

iCombi® Classic.

Produktiv. Robust. Verlässlich.



Ihre Idee. Nach Ihren Regeln umgesetzt.

Jeden Tag hart am Limit und trotzdem kreativ sein, Mengen produzieren und trotzdem den eigenen, hohen Ansprüchen genügen, alles machen wollen und trotzdem fokussiert bleiben. Das ist der Alltag von Köchen. Geht das nicht eine Idee besser? Vielleicht mit einem Kochsystem, das die Leistung von vielen bringt. Ohne viele zu sein. Das braten, grillen, backen, schmoren, dämpfen und Frittiertes zubereiten kann. Das hart im Nehmen, leicht zu bedienen ist, das zu den hektischen Ansprüchen einer Profiküche passt. Das die Ideen des Kochs umsetzt. Verlässlich. Nach seinen Regeln. In hoher Qualität.

- ➔ **Das Ergebnis**
Der iCombi Classic. Die Lösung für alle, die ihr Handwerk beherrschen und zuverlässige Technologie für die täglichen Herausforderungen brauchen.



Der iCombi Classic.

Leistung ist die Summe seiner Details.

Der iCombi Classic ist ein wahres Multitalent und wird schnell zum unentbehrlichen Helfer in Ihrer Küche. Auf weniger als ca. 1 m² Stellfläche ersetzt er zahlreiche herkömmliche Gargeräte, ist robust, leistungsfähig, kraftvoll und effizient. Lässt sich leicht bedienen. Und überzeugt mit Funktionen, die hohe Garqualität gewährleisten. Damit Sie mit Ihrer Erfahrung als Koch immer das Ergebnis bekommen, das Sie sich vorstellen.

➔ Das überzeugt
Ein Werkzeug, das hohe Produktivität
mit hoher Speisenqualität kombiniert.

rational-online.com/ch/iCombiClassic

Einfache Handhabung
Drehrad mit Push-Funktion, Farbdisplay, aussagekräftige Symbole auf der Bedienoberfläche – damit Sie intuitiv und fehlerfrei arbeiten.
➔ Seite 08

Einfache Programmierung
Individuelle Programmierung von bis zu 100 Programmen mit mehrstufigen Garabläufen von bis zu 12 Schritten. Für endlos reproduzierbare Ergebnisse.
➔ Seite 08

ClimaPlus
Spitzenwerte bei der Entfeuchtungsleistung und Einstellung der Feuchtigkeit in 10%-Schritten schaffen ein präzises Garraumklima. Für schnelle Ergebnisse.
➔ Seite 06



Erweiterte Vernetzung

Die optionale LAN- oder WiFi-Schnittstelle ermöglicht die Einbindung in ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL. Etwa zur zentralen Erstellung von individuellen Programmen und der Hygienesdokumentation.

Lüfterräder

Bis zu 3 Lüfterräder sorgen zusammen mit der Garraumgeometrie für optimale Verteilung der Wärme und damit für einen hohen Energieeintrag in das Gargut. Für gleichmässige Ergebnisse und hohe Produktivität.

➔ Seite 06

Reinigung und Entkalkung

Automatische Reinigung, auch über Nacht, phosphatfreie Reinigertabs und reduzierter Reinigerverbrauch – sauberer geht's nicht. Das Care-System vermeidet auch Verkalkung.

➔ Seite 10

LED-Garraumbeleuchtung

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser: Mit der hohen Lichtintensität und der neutralen Lichtfarbe ist der äussere Gargrad des Lebensmittels schnell zu erkennen.



Produktivität, die zu Ihrem
Küchenalltag passt.

