




iCombi® Classic.

Productif. Robuste. Fiable.





Votre idée. Mise en œuvre selon vos règles.

Repousser chaque jour ses limites tout en restant créatif ? Produire de grandes quantités tout en continuant à placer la barre très haut ? Faire une dizaine de choses à la fois, tout en restant concentré ? Voilà le quotidien des chefs de cuisine. Une idée pour y parvenir ? Peut-être un système de cuisson révolutionnaire qui assure le même rendement qu'une cuisine entièrement équipée. À lui seul. Capable de rôtir, griller, cuire sur plaque, braiser et cuire à la vapeur. Extrêmement robuste, simple d'utilisation et qui relève tous les défis d'une cuisine professionnelle. Qui donne vie aux idées du chef. De façon fiable. En suivant ses règles. Dans une qualité irréprochable.

➔ **Résultat**

L'iCombi Classic. La solution pour tous ceux qui maîtrisent leur art et sont en quête d'une technologie fiable pour relever les défis du quotidien.

L'iCombi Classic.

La performance est la somme de ses détails.

L'iCombi Classic est véritablement un appareil aux talents multiples qui deviendra vite une aide indispensable dans votre cuisine. Sur moins d'1 m², il remplace à lui seul de nombreux appareils de cuisson traditionnels. Il est robuste, puissant et efficace. Simple d'utilisation. Il séduit grâce à ses fonctions qui garantissent une qualité de cuisson élevée. Parce qu'en tant que chef expérimenté, vous méritez d'obtenir un résultat qui soit parfaitement conforme à vos attentes.

➔ C'est cela l'assurance

Un outil qui combine productivité accrue et qualité d'aliments irréprochable.

rational-online.com/fr/iCombiClassic

Manipulation aisée

Bouton de sélection avec fonction Push, écran couleur, icônes claires sur l'interface de commande pour un travail intuitif sans erreur.

➔ Page 08

Simplicité de programmation

Programmation individuelle, jusqu'à 100 programmes de cuisson comprenant jusqu'à 12 étapes chacun. Pour des résultats reproductibles à l'infini.

➔ Page 08

ClimaPlus

Une performance optimale en matière de déshumidification et un réglage de l'humidité par tranche de 10 % pour un climat de l'enceinte de cuisson ultra précis. Des résultats précis et rapides.

➔ Page 06

Partenaire ENERGY STAR®

En matière d'efficacité énergétique, nos appareils ont reçu d'excellentes notes. Dans ce cadre, l'iCombi Classic a été testé par l'un des programmes de certification les plus exigeants.

Digitalisation étendue

L'interface WiFi en option permet une intégration directe dans ConnectedCooking, la solution de digitalisation de RATIONAL. Que cela soit pour centraliser la création des programmes ou pour consigner les données relatives à l'hygiène.

Ventilateurs

La géométrie de l'enceinte combinée aux 3 ventilateurs offre une répartition optimale de la chaleur et un apport d'énergie accru vers les aliments. Pour des résultats homogènes et une productivité accrue.

➔ Page 06

Nettoyage et détartrage.

Nettoyage automatique, même pendant la nuit, tablettes nettoyantes sans phosphate et consommation réduite de détergent, et toujours une propreté étincelante. Care-System permet également d'éviter l'apparition de tartre.

➔ Page 10

Éclairage LED de l'enceinte de cuisson

Car au-delà de la confiance, il est important de garder le contrôle à tout moment. Grâce à l'intensité de la lumière et à ses couleurs neutres, le niveau de coloration des aliments est visible rapidement.



Productivité adaptée à
votre quotidien en cuisine.

Performance de cuisson unique

ClimaPlus

L'iCombi Classic permet de travailler efficacement à un niveau toujours élevé : grâce à ses capteurs de mesure et de réglage qui assurent un climat homogène adapté à chaque aliment. Grâce au générateur de vapeur haute puissance qui garantit une saturation maximale de la vapeur. Grâce à sa capacité de déshumidification accrue, aux multiples ventilateurs et à la géométrie optimale de l'enceinte. L'énergie est conduite vers l'aliment de façon précise, et puissante. Le résultat : de grandes quantités d'aliments d'une qualité homogène et irréprochable à tous les niveaux. Avec jusqu'à 10 % de réduction de la consommation en énergie et en eau. Dans un seul et unique but : vous démarquer en tant que chef avec de belles croûtes colorées, des panures croquantes et des marquages grill alléchants.



