iCombi® Pro.

Il nuovo punto di riferimento.

Pensare a quello a cui nessuno ha mai pensato prima.

Se vuoi fissare nuovi standard, hai bisogno di creare nuovi modi di pensare. Cuocere al forno, arrostire, grigliare, cuocere a vapore, friggere, affogare: tutto fatto in modo più intelligente, più semplice e più efficiente. Ecco perché RATIONAL utilizza i suoi oltre 45 anni di esperienza nella ricerca di processi di cottura; per pensare fuori dagli schemi e condurre importanti ricerche su mancanza di personale qualificato, tendenze culinarie e gestione delle cucine. Ha dato al suo pensiero una nuova direzione, sempre con un obiettivo chiaro in mente: avvicinarsi alla perfezione.

Il risultato
iCombi Pro. Intelligente, flessibile e produttivo. Il nuovo punto di riferimento.

iCombi Pro. Questo sono io.

La novità. Sono esperto, penso, apprendo, non dimentico, sono attento e mi adatto. Conosco il risultato desiderato e adatto automaticamente umidità, velocità dell'aria e temperatura. In altre parole, grazie alla mia intelligenza, rispondo in modo dinamico alle tue richieste. Porta della camera di cottura aperta troppo a lungo? Bistecca più spessa del solito? Più patatine del solito? In questi casi, regolo automaticamente le impostazioni e ti consento di ottenere il risultato desiderato. Sempre e ripetutamente. Con la massima efficienza. È a questo che serve la mia intelligenza.

Quali sono i vantaggi per te?
Tanta libertà. E la certezza di raggiungere i tuoi obiettivi. Esattamente come li hai immaginati.

rational-online.com/it/iCombiPro

Produzione efficiente degli alimenti
La funzione iProductionManager programma i processi di produzione e indica in che momento e quali alimenti si possono preparare insieme. Ottimizza i processi di lavoro, fa risparmiare tempo ed energia.
Pagina 10

Lavaggio ultrarapido
Da sporco a pulito in circa 12 minuti: ci riesce solo iCombi Pro. Anche il lavaggio standard fa risparmiare il 50% di tempo e detergenti*. Sempre pulito, meno momenti di inattività e maggiore produttività.
Pagina 12

Pensato con attenzione
Più ventole, una geometria della camera di cottura ottimizzata e una maggiore potenza di deumidificazione significano fino al 50% di carico* in più e una migliore qualità degli alimenti. Per una maggiore produttività.
Pagina 06

* Rispetto al modello precedente.

Concetto operativo intuitivo
Grazie a immagini, passaggi di lavoro logici e istruzioni chiare e interattive, il nuovo concetto operativo guida attraverso il processo di produzione. Così tutti possono lavorare senza commettere errori, da subito.

Intelligenza di cottura
iCookingSuite conosce il risultato di cottura che desideri e lo riproduce ogni volta. Con qualità eccezionale. Puoi anche intervenire in ogni momento durante il processo di cottura o passare dal caricamento singolo a quello misto. Questa è libertà, questa è flessibilità.
Pagina 08

WiFi integrata
Grazie all'interfaccia WiFi integrata iCombi Pro accede facilmente a Internet e al tuo smartphone per collegarsi al ConnectedCooking. Per maggiore comodità, sicurezza e ispirazione.
Pagina 14

Partner ENERGY STAR®
Eccellenti i valori di iCombi Pro in termini di efficienza energetica, dopo essere stato testato da uno dei più rigorosi programmi di certificazione.

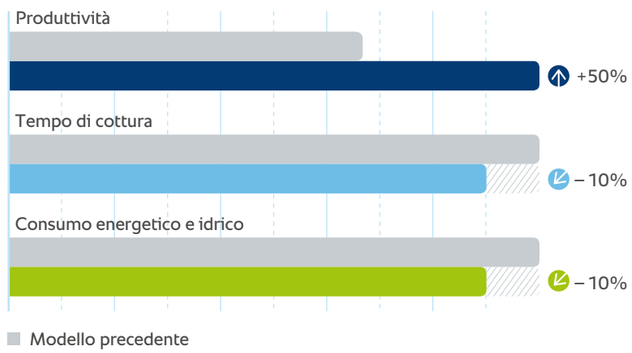
Tutto ciò che fai,
d'ora in poi lo farai ancora meglio.

