

iCombi® Pro.

Den nye standarden.



Tenke på det som ingen har tenkt på før.

Hvis du vil sette nye standarder, må du tenke nytt. Baking, steking, grilling, damping, fritering, posjering, alt er smartere, enklere, mer effektivt. Dette er grunnen til at RATIONAL, med sin erfaring fra mer enn 45 år med matlagingsforskning, har tatt en titt utenfor boksen og undersøkt mangel på kvalifisert arbeidskraft, mattrender og kjøkkenadministrasjon. Dette gir tankegangen en ny retning. Alltid med ett mål for øyet: Komme ett skritt nærmere perfektjon.

➔ **Resultatet**

Din iCombi Pro. Intelligent, fleksibel, produktiv. Den nye standarden.

Din iCombi Pro. Jeg er.

Den nye. Jeg er erfaren, tenker sammen med deg, lærer, glemmer ingenting, passer på og tilpasser meg. Hvis jeg vet ditt ønskede resultat, tilpasser jeg automatisk luftfuktighet, lufthastighet og temperatur – med andre ord: Takket være min intelligens, tilpasser jeg meg dine krav. Har ovnsdøren stått åpen for lenge? Er biffen tykkere enn vanlig? Mer pommes frites enn vanlig? Da justerer jeg selv innstillingene og leverer perfekt resultat. Alltid, igjen og igjen og igjen. Ekstremt effektiv. Det er derfor jeg har min intelligens.

➤ Hvilke fordeler får du?

Masse frigjort tid. Og tryggheten om at du oppnår dine mål. Akkurat som du har sett de for deg.

rational-online.com/no/iCombiPro

Intuitivt betjeningskonsept

Det nye betjeningskonseptet gjennomfører produksjonsprosessen med visuelt språk, logiske arbeidstrinn og klare, interaktive instruksjoner. Dermed kan alle jobbe riktig fra første gang.

Matlagingsintelligens

iCookingSuite vet hvordan du får et perfekt tilberedningsresultat og produserer dette igjen og igjen og igjen. Med fremragende kvalitet. I tillegg kan du alltid gripe inn i tilberedningsprosessen eller bytte fra enkelt til blandet produksjon. Dette er frihet, dette er fleksibilitet. ➤ Side 08

Integrert WLAN

Med det integrerte WLAN-grensesnittet får din iCombi Pro like enkel tilgang til Internett som smarttelefonen din for å koble seg til ConnectedCooking. For enda mer komfort, sikkerhet og inspirasjon. ➤ Side 14

ENERGY STAR®-Partner

Utmerket – slik er verdiene når det gjelder energieffektivitet. For dette har iCombi Pro blitt testet av et av de strengeste sertifiseringsprogrammene.

Effektiv matproduksjon

iProductionManager overtar planleggingen av produksjonsprosessene og indikerer når og hvilke retter som best kan tilberedes sammen. Effektiviserer arbeidsprosesser, sparer tid og energi. ➤ Side 10

Ultrarask rengjøring

På maksimalt 12 minutter fra skitten til ren – er det bare din iCombi Pro som klarer. Selv standardrengjøringen sparer 50%* tid og rengjøringsmiddel. En ren greie som fører til mindre nedetid og mer produktiv tid. ➤ Side 12

Godt gjennomtenkt

Flere viftehjul, optimalisert ovnsrom og høyre avfukningskapasitet gjør at du kan laste inn opptil 50% mer råvare med optimale sluttresultat. For enda høyere produktivitet. ➤ Side 06

* Sammenliknet med den forrige modellen.





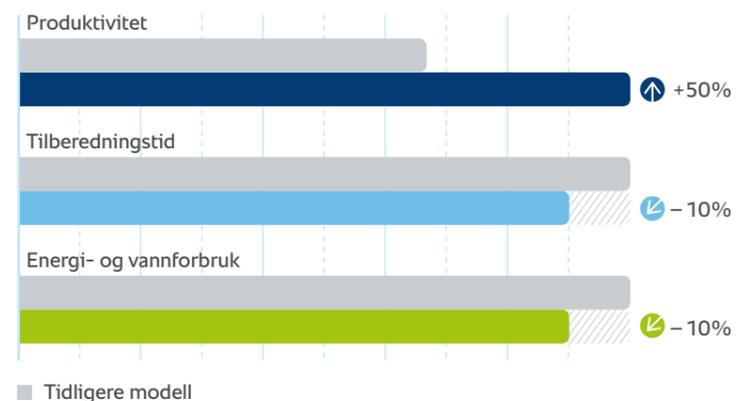
Alt du gjør,
gjør du nå enda bedre.

