




iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Pålitelig.





Ideen din gjennomføres etter dine ønsker.

Å jobbe hardt hver dag og fortsatt være kreativ, produsere store mengder, oppfylle dine egne høye standarder, gjøre alt og fortsatt være fokusert. Det er kokkens hverdag. Finnes det ikke en bedre ide? Kanskje med et matlagingsystem som gir deg effekten av mange.. Uten å ha mange. Som kan steke, grille, bake, fritere, braisere, dampe. Som er tøft, enkelt å bruke og tilpasset de harde kravene til et profesjonelt kjøkken.. Som realiserer ideene til kokken. Pålitelig. Etter kokkens regler. I høy kvalitet.

➔ Resultatet

iCombi Classic. Løsningen for deg som mestrer håndverket ditt og trenger pålitelig teknologi for dine daglige utfordringene.

iCombi Classic.

Ytelse er summen av detaljene.

Din iCombi Classic er virkelig et multitalent og blir raskt en uunnværlig hjelper på kjøkkenet ditt. På under rundt 1 m² areale erstatter den mange konvensjonelle matlagingsapparater, er robust, produktiv, kraftig og effektiv. Enkel å betjene. Og overbeviser med funksjoner som garanterer høy matlagingskvalitet. Slik at du med din erfaring som kokk alltid får det resultatet du forestiller deg.

- ➔ **Det overbeviser**
Et verktøy som kombinerer høy produktivitet og høy matkvalitet.

rational-online.com/no/iCombiClassic

- Enkel betjening**
Dreihjul med trykkfunksjon, fargeskjerm, informative symboler på betjeningspanelet slik at du jobber intuitivt og feilfritt.

➔ Side 08

- Enkel programmering**
Individuell programmering av opptil 100 programmer med flernivå tilberedningssykluser på opptil 12 trinn. For likt resultat hver gang.

➔ Side 08

- ClimaPlus**
Høy kapasitet på reduksjon av fuktighet samt fuktighetsjustering i trinn på 10% skaper et nøyaktig klima i ovnsrommet. For raske resultater.

➔ Side 06

Utvidet nettverk

Det valgfrie LAN- eller WiFi-grensesnittet muliggjør integrasjon i ConnectedCooking, nettverkløsningen til RATIONAL. For eksempel for sentral oppretting av individuelle programmer og hygienedokumentasjon.

Viftehjul

Opptil 3 viftehjul som sammen med geometrien i ovnsrommet sikrer optimal fordeling av varmen og dermed høy energitilførsel i maten. For jevn resultat og høy produktivitet.

➔ Side 06

Rengjøring og avkalking

Automatisk rengjøring over natten med fosfatfrie rengjøringstabletter og redusert forbruk av rengjøringsmidler – renere blir det ikke. Care-systemet forhindrer også forkalkning.

➔ Side 10

LED-ovnsromsbelysning

Tillit er bra, kontroll er bedre: Med det nye LED lyset med nøytrale lysfargen er det enkelt å følge produksjonen av maten i ovnen.



Produktivitet som passer
din daglige kjøkkenrutine.

Unik produksjonskraft

ClimaPlus

iCombi Classic skaper noe, på et konstant høyt nivå: takket være måle- og kontrollsenteret for et enhetlig, individuelt ovnsromklima. Takket være den kraftige dampgeneratoren for optimal damptilførsel. Takket være effektiv avfukting, flere viftehjul og optimal ovnsromgeometri.. Slik tilføres maten den nøyaktige energimengden – og når det betyr noe er den spesielt kraftig. Resultatet: stor innlastet mengde med enestående jevnhet på alle hyllene. Opptil 10 % lavere energi- og vannforbruk. Med det ene målet: Å score som kokk med sprø skorper, delikat grillmønster og sprø panering.

 Opptil 105 ^{Liter/sec.}
Avfukting

 300 °C
Varmluft

 maksimal
Dampmetning

➔ Til sammen gir dette
Mer effekt, høyere
produktivitet, mindre
ressursforbruk.

rational-online.com/no/ClimaPlus



Alt kan reguleres.
Enkelt og intuitivt.

