

iCombi[®] Pro.

L'effet WAOUH.

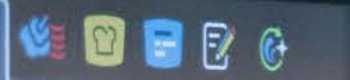


iCombi live



RATIONAL

iCombi Pro



10:17 | 01.08.2023

L'iCombi Pro. Avec expertise de cuisson intégrée.

L'effet WAOUH sur moins d' 1 m². Pour la viande, le poisson, la volaille, les légumes et les produits de boulangerie. Pour la restauration au comptoir, à la carte et la production. Ce four mixte sait tout faire. Quel que soit l'utilisateur. Car il renferme l'expérience de plus de 1 000 cuisiniers. L'expérience de plus d'1 million d'appareils fabriqués. Toutes ces caractéristiques font de l'iCombi Pro un four mixte intelligent doté d'une expertise intégrée en matière de cuisson. Et il apporte des avantages étonnants à son utilisateur. Pour un effet WAOUH.

Combinaison intelligente de chaleur et d'humidité.

Un four à air pulsé et un cuiseur vapeur réunis dans un seul appareil. Avec en plus une intelligence de cuisson intégrée. Pour de nouvelles possibilités dans la cuisine professionnelle. L'iCombi Pro produit à chaque fois les résultats attendus. Et permet non seulement d'économiser de l'argent, mais aussi du temps et de l'énergie. En outre, il couvre 95 % de toutes les applications de cuisson courantes et remplace ainsi un grand nombre d'appareils de cuisson traditionnels.



Vapeur



Vapeur et chaleur



Chaleur



En savoir plus

Vos avantages.

Des résultats remarquables.

Pour vos clients.

Fiabilité avec un bon résultat à chaque fois dans l'assiette : c'est la spécialité de l'iCombi Pro. Et il le prouve par la couleur appétissante, la tenue en bouche, l'uniformité de cuisson à tous les niveaux et la préservation des nutriments et des vitamines.

Simplicité d'utilisation.

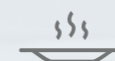
Pour chaque utilisateur.

Tout le monde peut travailler avec l'iCombi Pro. Grâce à son grand écran tactile lisible : qui permet une sélection intuitive des répertoires de cuisson, la personnalisation de l'écran ou encore la mise en réseau de l'appareil. Le résultat : une prise en main rapide et une grande sécurité d'utilisation.

Propre.

Comme neuf.

L'un des éléments clés de la cuisine : l'hygiène. Dans ce domaine aussi, l'iCombiPro est un partenaire fiable. Il enregistre systématiquement les données HACCP pendant la cuisson. Et le système de nettoyage automatique assure une propreté absolue.



Des résultats remarquables.



Simplicité d'utilisation.



Normes d'hygiène élevées.



Processus de travail efficaces.



Gain de temps.



Un investissement rentable.

Vos avantages.

Processus de travail efficaces.

Pour votre équipe.

Un iCombi Pro travaille la nuit, prépare différents plats simultanément, peut être prêt à un moment prédéfini et propose même l'ordre de préparation idéal permettant d'économiser l'énergie. Cette sécurité des processus assure la maîtrise des coûts et de la qualité.

Gain de temps.

Votre temps.

L'iCombi Pro permet de gagner beaucoup de temps. Pour réduire la pression en cuisine, pour travailler de manière efficace, pour servir des plats délicieux. Pour ces raisons, son maniement est simple, il est performant et dispose d'un nettoyage intermédiaire ultrarapide.

Retour sur investissement.

Pour que vous puissiez dormir sur vos deux oreilles.

Un iCombi Pro a besoin de peu de choses : les coûts d'énergie, de fonctionnement, de maintenance, d'adoucissement de l'eau et de détartrage sont nettement inférieurs à ceux des équipements de cuisine conventionnels. En ajoutant sa longue durée de vie, cet appareil est un investissement sûr.



Surveillance et assistance.

L'expertise intégrée en matière de cuisson.

Seul un iCombi Pro sait le faire : trouver à coup sûr le chemin vers le résultat attendu.