Høyere produktivitet

iDensityControl

Nytenking av effektivitet: Glem plasskrevende kokeapparater og la iCombi Pro jobbe for deg. På under rundt 1 m². Kjøtt, fisk, fugl, grønnsaker, bakevarer. À la carte, catering, leveringstjenester, casual dining. Takket være samspillet til de intelligente assistentene klarer den enda mer enda raskere. Dermed leverer iDensityControl med effektiv luftsirkulasjon og avfukting omtrent 50 %* mer produktivitet med rundt 10%* mindre tilberedningstid*. Og leverer jevnt resultat inntil det innerste hjørnet. Samtidig står det intuitive betjeningskonseptet for optimal bruker støtte og minimering av feil. Produksjonen fortsetter og fortsetter gang på gang.

* Sammenliknet med den forrige modellen.



iDensityControl
For deg betyr det høyere effektivitet som sparer tid og penger. Og mer uttelling når det gjelder smak.

rational-online.com/no/iDensityControl

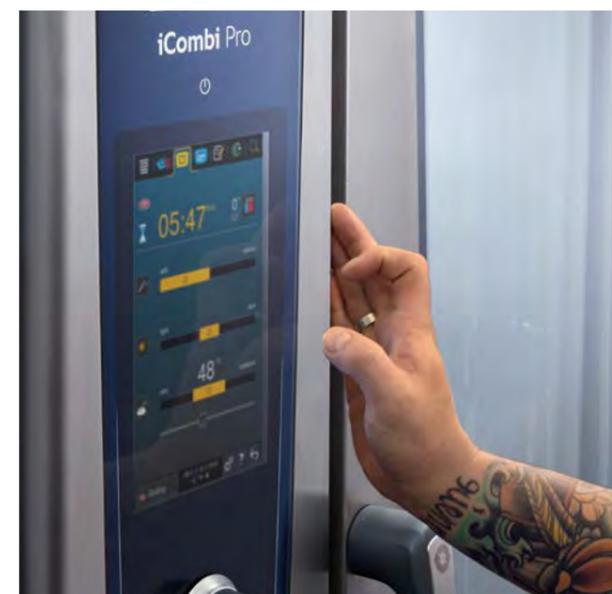


Du har et mål,
iCombi Pro vet veien dit

Alltid perfekt resultat

iCookingSuite

Du har et mål – forfølg det kompromissløst med tilberedningsintelligensen til din iCombi Pro. Et eksempel: Noen ganger må du lage 5, noen ganger 100 biffer som må være ferdige samtidig. Alltid med samme kvalitet. For å klare dette, justerer iCombi Pro statusen i tilberedningen kontinuerlig mot det bestemte målet, beregner tilberedningen og tilpasser temperaturen på en intelligent måte. Gjestene kommer tidlig, grillgrønnsakene er ikke ferdige? Da bytter du enkelt fra enkel til blandet last. Din iCombi Pro regulerer tilberedningsparametrene slik at begge kan tilberedes samtidig. Eller endret du mening om ønsket resultat? Da går du inn i tilberedningsprosessen og endrer resultatet. iCombi Pro tilpasser temperaturen og tiden optimalt. Resultatet vil overbevise deg. Og kan gjentas når som helst. Uansett hvem som bruker matlagingsystemet.



iCookingSuite

Dette er smart matlaging for deg som vil krysse din personlige mållinje igjen og igjen. Effektiv, enkel, sikker.