Enkel betjening

Så raskt kan det gå: Alt etter kort tid kan du bruke din iCombi Classic med en selvfølgelighet du ikke ante eksisterte. Takket være det enkle betjeningskonseptet, de lettfattelige symbolene og dreiehjulet med trykk-funksjon. Det er enkelt.

rational-online.com/no/iCombiClassic



Individuelt programmerbar
Fornøyd med resultatet? Da lagrer du tilberedningsprosessen med opptil 12 trinn. Det kan du forresten gjøre med opptil 100 programmer.

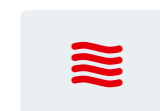
➔ For en høy grad av standardisering, sikkerhet og kvalitet.



30–130 °C

Modus damp
Friskdampgeneratoren med fuktighetsinnstilling i 10 %-trinn produserer hygienisk friskdamp. Sammen med den konstante temperaturen i ovnsrommet og den optimale dampmetningen, sikrer dette en jevn tilberedningsprosess.

➔ For appetittvekkende farge, tyggemotstand og bevaring av næringsstoffer og vitaminer.



30–300 °C

Modus varmluft
Sirkulerende varmluft strømmer rundt maten fra alle sider med individuelt tilpasset lufthastighet. Kraftreservene er til og med nok til en full last med forstekt, dypfrost mat som blekksprut, kroketter eller bakevarer.

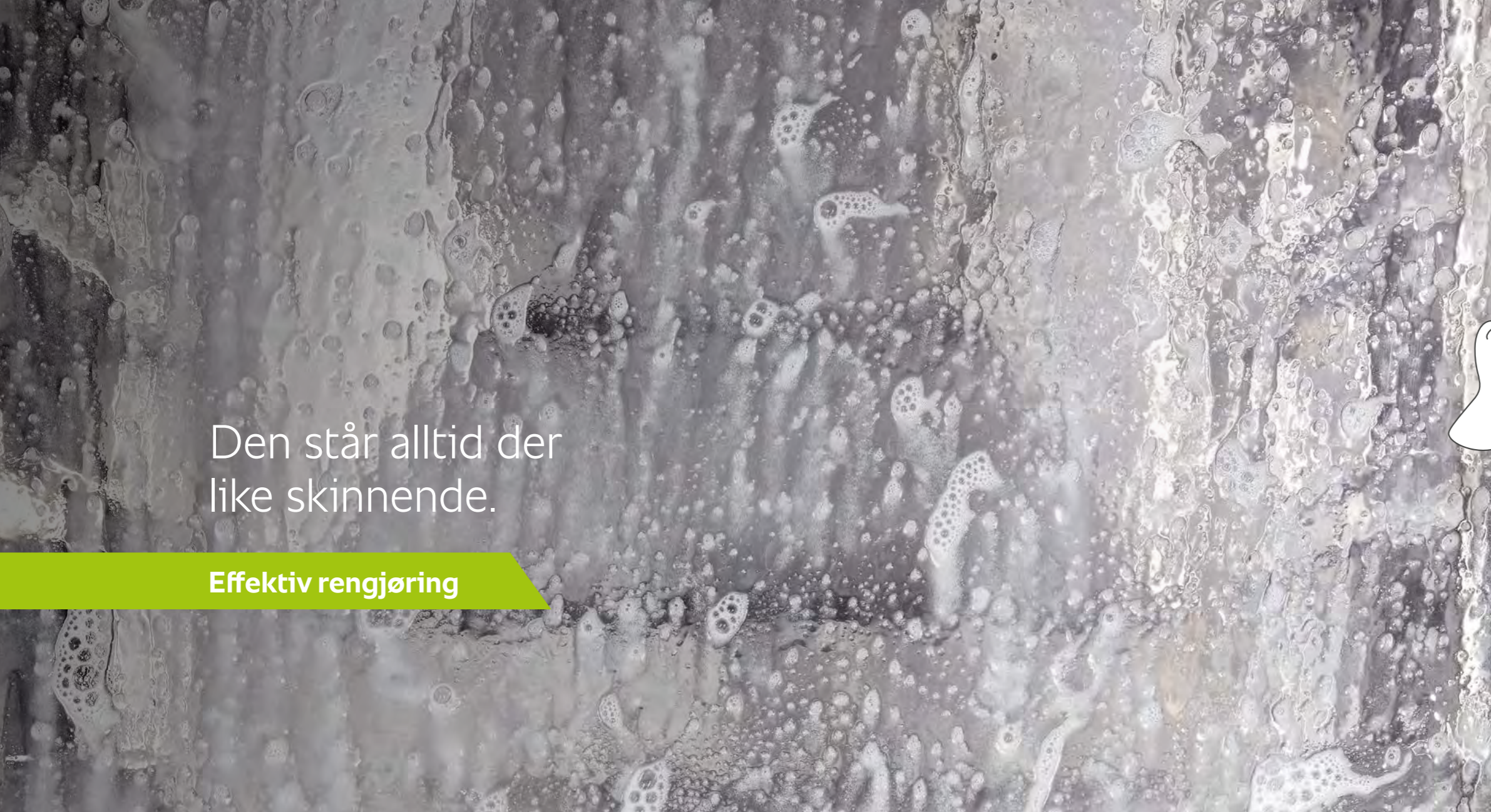
➔ Kraftig ytelse for gode resultater.