- > Sélectionner le résultat souhaité (p. ex. coloration ou température à cœur)
- > Détecte le chargement et adapte automatiquement le processus de cuisson aux aliments
- > Réagit aux influences extérieures, par exemple l'ouverture de la porte de cuisson
- > S'adapte aux habitudes de cuisson
- > Émet une alarme uniquement si vous devez intervenir
- > Vous pouvez intervenir à tout moment ou passer d'une charge unique à une charge mixte

Vos avantages :



iCookingSuite 

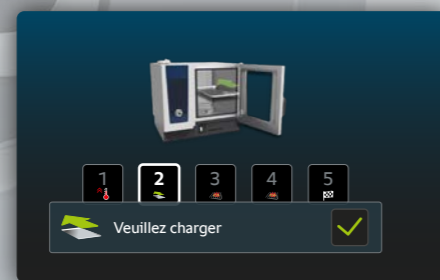
RATIONAL
iCombi Pro



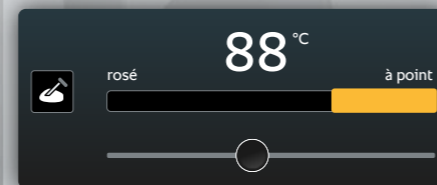
Surveillance et assistance.

Votre assistant intelligent dans le travail quotidien en cuisine.

Un concept d'utilisation devenant une référence par sa rapidité et sa simplicité d'obtention de résultats. Avec grand écran tactile, offrant une grande lisibilité et des icônes intuitives. Avec bouton de sélection doté d'une fonction push. Pour une assistance optimale au quotidien.



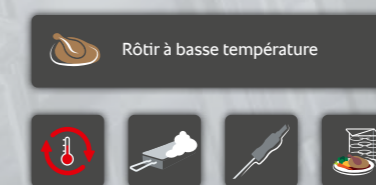
Réglage intelligent et communication interactive grâce à l'intelligence de cuisson de l'iCombi Pro. Il adapte le processus de cuisson en fonction des aliments, s'adapte aux habitudes culinaires et n'émet une alarme que si une intervention est nécessaire.



La sonde de température à cœur intégrée, dotée de six points de mesure, détecte la taille de l'aliment à cuire et sa quantité. Elle permet d'atteindre précisément la température à cœur sélectionnée et garantit le résultat attendu. Et le résultat de la préparation sera le même la fois suivante.



Processus de cuisson pré-installés, spécifiques à l'utilisateur ou manuels : les fonctions des programmes offrent une multitude de possibilités pour simplifier encore plus les différents processus de travail.



Cuisson basse température. Maintien. Fumage*. Pasteurisation*. Finishing. L'utilisateur peut sélectionner ces processus de cuisson et les options selon ses besoins. Facilite la manipulation. Garantit la qualité des plats.

*Accessoires nécessaires



ConnectedCooking, le système de gestion numérique de la cuisine permet d'élaborer des programmes de cuisson et de les répartir, de mettre à jour les logiciels des appareils, de documenter les données HACCP et d'accéder à distance au système de cuisson.

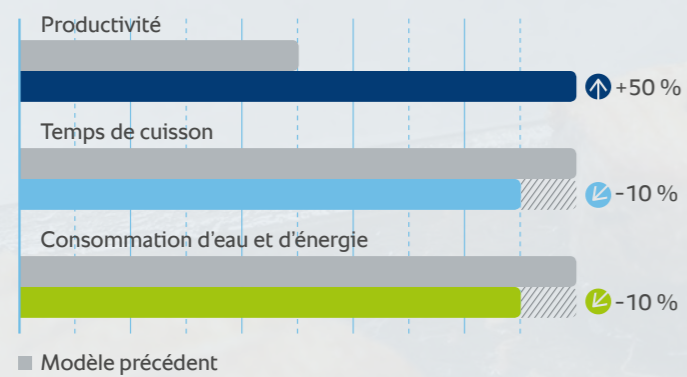


Climat précis de l'enceinte de cuisson.

La puissance au service du goût.

Résultats uniformes à chaque niveau, dans toute l'enceinte de cuisson.

- › Adaptation automatique de la combinaison de chaleur et d'humidité
- › Générateur de vapeur vive puissant pour une qualité exceptionnelle même avec des aliments délicats
- › Ventilateurs puissants
- › Température maximale de l'enceinte de cuisson de 300 °C
- › Grande puissance de déshumidification
- › Géométrie optimale de l'enceinte de cuisson



Vos avantages :



iDensityControl



Générateur de vapeur vive.

Pour une qualité des aliments optimale.

Une règle claire : meilleure est la vapeur, meilleur est le repas.

