

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Verlässlich.





Der iCombi Classic. Für den ausge- bildeten Koch.

Der iCombi Classic packt richtig an. Und wird für den erfahrenen Koch schnell zum unentbehrlichen Helfer. Denn er ist robust, leistungsfähig, kraftvoll und effizient. Kann grillen, braten, dämpfen, backen und schmoren. Überzeugt mit Funktionen, die hohe Garqualität gewährleisten. All das auf weniger als ca. 1m². So passt er zu den Ansprüchen einer Profiküche. Setzt Ihre Ideen um. Damit Sie immer das exzellente Ergebnis bekommen, das Sie sich vorstellen.

Für herausragende Speisenqualität: Individuelle Regelung von Hitze und Feuchtigkeit.

Alles in einem Gerät, nutzerfreundlich und verlässlich: Dampf für Farbe, Saftigkeit und Erhalt von Nährstoffen. Heißluft für krosse Krusten, luftige Panaden und Grillmuster. Beides kombiniert, um Garverluste und Austrocknen zu vermeiden. Und dafür jede Menge Qualität zu garantieren.



Dampf



Dampf & Hitze



Hitze



Mehr
Informationen

Ihre Vorteile.

Herausragende Speisenqualität.

Über alle Einschübe.

Krosse Krusten, appetitliche Grillmuster, wichtige Vitamine. Mit dem iCombi Classic erzielen Sie jederzeit hervorragende Ergebnisse. Über alle Einschübe, gesund und lecker.



Herausragende
Speisenqualität.



Hohe
Investitions-
sicherheit.

Zeitersparnis.

Im Handumdrehen.

Für leckeres und hochwertiges Essen braucht es vor allem Zeit. Der iCombi Classic gibt sie Ihnen. Und nimmt dafür jede Menge Druck raus. Denn er arbeitet effizient, produktiv und zuverlässig.



Zeitersparnis.



Hoher
Hygienestandard.

Hohe Investitionssicherheit.

Lohnt sich.

Kosten für Energie, Betrieb, Wartung, Wasserenthärtung und Entkalkung? Im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie deutlich geringer. Die Lebensdauer? Oft über 10 Jahre. Das Ergebnis? Eine sichere Investition.

Hoher Hygienestandard.

Ohne Aufwand.

Alles sauber und hygienisch sicher. Denn der iCombi Classic ist nach der automatischen Reinigung auf Knopfdruck schon nach kurzer Zeit wieder blitzsauber und einsatzbereit. Und zeichnet alle HACCP-Daten auf.

Individuelles Garraumklima. Für herausragende Gleichmäßigkeit.

Kraftvolles Zuführen von Energie – auf konstant hohem Niveau.

- › Mess- und Regelzentrale für individuelles Garraumklima
- › Feuchtigkeitseinstellung in 10 %-Schritten
- › Kraftvoller Frischdampfgenerator für optimale Dampfsättigung
- › Leistungsstarke Entfeuchtung, mehr Lüfterräder* und optimale Garraumgeometrie
- › Bis zu 10 %* weniger Energie- und Wasserverbrauch



bis zu
105 Liter/sek.
Entfeuchtung



300°C
Heißluft



max.
Dampfsättigung

Ihre Vorteile:



Linksanschlag optional

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.



Frischdampfgenerator.

Macht ordentlich Dampf.

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

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

RATIONAL

iCombi Classic



100°

180°

2:41





Bedienkonzept. Einfach und intuitiv.

Mit dem iCombi Classic im Nullkommanichts zum Ziel.

- › Schnelles Lernen der Bedienung
- › Farbdisplay, aussagekräftige Symbole, Drehrad mit Push-Funktion
- › Individuell programmierbar: bis zu 100 Garabläufe mit jeweils bis zu 12 Schritten abspeichern
- › Mit ConnectedCooking, dem digitalen Küchenmanagement, Garprogramme erstellen und verteilen, HACCP-Daten dokumentieren, Onlinestatus sowie Geräteverfügbarkeit und -nutzung einsehen



Ihre Vorteile:



Combi Classic



Reinigung & Entkalkung.

Ganz leicht ganz sauber.

Damit Sie immer mit einem hygienisch einwandfreien Kochsystem arbeiten können.

- › Automatische Reinigung und Entkalkung mit phosphatfreien Reinigertabs
- › 4 Reinigungsprogramme: stark, mittel, leicht oder Spülen ohne Tabs
- › Reinigung schnell und einfach über das Display anwählbar
- › Schaltet sich auf Wunsch nach der Reinigung automatisch ab
- › Care-System hält Dampfgenerator kalkfrei und spart teure Wasserenthärtung
- › Zeichnet HACCP-Daten auf

Ihre Vorteile:



Wirtschaftlichkeit.

Mehr Leistung, weniger Verbrauch.

Wie man es auch dreht und wendet:
Die Rechnung geht auf.

