

iCombi® Pro.

La nouvelle référence.



Personne n'y avait pensé,
alors nous l'avons fait.

Lorsque l'on veut fixer de nouvelles références, il faut faire preuve d'imagination. Cuisson sur plaque, grillade, cuisson vapeur, friture, pochage, tout cela doit se faire de façon encore plus intelligente, plus aisée et plus efficace. Voilà pourquoi RATIONAL, fort d'une expérience de plus de 45 ans dans la recherche culinaire, sort des sentiers battus et tient compte de la pénurie de personnel qualifié, des tendances culinaires et de la gestion en cuisine. Avec une nouvelle façon de penser. En poursuivant toujours le même objectif unique : se rapprocher chaque jour davantage de la perfection.

➔ **Résultat**
iCombi Pro. Intelligent, flexible,
productif. La nouvelle référence.

iCombi Pro. Me voici.

Le nouveau. J'ai de l'expérience, je réfléchis avec vous, j'apprends, je n'oublie rien, je veille et je m'adapte. Une fois que je connais le résultat désiré, j'adapte le taux d'humidité, la vitesse de l'air et la température automatiquement. En d'autres termes : grâce à mon intelligence, je suis proactif vis-à-vis de vos exigences. Une porte d'enceinte ouverte depuis trop longtemps ? Un steak plus épais que d'habitude ? Plus de frites qu'en temps normal ? J'adapte les réglages de façon autonome pour garantir le résultat attendu. Encore et encore. Une efficacité redoutable. Grâce à mon intelligence.

➔ Vos avantages ?

Vous bénéficiez d'une grande liberté. Tout en étant certain que vos objectifs seront atteints. Précisément comme vous l'avez imaginé.

rational-online.com/fr/iCombiPro

Commandes intuitives

Le nouveau système de commande vous guide à travers le cycle de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail directement sans risque d'erreur.

Intelligence de cuisson

iCookingSuite sait comment atteindre le résultat de cuisson que vous souhaitez. Il est capable de reproduire ce résultat à l'identique encore et encore. Dans une qualité exceptionnelle. Vous pouvez en outre accéder au cycle de cuisson à tout moment ou basculer d'une charge individuelle à une charge mixte. En un mot : liberté et flexibilité.

➔ Page 08

WiFi intégré

L'interface WiFi intégrée permet à l'iCombi Pro d'accéder à Internet aussi vite qu'avec votre smartphone pour se connecter à ConnectedCooking. Plus de confort, de sécurité et d'inspiration au quotidien.

➔ Page 14

Partenaire ENERGY STAR®

En matière d'efficacité énergétique, nos appareils ont reçu d'excellentes notes. Dans ce cadre, l'iCombi Pro a été testé par l'un des programmes de certification les plus exigeants.

Production efficace des repas

iProductionManager se charge de planifier les cycles de production et affiche le moment optimal pour que les aliments soient préparés simultanément. Des processus de travail simplifiés qui font gagner du temps et de l'énergie.

➔ Page 10

Nettoyage ultra rapide

Propre en approximativement 12 minutes, il n'y a que l'iCombi Pro pour accomplir un tel exploit. Le nettoyage standard vous fait même économiser 50%* de temps et de détergent. Une propreté étincelante, des temps d'arrêt réduits, une productivité accrue.

➔ Page 12

Bien conçu

Plus de ventilateurs, une géométrie d'enceinte optimisée, une puissance de déshumidification accrue offrent la possibilité d'augmenter la charge* jusqu'à 50%. Tout en garantissant une qualité d'aliments encore plus optimale. Pour encore plus de productivité.

➔ Page 06

* Par rapport au modèle précédent.



