


# iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Tillförlitlig.





## Dina idéer. Förverkligas precis som du vill.

Att varje dag lyckas tänja på gränserna och samtidigt arbeta kreativt, producera stora mängder och ändå lyckas uppfylla sina egna högt ställda krav, att vilja hinna med allt och under tiden behålla fokus. Så ser kockens vardag ut. Finns det inte något bättre sätt? Kanske med ett matlagningssystem som samlar kraften hos flera maskiner i en. Utan att ta mycket plats. Som kan steka, grilla, baka, fritera, bräsa och ångkoka. Som står pall för hårda tag, är enkel att använda och anpassad till de hektiska utmaningar i ett professionellt kök. Som omsätter kockens idéer i praktiken. Tillförlitligt. Till punkt och pricka. Med hög kvalitet.

### ➔ Resultatet

iCombi Classic. Lösningen för alla som behärskar sitt hantverk och behöver tillförlitlig teknik för dagliga utmaningar.

## iCombi Classic.

# Prestanda är summan av detaljerna.

iCombi Classic är en sann mångkonstnär och blir snart till en oundgänglig hjälpreda i köket. På mindre än ca 1 m<sup>2</sup> golvyta ersätter den en lång rad traditionella köksmaskiner, samtidigt som den är robust, kraftfull, effektiv och tillförlitlig. Enkel att använda. Övertygar med funktioner som garanterar mat av hög kvalitet. Så att du kan använda dina erfarenheter som kock till att alltid uppnå det resultat du vill ha.

### ➔ Övertygande

Ett verktyg som kombinerar hög produktivitet med mat av högsta kvalitet.

[rational-online.com/se/iCombiClassic](http://rational-online.com/se/iCombiClassic)

### Enkel användning

Inställningsvred med tryckfunktion, färgdisplay, tydliga symboler på manövreringspanelen, så att du kan arbeta enkelt och felfritt.

➔ Sidan 08

### Enkel programmering

Individuell inställning av upp till 100 program med tillagningsprocesser i flera nivåer med upp till 12 steg. För resultat som kan upprepas i det oändliga.

➔ Sidan 08

### ClimaPlus

Toppresultat när det gäller avfuktningseffekt och inställning av fukthalt i 10-procentssteg skapar ett exakt klimat i ugnutrymmet. För snabba resultat.

➔ Sidan 06

### Avancerat nätverk

Tillvalen LAN- eller WiFi-gränssnitt gör det möjligt att integrera med ConnectedCooking, nätverklösningen från RATIONAL.

Till exempel för att ta fram individuella program och hygiendokumentation.

### Fläkthjul

Tre fläkthjul ser tillsammans med ugnutrymmets geometri till att värmen fördelas optimalt och ger hög energiöverföring till maten. För jämn tillagningskvalitet och hög produktivitet.

➔ Sidan 06

### Rengöring och avkalkning

Automatisk rengöring, även över natten, fosfatfria rengöringstabletter och minskad förbrukning av rengöringsmedel – renare blir det inte. Care-systemet motverkar också kalkavlagringar.

➔ Sidan 10

### LED-innerbelysning

Förtroende är bra, kontroll bättre: Med hög ljusstyrka och neutral färg på ljuset kan tillagningsgraden av matens utsida snabbt identifieras.



Produktivitet anpassad efter vardagen i ditt kök.

**Enstående tillagningsprestanda**

## ClimaPlus

Tack vare ett mät- och kontrollcenter arbetar iCombi Classic på en hög och jämn nivå med ett balanserat och individuellt klimat i ugnsutrymmet. Tack vare en kraftfull ånggenerator för optimal ångmättnad. Tack vare effektiv avfuktning, fler fläkthjul och optimerad geometri i ugnsutrymmet. Maten tillförs exakt rätt mängd energi när det behövs: extra kraftfullt. Resultat: stor beskickningsmängd med hög och jämn prestanda på samtliga gejderspår. Upp till 10 % lägre energi- och vattenförbrukning. Allt med samma mål: Att imponera som kock med krispiga ytor, snygga grillmönster och spröd panering.



Upp till **105** <sup>liter/sek.</sup>  
Avfuktning



**30–250 °C**  
Varmluft



**Maximal**  
Ångmättnad

**➔ Sammantaget innebär det**  
Högre prestanda, högre produktivitet och lägre resursanvändning.

[rational-online.com/se/ClimaPlus](https://rational-online.com/se/ClimaPlus)



Allt kan styras.  
Enkelt och intuitivt.

