

iCombi® Pro.

Der neue Massstab.



Denken, was vorher niemand gedacht hat.

Wer neue Massstäbe setzen will, muss neu denken. Backen, braten, grillen, dämpfen und Frittiertes, pochieren – das geht doch alles intelligenter, einfacher, effizienter. Deshalb hat RATIONAL mit seiner Erfahrung aus über 45 Jahren Garforschung den Blick über den Tellerrand gelenkt und zu Fachkräftemangel, Foodtrends und Küchenmanagement geforscht. Seinem Denken eine neue Richtung gegeben. Immer mit dem einen Ziel vor Augen: der Perfektion einen Schritt näherkommen.

➔ **Das Ergebnis**

Der iCombi Pro. Intelligent, flexibel, produktiv. Der neue Massstab.



Der iCombi Pro. Ich bin.

Der Neue. Ich bin erfahren, denke mit, lerne dazu, vergesse nichts, passe auf und passe mich an. Kenne ich das gewünschte Ergebnis, adaptiere ich Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Temperatur automatisch – mit anderen Worten: Dank meiner Intelligenz reagiere ich dynamisch auf Ihre Anforderungen. Garraumtür zu lange auf? Steak dicker als gewöhnlich? Mehr Pommes als sonst? Da passe ich selbständig die Einstellungen an und liefere Ihr Wunschergebnis. Immer wieder und wieder. Äusserst effizient. Dafür habe ich schliesslich meine Intelligenz.

➔ Was Sie davon haben?

Jede Menge Freiräume. Und die Sicherheit, Ihre Ziele zu erreichen. So, wie Sie es sich vorstellen.

rational-online.com/ch/iCombiPro

Intuitives Bedienkonzept

Das neue Bedienkonzept führt mit Bildsprache, logischen Arbeitsschritten und klaren, interaktiven Anweisungen durch den Produktionsablauf. So kann jeder auf Anhieb fehlerfrei arbeiten.

Garintelligenz

Die iCookingSuite kennt den Weg zum gewünschten Garergebnis und produziert dieses immer wieder und wieder und wieder. In herausragender Qualität. Darüber hinaus können Sie jederzeit in den Garpfad eingreifen oder von der Einzel- zur Mischbeschickung wechseln. Das ist Freiheit, das ist Flexibilität.

➔ Seite 08

Integriertes WLAN

Mit der integrierten WLAN-Schnittstelle geht der iCombi Pro so einfach ins Internet wie Ihr Smartphone, um sich mit ConnectedCooking zu verbinden. Für noch mehr Komfort, Sicherheit und Inspiration.

➔ Seite 14

ENERGY STAR®-Partner

Ausgezeichnet – so lauten die Werte in puncto Energieeffizienz. Dafür wurde der iCombi Pro von einem der strengsten Zertifizierungsprogramme von einem unabhängigen Institut getestet.

Effiziente Speisenproduktion

Der iProductionManager übernimmt die Planung von Produktionsabläufen und zeigt an, wann welche Speisen am besten zusammen zubereitet werden. Strafft Arbeitsabläufe, spart Zeit und Energie.

➔ Seite 10

Ultraschnelle Reinigung

In ca. 12 Minuten von schmutzig zu sauber – das schafft nur der iCombi Pro. Sogar die Standardreinigung spart 50%* Zeit und Reiniger. Eine saubere Sache, für weniger Ausfallzeiten, mehr produktive Zeit.

➔ Seite 12

Gut durchdacht

Mehr Lüfterräder, optimierte Garraumgeometrie, höhere Entfeuchtungsleistung erlauben Ihnen bis zu 50% mehr Beschickung*. In noch besserer Speisenqualität. Für noch höhere Produktivität.

➔ Seite 06

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.