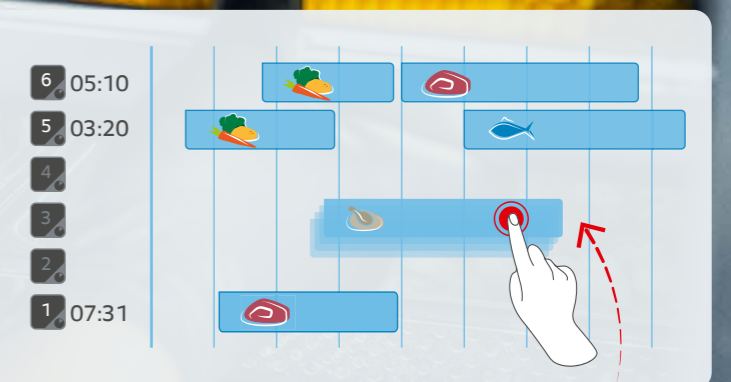
- › Vapeur vive 100 % hygiénique
- › Saturation de vapeur maximale même à des températures < 100 °C
- › Détartrage automatique
- › Des aliments aux couleurs et aux arômes intenses
- › Pas de particules de saletés sur les aliments



Planification flexible. Prêt au même moment et au bon moment.


Épargnez-vous les efforts logistiques, laissez faire l'iCombi Pro.

- > Permet de cuire différents produits simultanément
- > Adapte les temps de cuisson au niveau de charge et aux ouvertures de porte
- > Signale lorsqu'il est temps de charger et de décharger
- > Avec fonction de planification : optimisation du temps ou de la consommation d'énergie, efficacité dans l'ordre de préparation des plats ou temps de production défini
- > Encore plus simple : création de paniers de cuisson et planification avec ConnectedCooking



Vos avantages :



iProductionManager 



Nettoyage et détartrage.

Une réponse à chaque type de saleté.

- › Nettoyage et détartrage automatiques
- › Détecte si l'encrassement est important, moyen ou modéré
- › Propose le nettoyage idéal grâce aux 9 programmes
- › Nettoyage ultrarapide en 12 minutes environ
- › En option pour les appareils de table sélectionnés : iCareSystem AutoDose, le seul système de nettoyage autonome intégrant un stock de détergents solides



En savoir plus sur
iCareSystem AutoDose



Vos avantages :



iCareSystem⁺



Personnalisation.

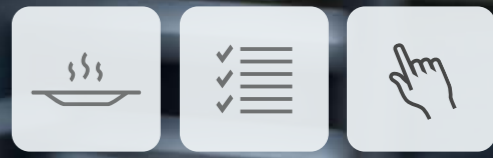
Parce que chacun travaille à sa façon.

Même si chaque cuisine a ses propres concepts, l'iCombi Pro s'adapte et y est toujours l'assistant idéal.

- > Programmation : création de programmes de cuisson personnalisés
- > MyDisplay : affichage à l'écran des aliments, des paniers à cuire et des autorisations sous forme d'image ou d'icône
- > Configuration directe sur l'appareil
- > ConnectedCooking : gestion numérique des appareils, des recettes et de l'hygiène
- > Plus de 50 langues disponibles



Vos avantages :



Rentabilité.

Baisse de la consommation d'énergie, hausse de la qualité des cuissons.

L'intelligence de l'iCombi Pro ne se limite pas à la cuisson, elle permet également de faire des économies.

- › Consomme 18 % d'énergie* en moins
- › Permet de saisir les consommations, les contrôler et les réduire grâce à l'affichage de la consommation d'énergie
- › Affiche les potentiels d'économies dans le tableau de bord ConnectedCooking
- › Répond à la dernière norme Energy Star (jan. 2023)



Vos avantages :



* Par rapport aux fours mixtes fabriqués avant 2016.

Faisons le calcul ensemble.