Jusqu'à **105** litres/sec.
Déshumidification



300 °C
Chaleur pulsée



max.
Saturation de la vapeur

L'objectif
Davantage de puissance,
une productivité accrue et
une réduction considérable
de la consommation des
ressources.

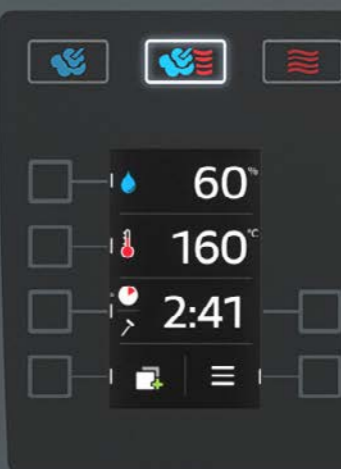
rational-online.com/fr/ClimaPlus

Tout peut être réglé.
De façon simple et
intuitive.

Manipulation aisée

RATIONAL

iCombi Classic



C'est aussi simple que cela. En très peu de temps, utiliser l'iCombi Classic deviendra pour vous un jeu d'enfant. Grâce à son utilisation intuitive, ses icônes claires et son bouton de sélection avec fonction Push. Rien de plus simple.

rational-online.com/fr/iCombiClassic

Programmation individuelle

Satisfait du résultat ? Il vous suffit alors d'enregistrer le process de cuisson en incluant jusqu'à 12 étapes. Et vous pouvez faire cela pour jusqu'à 100 process de cuisson.

➔ Pour un niveau élevé de standardisation, de sécurité et de qualité.

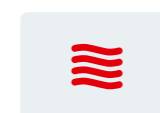


30-130 °C

Mode vapeur

Le générateur de vapeur fraîche doté d'un réglage de l'humidité par tranche de 10 % produit une vapeur 100 % hygiénique. Combiné à une température de l'enceinte de cuisson constante, il assure une saturation de vapeur optimale et garantit ainsi une cuisson homogène.

➔ Pour des couleurs appétissantes, du croquant ainsi que des nutriments et vitamines préservés.



30-300 °C

Mode chaleur pulsée

L'air chaud circule autour de chaque aliment à une vitesse qui lui est adaptée. Les réserves de puissance sont même suffisantes pour une pleine charge de cuissons minute, de produits surgelés tels que des calamars, des nuggets ou des produits de boulangerie.

➔ Une performance de pointe pour des résultats parfaits.