Maggiore produttività

iDensityControl

Efficienza reinterpretata: dimenticati di apparecchi di cottura ingombranti e lascia che iCombi Pro lavori per te. In meno di un 1 m² ca. Carne, pesce, pollame, verdura o prodotti da forno. Servizio à la carte, catering, servizio a domicilio o ristorazione. Grazie all'interazione degli assistenti intelligenti, elimina la necessità di tanti apparecchi. Con una più potente circolazione dell'aria e deumidificazione, iDensityControl assicura una produttività superiore di circa il 50%*, con una riduzione del tempo di cottura di circa il 10%*. E garantisce risultati uniformi, anche in ogni angolo. Al contempo, l'intuitivo concetto operativo offre un supporto ottimale agli utenti e consente di ridurre al minimo gli errori. La produzione può così proseguire, ripetutamente.

* Rispetto al modello precedente.



iDensityControl
Per te questo significa maggiori prestazioni che fanno risparmiare tempo e denaro. E aggiungono più sapore ai tuoi piatti.

rational-online.com/it/iDensityControl

Tu hai un obiettivo
e iCombi Pro sa come raggiungerlo.

Certezza del risultato desiderato

iCookingSuite

Hai un obiettivo? Seguilo senza compromessi grazie all'intelligenza di cottura di iCombi Pro. Un esempio: a volte hai bisogno di preparare 5 bistecche contemporaneamente, a volte 100, e sempre con la stessa qualità. Per raggiungere il risultato, iCombi Pro confronta continuamente lo stato dell'alimento con l'obiettivo previsto, calcola l'avanzamento di cottura e regola la temperatura in modo intelligente. Gli ospiti arrivano in anticipo e le verdure grigliate non sono ancora pronte? Passa dal caricamento singolo al caricamento misto. iCombi Pro regola i parametri di cottura così puoi cucinare entrambi contemporaneamente. Oppure hai cambiato idea e vuoi un risultato diverso? Intervieni nel processo di cottura e modifica l'obiettivo. iCombi Pro regola la temperatura e il tempo in modo ottimale. Il risultato ti conquisterà. E sarà riproducibile in qualsiasi momento, indipendentemente da chi utilizza il sistema di cottura.

iCookingSuite
È la cottura intelligente che ti consente di continuare a superare i tuoi obiettivi personali. Efficiente, semplice e affidabile.

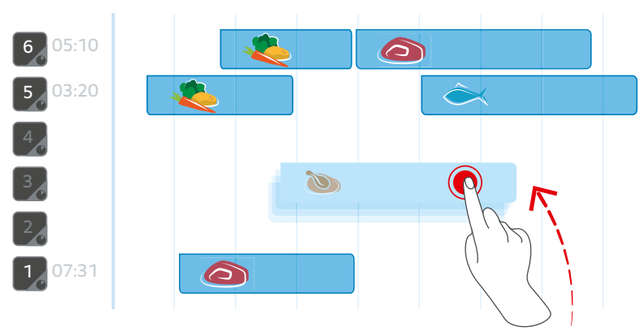
rational-online.com/it/iCookingSuite

Produzioni complesse
richiedono soluzioni facili.

Pianificazione ottimale

iProductionManager

La vita in cucina: lo stress e la frenesia per avere tutto pronto contemporaneamente e con puntualità. Una sfida logistica sia che si usi carta e penna o un software. Non più. Perché adesso se ne occupa iCombi Pro con la funzione iProductionManager. Inserisci semplicemente le pietanze sul display e iCombi Pro ti farà vedere cos'altro puoi cucinare allo stesso tempo. Ora ti basta solo specificare se vuoi cuocere in modo efficiente in termini di tempo o consumo energetico. Il sistema monitora ogni ripiano singolarmente, in modo che i tempi di cottura vengano adattati intelligentemente alla quantità e al risultato desiderato. Decidi tu se preferisci che le pietanze inizino a cuocere contemporaneamente o finiscano di cuocere nello stesso momento. In ogni caso, iCombi Pro ti segnala quali pietanze vanno inserite nella camera di cottura e voilà: il pranzo è servito.