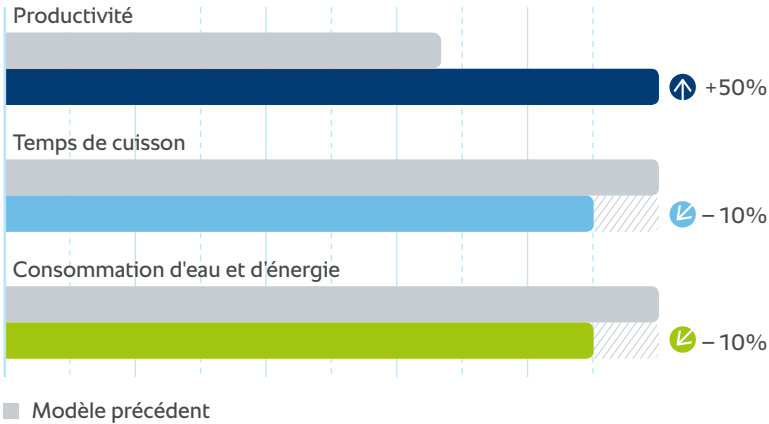
Une qualité garantie au quotidien.

Productivité accrue

iDensityControl

L'efficacité repensée : mettez de côté les appareils de cuisson volumineux et faites confiance à l'iCombi Pro. Sur moins d'1 m². Viandes, poissons, volailles, légumes et produits de boulangerie. À la carte, traiteur, service de livraison, petite restauration. L'alliance des assistants intelligents permet de réaliser de véritables exploits. Ainsi, iDensityControl est capable de générer jusqu'à 50 %* de productivité en plus et de réduire le temps de cuisson d'environ 10 %* grâce à la puissance de la circulation de l'air et à la déshumidification. Et il fournit des résultats uniformes, du premier au dernier morceau. Le système de commande intuitif permet en outre d'aider l'utilisateur de façon optimale et de réduire considérablement le risque d'erreur. La production peut ainsi continuer encore et encore.

* Par rapport au modèle précédent.



 **iDensityControl**
Pour vous, cela est synonyme de performances accrues et d'économies de temps et d'énergie. Sans oublier des saveurs toujours exceptionnelles.
rational-online.com/fr/iDensityControl



Vous avez un objectif,
l'iCombi Pro sait comment l'atteindre.

Un résultat toujours conforme à vos désirs

iCookingSuite

Réalisez vos objectifs sans aucun compromis grâce à l'intelligence de cuisson de l'iCombi Pro. Exemple : Que vous ayez 5 ou 100 steaks à préparer au même moment. Avec une qualité toujours identique. Pour cela, l'iCombi Pro compare en continu l'état de l'aliment avec l'objectif visé, il calcule l'avancement de la cuisson et adapte la température de façon intelligente. Les clients sont là plus tôt que prévu, les légumes grillés ne sont pas encore prêts ? Il suffit alors d'opter pour la charge mixte au lieu de la charge unique. L'iCombi Pro adapte les paramètres de cuisson pour que les deux aliments puissent cuire simultanément. Vous avez peut-être changé d'avis quant au résultat voulu ? Alors, accédez au processus de cuisson et modifiez l'objectif. L'iCombi Pro adapte la température et le temps de cuisson de façon optimale. Et vous serez épaté du résultat. Reproductible à l'infini. Peu importe qui est aux commandes du système de cuisson.



iCookingSuite

La cuisson intelligente qui vous permet de dépasser vos objectifs encore et encore. Efficace, simple, sûr.

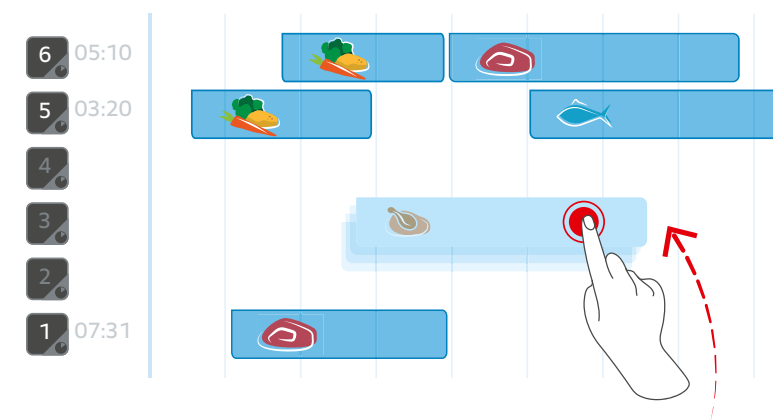
rational-online.com/fr/iCookingSuite

Des productions complexes exigent des solutions simples.