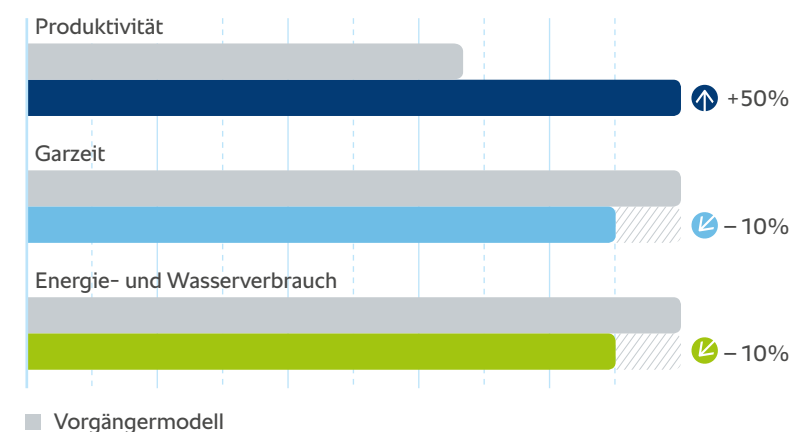
Alles was Sie machen,
machen Sie ab sofort noch besser.

Höhere Produktivität

iDensityControl

Effizienz neu gedacht: Vergessen Sie platzfressende Kochgeräte und lassen Sie den iCombi Pro für sich arbeiten. Auf weniger als ca. 1 m². Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Backwaren. À-la-carte Restaurant, Betriebsrestaurant, Lieferservice. Dank des Zusammenspiels der intelligenten Assistenten schafft der so einiges weg. So sorgt iDensityControl mit leistungsfähiger Luftzirkulation und Entfeuchtung für ca. 50%* mehr Produktivität bei ca. 10%* geringerer Gardauer. Und liefert gleichmässige Ergebnisse bis in die letzte Ecke. Gleichzeitig steht das intuitive Bedienkonzept für optimale Anwenderunterstützung und Fehlerminimierung. Da läuft die Produktion weiter und weiter und weiter.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



iDensityControl

Für Sie heisst das höhere Leistungsfähigkeit, die Zeit und Geld spart. Und mehr auf den Geschmack einzahlt.

rational-online.com/ch/iDensityControl

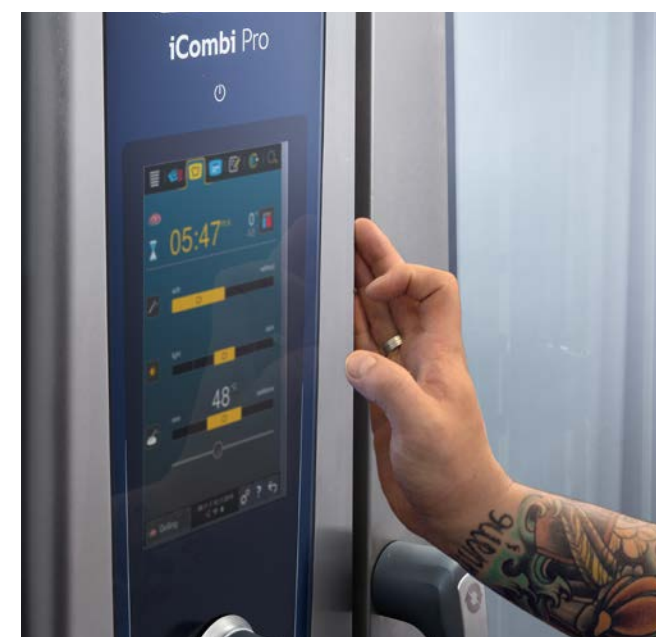


Sie haben ein Ziel,
der iCombi Pro kennt den Weg dahin.

Sicheres Wunschergebnis

iCookingSuite

Sie haben ein Ziel – verfolgen Sie es kompromisslos mit der Garintelligenz des iCombi Pro. Ein Beispiel: Mal sollen 5, mal 100 Steaks gleichzeitig fertig sein. Immer in der gleichen Qualität. Dazu gleicht der iCombi Pro den Zustand des Garguts kontinuierlich mit dem vorgesehenen Ziel ab, berechnet den Garfortschritt und passt die Temperatur intelligent an. Die Gäste kommen früher, das Grillgemüse ist noch nicht fertig? Dann wechseln Sie von der Einzel- in die Mischbeschickung. Der iCombi Pro reguliert die Garparameter so, dass beides gleichzeitig gegart werden kann. Oder haben Sie Ihre Meinung zum Wunschergebnis geändert? Dann greifen Sie in den Garvorgang ein und ändern das Ziel. Der iCombi Pro passt Temperatur und Zeit optimal an. Das Ergebnis wird Sie überzeugen. Und jederzeit wiederholbar sein. Egal, wer das Kochsystem bedient.