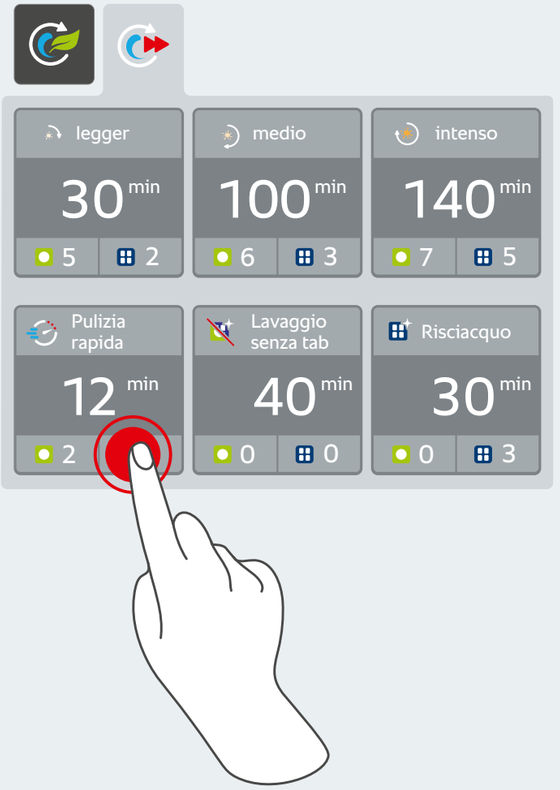


iProductionManager
Risparmia sui costi logistici, semplifica la produzione e riduci al minimo i costi del personale. Mantenendo la stessa qualità. La vita nella cucina del futuro: meno stress e più tranquillità.

rational-online.com/it/iProductionManager

Stupefacente.
Non penseresti nemmeno
che abbia lavorato per ore.

Pulizia efficace



Pulizia rapida trovata e attivata in un lampo: basta posizionare le pastiglie detergenti nella canalina di scarico e avviare la pulizia. Già dopo 12 minuti la produzione può riprendere.

