

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Verlässlich.





Ihre Idee. Nach Ihren Regeln umgesetzt.

Jeden Tag hart am Limit und trotzdem kreativ sein, Mengen produzieren und trotzdem den eigenen, hohen Ansprüchen genügen, alles machen wollen und trotzdem fokussiert bleiben. Das ist Alltag von Köchen. Geht das nicht eine Idee besser? Vielleicht mit einem Kochsystem, das die Leistung von vielen bringt. Ohne viele zu sein. Das braten, grillen, backen, frittieren, schmoren, dämpfen kann. Das hart im Nehmen, leicht zu bedienen ist, das zu den hektischen Ansprüchen einer Profiküche passt. Das die Ideen des Kochs umsetzt. Verlässlich. Nach seinen Regeln. In hoher Qualität.

➔ **Das Ergebnis**

Der iCombi Classic. Die Lösung für alle, die ihr Handwerk beherrschen und zuverlässige Technologie für die täglichen Herausforderungen brauchen.

Der iCombi Classic.

Leistung ist die Summe seiner Details.

Der iCombi Classic ist ein wahres Multitalent und wird schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Auf weniger als ca. 1 m² Stellfläche ersetzt er zahlreiche herkömmliche Gargeräte, ist robust, leistungsfähig, kraftvoll und effizient. Lässt sich leicht bedienen. Und überzeugt mit Funktionen, die hohe Garqualität gewährleisten. Damit Sie mit Ihrer Erfahrung als Koch immer das Ergebnis bekommen, das Sie sich vorstellen.

➔ Das überzeugt

Ein Werkzeug, das hohe Produktivität mit hoher Speisenqualität kombiniert.

rational-online.com/de/iCombiClassic

Einfache Handhabung

Drehrad mit Push-Funktion, Farbdisplay, aussagekräftige Symbole auf der Bedienoberfläche – damit Sie intuitiv und fehlerfrei arbeiten.

➔ Seite 08

Einfache Programmierung

Individuelle Programmierung von bis zu 100 Programmen mit mehrstufigen Garabläufen von bis zu 12 Schritten. Für endlos reproduzierbare Ergebnisse.

➔ Seite 08

ClimaPlus

Spitzenwerte bei der Entfeuchtungsleistung und Einstellung der Feuchtigkeit in 10%-Schritten schaffen ein präzises Garraumklima. Für schnelle Ergebnisse.

➔ Seite 06

Erweiterte Vernetzung

Die optionale LAN- oder WiFi-Schnittstelle ermöglicht die Einbindung in ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL. Etwa zur zentralen Erstellung von individuellen Programmen und der Hygienedokumentation.

Lüfterräder

Bis zu 3 Lüfterräder sorgen zusammen mit der Garraumgeometrie für optimale Verteilung der Wärme und damit für einen hohen Energieeintrag in das Gargut. Für gleichmäßige Ergebnisse und hohe Produktivität.

➔ Seite 06

Reinigung und Entkalkung

Automatische Reinigung, auch über Nacht, phosphatfreie Reinigertabs und reduzierter Reinigerverbrauch – sauberer geht's nicht. Das Care-System vermeidet auch Verkalkung.

➔ Seite 10

LED-Garraumbeleuchtung

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: Mit der hohen Lichtintensität und der neutralen Lichtfarbe ist der äußere Gargrad des Lebensmittels schnell zu erkennen.



Produktivität, die zu Ihrem
Küchenalltag passt.

