

# iCombi® Pro.

De nieuwe standaard.



# Denken op een manier die nog nooit iemand toepaste.

Wie de nieuwe standaard wil bepalen, moet nieuw denken. Bakken, braden, grillen, stomen, frituren, pocheren – het kan allemaal intelligenter, eenvoudiger en efficiënter. Daarom heeft RATIONAL met zijn ervaring uit meer dan 45 jaar research verder gekeken en thema's onderzocht als het tekort aan vakkrachten, foodtrends en keukenmanagement. Het denken in een nieuwe richting sturen. Altijd met dat ene doel voor ogen: de perfectie een stap dichterbij benaderen.

## ➔ **Het resultaat**

De iCombi Pro. Intelligent, flexibel en productief. De nieuwe standaard.





# De iCombi Pro. Ik ben.

De nieuwe. Ik ben ervaren, denk mee, leer bij, vergeet niets, pas op en pas me aan. Als ik weet wat het gewenste resultaat is, dan pas ik de vochtigheid, luchtcirculatie en temperatuur automatisch aan. Anders gezegd: dankzij mijn intelligentie reageer ik dynamisch op uw wensen. Staat de ovendeur te lang open? Is de steak dikker dan anders? Willen we meer friet dan anders? Dan pas ik zelfstandig de instellingen aan en lever het gewenste resultaat. Steeds weer opnieuw en opnieuw. Uitermate efficiënt. Tenslotte hebben ze me daarvoor mijn intelligentie gegeven.

## ➔ Wat u daaraan hebt?

Een heleboel gewonnen vrijheid. En de zekerheid dat u uw doelen bereikt. Precies zoals u het zich voorstelt.

### Intuïtief bedieningsconcept

Het nieuwe bedieningsconcept begeleidt u met beeldtaal, logische werkstappen en duidelijke, interactieve aanwijzingen door het productieproces. Zo kan iedereen van begin af aan zonder fouten werken.

### Kookintelligentie

De iCookingSuite weet precies hoe het gewenste kookresultaat tot stand komt en kan dit telkens opnieuw exact op dezelfde manier produceren. In uitmuntende kwaliteit. Bovendien kunt u op elk gewenst moment ingrijpen in het kookprogramma of overstappen van enkele naar gemengde vulling. Dat noemen wij pas vrijheid en flexibiliteit.

➔ Pagina 08

### Geïntegreerd WiFi

Met de geïntegreerde WiFi-interface gebruikt de iCombi Pro het internet net zo gemakkelijk als uw smartphone, om verbinding te maken met ConnectedCooking. Voor nog meer comfort, veiligheid en inspiratie.

➔ Pagina 14

### ENERGY STAR®-partner

Bekroond – dit is de score op het gebied van energie-efficiëntie. Hiervoor is de iCombi Pro getest door een van de strengste certificatieprogramma's.

### Efficiënte productie van gerechten

De iProductionManager neemt de planning van productieprocessen op zich en geeft aan wanneer bepaalde gerechten het beste met elkaar worden bereid. Zorgt voor slanke werkprocessen en bespaart tijd en energie.

➔ Pagina 10

### Ultrasnelle reiniging

In maximaal 12 minuten van vuil naar schoon, daarin slaagt alleen de iCombi Pro. Zelfs de standaardreiniging bespaart 50% tijd en reinigingsmiddel\*. Een zuivere oplossing, voor minder uitval en meer productieve tijd.

➔ Pagina 12

### Heel uitgekiend

Meer ventilatoren, geoptimaliseerde geometrie van de ovenruimte en hogere luchtontvochtiging zorgen ervoor dat u tot wel 50% meer kunt vullen\*. Met een nog betere kwaliteit van de gerechten. Voor nog hogere productiviteit.

➔ Pagina 06

\*Vergeleken met voorgaand model.