iCookingSuite

Das ist intelligentes Kochen, damit Sie Ihre persönliche Ziellinie immer wieder überschreiten. Effizient, einfach, sicher.

rational-online.com/ch/iCookingSuite

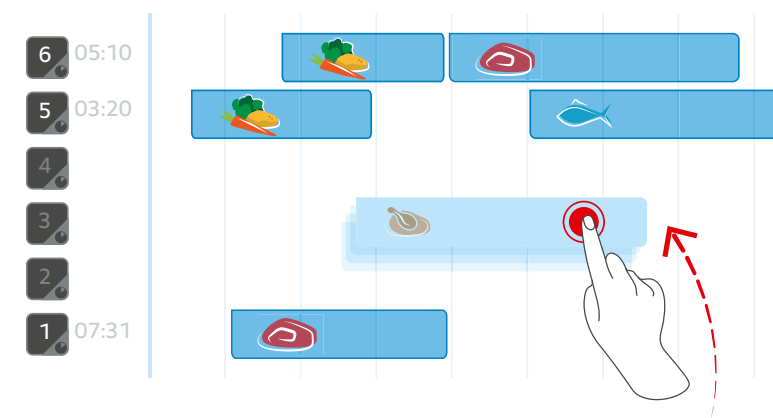
Komplexe Produktionen
erfordern einfache Lösungen.

Optimale Planung



iProductionManager

Das Leben in der Küche: Stress und Hektik, gleichzeitig und rechtzeitig fertig sein. Eine logistische Herausforderung für Zettel und Bleistift oder Software. Bisher. Denn jetzt übernimmt der iCombi Pro mit dem iProductionManager: Einfach Speise auf dem Display platzieren und schon sehen Sie, was gemeinsam produziert werden kann. Jetzt müssen Sie nur noch angeben, ob Sie zeit- oder energieeffizient garen möchten. Das System überwacht jeden Einschub einzeln, so dass die Garzeiten intelligent an Menge und Wunschergebnis angepasst werden. Sie entscheiden, ob die Speisen zeitgleich fertig sein sollen oder ob Sie zeitgleich mit der Produktion beginnen möchten. In jedem Fall signalisiert Ihnen der iCombi Pro, wann was in den Garraum kommt – et voilà: Essen ist fertig!