- › Benötigt weniger Rohwaren, Fett und Energie*
- › Ersetzt eine Vielzahl herkömmlicher Gargeräte
- › Nachhaltiges Handeln: umweltzertifizierte Produktion, energieeffiziente Vertriebslogistik und phosphatfreier Reiniger

Ihr Vorteil:



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

Amortisationszeit
unter 1 Jahr

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch/Fisch/Geflügel			
Deutlich weniger Bratverluste bedeuten bis zu 25 %* weniger Rohwareneinsatz.	Wareneinsatz 9.984 €	= 2.496 €	
	Wareneinsatz mit iCombi Classic 7.488 €		
Energie			
Durch kurze Vorheizzeiten und moderne Regeltechnik verbrauchen Sie bis zu 70 %* weniger Strom.	Verbrauch 6.300 kWh × 0,22 € je kWh	= 970 €	
	Verbrauch mit iCombi Classic 1.890 kWh × 0,22 € je kWh		
Fett			
Fett wird nahezu überflüssig. Ihr Wareneinkauf und die Entsorgungskosten reduzieren sich um bis zu 95 %.*	Wareneinsatz 50 €	= 47 €	
	Wareneinsatz mit iCombi Classic 3 €		
Arbeitszeit			
Gewinne durch Vorproduktion, einfache Handhabung und automatische Reinigung.	35 Std. weniger × 28 €**	= 980 €	
Wasserenthärtung/Entkalkung			
Durch die automatische Reinigung und Entkalkung entfallen diese Kosten vollständig.	Kosten herkömmlich 60 €	= 60 €	
	Kosten mit iCombi Classic 0 €		
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 4.553 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 54.636 €	

Exemplarische Kalkulation mit 200 Essen pro Tag.

* Gegenüber herkömmlicher Kochtechnik.

** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

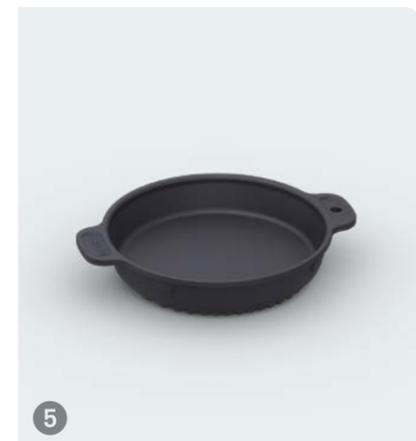
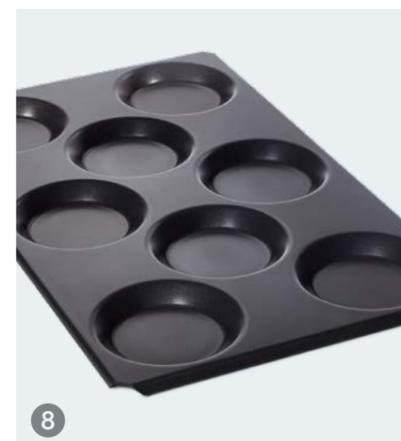


Zubehör.

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
 - › Leichte Reinigung und Wartung
- ❷ Combi-Duo-Kit
 - Zwei Kochsysteme, einfach übereinander kombiniert. Für mehr Flexibilität.



- ❸ Frittierkorb CombiFry
- ❹ Granitemaillierter Behälter
- ❺ Brat- und Backpfanne
- ❻ Brat- und Backblech
- ❼ Grill- und Pizzaplatte
- ❽ Multibaker
- ❾ Kreuz- und Streifen-Grillrost