rational-online.com/no/iCookingSuite

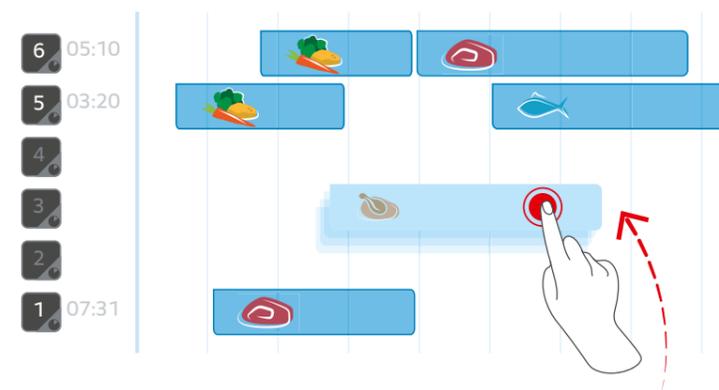
Komplekse produksjoner
krever enkle løsninger.

Optimal planlegging



iProductionManager

Livet på kjøkkenet: Stressende og hektisk, ha alt ferdig i tide og samtidig. En logistisk utfordring for papir og blyant eller programvare til nå. For nå overtar din iCombi Pro med sin iProductionManager: Du plasserer bare maten på skjermen, og med en gang ser du hva som kan produseres sammen. Alt du trenger å gjøre nå er å angi om du vil tilberede maten på en tids- eller energieffektiv måte. Systemet overvåker hvert spor for seg, slik at tilberedningstidene intelligent tilpasses mengden og ønsket resultat. Du bestemmer om maten skal være ferdig samtidig, eller om du vil starte produksjonen samtidig. Uansett signaliserer din iCombi Pro deg når en handling kreves - og dermed: maten er ferdig.

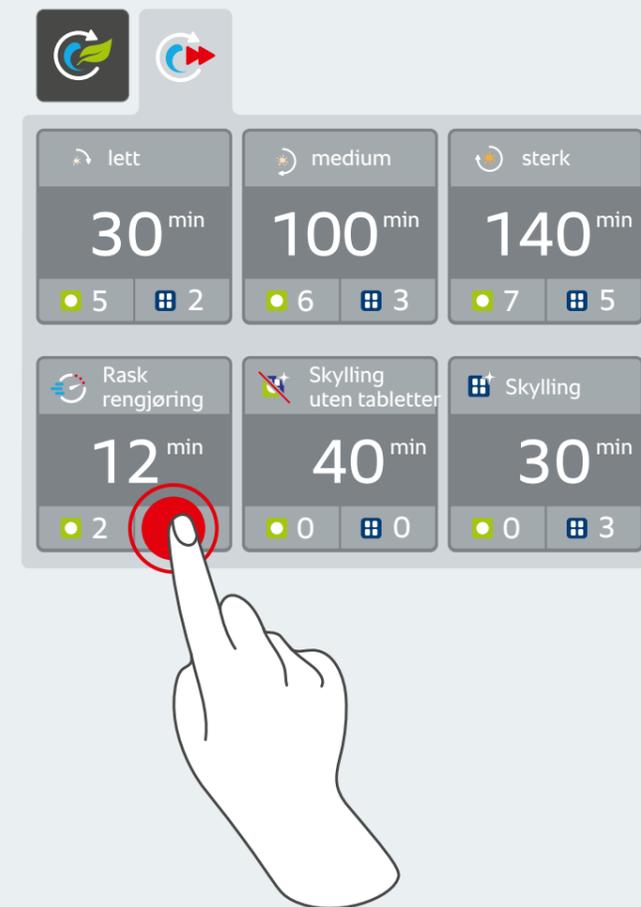


 **iProductionManager**
Sparer deg for logistikk,
effektiviserer produksjonen og
minimerer personalkostnadene.
Gjennomgående høy kvalitet.
Livet på kjøkkenet i fremtiden:
Rolig og kontrollert.

[rational-online.com/no/
iProductionManager](http://rational-online.com/no/iProductionManager)

Strålende.
De mange arbeidstimene vises
slett ikke på den.

