

A close-up photograph of several loaves of bread in a wooden basket. The breads are golden-brown and topped with various seeds, including sesame and sunflower seeds. The background is blurred, showing more breads and a bakery setting.

**Backen mit dem  
iCombi® Pro.**

Außergewöhnliches  
möglich machen.



Fühlt sich revolutionär an.  
Ist es auch.

Als süße Vielfalt, als herzhaftes Köstlichkeiten, als kleine Beilage – Backen ist Trend und in seiner Vielfalt nicht mehr wegzudenken. Brötchen, Bauernbrot, Pizza und Quiche. Zwischendurch schaffen Sie noch Schokokuchen und Cookies. Schaffen Sie nicht? Schaffen Sie doch. Zum Beispiel mit einem Gerät, das intelligenter, einfacher, effizienter ist. Das kochen und backen kann. Das über 45 Jahre Backerfahrung und Innovationskraft vereint. Das Ihnen Arbeit abnimmt, kreativen Spielraum gibt. Und Sie wie ein Bäcker backen lässt.

● **Das macht Sinn**

Wenn Ihre Gäste auf Bäckerqualität treffen, die Sie mal eben nebenbei produziert haben.

## Der iCombi Pro.

# Erwarten Sie das Unerwartete.

Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit, Temperatur, Beschwadung. Feinfühlig aufeinander abgestimmt. In einem Gerät, das mitdenkt, dazulernt, nichts vergisst, aufpasst und sich anpasst. Und dank seiner intelligenten Assistenzfunktionen dynamisch auf sich ändernde Anforderungen reagiert. Teig feuchter? Backgut tiefgefroren? Garraumtür zu lange auf? Mehr Croissants als sonst? Auch da verliert der iCombi Pro das Wunschergebnis nicht aus den Augen und passt die Einstellungen selbständig an.

### ➔ Alles für das eine Ziel

Damit Sie immer wieder und wieder Ihre Gäste mit herausragenden Backwaren überzeugen können.

[rational-online.com/de/backen](http://rational-online.com/de/backen)

#### Intelligente Backpfade

Croissant, Kastenbrot, Muffin. Herzhaft, süß. Der iCombi Pro weiß, was wie gebacken werden muss. Einfach Backpfad auswählen, fertig.

#### Gradgenaue Temperatureinstellung

Der Unterschied zwischen perfekt und verbrannt? Beim Backen nur ein paar Grad. Deshalb ist der iCombi Pro auch hier sehr genau.

#### Aktive Entfeuchtung

Die große Kunst: Zum richtigen Zeitpunkt dem Garraum die Feuchtigkeit entziehen, damit die Backwaren eine krosse Kruste bekommen. Der iCombi Pro kann's. Dank seiner Backintelligenz.

#### Gärfunktion

Anderes Produkt, andere Ansprüche, immer ideal auf den Rohling abgestimmt. Dafür hat der iCombi Pro seine Gärfunktion mit integrierten Gärstufen.

#### Bäckermaß

Ihr Zubehör hat Bäckermaß? Kein Problem, optional erhalten Sie den iCombi Pro mit entsprechendem Einhängestell. Oder Sie verwenden den Hordengestellwagen in Bäckernorm.

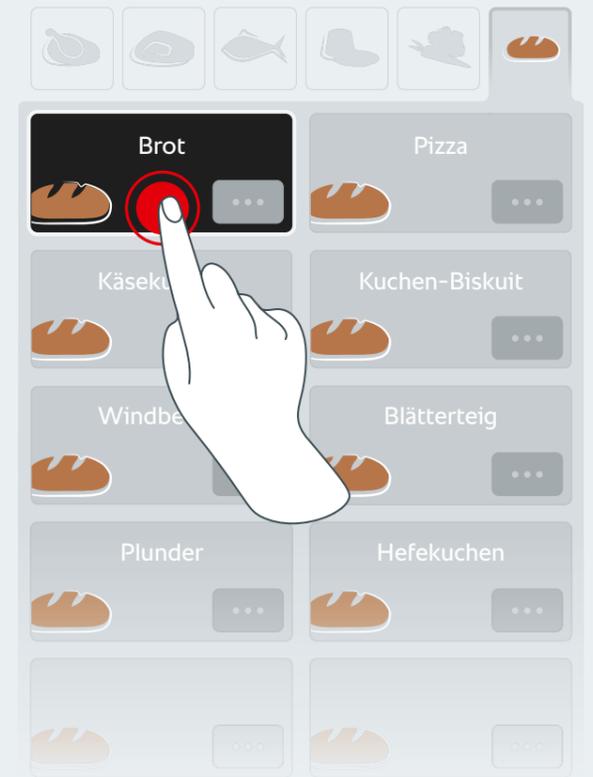
#### Beschwaden

Milliliter genau verteilt der iCombi Pro den Schwaden im Garraum. Für optimalen Ofentrieb, elastische Teighaut und optimales Gebäckvolumen.