**Enkel användning**

Så här snabbt kan det gå: Redan efter förvånansvärt kort tid känns det självklart att arbeta med iCombi Classic. Användarvänlig tack vare tydliga symboler och ett inställningsvred med tryckfunktion. Hur lätt som helst.

[rational-online.com/se/iCombiClassic](http://rational-online.com/se/iCombiClassic)



**Individuell programmering**  
Nöjd med resultatet? Spara sedan tillagningsprocessen i upp till 12 steg. Och det kan du göra med upp till 100 tillagningsprogram.

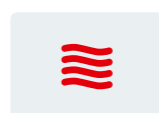
➔ För standardisering, säkerhet och kvalitet på högsta nivå.



30–130 °C

**Driftsätt Ångkokning**  
Ånggeneratoren reglerar ångan i 10-procentssteg och alstrar hela tiden frisk, hygienisk ånga. Tillsammans med en konstant temperatur i ugnsutrymmet och optimal ångmättnad skapas en jämn och enhetlig tillagningsprocess.

➔ Resultatet är aptitliga färger, bra konsistens och bevarade näringsämnen och vitaminer.



30–300 °C

**Driftsätt Varmluft**  
Varm luft cirkulerar runt maten från alla håll i individuellt anpassad hastighet. Effektreserverna räcker även till en full beskickning med minustekt kött, produkter som calamares, kroketter och bakverk.

➔ Kraftfull effekt för imponerande resultat.



30–300 °C

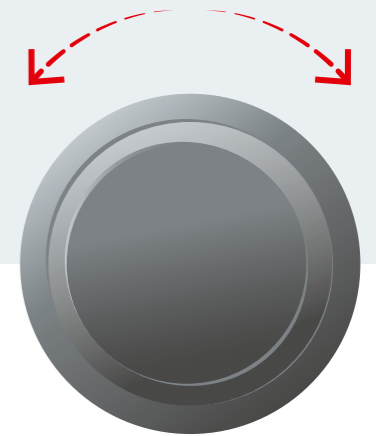
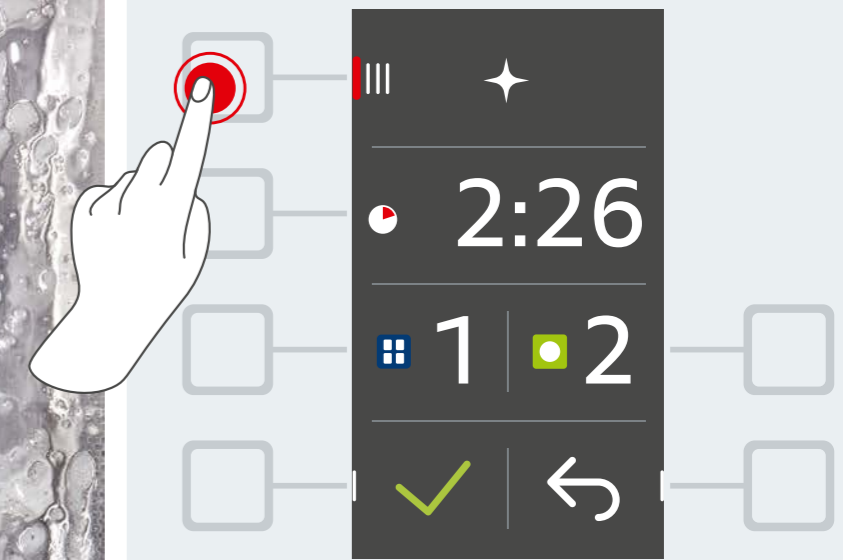
**Driftsätt Kombiläge**  
Fördelarna med het ånga i kombination med fördelarna med varmluft: kort tillagningstid, liten stekförlust och intensiv arombildning med aptitliga färger. För imponerande resultat.

➔ Utan tillagningssvinn och med saftig kvalitet i varje portion.



Alltid redo,  
glänsande ren.

### Effektiv rengöring



Oavsett hur hårt iCombi Classic jobbar klarar den automatiska rengöringsfunktionen alla utmaningar. Kraftig, lätt eller medel nedsmutsning. Med fosfatfria rengöringstabletter. På dagen eller natten. Eller bara en snabbrengöring emellanåt, även utan tabletter. Care-systemet, eliminerar behovet av dyrbar vattenavhärdning och återkommande avkalkning av ånggeneratoren. För att rengöringen ska gå extra lätt kan du snabbt och enkelt välja alla rengöringssteg direkt på displayen.



➔ **Bara en sak är viktig**  
Att du alltid kan arbeta smidigt  
och hygieniskt med ett  
problemfritt matlagningssystem.