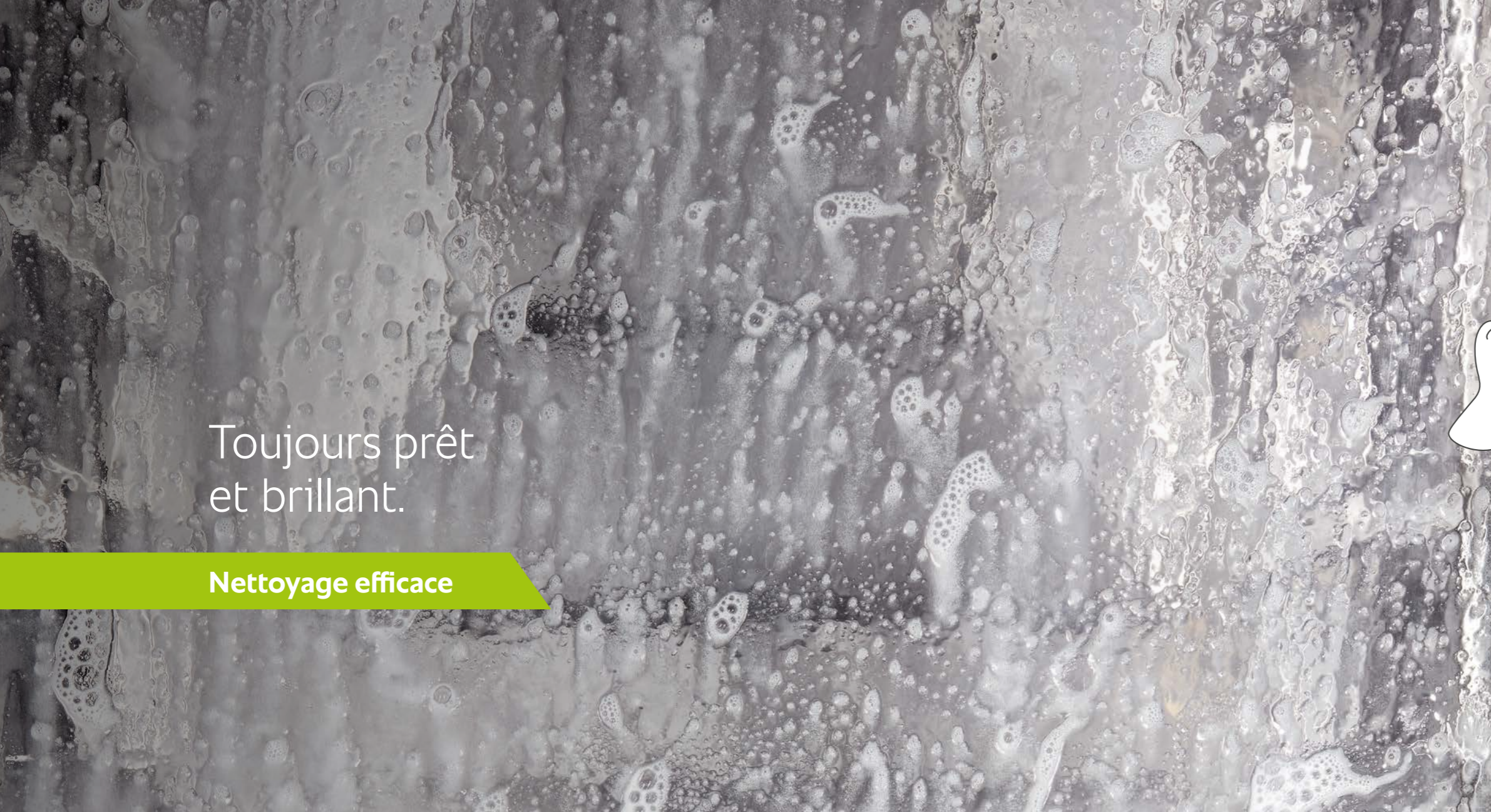


30-300 °C

Mode mixte

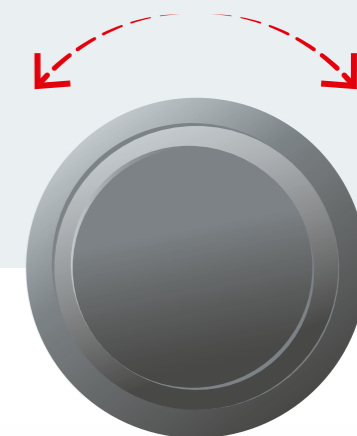
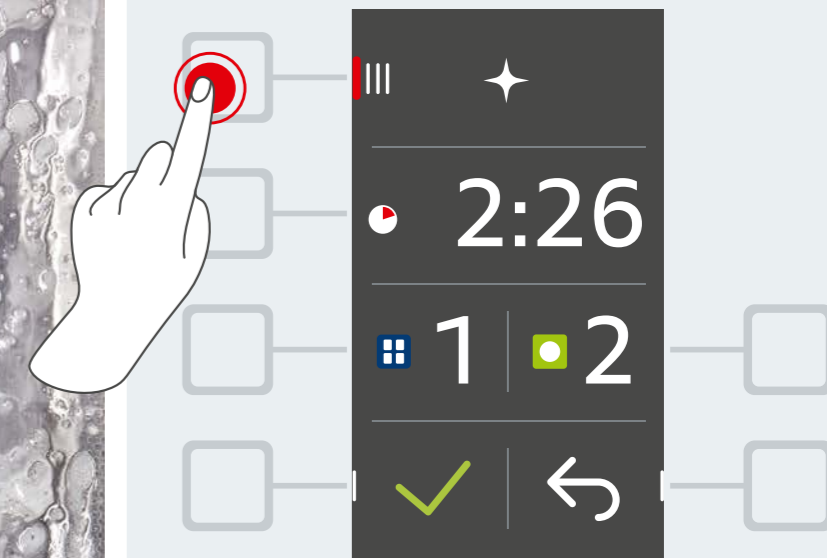
Les avantages de la vapeur chaude combinés à ceux de la chaleur pulsée : temps de cuisson réduits, moins de perte à la cuisson et conservation d'arômes intenses et de couleurs appétissantes. Pour des résultats qui en épateront plus d'un.