Einzigartige Garleistung

ClimaPlus

Der iCombi Classic schafft was weg, auf konstant hohem Niveau: dank der Mess- und Regelzentrale für ein gleichmäßiges, individuelles Garraumklima. Dank kraftvollem Frischdampfgenerator für optimale Dampfsättigung. Dank leistungsstarker Entfeuchtung, mehr Lüfterrädern und optimaler Garraumgeometrie. So wird dem Gargut präzise Energie zugeführt – und wenn es darauf ankommt, besonders kraftvoll. Das Ergebnis: große Beschickungsmenge bei herausragender Gleichmäßigkeit über alle Einschübe. Bei bis zu 10 % weniger Energie- und Wasserverbrauch. Für das eine Ziel: Mit krossen Krusten, leckeren Grillmustern, knusprigen Panierungen als Koch zu punkten.



bis zu **105** ^{Liter/sek.}
Entfeuchtung



300°C
Heißluft



max.
Dampfsättigung

➔ Zusammen bringt das
Mehr Leistung, höhere
Produktivität, weniger
Ressourcenverbrauch.

rational-online.com/de/ClimaPlus

Alles lässt sich regeln.
Einfach und intuitiv.

Einfache Handhabung



So schnell kann's gehen: Schon nach kurzer Zeit werden Sie den iCombi Classic mit einer nicht geahnten Selbstverständlichkeit bedienen. Dank seiner einfachen Handhabung, seiner aussagekräftigen Symbole und seines Drehrads mit Push-Funktion. Das ist einfach.

rational-online.com/de/iCombiClassic

Individuell programmierbar
Zufrieden mit dem Ergebnis? Dann speichern Sie den Garablauf mit bis zu 12 Schritten ab. Das können Sie übrigens für bis zu 100 Garverläufe machen.

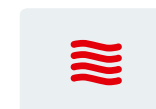
- ➔ Für ein hohes Maß an Standardisierung, Sicherheit und Qualität.



30 – 130 °C

Betriebsart Dampf
Der Frischdampfgenerator mit Feuchte-einstellung in 10%-Schritten erzeugt hygienischen Frischdampf. Der sorgt zusammen mit der konstanten Garraumtemperatur für optimale Dampfsättigung sowie einen gleichmäßigen Garverlauf.

- ➔ Für appetitliche Farbe, Bissfestigkeit und den Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen.



30 – 300 °C

Betriebsart Heißluft
Von allen Seiten wird das Gargut mit individuell angepasster Luftgeschwindigkeit von umgewälzter Heißluft umströmt. Die Leistungsreserven reichen sogar für eine Vollbeschickung mit Kurzgebratenem, Tiefgekühltem wie Calamares, Kroketten oder Backwaren.

- ➔ Kraftvolle Leistung für gute Ergebnisse.