La condition essentielle pour une cuisine prospère : la rentabilité. Et ce, de la manière suivante :

- › Appareil prêt à l'emploi
- › Remplace de nombreux appareils de cuisson
- › Tout autre investissement est superflu
- › Gain de place, de temps de travail, de matières premières, d'énergie et d'eau
- › Période d'amortissement très courte

Période d'amortissement de moins d'1 an

Votre bénéfice	Méthode de calcul par mois	Votre gain additionnel par mois	Faites le calcul
Viande/poisson/volaille			
En moyenne, 15 %* d'achats de matières premières en moins grâce à un réglage précis et à iCookingSuite.	Dépenses en matières premières	8 262 €	= 1 239 €
	Dépenses en matières premières avec l'iCombi Pro	7 023 €	
Énergie			
La puissance de cuisson, iProductionManager et la technique de réglage moderne permettent de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 18 %*.	Consommation	5 008 kWh × 0,43 € par kWh	= 387 €
	Consommation avec l'iCombi Pro	4 107 kWh × 0,43 € par kWh	
Temps de travail			
iProductionManager réduit le temps de production. Suppression des tâches routinières grâce à iCookingSuite.	60 h en moins × 25 €		= 1 500 €
Vos gains additionnels en un mois			= 3 126 €
Vos gains additionnels sur une année			= 37 512 €

Restaurant de taille moyenne servant 200 repas par jour avec deux iCombi Pro 10-1/1.
*Par rapport aux fours mixtes fabriqués avant 2016.

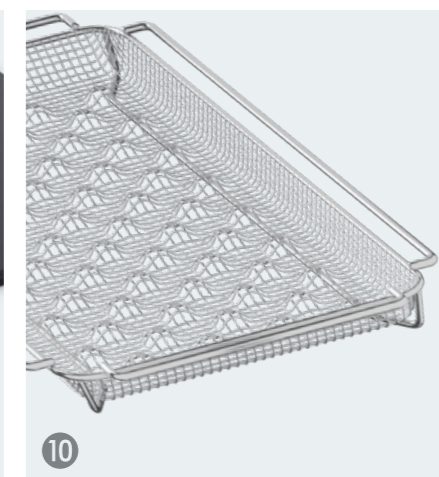
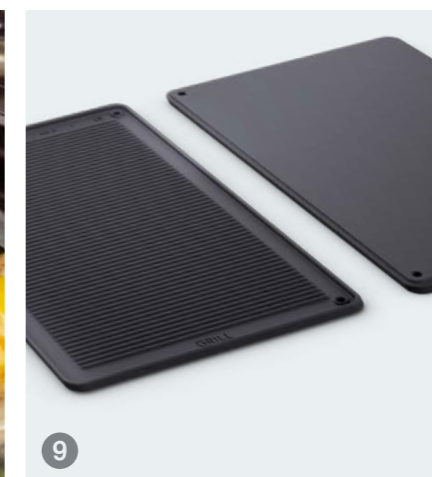
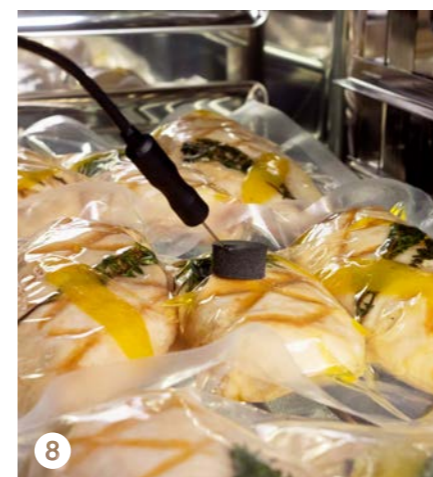
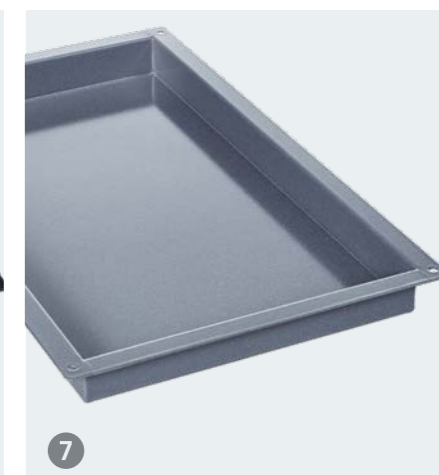
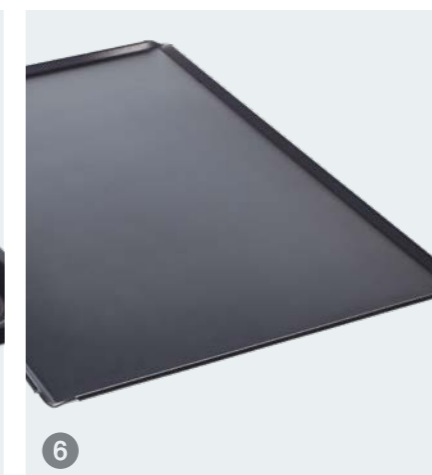


Accessoires.