➔ Pas de perte à la cuisson, pas de dessèchement, une garantie de qualité irréprochable.



Toujours prêt
et brillant.

Nettoyage efficace



Peu importe l'intensité du travail réalisé par l'iCombi Classic, le nettoyage automatique vient à bout de la moindre saleté. Fort, léger, moyen. Avec des tablettes nettoyantes sans phosphate. De jour comme de nuit. Voire entre les services, et sans tablette. Le système Care rend même superflus l'utilisation d'un adoucisseur d'eau onéreux et le détartrage quotidien du générateur de vapeur. Et tous les programmes de nettoyage sont rapidement disponibles via l'écran ce qui facilite grandement les choses.



➔ **Car une seule chose importe**
Que vous soyez en mesure de travailler avec un système de cuisson propre à tout moment et sans effort.

rational-online.com/fr/nettoyage

Rentabilité.

Vous pouvez refaire le calcul dans tous les sens : le compte est bon.

Plus de puissance et moins de dépenses. Car vous pouvez vous passer d'une panoplie d'appareils de cuisson traditionnels et donc réduire drastiquement vos coûts d'investissement. Car vous diminuez votre consommation de matières premières, de matière grasse et d'énergie et vous économisez ainsi beaucoup de ressources. Car une production certifiée respectueuse de l'environnement, une logistique de distribution économe en ressources et du détergent sans phosphate représentent autant d'actions positives en faveur du développement durable.



Jugez par vous-même.

Exemple d'un restaurant servant 200 repas par jour et utilisant deux iCombi Classic 10-1/1. L'appareil de référence n'est pas équipé de ClimaPlus.

➔ **Cela en vaut la peine**
En fin de compte, vous bénéficiez d'un temps d'amortissement considérablement réduit et d'encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

Votre bénéfice	Méthode de calcul par mois	Votre gain additionnel par mois	Faites le calcul
Viande/poisson/volaille			
Une perte de volume en cuisson nettement plus faible équivaut à une réduction moyenne jusqu'à 25 % de la consommation de matière première.	Valeur de matières premières 9 200 € Dépenses en matières premières avec l'iCombi Classic 6 900 €	= 2 300 €	
Énergie			
Grâce au temps de préchauffage réduit et à la technologie de régulation moderne, vous réalisez une économie d'électricité pouvant aller jusqu'à 70 %*.	Consommation 6 300 kWh × 0,15 € par kWh Consommation avec l'iCombi Classic 1 890 kWh × 0,15 € par kWh	= 662 €	
Matière grasse			
La matière grasse devient presque inutile. Vos achats de marchandises et vos frais d'élimination des déchets peuvent faire l'objet d'une réduction allant jusqu'à 95 %*.	Valeur de matières premières 48 € Dépenses en matières premières avec l'iCombi Classic 2 €	= 46 €	
Temps de travail			
Gains grâce à la préproduction, à la simplicité d'utilisation et au nettoyage automatique.	53 h en moins × 25 €**	= 1 325 €	
Adoucissement de l'eau/détartrage			
Ces coûts disparaissent totalement grâce au nettoyage et au détartrage automatiques.	Coûts ordinaires 60 € Coûts avec l'iCombi Classic 0 €	= 60 €	
Vos gains additionnels en un mois		= 4 393 €	
Vos gains additionnels sur une année		= 52 716 €	

* Par rapport à un équipement de cuisson classique.

** Calcul mixte Taux horaire moyen du personnel de cuisine/personnel d'entretien.

Développement durable.

Bon pour l'environnement et le portefeuille.



Le développement durable préserve les ressources et permet de réaliser des économies : une production et une logistique efficaces au niveau énergétique, de nouvelles normes en matière d'économies d'énergie et le recyclage des anciens appareils sont une évidence chez RATIONAL. Et le développement durable a aussi sa place dans votre cuisine avec l'iCombi Classic : vous économisez de l'énergie par rapport aux appareils de cuisson traditionnels. Vous consommez moins de matières premières. Vous réduisez les surplus de production. Et votre cuisine est plus saine.