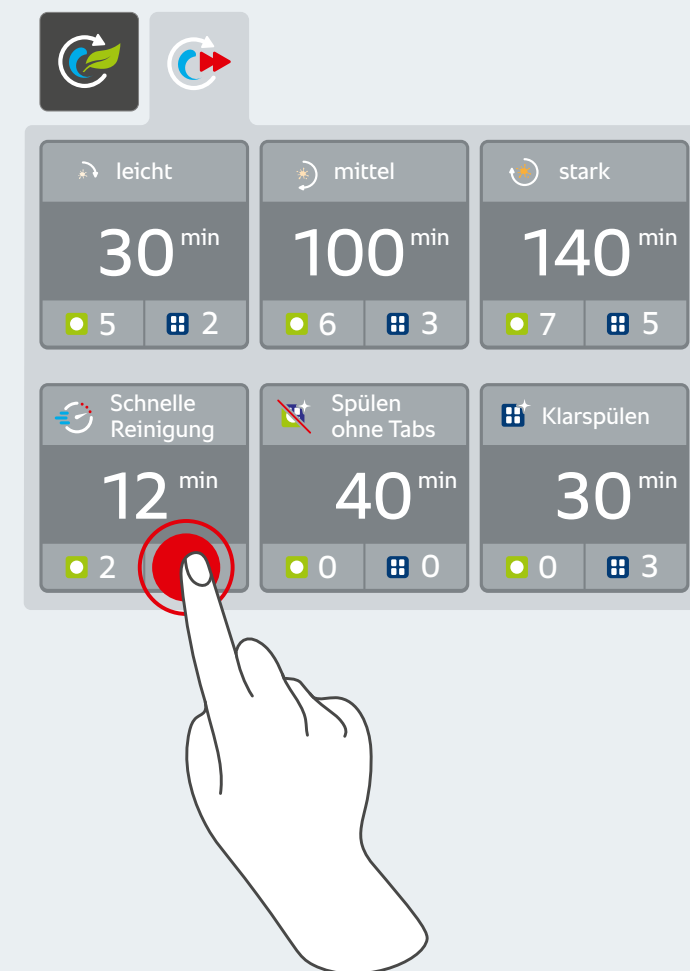


iProductionManager
Sparen Sie logistischen Aufwand, verschlanken Sie die Produktion und minimieren Sie den personellen Aufwand. Bei gleichbleibender Qualität. Das Leben in der Küche der Zukunft: Ruhe und Gelassenheit.

[rational-online.com/ch/
iProductionManager](https://rational-online.com/ch/iProductionManager)

Brilliant.
Die stundenlange Arbeit sieht
man ihm gar nicht an.

Effektive Reinigung



Schnelle Reinigung, schnell gefunden und schnell aktiviert: einfach Reinigertabs im Bodenablaufsieb platzieren und Reinigung starten. Schon nach ca. 12 Minuten kann die Produktion weitergehen.

iCareSystem⁺

Jede Menge Gegrilltes hinterlässt jede Menge hartnäckige Spuren, die den iCombi Pro für die Zubereitung anderer Speisen blockieren. Wäre da nicht das iCareSystem. Unter anderem mit der ultraschnellen Zwischenreinigung in nur ca. 12 Minuten. Da kann es anschliessend gleich mit dem Brokkoli weitergehen, ohne Geschmacksübertragung oder störende Gerüche. Und wenn es am Ende des Tages um die Glanzhygiene geht, sagt Ihnen der iCombi Pro, ob er stark, mittel oder leicht verschmutzt ist. Sie entscheiden, ob Eco- oder Standardreinigung. Mit Entkalkung. Über Nacht. Mit 50%* weniger Chemie. Phosphatfrei und immer supersauber. Der iCombi Pro kann sich Ihre Vorlieben merken und zeigt Ihnen beim nächsten Mal das entsprechende Reinigungsprogramm an.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



iCareSystem
Mit iCareSystem sparen Sie
Reiniger, Wasser und Zeit
und stehen bei Hygiene,
Betriebskosten und Umwelt
glänzend da.

rational-online.com/ch/iCareSystem



ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

➔ **ConnectedCooking**
Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

rational-online.com/ch/ConnectedCooking

Alle reden über Vernetzung. Der iCombi Pro hat sie. Denn über die serienmässige WLAN-Schnittstelle wird er mit ConnectedCooking, der sicheren Internet-Plattform von RATIONAL, verbunden. Das Pouletbrust-Rezept hat sich bewährt? Ab damit auf alle Kochsysteme, die vernetzt sind. Egal, wo sie stehen. Welches Kochsystem ist wie im Einsatz? Schauen Sie aufs Smartphone. Inspiration gesucht? Rein in die Rezeptdatenbank. Software-Update? Wird auf Knopfdruck auf die Kochsysteme gespielt. HACCP-Daten abrufen? Geht mit einem Klick. Und wenn Sie möchten, ruft sich der iCombi Pro im Servicefall den Servicepartner selbst.

Wirtschaftlichkeit.

Sie können es drehen und wenden, wie Sie wollen. Die Rechnung geht auf.

Der iCombi Pro ist nicht nur beim Kochen intelligent, sondern auch beim Sparen: So kommt er mit 18 %* weniger Energie aus, verringert Ihren Rohwareneinsatz um bis zu 15 %* und benötigt mehr als 40 %* weniger Arbeitsaufwand.

Und wenn Sie noch keinen Combi-Dämpfer in der Küche haben, sparen Sie noch mehr Energie, Rohwaren und Arbeit. Darüber hinaus bis zu 95 % Fett und mehr als 30 % Platz.