Planification optimale

iProductionManager

Le quotidien en cuisine : stress et précipitation pour que tout soit prêt à temps. Un véritable défi logistique relevé à l'aide d'un papier et d'un crayon, ou d'un ordinateur. Jusqu'à présent. Parce que c'est désormais votre iCombi Pro qui s'en charge avec iProductionManager : il suffit de placer les aliments à cuire sur l'affichage et vous visualisez directement ce qui peut être produit en même temps. Il ne vous reste plus qu'à indiquer si vous souhaitez cuisiner de manière efficace en termes de temps ou d'énergie. Le système surveille chaque niveau individuellement et adapte les temps de cuisson de façon intelligente en fonction de la quantité d'aliments et du résultat désiré. Vous décidez si les aliments doivent être prêts en même temps ou si vous souhaitez commencer la production au même moment. Dans tous les cas, l'iCombi Pro vous indique quand et quoi mettre dans l'enceinte et le tour est joué : tout est parfaitement cuit.

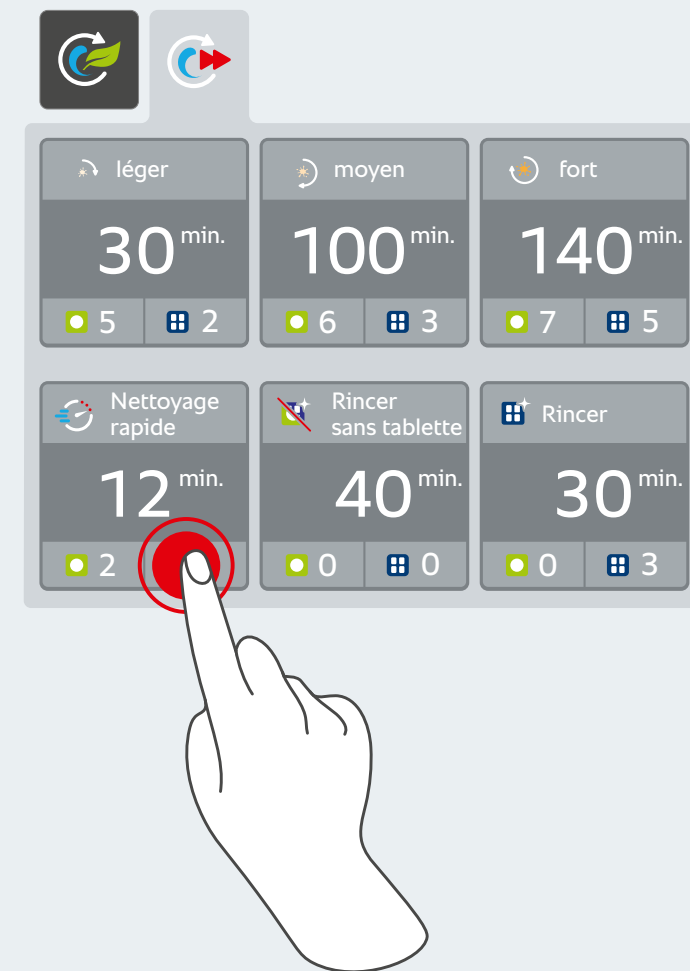


iProductionManager
Réduisez le travail logistique, rationalisez la production et optimisez les coûts de personnel. Avec une qualité toujours constante. La vie dans la cuisine du futur : calme et tranquillité.

rational-online.com/fr/iProductionManager

Tout simplement brillant.
Il fournit un travail acharné
sans montrer le moindre signe
de fatigue.