- ➔ **Par amour de l'environnement**
Bénéficiez d'une cuisine saine tout en réduisant votre empreinte écologique.

rational-online.com/fr/green



Qualité certifiée.

Prêt pour le coup de feu dans n'importe quelle cuisine. Pour de nombreuses années.

Le quotidien en cuisine : un dur labeur. C'est pourquoi les fours mixtes RATIONAL sont robustes et conçus avec soin. Grâce à leur fabrication en Allemagne, en suivant le principe « une personne, un appareil ». Cela signifie que chaque monteur de la ligne de production est responsable de la qualité de l'équipement de cuisson qu'il ou elle a assemblé. Le nom du monteur est d'ailleurs indiqué sur la plaque signalétique de chaque appareil. Nous sommes tout aussi exigeants vis-à-vis de nos fournisseurs : des normes de qualité élevées, une amélioration continue et une fiabilité sans faille ainsi que la longévité des produits sont au centre de nos préoccupations. Rien d'étonnant dès lors à ce que le plus ancien four mixte RATIONAL soit en service depuis plus de 40 ans.

- ➔ **Vous pouvez avoir une confiance aveugle**
Adapté à l'utilisation quotidienne, solide, durable : vous pouvez compter sur un partenaire fiable.

rational-online.com/fr/company



 Made in Germany

Détails techniques.

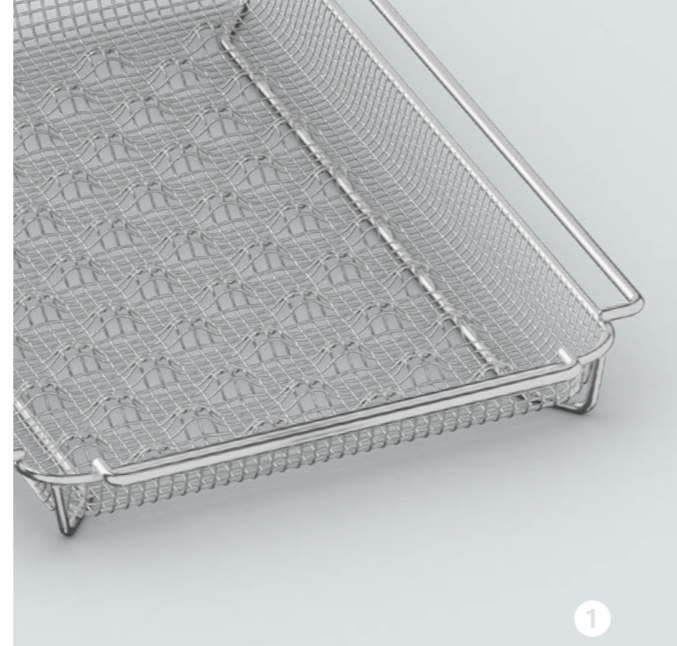
Tout est prévu. Jusque dans les moindres détails.



Car qui veut atteindre une performance de pointe doit aussi posséder un équipement de pointe. Pour toutes ces raisons, l'iCombi Classic possède les caractéristiques techniques suivantes :

❶ Éclairage LED de l'enceinte ❷ Surveillance des appareils et téléchargement des données HACCP et données de service via ConnectedCooking (uniquement avec l'interface WiFi en option) ❸ Nouvelle technologie d'étanchéité pour les appareils sur pieds ❹ Douchette intégrée ❺ Générateur de vapeur fraîche ❻ Porte à double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur

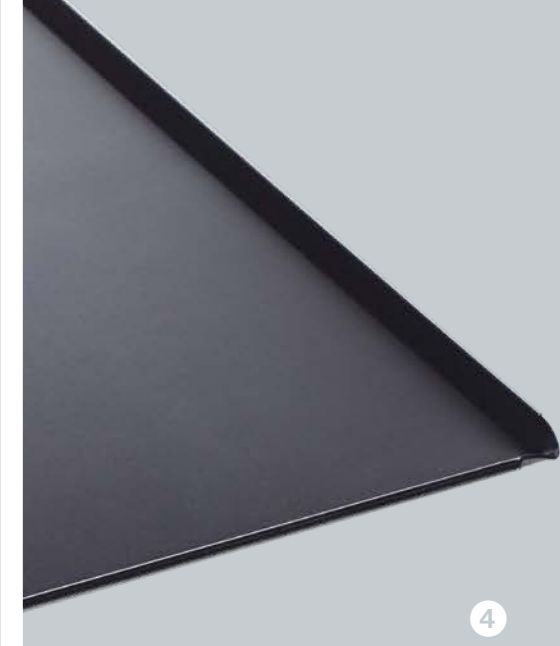
Sans oublier : WiFi (en option), ramasse-gouttes de porte intégré, système de séparation centrifugée de la graisse



1



3



4



2



5



6

Accessoires.