#### Lüfterräder

Bis zu drei Lüfterräder, fünf Geschwindigkeiten, stehende Hitze – damit die Brötchen außen knusprig und innen locker sind.





Backen mit Gelinggarantie: Intelligenten Garpfad wählen, beladen – und schon nach kurzer Zeit sind Brot, Brötchen und Pizza ganz von alleine fertig.

## Herzhafte Spezialitäten.

## Die Sehnsucht nach was Gutem.

Brot und Brötchen sind keine Beilage, sondern ein Statement. Und erfordern andere Backvorgänge als Kuchen und Gebäck. Für krosse Krusten, individuelle Porung und saftiges Inneres. Unnachahmlich gut, auch bei Pizza und Quiche. Auch für die eigene Wertschöpfung. Vorausgesetzt, die Ergebnisse sind immer gleich gut, egal wer in der Küche steht. Und deshalb kommt es darauf an, was in der Küche steht. Wie etwa ein iCombi Pro. Der auch für herzhafte Backwaren intelligente Backpfade hat, die Ihr Wunschergebnis produzieren. Die Ihre geänderten Vorstellungen intelligent fortführen. Garantiert.



- ➔ **Ein Qualitätsversprechen**  
Garantiert gleiche Ergebnisse.  
Effizient produziert, lecker serviert.

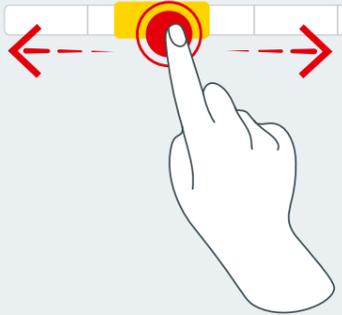
[rational-online.com/de/backen](https://rational-online.com/de/backen)



 Kuchen / Biskuit

 34:20<sup>m:s</sup> 

 mit  ohne

 hell  dunkel   


Immer das gleich gute Ergebnis: Kerntemperaturfühler in den Teig stecken, Bräunung wählen – fertig. Das ist intelligent.

## Süße Sünden.

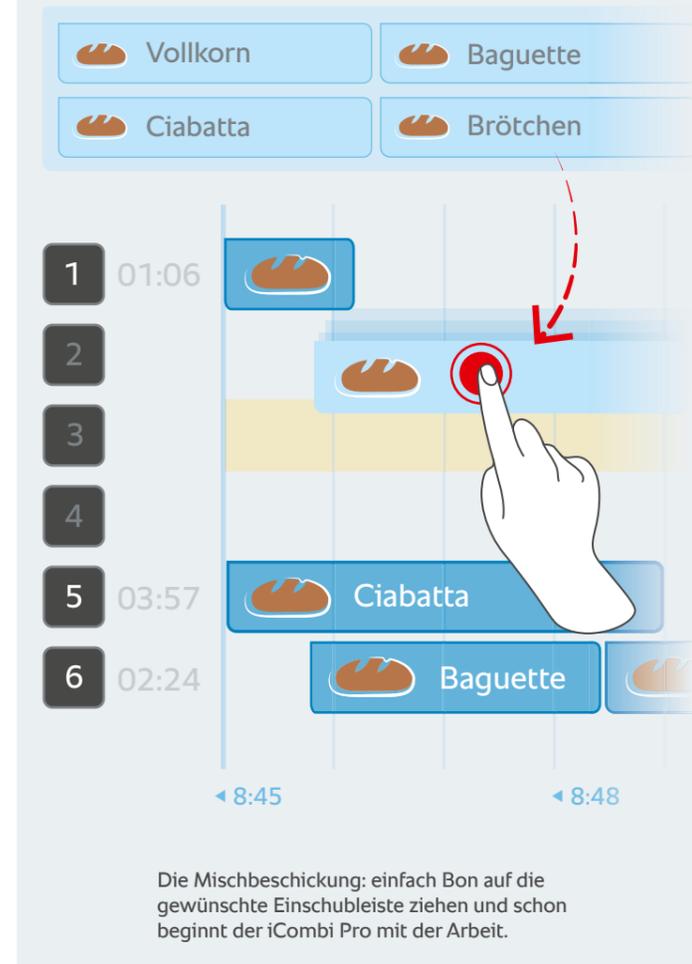
# Alles eine Frage der Organisation.