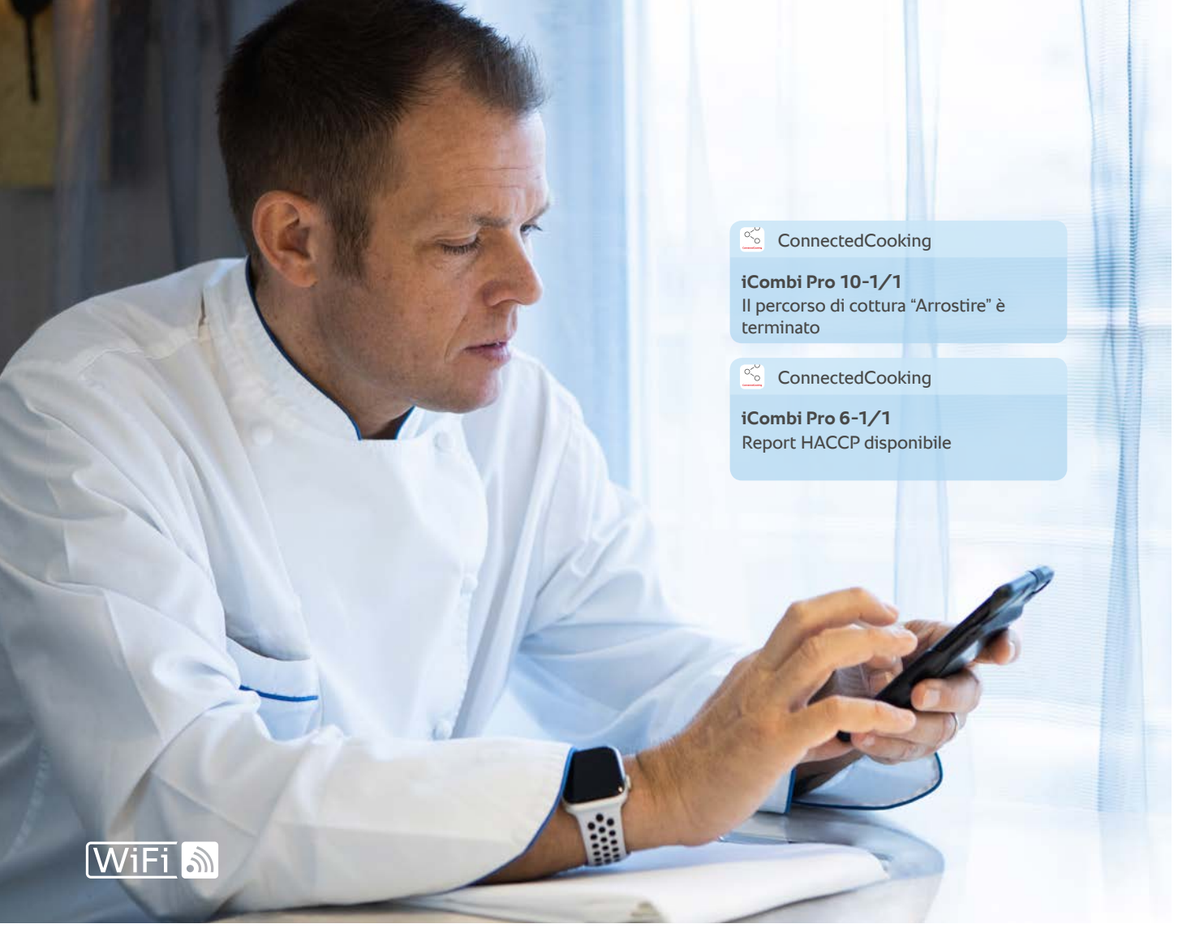
iCareSystem

Qualunque prodotto alla griglia lascia tracce di sporco ostinato, che non permetterebbero ad iCombi Pro di essere utilizzato immediatamente per la preparazione di altre pietanze. Se non fosse per l'iCareSystem che effettua il lavaggio intermedio ultrarapido in soli 12 minuti. Così puoi passare velocemente alla cottura dei broccoli, senza alcuna contaminazione di sapori o odori sgradevoli. E quando si tratta di igiene, a fine giornata iCombi Pro determina esattamente il grado di sporco. Decidi tu se effettuare il lavaggio ecologico o standard, con decalcificazione o di notte. Con il 50%* in meno di prodotti chimici, privi di fosfati per un risultato sempre splendente. iCombi Pro ricorda le tue preferenze e ti propone il programma di lavaggio appropriato la prossima volta che lo userai.

* Rispetto al modello precedente.

iCareSystem
Con iCareSystem risparmi detergenti, acqua e tempo. E per pulizia perfetta si intende anche in termini di igiene, costi operativi e ambiente.

rational-online.com/it/iCareSystem



ConnectedCooking.

Tutto sotto controllo.

ConnectedCooking
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/it/ConnectedCooking

Tutti parlano di collegamento in rete. iCombi Pro può farlo. Puoi collegarlo al ConnectedCooking, la piattaforma Internet sicura di RATIONAL, tramite l'interfaccia WiFi di serie. La ricetta del petto di tacchino ha dato buoni risultati? Inviala semplicemente a tutti i sistemi di cottura collegati in rete. A prescindere da dove si trovino. Quale sistema di cottura è stato usato e come? Verificalo sul tuo smartphone. Sei in cerca di ispirazione? Consulta il ricettario. Aggiornamento software? I sistemi di cottura si aggiornano premendo semplicemente un tasto. Recupero dati HACCP? Fatto con un solo clic. E se vuoi, iCombi Pro chiama da solo il tecnico per l'assistenza.

Risparmio.

Puoi guardarla da più punti di vista: i conti tornano sempre.

iCombi Pro dimostra la sua intelligenza non solo in cucina ma anche nei risparmi: infatti consuma il 18 %* di energia in meno, garantisce una riduzione fino al 15 %* dell'impiego di materie prime e richiede fino al 40 %* di manodopera in meno.

E se non hai ancora un Combi-Vapore nella tua cucina, risparmi ancora più energia, materie prime e lavoro. Inoltre riduce i grassi fino al 95 % e libera circa il 30 % di spazio.

Ne vale la pena
Il risultato finale è un ammortamento estremamente veloce. E lavorarci è anche divertente.

rational-online.com/it/invest

Il tuo guadagno	Calcolo esemplificativo mensile	Il tuo guadagno aggiuntivo mensile	Calcola tu stesso
Carne / Pesce / Pollame			
In media il 15%* in meno di materie prime acquistate grazie alla regolazione precisa di iCookingSuite.	Costo materie prime 8.262 € Costo materie prime con iCombi Pro 7.023 €	**= 1.239 €**	
Energia			
Il rendimento di cottura, la funzione iProductionManager e la moderna tecnica di regolazione consumano fino al 18%* in meno di energia.	Consumo 5.009 kWh × 0,12 € per kWh Consumo con iCombi Pro 4.107 kWh × 0,12 € per kWh	**= 108 €**	
Ore di lavoro			
iProductionManager riduce i tempi di produzione. Eliminazione delle attività di routine grazie ad iCookingSuite.	28 ore in meno × 25 €	**= 700 €**	
Il tuo guadagno aggiuntivo mensile		**= 2.047 €**	
Il tuo guadagno aggiuntivo annuale		**= 24.564 €**	