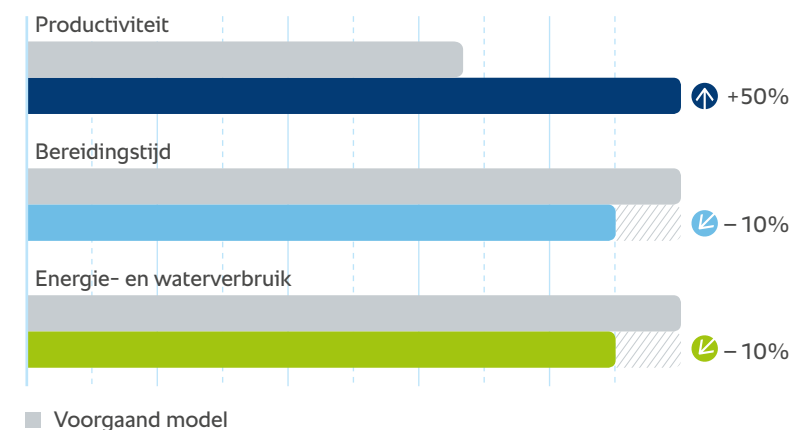
Alles wat u doet,  
lukt u voortaan nóg beter.

### Hogere productiviteit

## iDensityControl

Efficiëntie in haar geheel nieuwe vorm: vergeet gerust kookapparatuur die veel ruimte in beslag neemt en laat de iCombi Pro gewoon het werk doen. Op minder dan ca. 1 m<sup>2</sup>. Vlees, vis, gevogelte, groente en bakproducten. À la carte, bedrijfscatering, catering op locatie, casual dining. Dankzij de combinatie van intelligente assistenten kan hij heel wat aan. Zo zorgt iDensityControl met een krachtige luchtcirculatie en ontvochtiging voor ca. 50%\* meer productiviteit bij een ca. 10%\* kortere bereidingstijd. En levert ook nog gelijkmatige resultaten tot in het kleinste detail. Tegelijkertijd staat het intuïtieve bedieningsconcept garant voor optimale ondersteuning van de gebruiker en beperking van het aantal fouten. Op die manier loopt de productie telkens ongestoord verder.

\* Vergeleken met voorgaand model.



 **iDensityControl**  
Voor u betekent dat hogere prestaties die tijd en geld besparen. En u tegelijkertijd belooft met nog meer smaak.





U hebt een doel,  
de iCombi Pro weet hoe u  
het kunt bereiken.

**Gegarandeerd het gewenste resultaat**

## iCookingSuite

U hebt een duidelijk doel voor ogen dat u zonder compromissen kunt bereiken met de intelligentie van de iCombi Pro. Bijvoorbeeld: soms hebt u 5, en dan weer 100 steaks tegelijkertijd bereid nodig. Altijd met dezelfde kwaliteit. Hiervoor vergelijkt de iCombi Pro de toestand van het gerecht continu met het beoogde doel, berekent de voortgang van de bereiding en past de temperatuur intelligent aan. Uw gasten arriveren vroeger en de gegrilde groente is nog niet klaar? Stap dan over van afzonderlijke naar gemengde vulling. De iCombi Pro regelt de instellingen zo, dat ze allebei tegelijkertijd bereid kunnen worden. Of hebt u uw mening over het gewenste resultaat veranderd? Dan grijpt u gewoon in de bereiding in en verandert u het doel. De iCombi Pro past temperatuur en tijd optimaal aan. Het resultaat zal u overtuigen. En is op elk moment weer te dupliceren. Wie het kookstelsel ook bedient.



### **iCookingSuite**

Dat is intelligent koken, waarmee u uw persoonlijke doelstellingen altijd opnieuw overtreft. Efficiënt, eenvoudig en veilig.



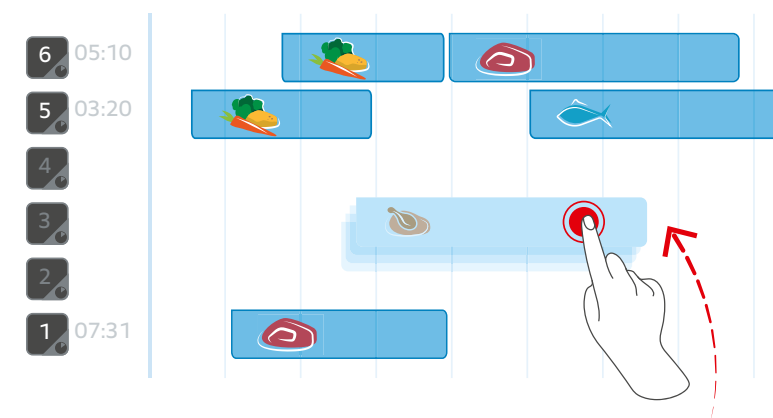
Complexe producties  
vragen om eenvoudige  
oplossingen.