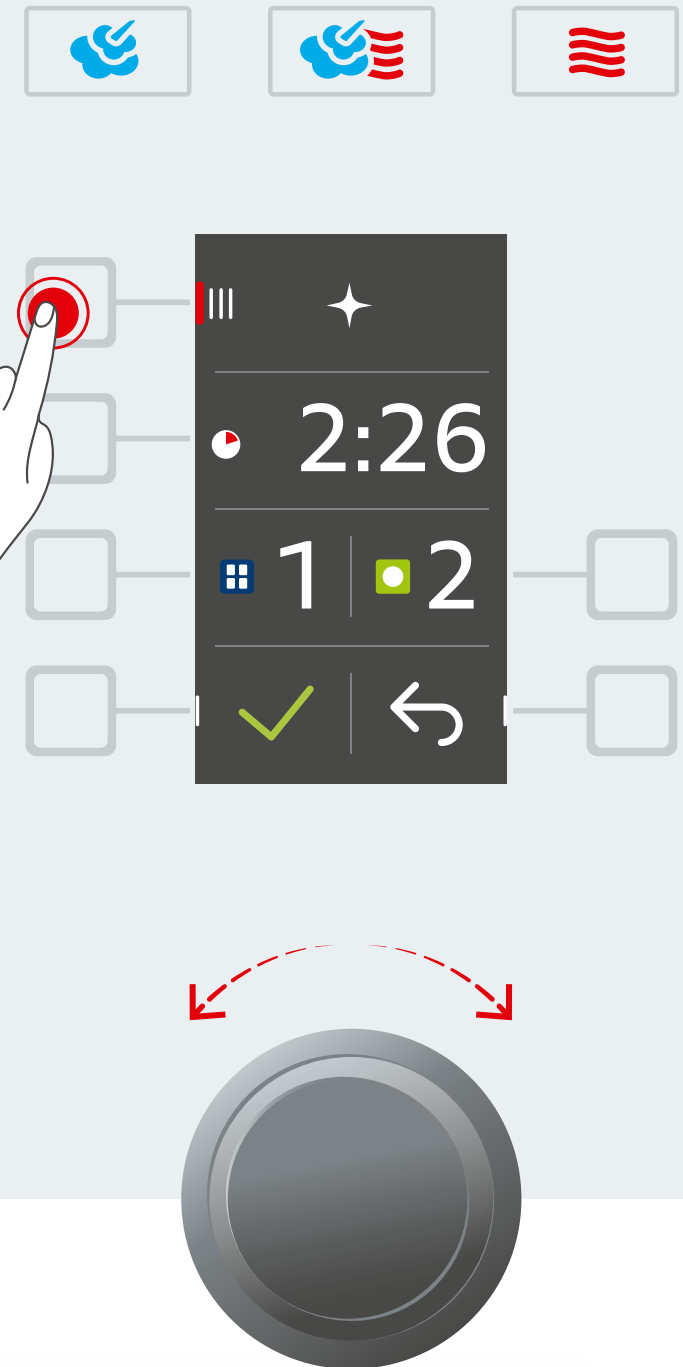
30 – 300 °C

Betriebsart Kombination
Die Vorteile von heißem Dampf vereint mit den Vorzügen von Heißluft: kurze Garzeit, geringer Bratverlust sowie intensive Aromabildung, appetitliche Farbe. Für herausragende Ergebnisse.

- ➔ Kein Garverlust, kein Austrocknen, dafür jede Menge Qualität.

Der steht immer
glänzend da.

Effektive Reinigung



Egal, wie hart der iCombi Classic gearbeitet hat, die automatische Reinigung findet auf jede Verschmutzung eine Antwort. Stark, leicht, mittel. Mit phosphatfreien Reinigertabs. Am Tag oder in der Nacht. Oder auch mal zwischendurch, dann sogar ohne Tabs. Sogar mit Care-System, das die teure Wasserenthärtung und das regelmäßige Entkalken des Dampfgenerators überflüssig macht. Und damit sauber ganz leicht geht, sind alle Reinigungsstufen schnell und einfach über das Display anwählbar.



➔ **Denn nur eines ist wichtig**
Dass Sie immer und ohne
Aufwand mit einem hygienisch
einwandfreiem Kochsystem
arbeiten.

rational-online.com/de/Reinigung

Wirtschaftlichkeit.

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

Mehr Leistung bei weniger Verbrauch. Weil Sie eine Vielzahl der herkömmlichen Gargeräte einsparen und damit eine Menge Investitionskosten. Weil Sie den Verbrauch an Rohwaren, Fett und Energie herunterfahren und damit eine Menge Ressourcen erst gar nicht benötigen. Weil umweltzertifizierte Produktion, energieeffiziente Vertriebslogistik sowie phosphatfreier Reiniger für nachhaltiges Handeln stehen und ein schlechtes Gewissen erst gar nicht entstehen lassen.



Überzeugen Sie sich selbst.

Das Beispiel basiert auf einem Restaurant mit 200 Essen pro Tag und zwei iCombi Classic 10-1/1 im Einsatz. Das Vergleichsgerät verfügt nicht über ClimaPlus.