Nettoyage efficace



Nettoyage rapide, facile à trouver et à activer :
il suffit de placer les tablettes nettoyantes
dans l'appareil et de démarrer le nettoyage. La
production peut reprendre après seulement
12 minutes.

iCareSystem⁺

Un tas d'aliments grillés laisse inévitablement un tas de traces
tenaces qui vous empêchent d'utiliser votre iCombi Pro pour cuisiner
d'autres plats. C'était sans compter sur iCareSystem. Et son nettoyage
intermédiaire ultra rapide de seulement 12 minutes. Vous pourrez ainsi
poursuivre votre travail avec la préparation de brocolis sans transfert
de goût ni odeur désagréable. Et quand la fin de la journée arrive,
l'iCombi Pro vous indique son niveau d'encrassement pour garantir
une propreté 100 % hygiénique. Vous optez pour le nettoyage éco ou
standard. Avec détartrage. De nuit. Avec 50 %* de détergent en moins.
Sans phosphate et toujours étincelant. L'iCombi Pro enregistre vos
préférences et vous propose le programme de nettoyage correspondant
la fois suivante.

* Par rapport au modèle précédent.



➔ iCareSystem

iCareSystem vous permet
d'économiser du détergent, de
l'eau et du temps et de faire des
miracles en termes d'hygiène,
de coûts de production et de
protection de l'environnement.

rational-online.com/fr/iCareSystem



ConnectedCooking.

Tout est à portée de main,
tout est sous contrôle.

➔ ConnectedCooking

La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

rational-online.com/fr/ConnectedCooking

De nos jours, le mot « digitalisation » est sur toutes les lèvres. Avec l'iCombi Pro, elle devient réalité. Grâce à l'interface WiFi de série, il est en effet connecté à ConnectedCooking, la plateforme Internet sécurisée de RATIONAL. La recette de filet de dinde a été un franc succès ? Transférez-la sur tous les systèmes de cuisson connectés au réseau. Quel que soit l'endroit où vous vous trouvez. Quel système de cuisson est utilisé et comment ? Jetez un œil sur votre smartphone. Vous cherchez de l'inspiration ? Accédez à la base de données de recettes. Une mise à jour du logiciel ? Lancez-la en une pression de touche sur les équipements de cuisson. Vous voulez consulter les données HACCP ? Un clic suffit. Et si vous le souhaitez, l'iCombi Pro peut même notifier lui-même le technicien partenaire si une intervention est requise.

Rentabilité.

Vous pouvez refaire le calcul dans tous les sens : le compte est bon.

L'intelligence de l'iCombi Pro va au-delà de la cuisine, il vous permet également de faire des économies : il consomme 18 %* d'énergie en moins, peut réduire votre consommation de matières premières jusqu'à 15 %* et requiert plus de 40 %* de temps de travail en moins.

Et si vous n'avez pas encore de four mixte dans votre cuisine, vous économiserez encore plus d'énergie, de matières premières et de temps de travail. Et en outre, jusqu'à 95 % de matière grasse et plus de 30 % de place.

➔ **Cela en vaut la peine**
En fin de compte, vous bénéficiez d'un temps d'amortissement considérablement réduit et d'encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

Votre bénéfice	Méthode de calcul par mois	Votre gain additionnel par mois	Faites le calcul
Viande/poisson/volaille			
En moyenne 15 %* d'achat de matières premières en moins grâce à un réglage précis et à iCookingSuite.	Valeur de matières premières 8 262 €		
	Dépenses en matières premières avec l'iCombi Pro 7 023 €	= 1 239 €	
Énergie			
La performance de cuisson, iProductionManager et la technique de réglage moderne permettent d'atteindre jusqu'à 18 %* de réduction en termes de consommation énergétique.	Consommation 5 008 kWh × 0,15 € par kWh		
	Consommation avec l'iCombi Pro 4 107 kWh × 0,15 € par kWh	= 135 €	
Temps de travail			
iProductionManager réduit le temps de production. Suppression des tâches routinières grâce à iCookingSuite.	60 h en moins × 25 €	= 1 500 €	
Vos gains additionnels en un mois		= 2 874 €	
Vos gains additionnels sur une année		= 34 488 €	

Restaurant de taille moyenne servant 200 repas par jour avec deux iCombi Pro 10-1/1. Gain additionnel par rapport à un appareil sans iDensityControl.