**Optimale planning**



## iProductionManager

Het leven in de keuken: stress en drukte, tegelijkertijd en op tijd klaar zijn. Een logistieke uitdaging voor notities op papier of software. Tot nu toe. Want voortaan regelt de iCombi Pro alles voor u met de iProductionManager: U selecteert gewoon het gerecht op de display om meteen te zien wat u in combinatie kunt bereiden. Daarna hoeft u alleen nog maar aan te geven of u bij de bereiding de voorkeur geeft aan efficiënte tijdsindeling of aan efficiënt energiegebruik. Het systeem bewaakt elk niveau afzonderlijk, zodat de bereidingstijden intelligent worden afgestemd op de hoeveelheid en het gewenste resultaat. U beslist zelf of de gerechten tegelijk klaar moeten zijn, of dat u op hetzelfde moment met de productie wilt beginnen. In ieder geval geeft de iCombi Pro u aan wanneer u welk gerecht in de oven kunt doen, et voilà: het eten is klaar.

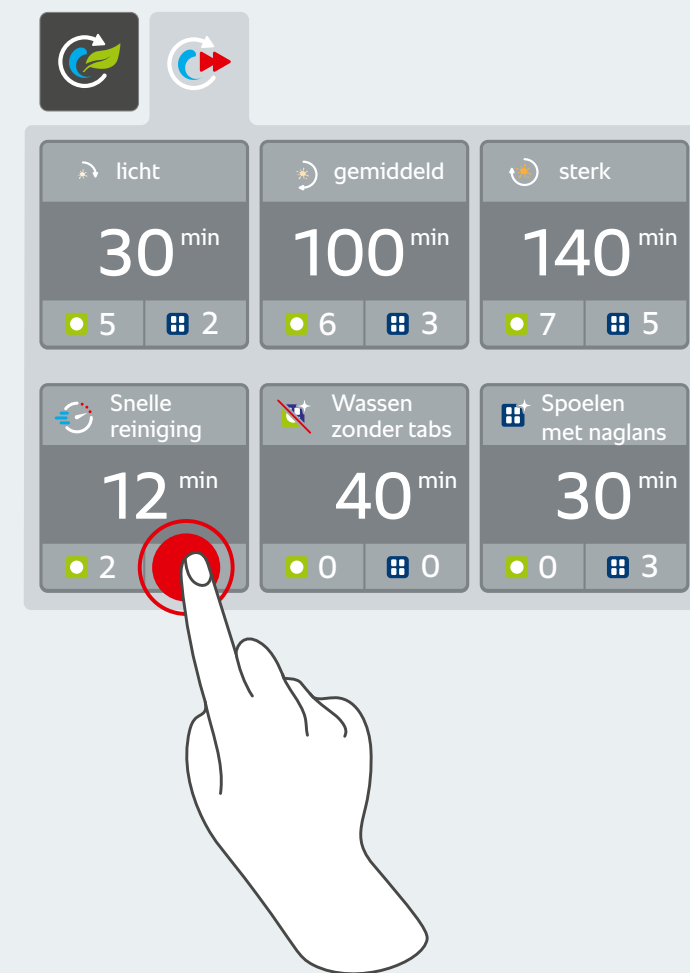


**iProductionManager**  
Bespaar u logistieke rompslomp, maak uw productie eenvoudiger en beperk het werk door uw personeel tot een minimum. Bij minstens hetzelfde kwaliteitsniveau. Het leven in de keuken van de toekomst: kalmte en rust.



Briljant.  
Het urenlange werk is hem  
helemaal niet aan te zien.