Mehr Informationen



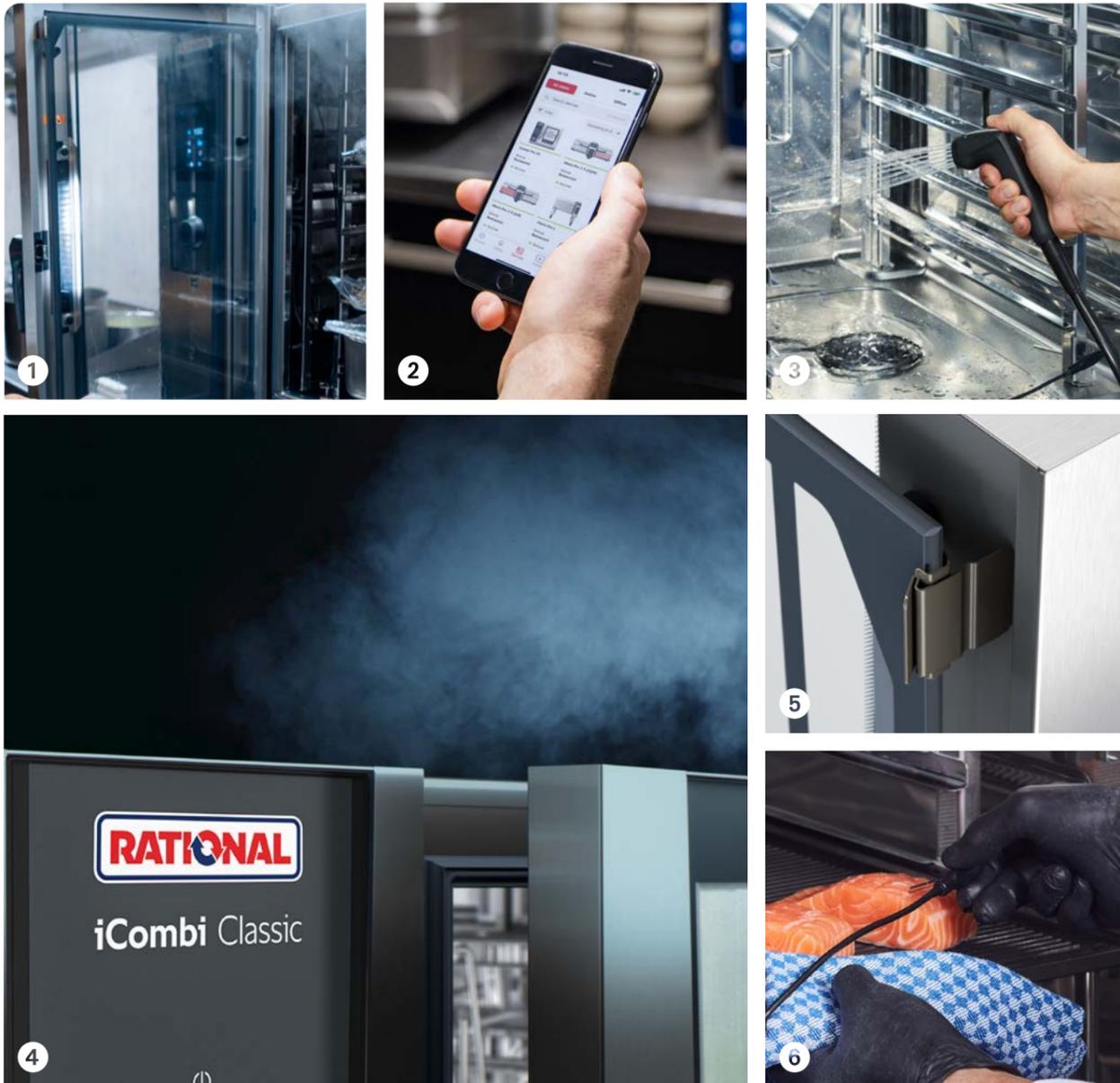
Qualität & Nachhaltigkeit. Aus Respekt für Mensch und Natur.

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-Garraumbeleuchtung
- ❷ Geräte-Überwachung, Download von HACCP- und Servicedaten sowie Up- und Download von Garprogrammen über ConnectedCooking (nur mit optionaler LAN- oder WiFi-Schnittstelle)
- ❸ Integrierte Handbrause mit Punkt- und Brausestrahl
- ❹ Frischdampfgenerator
- ❺ Doppelglastür mit wärmereflektierender Beschichtung
- ❻ Integrierter Kerntemperaturfühler

Darüber hinaus:
LAN/WiFi (optional),
integrierte Türtropfwanne,
zentrifugale Fettabscheidung

IP X5

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

Modellübersicht.

Welcher passt zu Ihnen?



Den iCombi Classic 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



Wenn's noch mehr seid darf, ist der iCombi Pro die richtige Wahl: Mit seiner integrierten Kochexpertise sorgt er für zahlreiche WOW-Effekte in der Profiküche. Und für sichere Wunschergebnisse. Egal, wer ihn bedient.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektro und Gas						
Kapazität	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	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Längseinschub (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	850 mm	850 mm	1.074 mm	1.074 mm	879 mm	1.084 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	976 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.817 (1.882) mm	1.817 (1.882) mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	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
Elektro						
Gewicht	99 kg	127 kg	132 kg	168 kg	248 kg	313 kg
Anschlusswert	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Absicherung	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
Leistung „Heißluft“	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Leistung „Dampf“	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gas						
Gewicht	114 kg	147 kg	151 kg	191 kg	270 kg	346 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	13,0 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
Leistung „Heißluft“	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
Leistung „Dampf“	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

* 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).
 ENERGY STAR verfügbar für die Kochsysteme 6-1/1 und 6-2/1 in Elektro und Gas sowie 10-1/1 Elektro. iCombi Pro (LM100) und iCombi Classic (LM200) sind NSF-zertifiziert, ersichtlich auf der NSF-Liste.



iCombi live.

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. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.



Jetzt anmelden

+43 662 832799-0

info@rational-online.at

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662-832799-0
Fax +43 662-832799-10

info@rational-online.at
rational-online.com