➔ **Das lohnt sich**
Macht unter dem Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür um so mehr Spass beim Arbeiten.

rational-online.com/ch/invest

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch/Fisch/Geflügel			
Durchschnittlich 15 %* weniger Rohwareneinkauf durch präzise Regelung der iCookingSuite.	Wareneinsatz 7.587 CHF	= 1.138 CHF	
	Wareneinsatz mit iCombi Pro 6.449 CHF		
Energie			
Garleistung, iProductionManager und moderne Regelungstechnik verbrauchen bis zu 18 %* weniger Energie.	Verbrauch 5.009 kWh × 0,18 CHF je kWh	= 162 CHF	
	Verbrauch mit iCombi Pro 4.107 kWh × 0,18 CHF je kWh		
Arbeitszeit			
Der iProductionManager verkürzt die Produktionszeit. Wegfall von Routine-tätigkeiten durch iCookingSuite.	28 Std. weniger × 33 CHF	= 924 CHF	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 2.224 CHF	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 26.688 CHF	

Durchschnittliches Restaurant mit 200 Essen pro Tag mit zwei iCombi Pro 10-1/1. Mehrverdienst gegenüber einem Gerät ohne iDensityControl.
* Im Vergleich zu Combi-Dämpfern vor 2016.

Nachhaltigkeit.

Gut für die Umwelt,
besser für die Kasse.



Nachhaltigkeit schont Ressourcen, spart Geld: Energieeffiziente Produktion und Logistik, neue Massstäbe bei der Energieeinsparung und Rücknahme von Altgeräten sind bei RATIONAL selbstverständlich. Und genauso selbstverständlich wird Nachhaltigkeit mit dem iCombi Pro auch in Ihrer Küche: Im Vergleich zu herkömmlichen Küchengeräten sparen Sie Energie. Haben einen geringeren Rohwareneinsatz. Weniger Überproduktion. Und kochen darüber hinaus gesünder.

➔ **Der Umwelt zu Liebe**
Damit Sie gesund kochen und eine Ökobilanz haben, die ihren Namen verdient.

rational-online.com/ch/green



Geprüfte Produktqualität.

Ein iCombi Pro hält
ganz schön was aus.
Jahrelang.

Der Alltag in der Küche: hart. Deshalb sind auch RATIONAL Combi-Dämpfer hart im Nehmen und sorgfältig verarbeitet. Verantwortlich dafür ist zum einen die Fertigung in Deutschland, zum anderen das Prinzip „eine Person – ein Gerät“. Soll heißen, dass jeder in der Produktion die volle Qualitätsverantwortung für sein Kochsystem übernimmt. Leicht an seinem Namen auf dem Typenschild zu erkennen. Genauso anspruchsvoll sind wir bei unseren Lieferanten: Hohe Qualitätsstandards, kontinuierliche Verbesserung sowie die Sicherung der Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der Produkte stehen im Mittelpunkt. Kein Wunder, dass der älteste RATIONAL Combi-Dämpfer seit über 40 Jahren im Einsatz ist.

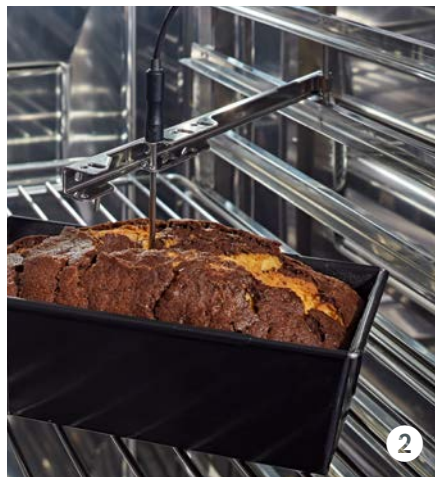
➔ **Darauf können Sie sich verlassen**
Alltagstauglich, solide, langlebig – rechnen Sie mit einem zuverlässigen Partner.

rational-online.com/ch/company



Technische Details.

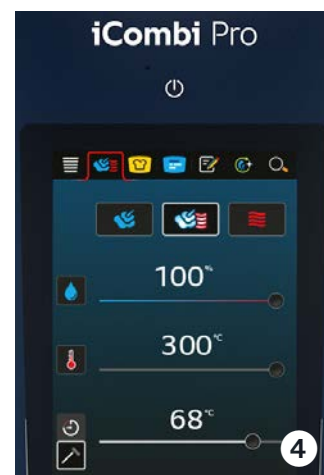
An alles gedacht.