30–300 °C

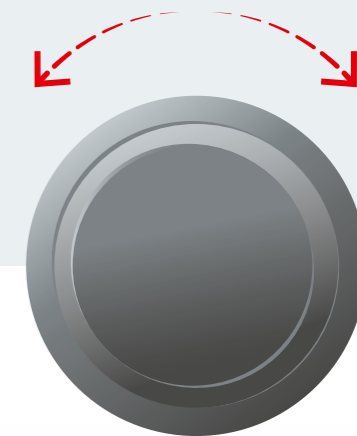
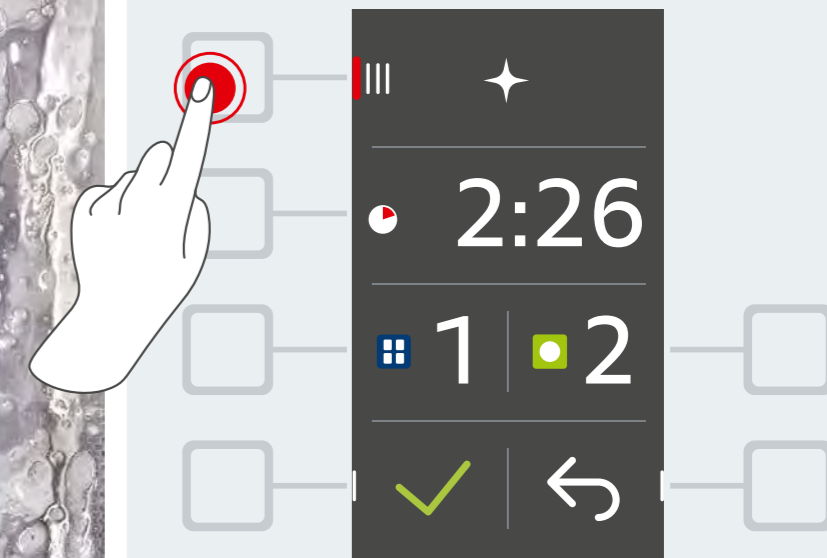
Modus kombinasjon
Fordelene med varm damp kombinert med fordelene med varmluft: kort tilberedningstid, mindre vekttap samt intens aromadannelse, delikat farge. For fremragende resultat.

➔ Ikke vekttap, ingen uttørring, men masse kvalitet.



Den står alltid der
like skinnende.

Effektiv rengjøring



Uansett hvor hardt din iCombi Classic har jobbet, vil den automatiske rengjøringen finne et svar på enhver form for tilsmussing. Sterk, lett, middels. Med fosfatfrie rengjøringstabs. På dagen eller om natten. Eller noen ganger innimellom, og da uten tabletter. Med Care-System som eliminerer behovet for kostbare filter og regelmessig avkalking av dampgeneratoren. Og for å gjøre det enkelt, kan alle rengjøringstrinn raskt og enkelt velges via skjermen.



➔ **Fordi bare en ting er viktig**
At du alltid og uanstrengt
jobber med et hygienisk perfekt
matlagingsystem.

rational-online.com/no/rengjoering

Økonomi.

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

Høyere effekt med lavere forbruk. Fordi du sparer en mengde tradisjonelt utstyr senkes investeringskostnader og det frigjøres plass. Fordi du senker forbruket ditt av råvarer, fett og energi drastisk og derfor ikke trenger like mye ressurser. RATIONAL har miljøsertifisert produksjon, energieffektiv distribusjon og fosfatfrie rengjøringsmidler. Vi tar bærekraft på alvor.