### Effectieve reiniging



Snelle reiniging, snel gevonden en snel geactiveerd: gewoon de reinigingstabs in de bodemafvoer plaatsen en het reinigingsprogramma starten. Al na maximaal 12 minuten kunt u de productie weer oppakken.

## iCareSystem<sup>+</sup>

Elk gegrilde gerecht laat ook een heleboel hardnekkige sporen achter. Ze blokkeren de iCombi Pro voor de bereiding van andere gerechten. Maar gelukkig hebben we het iCareSystem. Onder andere met de bliksemsnelle tussenreiniging in slechts maximaal 12 minuten. Dan kan direct aansluitend de broccoli naar binnen, zonder overdracht van andere smaakstoffen of hinderlijke geurtjes. Als het aan het eind van de dag om stralende hygiëne gaat, vertelt de iCombi Pro u zelf of hij sterk, gemiddeld of licht verontreinigd is. U kiest vervolgens zelf tussen Eco of Standaard reiniging. Met ontkalking. 's Nachts. Met 50%\* minder chemische stoffen. Fosfaatvrij en altijd fantastisch schoon. De iCombi Pro herinnert zich uw voorkeuren en laat u de volgende keer meteen het betreffende reinigingsprogramma zien.

\* Vergeleken met voorgaand model.



### ➔ iCareSystem

Met het iCareSystem bespaart u reinigingsmiddel, water en tijd. En op het punt van hygiëne, bedrijfskosten en milieu blinkt u uit.







## Duurzaamheid.

Goed voor het milieu, beter voor de kassa.



Duurzaamheid ontziet resources en bespaart geld: energie-efficiënte productie en logistieke, nieuwe standaarden bij de energiebesparing en het terugnemen van oude apparaten zijn bij RATIONAL vanzelfsprekend. En precies zo vanzelfsprekend wordt duurzaamheid met de iCombi Classic ook in uw keuken: vergeleken met conventionele keukentoestellen bespaart u energie. U verbruikt minder ingrediënten. Hebt minder overproductie. En kookt bovendien beduidend gezonder.

- ➔ **Absoluut milieuvriendelijk**  
Zodat u gezond kunt koken en een ecologische balans hebt die zijn naam eer aandoet.



## Geteste productkwaliteit.

Een iCombi Pro kan echt heel wat aan. Jarenlang.

Het dagelijks leven in de keuken is hard. Daarom hebben ook RATIONAL Combi-steamers een groot incasseringsvermogen en zijn zorgvuldig afgewerkt. Aan de ene kant is daar de productie in Duitsland verantwoordelijk, en aan de andere kant het grondbeginsel "één persoon, één apparaat". Wat betekent dat iedereen in de productie de volledige verantwoordelijkheid voor de kwaliteit van zijn of haar kookstelsel te dragen heeft. Gemakkelijk te herkennen aan de naam van deze persoon op het typeplaatje. Precies zo veeleisend zijn wij bij onze leveranciers. De hoogste kwaliteitsnormen, continue verbetering en het waarborgen van betrouwbaarheid en duurzaamheid van de producten staan bij ons centraal. Geen wonder dus dat de oudste RATIONAL Combi-steamer al meer dan 40 jaar in gebruik is.

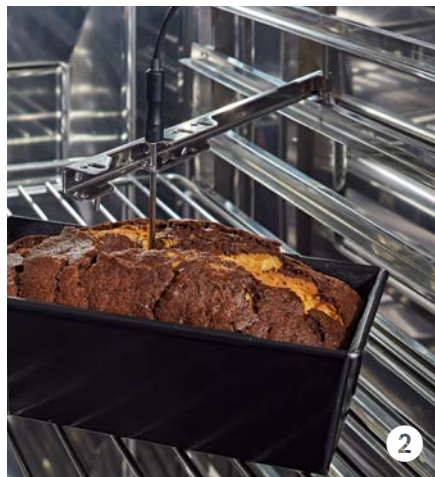
- ➔ **Daar kunt u op vertrouwen**  
Geschikt voor dagelijks gebruik, robuust en duurzaam: u mag rekenen op een betrouwbare partner.