* Par rapport aux fours mixtes fabriqués avant 2016.

Développement durable.

Bon pour l'environnement et le portefeuille.



Le développement durable préserve les ressources et permet de réaliser des économies : une production et une logistique efficaces au niveau énergétique, de nouvelles normes en matière d'économies d'énergie et le recyclage des anciens appareils sont une évidence chez RATIONAL. Et le développement durable a aussi sa place dans votre cuisine avec l'iCombi Pro : vous faites des économies d'énergie en comparaison aux appareils de cuisson classique. Vous dépensez moins en matières premières. Vous réduisez les surplus de production. Et pour couronner le tout, votre cuisine est plus saine.

- ➔ **Par amour de l'environnement**
Pour que vous bénéficiiez d'une cuisine saine et d'une empreinte écologique raisonnée.

rational-online.com/fr/green

Qualité certifiée.

L'iCombi Pro est très polyvalent et robuste. Pour de nombreuses années.

Le quotidien en cuisine : un dur labeur. C'est pourquoi les fours mixtes RATIONAL sont robustes et conçus avec soin. Cela s'explique en partie par le fait qu'ils sont fabriqués en Allemagne, mais aussi par le principe de fabrication « une personne, un appareil ». Cela signifie que chaque monteur de la ligne de production assume l'entière responsabilité de la qualité de son système de cuisson. Le nom du monteur est d'ailleurs indiqué sur la plaque signalétique de chaque appareil. Nous sommes tout aussi exigeants vis-à-vis de nos fournisseurs : des normes de qualité élevées, une amélioration continue ainsi que l'assurance de la fiabilité et de la longévité des produits sont nos priorités. Rien d'étonnant dès lors à ce que le plus ancien four mixte RATIONAL soit en service depuis plus de 40 ans.

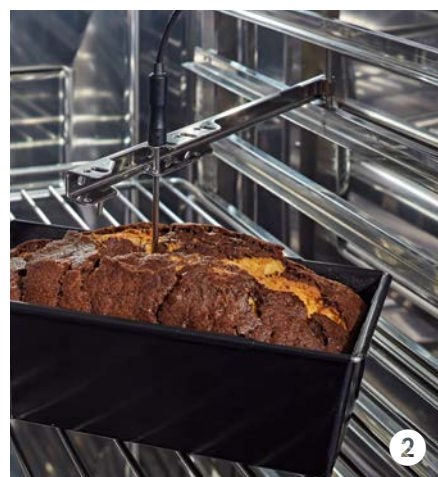
- ➔ **Vous pouvez avoir une confiance aveugle**
Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : vous pouvez compter sur un partenaire fiable.

rational-online.com/fr/company



Détails techniques.

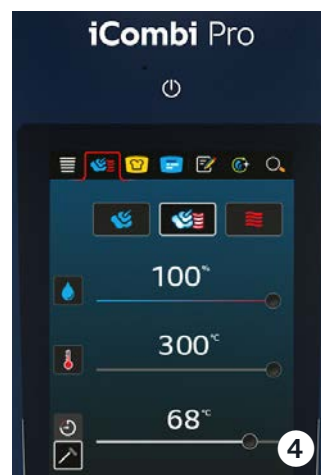
On a pensé à tout.



L'iCombi Pro devient la référence en termes d'intelligence et d'équipement de pointe :

❶ Eclairage LED avec indication du niveau ❷ Sonde de température à cœur à 6 points, ❸ Turbulence dynamique de l'air ❹ Température max. de l'enceinte de cuisson 300 °C ❺ Douchette intégrée avec jet diffus et concentré ❻ Générateur de vapeur fraîche ❼ Porte d'enceinte à triple vitrage

Sans oublier : affichage de la consommation énergétique, nouvelle technologie d'étanchéité pour les appareils sur pied, WiFi sans antenne externe.



Accessoires.