Einzigartige Garleistung

ClimaPlus

Der iCombi Classic schafft was weg, auf konstant hohem Niveau: dank der Mess- und Regelzentrale für ein gleichmässiges, individuelles Garraumklima. Dank kraftvollem Frischdampfgenerator für optimale Dampfsättigung. Dank leistungsstarker Entfeuchtung, mehr Lüfterrädern und optimaler Garraumgeometrie. So wird dem Gargut präzise Energie zugeführt – und wenn es darauf ankommt, besonders kraftvoll. Das Ergebnis: grosse Beschickungsmengen bei herausragender Gleichmässigkeit über alle Einschübe. Bei bis zu 10% weniger Energie- und Wasserverbrauch. Für das eine Ziel: Mit leckeren Krusten, schönen Grillmustern, goldenen Panierungen als Koch zu punkten.



bis zu **105** Liter/sec.
Entfeuchtung



300°C
Heissluft



max.
Dampfsättigung

➔ Zusammen bringt das
Mehr Leistung, höhere
Produktivität, weniger
Ressourcenverbrauch.

rational-online.com/ch/ClimaPlus



Alles lässt sich regeln.
Einfach und intuitiv.

Einfache Handhabung

So schnell kann's gehen: Schon nach kurzer Zeit werden Sie den iCombi Classic mit einer nicht geahnten Selbstverständlichkeit bedienen. Dank seiner einfachen Handhabung, seiner aussagekräftigen Symbole und seines Drehrads mit Push-Funktion. Das ist einfach verständlich.

rational-online.com/ch/iCombiClassic



Individuell programmierbar
Zufrieden mit dem Ergebnis? Dann speichern Sie den Garablauf mit bis zu 12 Schritten ab. Das können Sie übrigens für bis zu 100 Garverläufe machen.

➔ Für ein hohes Mass an Standardisierung, Sicherheit und Qualität.



30–130 °C

Betriebsart Dampf
Der Frischdampfgenerator mit Feuchteinstellung in 10%-Schritten erzeugt hygienischen Frischdampf. Dieser sorgt zusammen mit der konstanten Garraumtemperatur für optimale Dampfsättigung sowie einen gleichmässigen Garverlauf.

- ➔ Für appetitliche Farbe, Bissfestigkeit und den Erhalt von Nährstoffen und Vitaminen.



30–300 °C

Betriebsart Heissluft
Von allen Seiten wird das Gargut mit individuell angepasster Luftgeschwindigkeit von umgewälzter Heissluft umströmt. Die Leistungsreserven reichen sogar für eine Vollbeschickung mit Kurzgebratenem und Tiefgekühltem wie Calamares, Kroketten oder Backwaren.

- ➔ Kraftvolle Leistung für gute Ergebnisse.



30–300 °C

Betriebsart Kombination
Die Vorteile von heissem Dampf vereint mit den Vorzügen von Heissluft: kurze Garzeit, geringer Bratverlust, sowie intensive Aromabildung, appetitliche Farbe. Für herausragende Ergebnisse.