➔ **Das lohnt sich**
Macht unterm Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür um so mehr Spaß beim Arbeiten.

rational-online.com/de/invest

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 7.680 €	= 1.920 €	
	Wareneinsatz mit iCombi Classic 5.760 €		
Energie			
Durch kurze Vorheizzeiten und moderne Regeltechnik verbrauchen Sie bis zu 70 %* weniger Strom.	Verbrauch 6.300 kWh × 0,18 € je kWh	= 794 €	
	Verbrauch mit iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € 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 × 25 €**	= 875 €	
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		= 3.696 €	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 44.352 €	

* Gegenüber herkömmlicher Kochtechnik.
** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

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 Classic 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 zuliebe

Damit Sie gesund kochen und eine Ökobilanz haben, die ihren Namen verdient.

rational-online.com/de/green

Geprüfte Produktqualität.

Ein iCombi Classic 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/de/company



Technische Details.

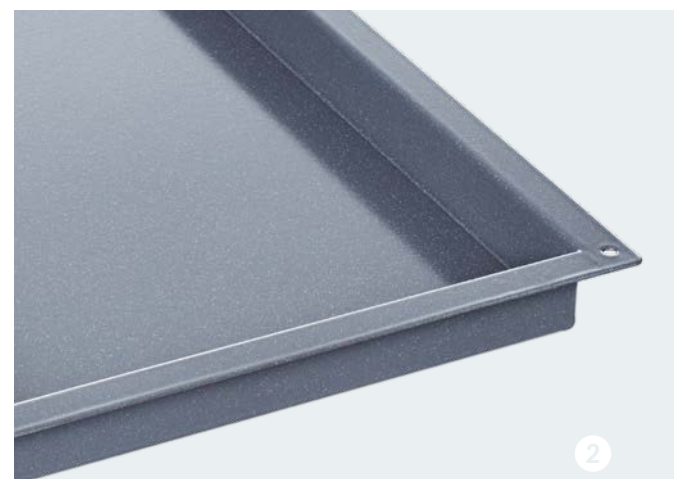
Bietet alles. Bis ins kleinste Detail.



Wer so viel leisten muss, muss auch technisch gut ausgestattet sein. Deshalb verfügt der iCombi Classic über:

❶ LED-Garraumbeleuchtung ❷ Geräte-Überwachung und Download der HACCP-Daten über ConnectedCooking (nur mit optionaler LAN- oder WiFi-Schnittstelle) ❸ Neue Dichttechnik bei Standgeräten ❹ Integrierte Handbrause ❺ Frischdampfgenerator ❻ Doppelglastür mit wärmereflektierender Beschichtung

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



Zubehör.

Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Sie wissen, wie es geht, der iCombi Classic ist Ihr Werkzeug und unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum Wunschergebnis. Auch mit dem richtigen Zubehör. Von der Grillplatte mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit über leistungsstarke Abzugs- und Kondensationshauben bis hin zum praktischen Untergestell. Egal, welchem Zweck die verschiedenen Zubehöre dienen, eines haben sie gemeinsam: Sie halten was aus und leisten eine ganze Menge. Jeden Tag.

- ❶ CombiFry ❷ Granitemaillierter Behälter
- ❸ Brat- und Backpfanne ❹ Brat- und Backbleche
- ❺ Grill- und Pizzaplatte
- ❻ Multibaker

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

rational-online.com/de/zubehoer

iCombi Classic Modellübersicht.

Wenn die Arbeit ruft, sind sie nicht mehr zu bremsen.

Den iCombi Classic 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? 6-1/1? 20-2/1? Welches Modell gehört in Ihre Küche?

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



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	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Höhe	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"
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	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 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“	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Leistung „Dampf“	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gas						
Gewicht	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Leistung „Heißluft“	13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Leistung „Dampf“	12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 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 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 weltweite 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/de/ServicePlus

iCombi live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug der Theorie, Zeit für die Praxis, denn 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. 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 Kundenstimmen finden Sie auch unter rational-online.com

➔ Jetzt anmelden

D +49 8191 327-387
A +43 662 832799-0
info@rational-online.com

rational-online.com/de/live

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

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