Effektiv rengjøring



Rask rengjøring finner du raskt og aktiverer raskt: Bare plasser rengjørings-tablettene i gulvløpet og start rengjøringen. Alt etter maksimalt 12 minutter kan du fortsette med produksjonen.

iCareSystem⁺

Grilling etterlater seg mye fastbrent fett som hindrer din iCombi Pro for tilberedning av andre matretter. Hvis ikke det var for iCareSystem. Blant annet med den ultrasnære mellomrengjøringen på bare maksimalt 12 minutter. Da kan du umiddelbart fortsette til brokkolien, uten overføring av smak eller forstyrrende lukt. Og når det gjelder glanshygiene på slutten av dagen vil din iCombi Pro fortelle deg om den er sterkt, middels eller lett tilsmusset. Du velger mellom miljøvennlig eller standard rengjøring. Med avkalking. Over natten. Med 50%* mindre kjemikalier. Fosfatfritt og alltid superrent. Din iCombi Pro kan huske preferansene dine og viser deg det relevante rengjøringsprogrammet neste gang.

* Sammenliknet med den forrige modellen.



➔ iCareSystem

Med iCareSystem sparer du rengjøringsmidler, vann og tid og skiller deg positivt ut når det gjelder hygiene, driftskostnader og miljø.

rational-online.com/no/iCareSystem



ConnectedCooking.

Alt i hånden, alt under kontroll.

Alle snakker om nettverk. Din iCombi Pro har det. Fordi den er tilkoblet via WLAN-grensesnitt til ConnectedCooking, den sikre internettplattformen til RATIONAL. Kalkunbrystoppskriften var fantastisk? Fra nå av er den på alle matlagingssystemene som er koblet til nettverket. Uansett hvor det er. Hvilket matlagingssystem er i bruk hvor? Se det på smarttelefonen din. Trenger du inspirasjon? Se i oppskriftsdatbasen. Programvareoppdatering? Gjøres med et tastetrykk på matlagingssystemet. Hente HACCP-data? Gjøres med et klikk. Og hvis du vil, kontakter iCombi Pro selv til en servicetekniker ved behov.

➔ **ConnectedCooking**
Det kraftige nettverket til RATIONAL. Slik at du alltid har alt under kontroll.

rational-online.com/no/ConnectedCooking

Økonomi.

Du kan vri og vende på det som du vil: Regnestykket går opp.

Din iCombi Pro er ikke bare smart når det gjelder mattilberedning, men også når det gjelder sparing. For eksempel med opptil 70 %* lavere energiforbruk, opptil 60 %* mindre arbeidsmengde, mer enn 30 %** mindre plassbehov, opptil 25 %* lavere råvareforbruk, opptil 95 %** mindre fettforbruk.

➔ **Det lønner seg**
Hovedpoenget er en ekstremt kort nedbetalingsperiode, men desto mer morsomt på jobben.

rational-online.com/no/invest

Din fortjeneste	Beregningsmetode per måned	din ekstra fortjeneste per måned	Beregner du selv
Kjøtt/fisk/fjærkre			
Gjennomsnittlig 25 %* mindre råvareinnkjøp gjennom nøyaktig kontroll og iCookingSuite.	Vareinnkjøp 95.950 NOK Vareinnkjøp med iCombi Pro 71.963 NOK	= 23.988 NOK	
Energi			
Den unike matlagingsytelsen, iProductionManager og den avanserte kontrollteknologien bruker opptil 70 %* mindre energi.	Forbruk 9.545 kWh × 0,15 NOK per kWh Forbruk med iCombi Pro 2.863 kWh × 0,15 NOK per kWh	= 6.681 NOK	
Fett			
Fett for tilberedning blir nesten overflødig. Innkjøps- og avhendingskostnader for fett reduseres med inntil 95 %*.	Vareinnkjøp 505 NOK Vareinnkjøp med iCombi Pro 25 NOK	= 480 NOK	
Arbeidstid			
iProductionManager forkorter produksjonstiden med opptil 60 %*. Bortfall av rutineoppgaver med iCookingSuite.	60 timer mindre × 20 NOK	= 12.120 NOK	
Vannmykner/avkalking			
Med iCareSystem bortfaller disse kostnadene fullstendig.	Kostnader konvensjonell 505 NOK Kostnader med iCombi Pro 0 NOK	= 505 NOK	
Din ekstra fortjeneste pr. måned		= 43.773 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 525.281 NOK	

En gjennomsnittlig restaurant med 200 måltider per dag med to iCombi Pro 10-1/1.
* sammenliknet med konvensjonell matlagingsteknologi.

Bærekraft.