Ristorante di dimensioni medie con 200 pasti al giorno preparati con due iCombi Pro 10-1/1.
Guadagno aggiuntivo rispetto a un apparecchio senza iDensityControl.
* Rispetto ai Combi-Vapore precedenti al 2016.

Sostenibile.

Buono per l’ambiente, migliore per il portafoglio.

La sostenibilità preserva le risorse e fa risparmiare denaro. Produzione e logistica efficienti dal punto di vista energetico, nuovi standard di risparmio energetico e riciclo dei materiali sono scontati per RATIONAL. E con iCombi Pro la sostenibilità è altrettanto scontata anche nella tua cucina: rispetto agli apparecchi di cottura tradizionali puoi risparmiare energia, consumare meno materie prime, ridurre la sovrapproduzione e cucinare in modo più sano.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Per il bene dell’ambiente
Così puoi cucinare in modo sano e mantenere un equilibrio ambientale degno di questo nome.

rational-online.com/it/green

Qualità dei prodotti testata.

iCombi Pro può resistere a tutto, per anni.

Ogni giorno in cucina si lavora sodo. Ecco perché i Combi-Vapore RATIONAL sono robusti e realizzati con cura. Ciò è dovuto in parte al fatto che vengono prodotti in Germania ma anche al principio “una persona, un apparecchio”. Questo significa che ogni persona del reparto produzione si assume la piena responsabilità della qualità del sistema di cottura che produce. E si riconosce facilmente dal nome riportato sulla targhetta. Siamo altrettanto esigenti con i nostri fornitori e focalizziamo la nostra attenzione sugli elevati standard qualitativi, sul miglioramento continuo e sulla garanzia di affidabilità e longevità dei prodotti. Non c’è dunque da meravigliarsi se il Combi-Vapore più vecchio di RATIONAL sia in uso da oltre 40 anni.

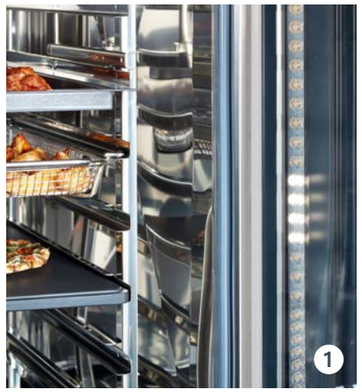
Su di noi puoi fare affidamento
Adatto per l'uso quotidiano. Solido e resistente. Puoi contare su un partner affidabile.

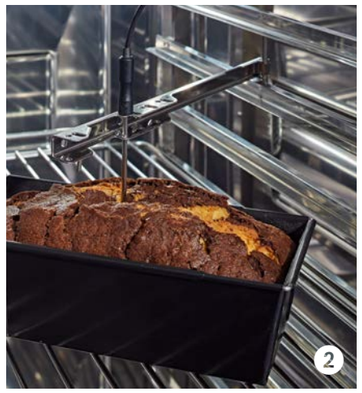
rational-online.com/it/company

Made in Germany

Dettagli tecnici.

Abbiamo pensato a tutto.

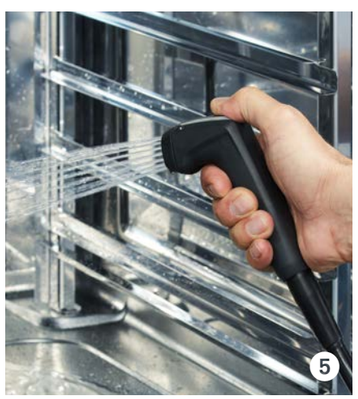




iCombi Pro è un punto di riferimento in termini di intelligenza e dotazioni tecniche:

❶ Luce LED con segnalazione dei ripiani ❷ Sensore termico a 6 punti, ❸ Circolazione dinamica dell'aria ❹ Temperatura massima della camera di cottura di 300 °C ❺ Doccia manuale integrata con getto compatto e puntiforme ❻ Generatore di vapore ❼ Camera di cottura con triplo vetro ❽ VarioSmoker (Accessorio): ottimi risultati di affumicatura grazie ai percorsi di cottura integrati

Inoltre: indicatore del consumo energetico, nuova tecnica di sigillatura per apparecchi da pavimento, Wi-Fi senza antenna esterna



Accessori.