La recette du succès.

Vous savez comment cuisiner, l'iCombi Classic est l'outil qui vous aide à atteindre le résultat que vous désirez. Entre autres grâce aux accessoires adaptés. De la plaque à griller avec une parfaite conductibilité à la hotte standard ou à condensation haute puissance en passant par les tables de soubassement. Quel que soit leur usage, ils ont une chose en commun : ils sont résistants, fiables et permettent d'atteindre des résultats de qualité, jour après jour.

- 1 CombiFry
- 2 Bac en granit émaillé
- 3 Plat à rôtir et à pâtisserie
- 4 Plaques de cuisson et pâtisseries
- 5 Plaque à griller et à pizza
- 6 Multibaker

➔ Accessoires RATIONAL

Si les résultats de cuisson sont si impressionnants, cela est dû à la conception unique des accessoires.

rational-online.com/fr/accessoires

Liste des modèles d'iCombi Classic.

Rien ne les arrête, de véritables bourreaux de travail.



L'iCombi Classic est disponible en différentes tailles, l'important est avant tout que ses performances soient adaptées à vos besoins, et non l'inverse. 20 couverts ou 2000 ? Cuisine ouverte ? Taille de la cuisine ? Électricité ? Gaz ? 6 niveaux ? 20 niveaux ? 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 : La nouvelle référence
L'iCombi Pro est intelligent, efficace et flexible. Et produit les résultats que vous attendez. Encore et encore. Peu importe qui est aux commandes. Imbattable pour les cuisines professionnelles en combinaison avec l'iVario Pro.



iVario Pro : différent, mais également conçu par RATIONAL.
Qu'il s'agisse de pocher, sauter ou frire, l'iVario Pro est le compagnon idéal de l'iCombi Pro, car il travaille avec la chaleur de contact. Intelligent, facile d'utilisation, flexible. L'équipe gagnante.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Version électrique et gaz						
Capacité	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 couverts par jour	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Enfournement longitudinal (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	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Hauteur (tuyau de ventilation inclus)	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"
Évacuation d'eau	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
Version électrique						
Poids	95 kg	123kg	128 kg	165 kg	246kg	313 kg
Puissance raccordée	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Protection	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
Puissance « Chaleur pulsée »	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Puissance « Vapeur »	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Version gaz						
Poids	110 kg	143 kg	147 kg	187 kg	267 kg	346 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
Arrivée/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).
La certification ENERGY STAR est disponible pour les systèmes de cuisson 6-1/1 et 6-2/1 en version électrique et gaz ainsi qu'en version 10-1/1 électrique. Les modèles iCombi Pro (LM100) et iCombi Classic (LM200) sont certifiés NSF comme indiqué sur la liste NSF.





« Après notre participation à la démonstration culinaire, nous avons décidé de travailler avec l'équipement de cuisson RATIONAL »

George Kailis, propriétaire et directeur du TAMALA Café Bar, Kiti, Chypre

ServicePlus.

Le début d'une grande amitié.

Avec le service adapté, l'équipement de cuisine RATIONAL fait des merveilles dans votre cuisine. RATIONAL a tout prévu : du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'installation en passant par la formation personnelle et même les mises à jour du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour les questions individuelles. Vous pouvez même continuer à vous former dans l'Academy RATIONAL. Et en parallèle, un expert RATIONAL certifié est à tout moment à votre disposition. Il connaît les systèmes de cuisson à la perfection et saura vous guider pour trouver celui qui vous conviendra le mieux. Et si une intervention est nécessaire, les partenaires du service technique RATIONAL se déplacent aussi rapidement.

➔ ServicePlus

Le tout en visant un seul et même objectif : 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.

rational-online.com/fr/ServicePlus

iCombi live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car 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. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Vous trouverez de plus amples informations, détails, films et témoignages sur le site rational-online.com.

➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live



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