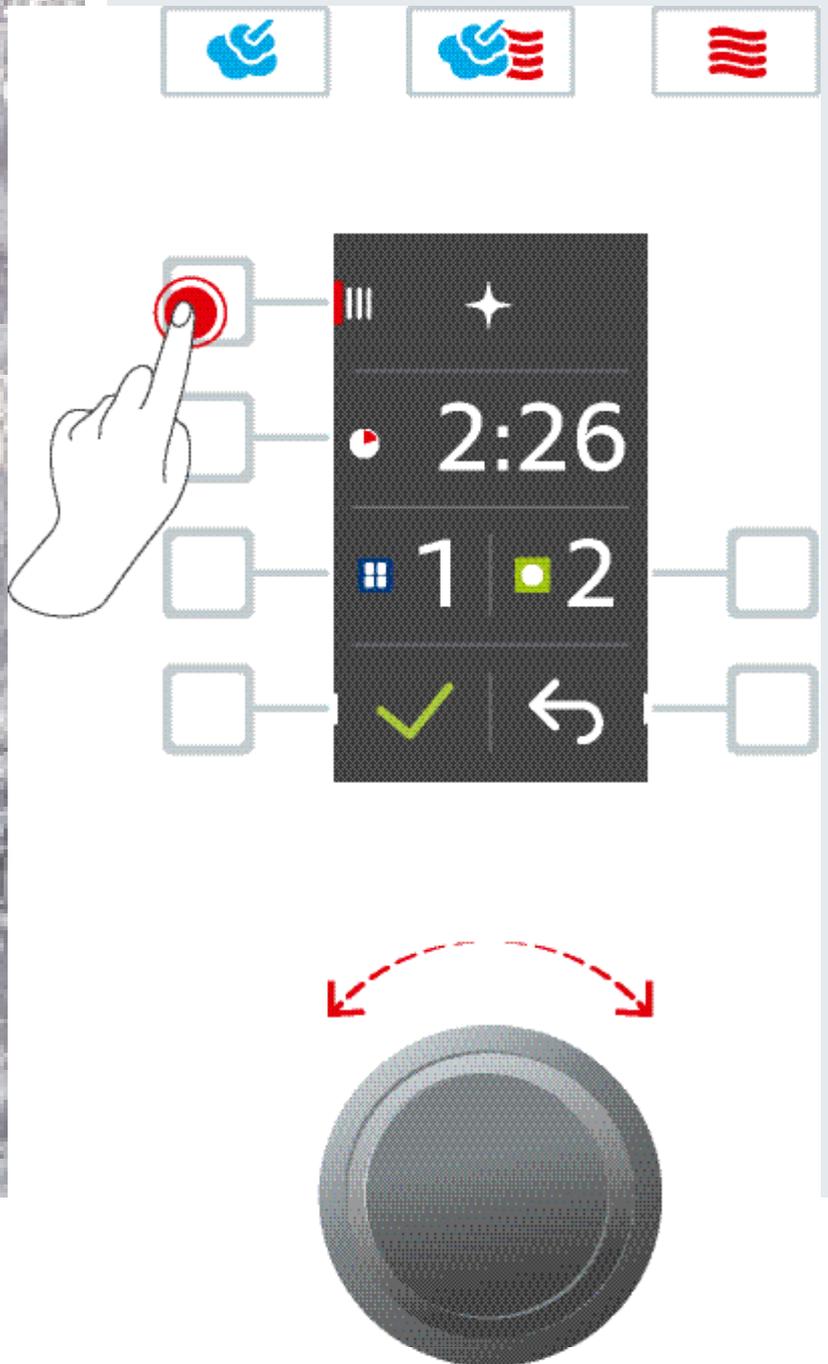
- ➔ Kein Garverlust, kein Austrocknen, dafür jede Menge Qualität.



Der steht immer
glänzend da.

Effektive Reinigung

Egal, wie hart der iCombi Classic gearbeitet hat, die automatische Reinigung findet auf jede Verschmutzung eine Antwort. Stark, leicht, mittel. Mit phosphatfreien Reinigertabs. Am Tag oder in der Nacht. Oder auch mal zwischendurch, dann sogar ohne Tabs. Sogar mit Care-System, das die teure Wasserenthärtung und das regelmäßige Entkalken des Dampfgenerators überflüssig macht. Und damit sauber ganz leicht geht, sind alle Reinigungsstufen schnell und einfach über das Display anwählbar.



- Denn nur eines ist wichtig
Dass Sie immer und ohne
Aufwand mit einem hygienisch
einwandfreiem Kochsystem
arbeiten.

rational-online.com/ch/Reinigung

Wirtschaftlichkeit.

Sie können es drehen und wenden wie Sie wollen. Die Rechnung geht auf.

Mehr Leistung bei weniger Verbrauch. Weil Sie eine Vielzahl der herkömmlichen Gargeräte einsparen und damit eine Menge Investitionskosten. Weil Sie den Verbrauch an Rohwaren, Fett und Energie herunterfahren und damit eine Menge Ressourcen erst gar nicht benötigen. Weil umweltzertifizierte Produktion, energieeffiziente Vertriebslogistik, sowie phosphatfreier Reiniger für nachhaltiges Handeln stehen und ein schlechtes Gewissen erst gar nicht entstehen lassen.