Sie müssen kein Pâtissier sein, um Pâtissierqualität zu kreieren. Ein iCombi Pro reicht völlig aus. Schokokuchen, New York Cheesecake, Muffins, Cookies. Hefeteig, Blätterteig, Brandteig, Rührteig, Mürbeteig. Tiefkühlware oder frisch zubereitet. Die iCookingSuite, die Backintelligenz im iCombi Pro, kennt alles, kann alles, macht alles. Wunschergebnis eingeben, Backprozess starten, fertig. Immer wieder, immer in gleicher Qualität.



 **Einfacher geht's nicht**  
 Heben Sie sich vom Standard ab, verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Qualität. Ohne zusätzliches Equipment.

[rational-online.com/de/backen](https://rational-online.com/de/backen)



## Mischbeschickung.

Frische, die Ihre Gäste sehen, riechen und schmecken.

Der Anspruch: immer alles frisch in großer Auswahl anzubieten. Aber es ist keine Zeit für großen Aufwand? Dafür gibt es den iCombi Pro. Mit iProductionManager. Da können Sie unterschiedliche Backwaren im selben Garraum zubereiten. Gleichzeitig, nacheinander, rollierend. Ganz so, wie Sie es wünschen. Der iProductionManager überwacht sekundengenau jeden Einschub, passt die Backzeiten an die Beladungsmenge an, hat die Anzahl und Dauer der Türöffnungen im Griff und meldet sich automatisch, wenn eine der Backwaren fertig ist. Sogar mit optischer Signalisierung des Einschubs.



**Ihr Vorteil**  
 Sie sparen an der Zeit und nicht an der Qualität. Ohne Mehrarbeit, ohne Kontrollaufwand. Bei voller Flexibilität.

[rational-online.com/de/backen](http://rational-online.com/de/backen)



1



2



3



4



5

## Zubehör.

# Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für die Backbleche genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte und die Kondensationshaube. Denn erst mit dem original RATIONAL-Zubehör in Gastro- und Bäckernorm können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro in ihrer ganzen Bandbreite nutzen. Damit Muffin, Brot und Co. wirklich gelingen. Sogar der Flan bleibt in Form.

## Spezialzubehör zum Backen

### 1 Brat- und Backbleche

Für die Zubereitung unter anderem von Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Bratkartoffeln. Gleichmäßig gebräunt, saftig und mit schöner Kruste. Das gelochte Blech ist für Convenience-Produkte.

### 2 Granitemaillierte Behälter

Mit voll ausgeformten Ecken, damit es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt. Und dank der guten Wärmeleiteigenschaften werden die Produkte gleichmäßig gebräunt.

### 3 Grill- und Pizzaplatte

Für frische oder Convenience-Pizza, Flammkuchen und traditionelle Fladenbrote. Mit optimaler Bräunung und Knusprigkeit.

### 4 Brat- und Backpfanne

Für klassische Pfannengerichte wie Rösti, Tortilla, Quiches und Pfannkuchen. Aber auch für kleine Kuchen wie Tartes Tatin. Immer mit gleichmäßiger Bräunung über den gesamten Boden.

### 5 Muffin- und Timbalform

Aus hochflexiblem Material, mit optimalen Antihafteigenschaften für die Herstellung von Muffins, Brotpudding, Gemüseflans, Fischtimbale, pochierten Eiern und Desserts.

➔ **Original RATIONAL-Zubehör**  
Und es liegt doch am durchdachten Zubehör, wenn die Ergebnisse beeindruckend sind.

[rational-online.com/de/zubehoer](https://rational-online.com/de/zubehoer)



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

### ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

➔ **ConnectedCooking**  
Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

[rational-online.com/de/ConnectedCooking](http://rational-online.com/de/ConnectedCooking)

Alle reden über Vernetzung. Der iCombi Pro hat sie. Denn über die serienmäßige WLAN-Schnittstelle wird er mit ConnectedCooking, der sicheren Internet-Plattform von RATIONAL, verbunden. Das Putenbrust-Rezept hat sich bewährt? Ab damit auf alle Kochsysteme, die vernetzt sind. Egal wo sie stehen. Welches Kochsystem ist wie im Einsatz? Schauen Sie aufs Smartphone. Inspiration gesucht? Rein in die Rezeptdatenbank. Software-Update? Wird auf Knopfdruck auf die Kochsysteme gespielt. HACCP-Daten abrufen? Geht mit einem Klick. Und wenn Sie möchten, ruft sich der iCombi Pro im Servicefall seinen Techniker selbst.

### iCombi live.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten 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 uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter [rational-online.com](http://rational-online.com).

➔ **Jetzt anmelden**  
D +49 8191 327-387  
A +43 662 832799-0  
[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

[rational-online.com/de/live](http://rational-online.com/de/live)



**RATIONAL Deutschland GmbH**

Siegfried-Meister-Straße 1  
86899 Landsberg am Lech  
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

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

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

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**

Münchner Bundesstraße 10  
5020 Salzburg  
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

[info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)

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