## Technische details.

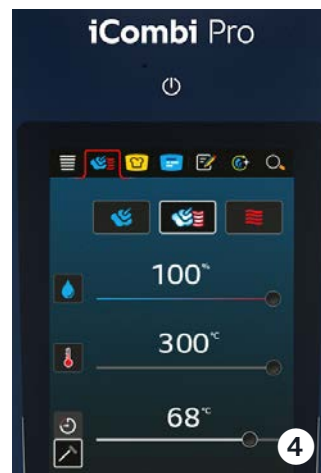
Aan alles gedacht.



De iCombi Pro bepaalt de standaard op het gebied van intelligentie en technische voorzieningen:

- 1 LED-verlichting met inschuifsignaal
- 2 6-punts kernthermometer
- 3 Dynamische luchtcirculatie
- 4 300 °C maximale ovenruimtetemperatuur
- 5 Geïntegreerde handdouche met punt- en sproeistraal
- 6 Vers-stoomgenerator
- 7 Ovendeur met 3-laags glas

En bovendien: indicatie van het energieverbruik, nieuwe afdichtingstechniek bij staande uitvoeringen, WiFi zonder externe antenne



## Accessoires.

De passende ingrediënten voor uw succes.

Robuust is noodzakelijk. Elke dag kunnen incasseren en geschikt zijn voor intensief gebruik in de professionele keuken. Dat geldt bij RATIONAL voor de serveertrolley met rekken net zo goed als voor de grill- en pizzaplaat, voor de condensatiekap en voor de roestvrijstalen bakken. Want pas met de originele accessoires van RATIONAL kunt u de voortreffelijke prestaties van de iCombi Pro werkelijk optimaal benutten. Om te zorgen dat voorgefrituurde producten, kip, bakproducten en gegrilde groente ook echt perfect lukken. Zelfs de steak krijgt mooie strepen als op de barbecue.

### ➔ Originele RATIONAL-accessoires

Want het ligt echt ook aan de uitgeruste accessoires dat de resultaten ronduit indrukwekkend zijn.





iCombi Pro modeloverzicht.

Welke uitvoering past het best bij u?

De iCombi Pro is in talloze afmetingen leverbaar – tenslotte moeten zijn prestaties bij uw behoeften passen en niet omgekeerd. 20 maaltijden, of toch 2.000? Frontcooking? Omvang van de keuken? Stroom? Gas? XS? 20-2/1? Welk model hoort in uw keuken?