Gli ingredienti giusti per il tuo successo.

Devono essere robusti per resistere ogni giorno a qualsiasi sollecitazione e adatti all'uso intenso nelle cucine professionali. Per RATIONAL questo vale per tutti gli accessori, dal carrello portateglie alla piastra per griglia e pizza, dalla cappa a condensazione ai contenitori in acciaio inox. Perché solo con gli accessori originali RATIONAL puoi usufruire delle eccellenti prestazioni di iCombi Pro in tutta la loro versatilità. Prodotti prefritti, pollo, prodotti da forno e verdure grigliate riescono alla perfezione. Anche sulla bistecca puoi creare delle invitanti marcature.

Accessori originali RATIONAL
Sono gli accessori intelligenti a rendere i risultati sorprendenti.

rational-online.com/it/accessori

Panoramica dei modelli iCombi Pro.

Qual è quello giusto per te?

iCombi Pro è disponibile in diverse misure, dopotutto deve adattarsi alle tue esigenze e non viceversa. 20 pasti o 2.000? Front cooking? Dimensioni della cucina? Energia elettrica? Gas? XS? 20-2/1? Quale modello sta meglio nella tua cucina?

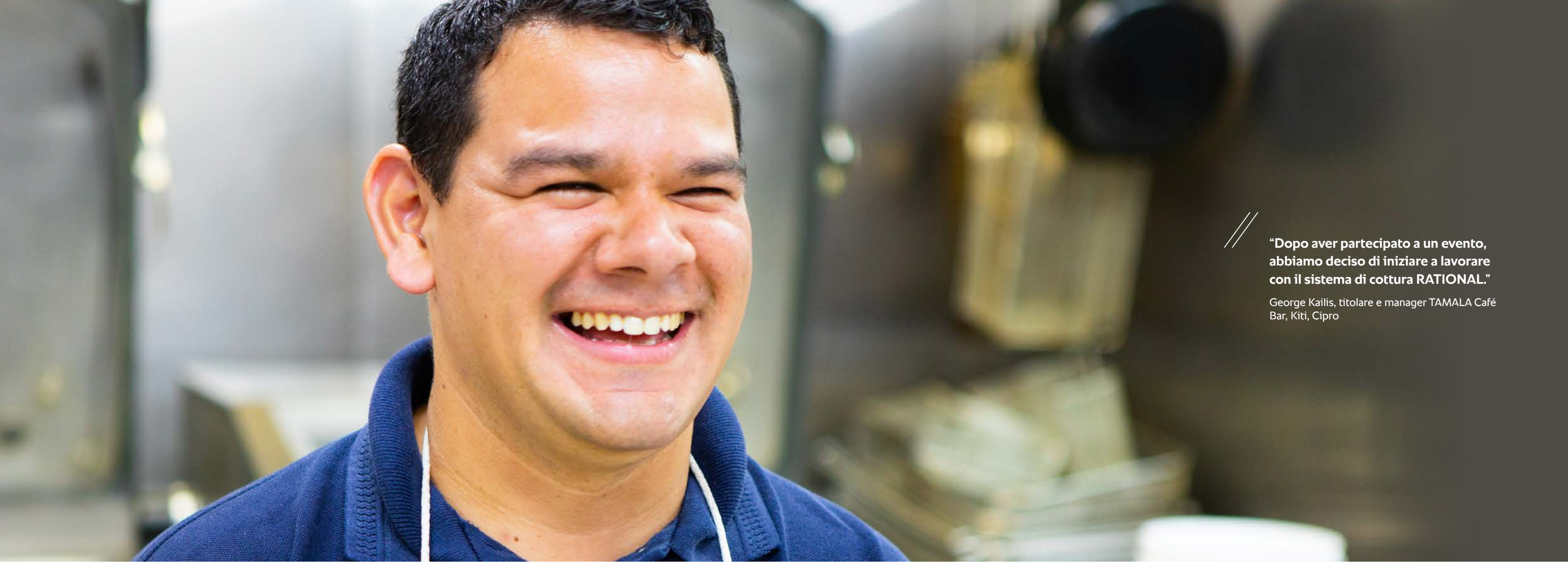
Maggiori informazioni su opzioni, caratteristiche della dotazione e accessori sono disponibili su: rational-online.com