Überzeugen Sie sich selbst.

Das Beispiel basiert auf einem Restaurant mit 200 Essen pro Tag und zwei iCombi Classic 10-1/1 im Einsatz. Das Vergleichsgerät verfügt nicht über KlimaPlus.

➔ Das lohnt sich
Macht unter dem Strich eine extrem kurze Amortisationszeit, dafür um so mehr Spass beim Arbeiten.

rational-online.com/ch/invest

Ihr Gewinn	Berechnungsansatz pro Monat	Ihr Mehrverdienst pro Monat	Kalkulieren Sie selbst
Fleisch/Fisch/Geflügel			
Deutlich weniger Bratverluste bedeuten bis zu 25 %* weniger Rohwareneinsatz.	Wareneinsatz 8'448 CHF Wareneinsatz mit iCombi Classic 6'336 CHF	= 2'112 CHF	
Energie			
Durch kurze Vorheizzeiten und moderne Regeltechnik verbrauchen Sie bis zu 70 %* weniger Strom.	Verbrauch 6'300 kWh × 0,18 CHF je kWh Verbrauch mit iCombi Classic 1'890 kWh × 0,18 CHF je kWh	= 794 CHF	
Fett			
Fett wird nahezu überflüssig. Ihr Wareneinkauf und die Entsorgungskosten reduzieren sich um bis zu 95 %*.	Wareneinsatz 55 CHF Wareneinsatz mit iCombi Classic 3 CHF	= 52 CHF	
Arbeitszeit			
Gewinne durch Vorproduktion, einfache Handhabung und automatische Reinigung.	35 Std. weniger × 33 CHF**	= 1'155 CHF	
Wasserenthärtung/Entkalkung			
Durch die automatische Reinigung und Entkalkung entfallen diese Kosten vollständig.	Kosten herkömmlich 66 CHF Kosten mit iCombi Classic 0 CHF	= 66 CHF	
Ihr Mehrverdienst pro Monat		= 4'179 CHF	
Ihr Mehrverdienst pro Jahr		= 50'148 CHF	

* Gegenüber herkömmlicher Kochtechnik.

** Mischkalkulation Stundensatz Koch/Reinigungskraft.

Nachhaltigkeit.

Gut für die Umwelt, besser für die Kasse.



Nachhaltigkeit schont Ressourcen, spart Geld: Energieeffiziente Produktion und Logistik, neue Masstäbe bei der Energieeinsparung und Rücknahme von Altgeräten sind bei RATIONAL selbstverständlich. Und genauso selbstverständlich wird Nachhaltigkeit mit dem iCombi Classic auch in Ihrer Küche: Im Vergleich zu herkömmlichen Küchengeräten sparen Sie Energie. Haben einen geringeren Rohwareneinsatz. Weniger Überproduktion. Und kochen darüber hinaus gesünder.

- ➔ **Der Umwelt zuliebe**
Damit Sie gesund kochen und eine Ökobilanz haben, die ihren Namen verdient.

rational-online.com/ch/green



Geprüfte Produktqualität.

Ein iCombi Classic hält ganz schön was aus. Jahrelang.

Der Alltag in der Küche: hart. Deshalb sind auch RATIONAL Combi-Dämpfer hart im Nehmen und sorgfältig verarbeitet. Verantwortlich dafür ist zum einen die Fertigung in Deutschland, zum anderen das Prinzip „eine Person – ein Gerät“. Soll heißen, dass jeder in der Produktion die volle Qualitätsverantwortung für sein Kochsystem übernimmt. Leicht an seinem Namen auf dem Typenschild zu erkennen. Genauso anspruchsvoll sind wir bei unseren Lieferanten: Hohe Qualitätsstandards, kontinuierliche Verbesserung sowie die Sicherung der Zuverlässigkeit und Langlebigkeit der Produkte stehen im Mittelpunkt. Kein Wunder, dass der älteste RATIONAL Combi-Dämpfer seit über 40 Jahren im Einsatz ist.