Pour obtenir les résultats souhaités.

Il doivent être robustes, résister à un usage quotidien et convenir aux conditions difficiles d'une cuisine professionnelle. C'est bien le cas des accessoires d'origine RATIONAL. Ils participent à l'obtention d'excellents résultats de cuisson.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbe la vapeur et la graisse
 - › Réduit les vapeurs désagréables
- ❷ Kit Combi-Duo
 - Association de deux systèmes de cuisson simplement superposés
 - Pour davantage de flexibilité.



- ❸ Plaque à grillade quadrillée
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Plaque de cuisson et pâtisserie
- ❼ Plats en granit émaillé
- ❽ Kit sous vide et pasteurisation
- ❾ Plaque à griller et à pizza
- ❿ Panier pour friture CombiFry



En savoir plus



Qualité et durabilité.

Par respect pour
l'Homme et la
Nature.

Les solutions et les actions de RATIONAL créent de la valeur ajoutée en vue d'un avenir neutre pour le climat, d'une préservation des ressources et d'un bien-être global. En pratique :

- › Durée de vie plus longue grâce à une finition soignée et des normes de qualité élevées
- › Développement d'appareils consommant moins d'eau et d'énergie
- › La haute qualité se traduit par moins de réparations, de travaux de maintenance et d'interventions du SAV.
- › Taux élevé de matériaux recyclables
- › Conditions de travail ergonomiques et facilitées par la digitalisation.

Détails techniques.

On a pensé à tout.



- 1 Éclairage LED avec indication des niveaux
- 2 Sonde de température à cœur à 6 points
- 3 Douchette intégrée avec jet normal et jet pluie
- 4 Turbulence dynamique de l'air
- 5 Porte d'enceinte de cuisson à triple vitrage
- 6 Générateur de vapeur vive

IP X5

WiFi

Services RATIONAL.

Nous nous réjouissons d'une collaboration fructueuse.

Les prestations RATIONAL après l'achat. Pour que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

- > Installation par des Service Partner certifiés
- > Mise en service culinaire personnalisée (formation de départ)
- > Mises à jour logicielles gratuites
- > ChefLine, l'assistance téléphonique de RATIONAL disponible 365 jour par an
- > Academy RATIONAL

Liste des modèles.

Lequel est fait pour vous ?

L'iCombi Pro existe dans différentes tailles, mais surtout sa puissance doit correspondre à vos besoins. 20 repas ou 2 000 ? Cuisine ouverte ? La taille de votre cuisine ? Électricité ? Gaz ? Quel modèle convient à votre cuisine ?

Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements et aux accessoires sur le site : rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Version électrique et gaz							
Capacité	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
Nombre de repas par jour	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement longitudinal (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
Largeur	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Hauteur (tuyau de ventilation inclus)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation d'eau	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pression de l'eau	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
Version électrique							
Poids	62 kg	100 kg	133 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Puissance de raccordement	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Protection	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Raccordement au réseau	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
Puissance « Chaleur pulsée »	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Puissance « Vapeur »	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Version gaz							
Poids		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Puissance de raccordement électrique		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Protection		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Raccordement au réseau		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Raccordement du gaz		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaz naturel/Gaz liquide G31*							
Max. charge thermique nominale		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Puissance « Chaleur pulsée »		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Puissance « Vapeur »		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* Afin de garantir un fonctionnement correct, veuillez à respecter la pression de raccordement suivante :
 Gaz naturel H G20 : 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz naturel L G25 : 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gaz liquide G30 et G31 : 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
 Les modèles iCombi Pro (LM100) et iCombi Classic (LM200) sont certifiés NSF comme indiqué sur la liste NSF.



iCombi live.

Cuisez avec nos experts.

Rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions et mettez-vous en situation de travail réel. Découvrez l'effet Waouh : en direct, sans engagement et tout près de chez vous.



Inscription :

+33 3 89 57 00 80

info@rational-france.fr

RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente – BP 52
68271 Wittenheim Cedex
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

info@rational-france.fr
rational-online.com