[rational-online.com/se/rengoering](http://rational-online.com/se/rengoering)

## Lönsamhet.

Du kan vända och vrida på det hur du vill:  
Siffrorna talar klarspråk.

Högre effekt, lägre förbrukning. Genom att spara in på antalet traditionella köksmaskiner sänks investeringskostnaderna. Genom att minska konsumtionen av råvaror, fett och energi sparar du resurser. Med miljöcertifierad produktion, energieffektiv distribution och fosfatfritt rengöringsmedel säkerställer du hållbar matlagingsproduktion.



### Prova själv, så får du se.

Exemplet är baserat på en restaurang som serverar 200 måltider per dag och använder två iCombi Classic 10-1/1. Maskinen som vi jämför med är inte utrustad med ClimaPlus.

### ➔ Det lönar sig

Utrustningen betalar sig på extremt kort tid, vilket gör det ännu trevligare att arbeta med den.

[rational-online.com/se/invest](https://rational-online.com/se/invest)

Förtjänst	Budgeterat belopp per månad	Merförtjänst per månad	Din beräkning
<b>Kött/fisk/fågel</b>			
Minskar stekförlusten radikalt, vilket innebär upp till 25 %* lägre råvaruanvändning.	Råvarukostnad 99 750 kronor	= 24 937 kronor	
	Råvarukostnad med iCombi Classic 74 813 kronor		
<b>Energi</b>			
Med korta förvärmningstider och modern reglerteknik förbrukas upp till 70 %* mindre energi.	Förbrukning 6 300 kWh × 1,58 kronor per kWh	= 6 968 kronor	
	Förbrukning med iCombi Classic 1 890 kWh × 1,58 kronor per kWh		
<b>Fett</b>			
Fett blir i princip överflödigt. Inköps- och bortskaffningskostnader för fett minskar med upp till 95 %*	Råvarukostnad 525 kronor	= 499 kronor	
	Råvarukostnad med iCombi Classic 26 kronor		
<b>Arbets tid</b>			
Tidsvinst genom förproduktion, enkel användning och automatisk rengöring.	35 färre timmar × 210 kronor**	= 7 350 kronor	
<b>Vattenavhårdning/avkalkning</b>			
Med automatisk rengöring och avkalkning försvinner den här kostnaden helt.	Normal kostnad 525 kronor	= 525 kronor	
	Kostnad med iCombi Classic 0 kronor		
<b>Din merförtjänst per månad</b>		<b>= 40 279 kronor</b>	
<b>Din merförtjänst per år</b>		<b>= 483 348 kronor</b>	

\* Jämfört med traditionell köksteknik.

\*\* Genomsnittlig timlön för kökspersonal.

## Hållbarhetsarbete.

Bra för ekonomin,  
bättre för miljön.



Hållbarhet sparar resurser – och tid: Energieffektiv produktion och logistik, nya standarder för energibesparingar och återvinning av gamla maskiner är en självklarhet för RATIONAL. Lika självklar blir hållbarheten med iCombi Classic i ditt kök: Jämfört med traditionell köksutrustning sparar du energi. Och minskar råvaruanvändningen. Mindre överproduktion. Och dessutom blir maten hälsosammare.

### ➔ För miljöns skull

Vi hjälper dig att laga hälsosam mat enligt en miljöstandard som du kan vara stolt över.

[rational-online.com/se/green](http://rational-online.com/se/green)

## Beprövad produktkvalitet.

iCombi Classic  
håller vad den lovar.  
I många år.

Vardagen i köket. Tuff. Därför är RATIONAL kombiugnar robusta, redo för hårda tag och tillverkade med stor noggrannhet. Förklaringen ligger för det första i produktionen i Tyskland, och för det andra i principen "en person, en maskin". Den innebär att varje medarbetare i produktionen tar fullständigt ansvar för kvaliteten hos de matlagningssystem de personligen tillverkar. Och du kan enkelt se vem på typskylten. Vi är lika krävande mot våra leverantörer: Hög kvalitetsstandard, löpande förbättringar och arbetet med att säkerställa produkternas tillförlitlighet och hållbarhet står i fokus. Därför är det inte så konstigt att de äldsta RATIONAL-kombiugnarna har varit i drift i över 40 år.

### ➔ Det kan du lita på

Tillverkad för vardagsbruk, robust, hållbar. Räkna med en pålitlig partner.