iCombi Classic: la tecnologia incontra la maestria.
iCombi Classic è robusto, facile da utilizzare e lavora con la tua stessa precisione. È per questo che rappresenta la soluzione su misura per tutti coloro che hanno esperienza e vogliono utilizzare il loro Combi-Vapore manualmente.

iVario Pro: completamente diverso, ma sempre RATIONAL.
Bollire, arrostire, friggere: iVario Pro, che funziona con calore per contatto, è il complemento ideale di iCombi Pro. Intelligente, comodo e flessibile. Un team imbattibile.

iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elettrico e a gas							
Capacità	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
Numero di pasti al giorno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Caricamento longitudinale (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
Larghezza	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondità (maniglia sportello inclusa)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altezza (tubo di ventilazione incluso)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Alimentazione idrica	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Scarico idrico	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressione idrica	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
Elettrico							
Peso	62 kg	100 kg	130 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Potenza allacciata	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusibili	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Connessione alla rete elettrica	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
Potenza “Aria calda”	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potenza “Vapore”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
A gas							
Peso		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Potenza allacciata apparecchio elettrico		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusibili		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Connessione alla rete elettrica		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Collegamento gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas naturale / Gas liquido G31 / Gas liquido G30*							
Max carico termico nominale		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potenza “Aria calda”		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potenza “Vapore”		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW

* Per un corretto funzionamento, deve essere garantita la pressione di flusso di collegamento corrispondente:
Gas naturale H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gas naturale L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gas liquido G30 e G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
XS e 20-2/1 elettrico: ENERGY STAR esclude queste versioni di apparecchi dalla certificazione. I modelli iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) sono certificati NSF come si può vedere nell'elenco NSF.



“Dopo aver partecipato a un evento, abbiamo deciso di iniziare a lavorare con il sistema di cottura RATIONAL.”

George Kailis, titolare e manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cipro

ServicePlus.

L’inizio di una meravigliosa amicizia.

Con la giusta assistenza, trasformiamo il sistema di cottura RATIONAL e la tua cucina in una soluzione vincente. Per RATIONAL è tutto compreso, dalla prima consulenza, alla prova di cottura, dall'installazione al training iniziale individuale, dagli aggiornamenti software alla ChefLine, il numero telefonico dedicato alle tue domande. In alternativa, puoi partecipare alle Academy RATIONAL. Al contempo, puoi sempre rivolgerti a uno dei rivenditori certificati RATIONAL che conoscono molto bene i sistemi di cottura e troveranno quello più indicato per la tua cucina. E, se si dovesse verificare una situazione di emergenza, il Servizio Tecnico RATIONAL è sempre a portata di mano.

ServicePlus
Tutto con unico un obiettivo: garantire che il tuo investimento si ripaghi nel breve periodo, che tu ottenga sempre il massimo dai tuoi sistemi di cottura e che tu non sia mai a corto di idee.

rational-online.com/it/ServicePlus

iCombi live.

Non limitarti ad ascoltarci, provalo di persona.

Basta teoria, è tempo di pratica, perché non c’è nulla di più convincente della propria esperienza. Prova i sistemi di cottura RATIONAL e verifica tu stesso le funzioni intelligenti per vedere come puoi utilizzarle nel tuo lavoro. Dal vivo, senza impegno e vicino a te. Hai domande o desideri ricevere informazioni specifiche per le tue esigenze o su possibili utilizzi? Chiamaci o inviaci un'e-mail. Trovi maggiori informazioni, dettagli, filmati e feedback dei clienti anche su rational-online.com.

Registrati subito
Tel. +39 041 8629060
info@rational-online.it

rational-online.com/it/live

RATIONAL Italia s.r.l.
Via Impastato, 22
30174 Mestre (VE)
Italia

Tel. +39 041 8629050

info@rational-online.it
rational-online.com

20.257 · V-02.2 · MDS/Ad · 10/21 · it_IT
Con riserva di modifiche tecniche volte a migliorare i prodotti.