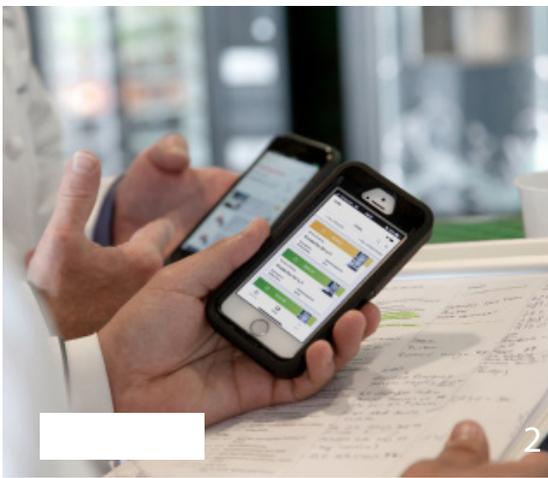
- ➔ Darauf können Sie sich verlassen
Alltagstauglich, solide, langlebig –
rechnen Sie mit einem zuverlässigen
Partner.

rational-online.com/ch/company



Technische Details.

Bietet alles. Bis ins kleinste Detail.



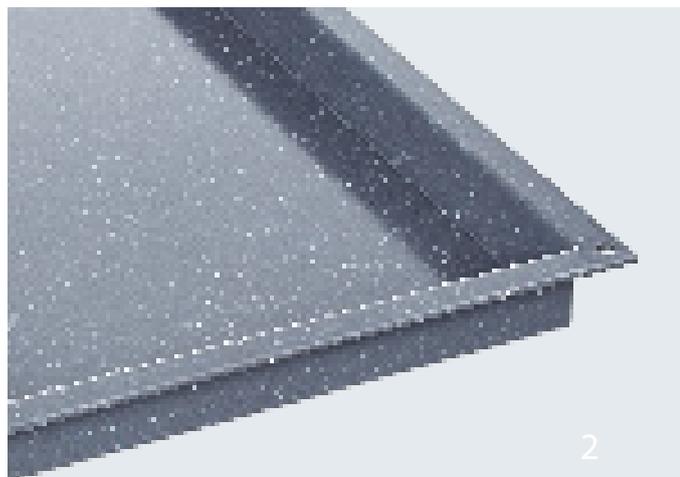
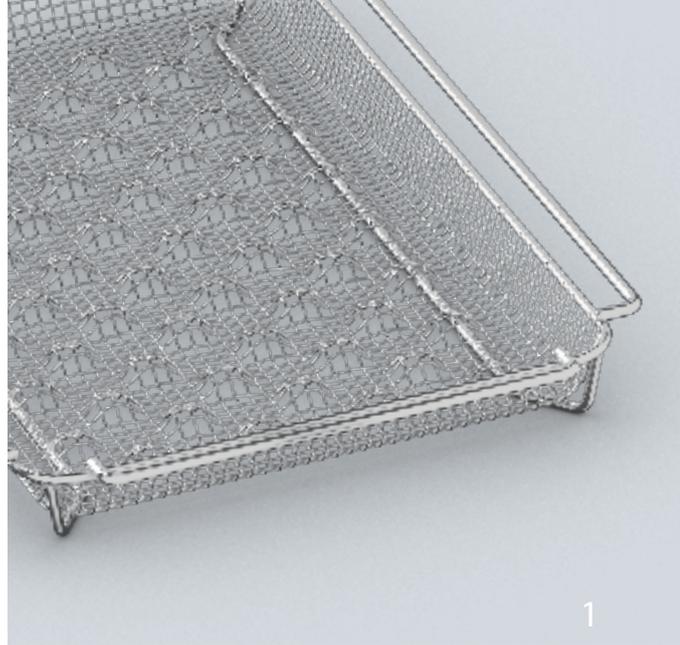