Se selv.

Eksemplet er basert på en restaurant med 200 måltider om dagen og to iCombi Classic 10-1/1 i bruk. Apparatene det er sammenlignet med har ikke ClimaPlus.

➔ 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			
Merkbart lavere svinn betyr opptil 25 %* lavere råvareforbruk.	Vareinnkjøp 95.950 NOK Vareforbruk med iCombi Classic 71.963 NOK	= 23.987 NOK	
Energi			
Med kort oppvarmingstid og moderne kontrollteknologi forbruker du opptil 70 %* mindre strøm.	Forbruk 6.300 kWh × 1,52 NOK per kWh Forbruk med iCombi Classic 1.890 kWh × 1,52 NOK per kWh	= 6.703 NOK	
Fett			
Fett blir nesten overflødig. Ditt vareinnkjøp og kostnadene til avhending av fett blir redusert med opptil 95 %.*	Vareinnkjøp 505 NOK Vareforbruk med iCombi Classic 25 NOK	= 480 NOK	
Arbeidstid			
Overskudd med forproduksjon, enkel betjening og automatisk rengjøring.	35 timer mindre × 202 NOK**	= 7.070 NOK	
Vannmykner/avkalking			
Med automatisk rengjøring og avkalking bortfaller disse kostnadene fullstendig.	Kostnader konvensjonell 505 NOK Kostnader med iCombi Classic 0 NOK	= 505 NOK	
Din ekstra fortjeneste pr. måned		= 38.745 NOK	
Din ekstra fortjeneste per år		= 464.940 NOK	

* Sammenliknet med konvensjonell matlagingsteknologi.

** Blandet kalkulasjon timepris kokker/rengjøringspersonale.

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 Classic: Du sparer energi sammenlignet med tradisjonelle kjøkkenapparater. Har et lavere forbruk av råvarer. Mindre overproduksjon. Og i tillegg tilberedes 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 Classic holder seg godt. I mange år.

Hverdagen på kjøkkenet: tøff. Derfor er også RATIONAL kombidampere tøffe og nøye utformede med høy kvalitet. 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 stille like store krav til vår leverandører: Høye kvalitetsstandarder, kontinuerlig forbedring og å sikre påliteligheten og levetiden til produktene er 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.

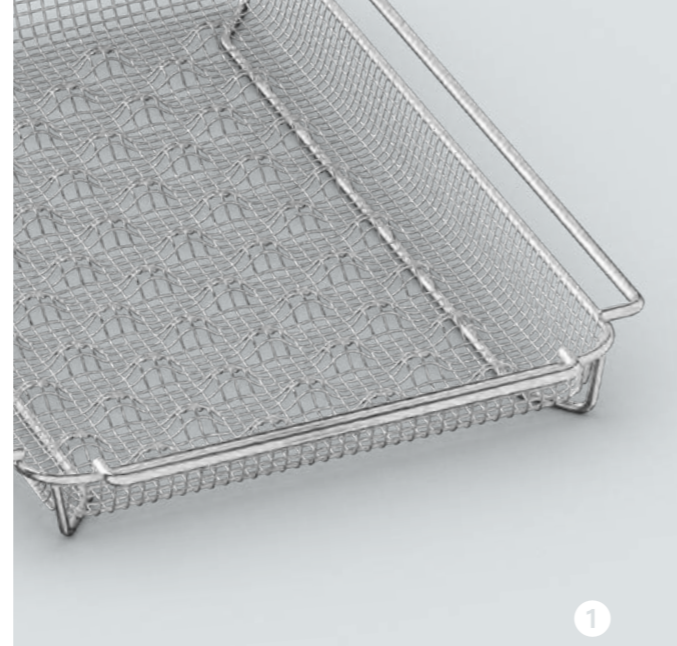
Tilbyr alt. Til minste detalj.