Bra for miljøet, bedre for inntjeningen.



Bærekraft sparer både ressurser og penger: Energieffektiv produksjon og logistikk, nye standarder for energisparing og retur av gamle apparater er en selvfølge for RATIONAL. Like naturlig blir bærekraft i kjøkkenet ditt med din iCombi Pro: Du sparer energi sammenlignet med tradisjonelle kjøkkenapparater. Har lavere råvareforbruk. Mindre overproduksjon. Og i tillegg tilbereder du maten sunnere.

- ➔ **Respekt for miljøet**
Slik at du kan lage sunn mat og ha en livssyklusvurdering som fortjener navnet sitt.

rational-online.com/no/green



Gjennomprøvet produktkvalitet.

Din iCombi Pro er meget utholdende. I mange år.

Hverdagen i kjøkkenet: tøft. Derfor er også RATIONAL kombidampere robust og nøye utformede. Ansvarlig for dette er for det første produksjonen i Tyskland, for det andre prinsippet "en person, et apparat". Dette betyr at alle i produksjonen tar fullt ansvar for kvaliteten på sitt apparat. Lett å kjenne igjen ved at navnet står på typeskiltet. Vi stiller like store krav til vår leverandører: Høye kvalitetskrav, kontinuerlig forbedring og sikring av produktenes påliteligheten og levetiden står i fokus. Ikke rart at den eldste RATIONAL kombidampere har vært i bruk i over 40 år.

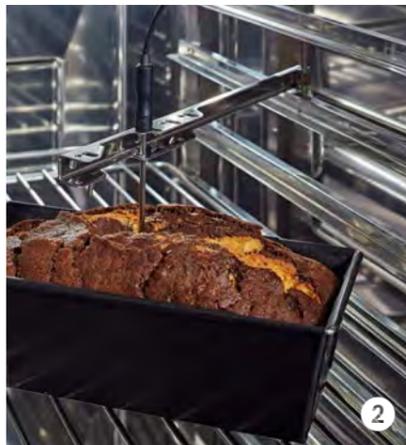
- ➔ **Det kan du stole på**
Passer til daglig bruk, solid og holdbar – du kan regne med din pålitelige partner.

rational-online.com/no/company



Tekniske detaljer.

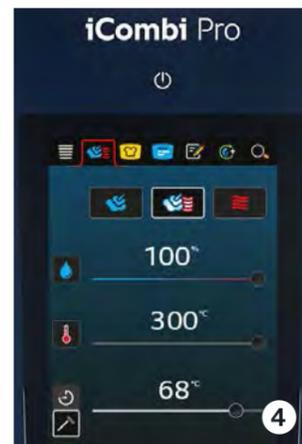
Alt er gjennomtenkt.



iCombi Pro setter standarder når det gjelder intelligens og tekniske funksjoner:

- 1 LED-belysning med innsettinssignal
- 2 6-punkts kjernetemperaturmåler
- 3 dynamisk luftturbulens
- 4 300 °C maksimal stekeovnstemperatur
- 5 Integrert hånddusj med punkt- og dusjstråle
- 6 Friskdampgenerator
- 7 3-skivers stekeovnsdør

I tillegg: Display som viser energiforbruk, ny tetningsteknologi for golvapparater, WiFi uten ekstern antenne



Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Det må være robust, tåle hverdagens arbeid og være egnet for tøff bruk i profesjonelle kjøkken. På RATIONAL gjelder dette alt fra mobile stativer så vel som for grill- og pizzaplater, for kondenshetten og for rustfrie stålbeholdere. Fordi først når du har det originale RATIONAL-tilbehøret kan du kan bruke den enestående yteevnen til iCombi Pro i hele båndbredden. Slik at du virkelig lykkes med forstekte produkter, kylling, bakevarer og grillete grønnsaker. Selv biffen får lekre grillstriper.

- ➔ **Originalt RATIONAL tilbehør**
Og det er det gjennomtenkte tilbehøret som gjør resultatet imponerende.

rational-online.com/no/tilbehoer



Modelloversikt iCombi Pro.