Wer so viel leisten muss, muss auch technisch gut ausgestattet sein. Deshalb verfügt der iCombi Classic über:

1 LED-Garraumbeleuchtung 2 Geräte-Überwachung und Download der HACCP-Daten über ConnectedCooking (nur mit optionaler LAN- oder WiFi-Schnittstelle) 3 Neue Dichttechnik bei Standgeräten 4 Integrierte Handbrause 5 Frischdampfgenerator 6 Doppelglastür mit wärereflektierender Beschichtung

Darüber hinaus: LAN/WiFi (optional), integrierte Türtropfwanne, zentrifugale Fettabscheidung





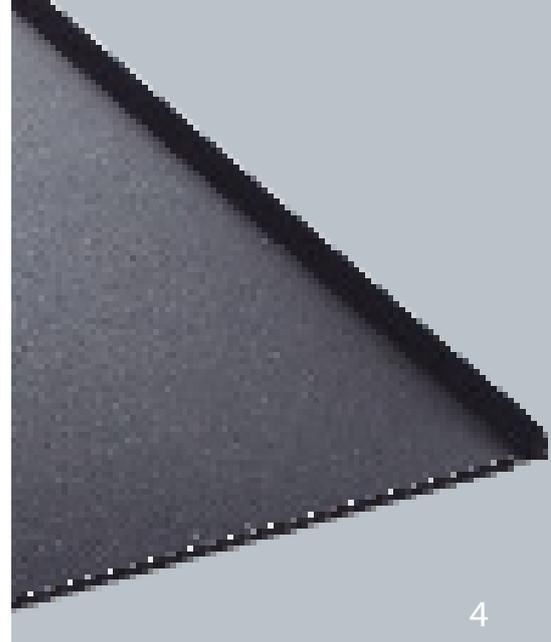
Zubehör.

Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

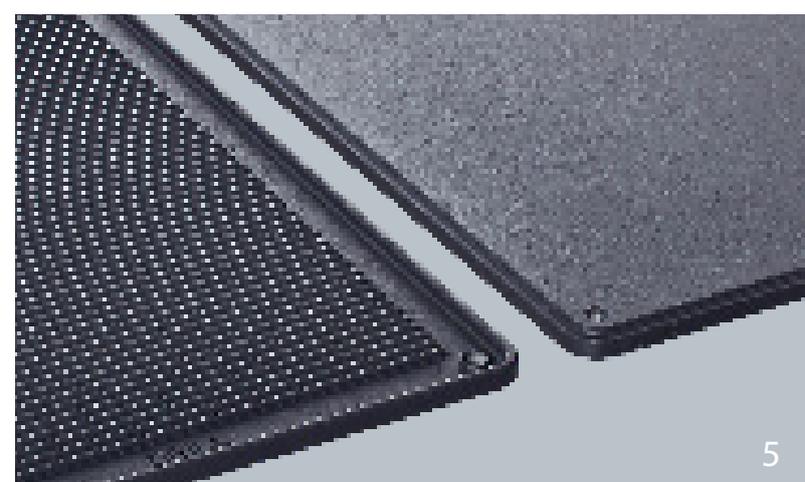
Sie wissen, wie es geht, der iCombi Classic ist Ihr Werkzeug und unterstützt Sie auf Ihrem Weg zum Wunschergebnis. Auch mit dem richtigen Zubehör. Von der Grillplatte mit hervorragender Wärmeleitfähigkeit über leistungsstarke Abzugs- und Kondensationshauben bis hin zum praktischen Untergestell. Egal, welchem Zweck die verschiedenen Zubehöre dienen, eines haben sie gemeinsam: Sie halten was aus und leisten eine ganze Menge. Jeden Tag.