En som må gjøre så mye, må også være teknisk godt utstyrt. Derfor er iCombi Classic utstyrt med:

- 1 LED-ovnsrombelysning
- 2 Apparatovervåking og nedlasting av HACCP-data via ConnectedCooking (bare med valgfritt LAN- eller WiFi-grensesnitt)
- 3 Ny tetningsteknologi for gulvapparater
- 4 Integret håndduj
- 5 Friskdampgenerator
- 6 Dobbel glassdør med varmerefleterende belegg

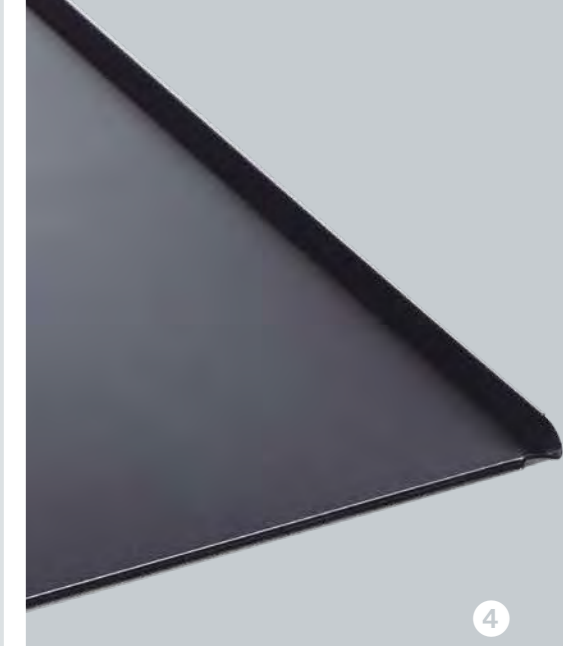
I tillegg: LAN/WiFi (valgfritt), integret dryppskål i dør, sentrifugal fettseparasjon



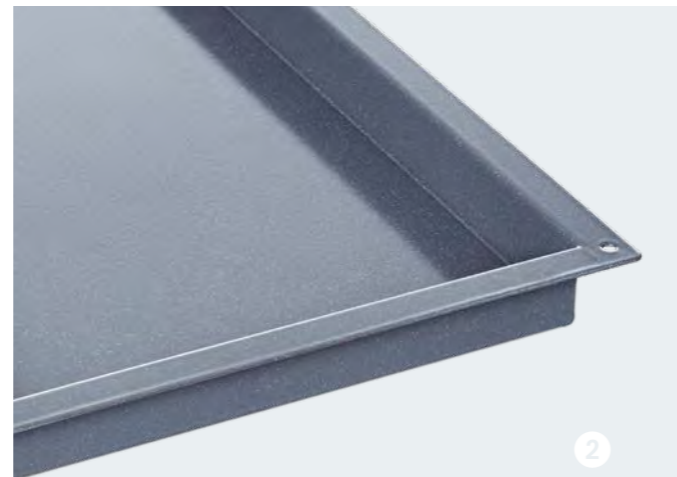
1



3



4



2



5



6

Tilbehør.

De riktige ingrediensene for din suksess.

Du vet hvordan du gjør det, iCombi Classic er verktøyet ditt og støtter deg på veien til ønsket resultat. Også med riktig tilbehør. Fra grillplaten med fremragende varmeledningsevne til den kraftige avtrekks- og kondensasjonshetten og det praktiske understellet. Uansett hvilket formål de forskjellige tilbehørene tjener, har de en ting til felles: De er robuste og fleksible. Hver dag.

- 1 CombiFry
- 2 Granitemaljert beholder
- 3 Steke- og bakepanne
- 4 Steke- og bakebrett
- 5 Grill- og pizzaplate
- 6 Multibaker

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

rational-online.com/no/tilbehoer

iCombi Classic modelloversikt.

Når arbeidet kaller er du ikke til å stoppe.



iCombi Classic kommer i mange forskjellige størrelser, når alt kommer til alt må ytelsen til apparatet passe til dine behov, ikke omvendt. 20 måltider eller 2 000? Frontcooking? Kjøkkenstørrelse? Strøm? Gass? 6-1/1? 20-2/1? Hvilken modell hører til i kjøkkenet ditt?

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

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrisk og gass						
Kapasitet	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 retter per dag	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Langsgående innsetting (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	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Dybde	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Høyde	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"
Vannavløp	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
Elektrisk						
Vekt	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Tilkoblingsverdi	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Sikring	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
Effekt "Varmluft"	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Effekt "Damp"	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Gass						
Vekt	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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
Gasstilførsel/-tilkobling	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Naturgass/flytende gass G31*						
Maksimalt 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 matlagingssystemene 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 matlagingssystemene 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 matlagingsystemer i aksjon, merk deg 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