Massstäbe setzt der iCombi Pro in puncto Intelligenz und technischer Ausstattung:

- ① LED-Beleuchtung mit Einschubsignalisierung
- ② 6-Punkt-Kerntemperaturfühler, ③ Dynamische Luftverwirbelung ④ 300 °C maximale Garraumtemperatur
- ⑤ Integrierte Handbrause mit Punkt- und Brausestrahl
- ⑥ Frischdampfgenerator ⑦ 3-Scheiben-Garraumtür

Darüber hinaus: Energieverbrauchsanzeige, neue Dichttechnik bei Standgeräten, WiFi ohne externe Antenne



Zubehör.

Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz in der Profiküche geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für den Hordengestellwagen genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte, für die Kondensationshaube wie für die Edelstahlbehälter. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit vorfrittierte Produkte, Hähnchen, Backwaren und Grillgemüse wirklich gelingen. Selbst das Steak bekommt leckere Grillstreifen.

- ➔ **Original RATIONAL-Zubehör**
- Und es liegt auch am durchdachten Zubehör, wenn die Ergebnisse beeindruckend sind.

rational-online.com/ch/zubehoer



iCombi Pro Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?

Den iCombi Pro gibt es in vielen verschiedenen Grössen, schliesslich muss seine Leistung zu Ihren Bedürfnissen passen und nicht umgekehrt. 20 Essen oder 2.000? Frontcooking? Küchengrösse? Strom? Gas? XS? 20-2/1? Welches Modell passt in Ihre Küche?

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör unter: rational-online.com



iCombi Classic – Technologie trifft Handwerkskunst. Der iCombi Classic ist robust, leicht zu bedienen und arbeitet genauso präzise wie Sie. Deshalb ist er die massgeschneiderte Lösung für alle, die Erfahrung haben und ihren Combi-Dämpfer nur manuell bedienen möchten.



iVario Pro – ganz anders, aber auch von RATIONAL. Kochen, braten, frittieren – der iVario Pro, der mit Kontakthitze arbeitet, ist die ideale Ergänzung zum iCombi Pro. Intelligent, komfortabel, flexibel. Eben ein unschlagbares Team.



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	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Höhe	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 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	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 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“	5,4,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas							
Gewicht		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 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 G31/Flüssiggas G30*							
Max. Nennwärmebelastung		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Leistung „Heissluft“		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Leistung „Dampf“		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 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).
XS und 20-2/1 Elektro: ENERGY STAR schliesst diese Geräteausprägungen von einer Zertifizierung aus.



„Die RATIONAL-Kochsysteme sind die präzisesten Geräte, die ich kenne. Sie funktionieren auf den Punkt. Genau das brauche ich, ohne jeden Kompromiss.“

ServicePlus.

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.

Mit dem passenden Service wird aus dem RATIONAL-Kochsystem und Ihrer Küche eine runde Sache: Von der ersten Beratung, dem Probekochen, der Installation über das persönliche Start-Training und Software-Updates bis hin zur ChefLine, der Telefonhotline für individuelle Fragen, ist bei RATIONAL alles dabei. Oder Sie bilden sich in der kostenlosen Basis Academy RATIONAL weiter. Parallel dazu können Sie sich jederzeit an einen der zertifizierten RATIONAL-Fachhändler wenden: Er kennt sich bestens mit den Kochsystemen aus und findet das Passende für Ihre Küche. Und sollte mal der Notfall eintreten, ist der schweizweite RATIONAL-Service schnell zur Stelle.

➔ ServicePlus

Alles mit dem einen Ziel:
Damit Sie lange Freude an
Ihrer Investition haben, immer
das Optimum aus Ihren
Kochsystemen herausholen,
Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

rational-online.com/ch/ServicePlus

iCombi live.

Lassen Sie sich nichts erzählen,
probieren Sie selbst.

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Referenzen finden Sie auch unter rational-online.com.

➔ Jetzt anmelden

Tel. +41 71 727 90 92
info@rational-online.ch

rational-online.com/ch/live

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Schweiz

Tel. +41 71 727 90 92
Fax +41 71 727 90 91

info@rational-online.ch
rational-online.com