3



4



5



6

- 1 CombiFry 2 Granitemaillierter Behälter
- 3 Brat- und Backpfanne 4 Brat- und Backbleche
- 5 Grill- und Pizzaplatte
- 6 Multibaker

➔ Original RATIONAL-Zubehör
 Und es liegt auch am durch-
 dachten Zubehör, wenn die
 Ergebnisse beeindruckend sind.

rational-online.com/ch/zubehoer

iCombi Classic Modellübersicht.

Wenn die Arbeit ruft, sind sie nicht mehr zu bremsen.

Den iCombi Classic gibt es in vielen verschiedenen Grössen, schliesslich muss seine Leistung zu Ihren Bedürfnissen passen und nicht umgekehrt. 20 Essen oder 2.000? Frontcooking? Küchengrösse? Strom? Gas? 6-1/1? 20-2/1? Welches Modell gehört in Ihre Küche?

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen und Zubehör unter: rational-online.com

iCombi Classic

Elektro und Gas

Kapazität	
Anzahl Essen pro Tag	
Längseinschub (GN)	
Breite	
Tiefe (inklusive Türgriff)	
Höhe	
Wasserzulauf	
Wasserablauf	
Wasserdruck	

Elektro

Gewicht	
Anschlusswert	
Absicherung	
Netzanschluss	
Leistung „Heissluft“	
Leistung „Dampf“	

Gas

Gewicht	
Anschlusswert Elektro	
Absicherung	
Netzanschluss	
Gasanschluss	

Erdgas/Flüssiggas G31/Flüssiggas G30*

Max. Nennwärmebelastung	
Leistung „Heissluft“	
Leistung „Dampf“	





6-1/1 10-1/1 6-2/1 10-2/1 20-1/1 20-2/1

6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
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
850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
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
93 kg	121kg	131 kg	160 kg	231kg	304 kg
10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
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
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
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

* Für den ordnungsgemäßen Betrieb ist der jeweilige Anschlussfließdruck sicherzustellen:

Erdgas H G20: 18–25 mbar (0.261–0.363 psi), Erdgas L G25: 20–30 mbar (0.290–0.435 psi), Flüssiggas G30 und G31: 25–57,5 mbar (0.363–0.834 psi).

XS und 20-2/1 Elektro: ENERGY STAR schließt diese Geräteausprägungen von einer Zertifizierung aus.





ServicePlus.

Der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.

Mit dem passenden Service wird aus dem RATIONAL-Kochsystem und Ihrer Küche eine runde Sache: Von der ersten Beratung, dem Probekochen, der Installation über das persönliche Start-Training und Software-Updates bis hin zur ChefLine, der Telefonhotline für individuelle Fragen, ist bei RATIONAL alles dabei. Oder Sie bilden sich in der kostenlosen Basis Academy RATIONAL weiter. Parallel dazu können Sie sich jederzeit an einen der zertifizierten RATIONAL-Fachhändler wenden: Er kennt sich bestens mit den Kochsystemen aus und findet das Passende für Ihre Küche. Und sollte mal der Notfall eintreten, ist der schweizweite RATIONAL-Service schnell zur Stelle.

- ➔ **ServicePlus**
Alles mit dem einen Ziel:
Damit Sie lange Freude an
Ihrer Investition haben, immer
das Optimum aus Ihren
Kochsystemen herausholen,
Ihnen die Ideen nicht ausgehen.

rational-online.com/ch/ServicePlus



/// „Die RATIONAL-Kochsysteme sind die präzisesten Geräte, die ich kenne. Sie funktionieren auf den Punkt. Genau das brauche ich, ohne jeden Kompromiss.“

iCombi live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug der Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken Sie uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter rational-online.com

➔ Jetzt anmelden
Tel. +41 71 727 90 92
info@rational-online.ch

rational-online.com/ch/live



RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Schweiz

Tel. +41 71 727 90 92
Fax +41 71 727 90 91

info@rational-online.ch
rational-online.com