Hvilken passer for deg?

iCombi Pro får du i mange forskjellige størrelser; ytelsen må tross alt passe til dine behov, ikke omvendt. 20 måltider eller 2 000? Frontcooking? Kjøkkenstørrelse? Strøm? Gass? XS? 20-2/1? Hvilken modell hører til i kjøkkenet ditt?

Alt om alternativer, funksjoner og tilbehør finner du på: rational-online.com



iCombi Classic – Teknologi møter håndverkskunst. iCombi Classic er robust, enkel å bruke og arbeider like nøyaktig som deg. Derfor er dette den skreddersydde løsningen for deg som har erfaring og ønsker å betjene kombidampen din manuelt.



iVario Pro – Helt anderledes, men også fra RATIONAL.

Koke, steke, fritere – din iVario Pro, som fungerer med kontaktvarme, er det perfekte supplement til iCombi Pro. Intelligent, komfortabel, fleksibel. Et uslåelig 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
Elektrisk og gass							
Kapasitet	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
Antall måltider pr. dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Langsgående innsetting (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
Bredde	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dybde	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Høyde	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vanntilførsel	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Vannavløp	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vanntrykk	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
Elektrisk							
Vekt	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Tilkoblingsverdi	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Sikring	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Nettilkobling	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
Effekt "Varmluft"	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Effekt "Damp"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gass							
Vekt		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Tilkoblingsverdi elektrisitet		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Sikring		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Nettilkobling		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gasstilkobling		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Naturgass/flytende gass G31*							
Maksimal Nominell varmetilførsel		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Effekt "Varmluft"		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Effekt "Damp"		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* For forsvarlig drift må du kontrollere at strømningstrykket på tilkoblingen er korrekt:

Naturgass H G20 H G20: 18 25 mbar (0.261 0.363 psi), naturgass L G25: 20 30 mbar (0.290 0.435 psi), flytende gass G30 og G31: 25 57,5 mbar (0.363 0.834 psi). XS og 20-2/1 Elektro: ENERGY STAR utelukker disse apparatversjonene fra sertifisering.





„Etter å ha deltatt på live-
arrangementet, bestemte vi oss for å
jobbe med matlagingsystemet.“

George Kailis, eier og leder TAMALA Café Bar,
Kiti, Kypros TAMALA Café Bar, Kiti, Kypros

ServicePlus.

Begynnelsen på et fantastisk vennskap.

Med riktig service vil RATIONAL matlagingsystem og kjøkkenet ditt være i perfekt passform: Fra den første konsultasjonen, generalprøven, installasjonen via personlig opplæring og programvareoppdateringer til ChefLine, hotline for individuelle spørsmål, alt er på RATIONAL. Eller du kan videreutdanne deg ved Academy RATIONAL. Samtidig kan du når som helst kontakte en av de sertifiserte RATIONAL-forhandlerne: De er godt kjent med matlagingsystemene og vil finne det rette for kjøkkenet ditt. Og skulle det oppstå en nødsituasjonen, er den verdensomspennende RATIONAL-tjenesten raskt på plass.

➔ ServicePlus

Alt med det ene målet: For at du skal ha glede av investeringen din i lang tid, og alltid få mest mulig ut av matlagingsystemene dine, og at du aldri går tom for ideer.

rational-online.com/no/ServicePlus

iCombi live.

Ta oss ikke på ordet, prøv selv.

Nok teori, tid for praksis, fordi ingenting er mer overbevisende enn din egen erfaring: Opplev RATIONAL tilberedningssystemer i aksjon, merk deg de smarte funksjonene og prøv hvordan du kan jobbe med dem. Live, uforpliktende og i ditt område. Har du spørsmål eller ønsker informasjon tilpasset dine behov og dine bruksområder? Da ringer du oss eller sender oss en e-post. Ytterligere informasjon, detaljer, filmer og kundekommentarer finner du også på rational-online.com.

➔ Registrer deg nå

Tlf. 22701000.

info@rational-online.com

rational-online.com/no/live



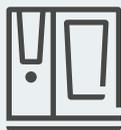
RATIONAL Norge AS
Frysjaveien 33 B
0411 Oslo
Norge

Tel. +47 22 70 10 00
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no
rational-online.com



iCombi Pro / iCombi Classic



MarineLine.

Safe cooking even in rough seas.



MarineLine.

Even in rough seas.