|                                                      |  |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| iCombi Pro                                           | XS 6-2/3                                                                            | 6-1/1                                                                               | 10-1/1                                                                              | 6-2/1                                                                               | 10-2/1                                                                              | 20-1/1                                                                              | 20-2/1                                                                              |
| Elektrisch en gas                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Capaciteit                                           | 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                                                                         |
| Aantal maaltijden per dag                            | 20–80                                                                               | 30–100                                                                              | 80–150                                                                              | 60–160                                                                              | 150–300                                                                             | 150–300                                                                             | 300–500                                                                             |
| Inschuiven in de lengterichting (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                                                                         |
| Breedte                                              | 655 mm                                                                              | 850 mm                                                                              | 850 mm                                                                              | 1072 mm                                                                             | 1072 mm                                                                             | 877 mm                                                                              | 1082 mm                                                                             |
| Diepte (inclusief deurgreep)                         | 621 mm                                                                              | 842 mm                                                                              | 842 mm                                                                              | 1042 mm                                                                             | 1042 mm                                                                             | 913 mm                                                                              | 1117 mm                                                                             |
| Hoogte                                               | 567 mm                                                                              | 754 mm                                                                              | 1014 mm                                                                             | 754 mm                                                                              | 1014 mm                                                                             | 1807 mm                                                                             | 1807 mm                                                                             |
| Watertoevoer                                         | R 3/4"                                                                              | R 3/4"                                                                              | R 3/4"                                                                              | R 3/4"                                                                              | R 3/4"                                                                              | R 3/4"                                                                              | R 3/4"                                                                              |
| Waterafvoer                                          | DN 40                                                                               | DN 50                                                                               | DN 50                                                                               | DN 50                                                                               | DN 50                                                                               | DN 50                                                                               | DN 50                                                                               |
| Waterdruk                                            | 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                                                                       |
| Elektrisch                                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Gewicht                                              | 67 kg                                                                               | 99 kg                                                                               | 127 kg                                                                              | 137 kg                                                                              | 179 kg                                                                              | 263 kg                                                                              | 336 kg                                                                              |
| Aansluitwaarde                                       | 5,7 kW                                                                              | 10,8 kW                                                                             | 18,9 kW                                                                             | 22,4 kW                                                                             | 37,4 kW                                                                             | 37,2 kW                                                                             | 67,9 kW                                                                             |
| Zekering                                             | 3 × 10 A                                                                            | 3 × 16 A                                                                            | 3 × 32 A                                                                            | 3 × 35 A                                                                            | 3 × 63 A                                                                            | 3 × 63 A                                                                            | 3 × 100 A                                                                           |
| Netaansluiting                                       | 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                                                                         |
| Vermogen 'Hetelucht'                                 | 5,4 kW                                                                              | 10,25 kW                                                                            | 18 kW                                                                               | 21,6 kW                                                                             | 36 kW                                                                               | 36 kW                                                                               | 66 kW                                                                               |
| Vermogen 'Stoom'                                     | 5,4 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                                                                              |
| Aansluitwaarde elektrisch                            |                                                                                     | 0,6 kW                                                                              | 0,9 kW                                                                              | 0,9 kW                                                                              | 1,5 kW                                                                              | 1,3 kW                                                                              | 2,2 kW                                                                              |
| Zekering                                             |                                                                                     | 1 × 16 A                                                                            | 1 × 16 A                                                                            | 1 × 16 A                                                                            | 1 × 16 A                                                                            | 1 × 16 A                                                                            | 1 × 16 A                                                                            |
| Netaansluiting                                       |                                                                                     | 1 NAC 230 V                                                                         | 1 NAC 230 V                                                                         | 1 NAC 230 V                                                                         | 1 NAC 230 V                                                                         | 1 NAC 230 V                                                                         | 1 NAC 230 V                                                                         |
| Gasaansluiting                                       |                                                                                     | 3/4" IG                                                                             | 3/4" IG                                                                             | 3/4" IG                                                                             | 3/4" IG                                                                             | 3/4" IG                                                                             | 3/4" IG                                                                             |
| Aardgas/vloeibaar gas LPG G31/vloeibaar gas LPG G30* |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
| Max. Nominale warmtebelasting                        |                                                                                     | 13 kW/13 kW/<br>13,5 kW                                                             | 22 kW/22 kW/<br>23 kW                                                               | 28 kW/28 kW/<br>29,5 kW                                                             | 40 kW/40 kW/<br>42 kW                                                               | 42 kW/42 kW/<br>44 kW                                                               | 80 kW/80 kW/<br>84 kW                                                               |
| Vermogen 'Hetelucht'                                 |                                                                                     | 13 kW/13 kW/<br>13,5 kW                                                             | 22 kW/22 kW/<br>23 kW                                                               | 28 kW/28 kW/<br>29,5 kW                                                             | 40 kW/40 kW/<br>42 kW                                                               | 42 kW/42 kW/<br>44 kW                                                               | 80 kW/80 kW/<br>84 kW                                                               |
| Vermogen 'Stoom'                                     |                                                                                     | 12 kW/12 kW/<br>12,5 kW                                                             | 20 kW/20 kW/<br>21 kW                                                               | 21 kW/21 kW/<br>22 kW                                                               | 40 kW/40 kW/<br>42 kW                                                               | 38 kW/38 kW/<br>40 kW                                                               | 51 kW/51 kW/<br>53,5 kW                                                             |

\* Voor een goede werking moet worden gezorgd voor de specifieke aansluitdruk:  
aardgas H G20: 18 25 mbar (0,261 0,363 psi), aardgas L G25: 20 30 mbar (0,290 0,435 psi), vloeibaar gas G30 en G31: 25 57,5 mbar (0,363 0,834 psi).  
XS en 20-2/1 Elektro: ENERGY STAR sluit deze types uit van certificatie.