[rational-online.com/se/company](http://rational-online.com/se/company)





## Tekniska specifikationer.

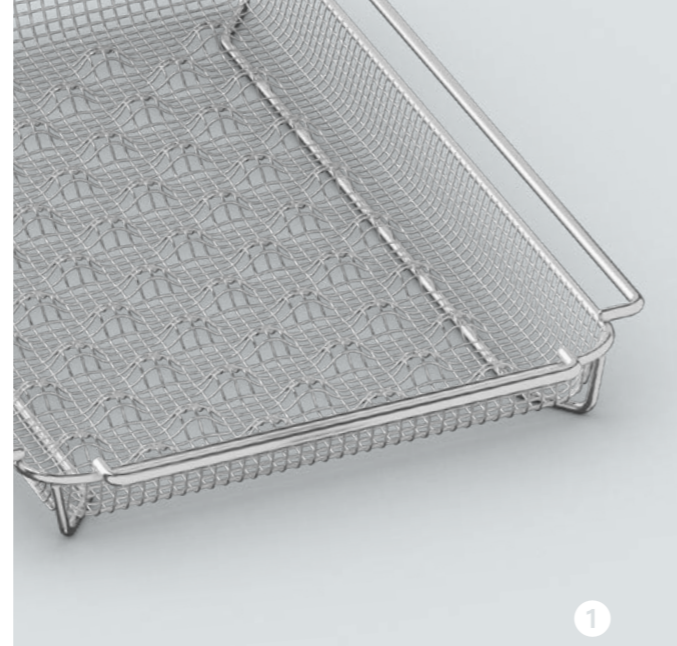
Erbjuder allt. In i minsta detalj.



Den som vill åstadkomma mycket måste också ha de tekniska förutsättningarna. Därför är iCombi Classic utrustad med:

- ① LED-ugnsbelysning
- ② Övervakning och hämtning av HACCP-data via ConnectedCooking (endast maskiner med LAN- eller WiFi-gränssnitt, tillval)
- ③ Ny tätningsteknik på golvmodeller
- ④ Integrerad handdusch
- ⑤ Ånggenerator
- ⑥ Dubbla glasdörrar med värmereflekterande ytskikt

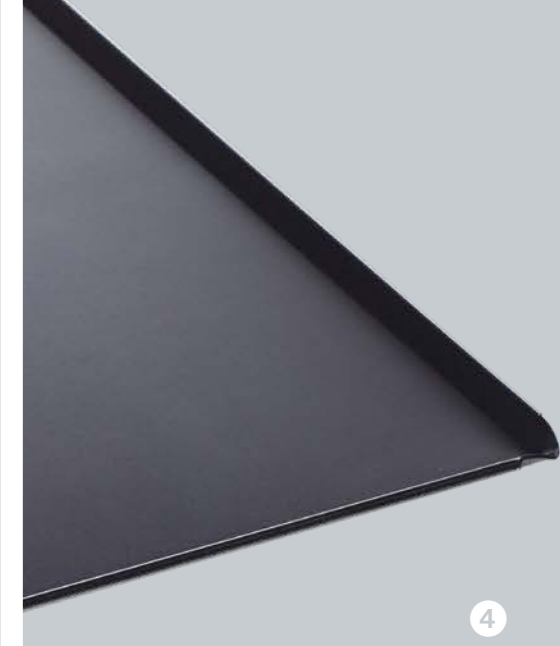
Och dessutom: LAN/WiFi (tillval), integrerad dropplista, centrifugal fettavskiljning



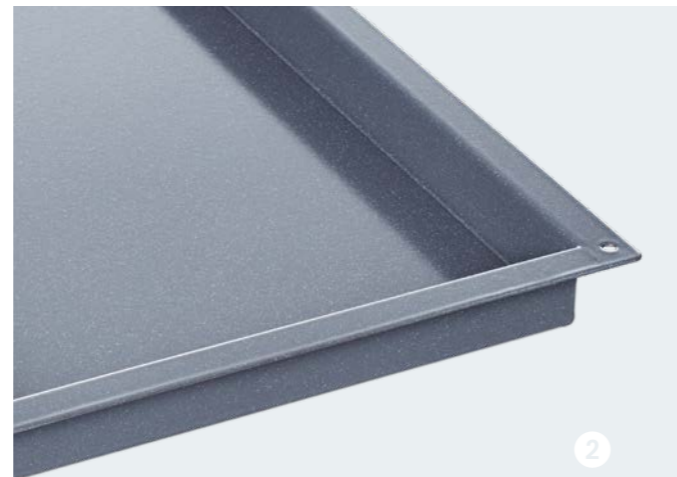
1



3



4



2



5



6

## Tillbehör.

# Rätt tillbehör för din framgång.

Du vet hur jobbet ska göras, iCombi Classic är ditt verktyg och hjälper dig på vägen till önskat resultat. Även med rätt tillbehör. Allt från grillplattan med utmärkt värmeledningsförmåga till den kraftfulla ventilationskåpan och det praktiska stativet. Oavsett till vilket ändamål du använder tillbehören har de en sak gemensam: De är hållbara och hjälper dig att arbeta mer effektivt. Varje dag.