Every galley, whether on a ship, yacht or an oil rig, must have a reliable, efficient and flexible cooking system, which always provides high quality results.

The cooking systems of the MarineLine can meet the harsh requirements at sea. In addition to galley safety, seamless production, even in heavy seas, was a priority in development. The RATIONAL MarineLine is approved by the internationally recognised Germanischer Lloyd and complies with strict USPHS hygiene requirements. The MarineLine is available for all iCombi Pro, iCombi Classic and Combi-Duo electric models.

❶ Marine stands models XS 6-2/3 – 10-2/1

The cooking system is screwed onto the stand and its fixable stainless steel feet can in turn be screwed or welded to the floor or table. The cooking system can be prevented from slipping and tilting in this way.

Available unit elevation with fixable feet:

- › Stand I or stand I for Combi-Duo
- › Stand II or stand II baker's standard
- › Stand III
- › Stand IV

❷ Anti-tilting protection models 20-1/1, 20-2/1 and Combi-Duo

For standalone units, the stainless steel feet can be welded directly to the ship floor or fastened using special mounting kits to prevent slipping and tilting.

For the Combi-Duo, the lower cooking system is screwed onto the stand, which in turn can be screwed or welded to the floor.

The Combi-Duo kit has fixing points that enable the cooking systems to be fixed to the wall of the ship. This prevents both cooking systems from slipping and tilting.

The option includes:

- › Floor units with stainless steel feet
- › Mounting kit
- › Combi-Duo stand with fixing

❸ Door-stay

The flexibly adjustable door-stay softens the opening and closing movement of the cooking cabinet door and also fixes it in an open position. Even in heavy seas. Due to the flat design, the door-stay does not protrude and can thus also be used with Combi-Duo cooking systems.

The option includes:

- › Door-stay

❹ Hinging rack and mobile oven rack with safety mechanisms for Gastronorm accessories

A special upstand on the rack rails of the hinging rack and a fixing bracket on the mobile oven rack secure the accessory from slipping out. In addition, the joints of the mobile oven racks and hinging racks are welded all around and meet strict USPHS requirements. This guarantees the safe and hygienic use of the units at sea.

The option includes:

- › Mobile oven rack or hinging rack for MarineLine

❺ Impact protection for door (optional)

The external glass on the cooking cabinet door can, if required, be protected against damage by means of metal grid impact protection. Visibility into the cooking cabinet is ensured even when the door is closed.

The option includes:

- › Metal grid impact protection for the unit door



Availability for RATIONAL cooking systems

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Energy type	MarineLine (Door-stay, hinging rack for ships)	MarineLine (Door-stay, stainless steel feet, mobile oven rack for ships)	Metal grid impact protection for the unit door
Model XS 6-2/3	Electric	●	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Electric	●	–	–
Models 6-1/1, 10-1/1	Electric	●	–	○
Models 6-2/1, 10-2/1	Electric	●	–	○
Combi-Duo 6-1/1 on 6-1/1 or 6-1/1 on 10-1/1	Electric	●	–	○
Combi-Duo 6-2/1 on 6-2/1 or 6-2/1 on 10-2/1	Electric	●	–	○
Model 20-1/1	Electric	–	●	○
Model 20-2/1	Electric	–	●	○

● Available / – not available / ○ to be ordered separately

Availability of RATIONAL stands for MarineLine

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	UG XS Standard	UG I with fixing	UG II with fixing	UG III with fixing	UG IV with fixing
Model XS 6-2/3	●	–	●	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	●	–	●	–	–
Models 6-1/1, 10-1/1	–	●	●	●	●
Models 6-2/1, 10-2/1	–	●	●	●	●
Combi-Duo 6-1/1 on 6-1/1 or 6-1/1 on 10-1/1	–	●	–	–	–
Combi-Duo 6-2/1 on 6-2/1 or 6-2/1 on 10-2/1	–	●	–	–	–
Model 20-1/1	–	–	–	–	–
Model 20-2/1	–	–	–	–	–

● Available / – not available

Internationally tested



RATIONAL UK Limited

Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Luton, LU4 8EF
United Kingdom

Tel. +44 1582 480388

Fax +44 1582 485001

info@rational-online.co.uk

rational-online.com

