valget: Med sin integrerte matlagings ekspertise skaper den en rekke WOW-effekter i det profesjonelle kjøkkenet. Og for sikre ønskede resultater. Uansett hvem som bruker den.



iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrisk og gass						
Kapasitet	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	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Langsgående innsetting (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	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Dybde (inkludert dørhåndtak)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Høyde (inkludert ventilasjonsrør)	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"
Vannavløp	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
Elektrisk						
Vekt	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
Tilkoblingsverdi	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
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
Effekt "Varmluft"	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Effekt "Damp"	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gass						
Vekt	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 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*						
Maks. 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: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Naturgass L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), LPG G30 og G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
ENERGY STAR tilgjengelig for 6-1/1 og 6-2/1 elektrisk og gass matlagingsystemer samt 10-1/1 elektrisk. iCombi Pro (LM100) og iCombi Classic (LM200) er NSF-sertifisert, vist på 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. Live, uforpliktende og i ditt område.



Registrer deg nå
+47 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