- 1 CombiFry
- 2 Granitemaljerad kantin
- 3 Stek- och bakform
- 4 Stek- och bakplåt
- 5 Grill- och pizzaplatta
- 6 Multibaker

**RATIONAL originaltillbehör**  
Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen mot ett imponerande resultat.

[rational-online.com/se/tillbehoer](https://rational-online.com/se/tillbehoer)

## Modellöversikt iCombi Classic.

När jobbet kallar går de inte stoppa.



iCombi Classic finns i flera storlekar – så att prestanda kan anpassas efter dina behov, istället för tvärtom. 20 portioner eller 2 000? Frontcooking? Kökets storlek? El? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Vilken modell hör hemma i ditt kök?

Du hittar alla alternativ, funktioner och tillbehör på: [rational-online.com](http://rational-online.com)



### iCombi Pro – en ny standard

iCombi Pro är intelligent, effektiv och flexibel. Och levererar precis de resultat du vill ha. Varje gång! Oavsett vem som använder den. Tillsammans med iVario Pro är den oslagbar i storköket.



### iVario Pro – Annorlunda, men helt och hållet RATIONAL.

Koka, steka, fritera. iVario Pro arbetar med kontaktvärme och är ett perfekt komplement till iCombi Pro. Intelligent, smidig, flexibel. Ett helt oslagbart team.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>El och gas</b>						
Kapacitet	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Antal portioner per dag	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längsgående beskickning (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
Bredd	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Djup (inklusive dörrhandtag)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Höjd	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Vattenanslutning	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Avlopp	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Vattentryck	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
<b>El</b>						
Vikt	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Anslutningsvärde	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Säkring	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Nätanslutning	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	36kW	66 kW
Effekt "Ångkokning"	9 kW	18kW	18kW	36kW	36kW	54 kW
<b>Gas</b>						
Vikt	101 kg	139	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Anslutningsvärde el	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Säkring	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Nätanslutning	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Gastillförsel/-anslutning	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Naturgas/gasol G30*</b>						
Max, Nominell effekttillförsel	13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Effekt "Varmluft"	13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Effekt "Ångkokning"	12 kW/12,5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 kW/53,5 kW

\* Säkerställ följande anslutningsflödestryck för korrekt drift:

Naturgas H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), Naturgas L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), Gasol G30 och G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi), XS och 20-2/1 i elektriskt utförande: ENERGY STAR utesluter dessa enhets typer från certifiering.





“Vi deltog i ett Live-event och bestämde oss för att vi ville arbeta med matlagningssystemet.”

George Kailis, ägare och chef för TAMALA Café Bar i Kiti, Cypern

## ServicePlus.

Början på en underbar vänskap.

RATIONAL hjälper dig att välja rätt matlagningssystem till ditt kök. Från första konsultationen till testmatlagning, installation, personlig introduktion och programuppdateringar till ChefLine (vår telefonsupport) – hos RATIONAL får du allt. Du kan också vidareutbilda dig med Academy RATIONAL. Samtidigt kan du när som helst kontakta en återförsäljare certifierade av RATIONAL. De är väl insatta i våra matlagningssystem och kan föreslå lämpliga lösningar för ditt kök. Om en nödsituation skulle uppstå är den globala service från RATIONAL snabbt på plats.

### ➔ ServicePlus

Allt med ett mål: Att du ska få långvarig glädje av din investering, alltid få ut mesta möjliga av matlagningssystemen och kunna förverkliga dina idéer.

[rational-online.com/se/ServicePlus](https://rational-online.com/se/ServicePlus)

## iCombi live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med teori – för inget är mer övertygande än din egen erfarenhet: Upplev matlagningssystemen från RATIONAL live, låt oss visa dig alla funktioner och prova hur du kan arbeta med dem. Live, nära dig och helt utan köptvång. Har du frågor eller vill du ha information som passar dina behov eller dina användningsmöjligheter? Ring oss eller skicka ett mejl. Mer information, detaljer, filmer och kundberättelser hittar du också på [rational-online.com](https://rational-online.com)

### ➔ Registrera dig nu

Tel. 040-680 85 00  
[info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)

[rational-online.com/se/live](https://rational-online.com/se/live)



**RATIONAL Scandinavia AB**

Kabingatan 11  
212 39 Malmö  
Sverige

Tel. 040-680 85 00

[info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