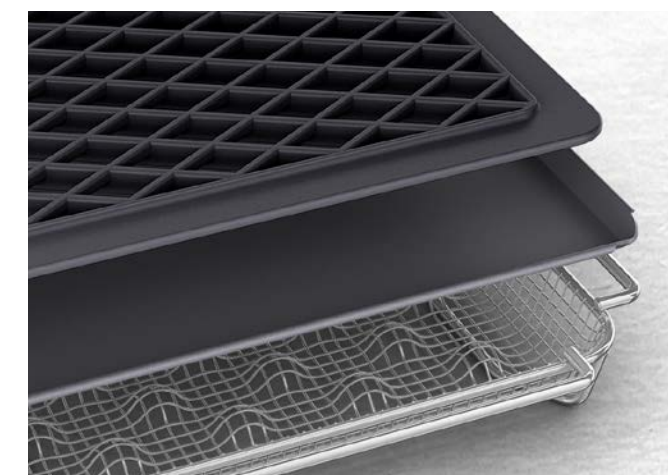
La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle. Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien au chariot d'enfournement, qu'à la plaque à griller et à pizza, à la hotte à condensation ou encore aux bacs en inox. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro. Pour réussir parfaitement la préparation des produits préfaits, de la volaille, des produits de boulangerie ou encore des légumes grillés. Et même le marquage grill du steak vous fera saliver.

➔ Accessoires RATIONAL.

Si les résultats de cuisson sont si impressionnants, cela est dû à la conception unique des accessoires.

rational-online.com/fr/accessoires



Lequel est fait pour vous ?



Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements et aux accessoires sur le site : rational-online.com



L'iCombi Classic allie robustesse, simplicité de commande et précision de travail. Il représente donc la solution adaptée à tous ceux qui ont de l'expérience et souhaitent utiliser leur four mixte en mode manuel.



Qu'il s'agisse de pocher, sauter ou frire, l'iVario Pro est le compagnon idéal de l'iCombi Pro, car il travaille avec la chaleur de contact. Intelligent, facile d'utilisation, flexible. L'équipe gagnante.

iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Version électrique et gaz							
Capacité	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
Nombre de couverts par jour	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement longitudinal (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
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Hauteur	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pression de l'eau	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
Version électrique							
Poids	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Puissance de raccordement	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Protection	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Raccordement au réseau	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
Puissance « Chaleur pulsée »	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Puissance « Vapeur »	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Version gaz							
Poids		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Puissance de raccordement électrique		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Protection		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Raccordement au réseau		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Raccordement du gaz		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaz naturel/Gaz liquide G31*							
Max. charge thermique nominale		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Puissance « Chaleur pulsée »		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Puissance « Vapeur »		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* Afin de garantir un fonctionnement correct, veuillez à respecter la pression de raccordement suivante :
Gaz naturel H G20 : 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz naturel L G25 : 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gaz liquide G30 et G31 : 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS et 202 Électriques : Ces modèles d'appareils ne sont pas certifiés ENERGY STAR.



« Après notre participation à la démonstration culinaire, nous avons décidé de travailler avec l'équipement de cuisson RATIONAL »

George Kailis, propriétaire et directeur du TAMALA Café Bar, Kiti, Chypre

ServicePlus.

Le début d'une grande amitié.

Avec le service adapté, l'équipement de cuisine RATIONAL fait des merveilles dans votre cuisine. RATIONAL a tout prévu : du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'installation en passant par la formation personnelle et même les mises à jour du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour les questions individuelles. Vous pouvez même continuer à vous former dans l'Academy RATIONAL. Et en parallèle, un expert RATIONAL certifié est à tout moment à votre disposition. Il connaît les systèmes de cuisson à la perfection et saura vous guider pour trouver celui qui vous conviendra le mieux. Et si une intervention est nécessaire, les partenaires du service technique RATIONAL se déplacent aussi rapidement.

➔ ServicePlus

Le tout en visant un seul et même objectif : que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

rational-online.com/fr/ServicePlus

iCombi live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site rational-online.com.

➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

