

The background of the advertisement is a close-up photograph of several loaves of bread in a bakery. The breads are golden brown and topped with various seeds, including sesame and sunflower seeds. They are arranged in a wooden basket or on a wooden surface. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the bread.

Baka med iCombi® Pro.

Gör det extraordinära
möjligt.



Känns revolutionerande. Och det är det också.

Småkakor, efterrätter, utsökta tillbehör – bakat är trendigt och ett brett utbud är ett måste. Frallor, bondbröd, pizza och paj. Och så klämmer du in lite chokladkaka och cookies mellan varven. Svårt att hinna med? Du fixar det. Till exempel med en maskin som är enklare, mer intelligent och effektiv. Som både kan laga mat och baka. Som förenar över 45 års bakningserfarenhet med innovationskraft. Som tar över rutinarbetet och lämnar utrymme för kreativitet. Och som hjälper dig att baka som en riktig bagare.

● **Smart, eller hur?**
Bagerikvalitet – lite grann
i förbifarten.

iCombi Pro.

Förvänta dig det oväntade.

Luftfuktighet, fläkthastighet, temperatur, pensling. Samordnat med fingertoppskänsla. I en maskin som tänker, lär sig, inte glömmer, håller koll och anpassar sig. Och tack vare de intelligenta assistansfunktionerna reagerar den dynamiskt på förändrade villkor. Är degen ovanligt fuktig? Livsmedlet djupfryst? Har ugsndörren stått öppen för länge? Fler croissanter än vanligt? Inte ens då förlorar iCombi Pro målet ur sikte, utan anpassar inställningarna helt självständigt.

➔ Allt med samma mål i sikte

Att du ska kunna imponera på gästerna med nygräddade bakverk av högsta klass – gång på gång.

rational-online.com/se/baka

Intelligenta bakningsmoment
Croissanter, formbröd, muffins. Sagolikt, sött. iCombi Pro vet hur man bakar och vad man bakar. Du behöver bara välja bakningsmoment.

Temperaturinställning i exakta grader
Skillnaden mellan perfekt och vidbränt? Vid bakning är skillnaden bara ett par grader. Därför arbetar iCombi Pro med mycket hög precision.

Aktiv avfuktning
Den svåra konsten: Att stänga av luftfuktigheten i ugnen vid exakt rätt tidpunkt, så att bakverken får en knaprig skorpa. Det fixar iCombi Pro. Tack vare sin bakningsintelligens.

Jäsningsfunktion
Andra produkter, andra krav, men alltid perfekt anpassat till det du bakar. Därför har iCombi Pro en jäsningsfunktion med integrerade jäsningssteg.

Bakstandard

Har du ett tillbehör i bakstandard? Inga problem – du kan välja till matchande inhängningsställ till iCombi Pro. Eller så använder du gejdervagnen i bakstandard.

Pensla

iCombi Pro penslar alla produkter i hela ugsnutrymmet, med millimeterprecision. För optimal ugsndrift, elastiska degar och optimal gräddningsvolym.

Fläkthjul

Upp till tre fläkthjul, fem hastigheter, bestående värme, så att frallorna blir spröda på utsidan och luftiga inuti.





Bakning med garanterat lyckat resultat: Välj en intelligent tillagningsprocess, beskicka ugnen och vänta en kort stund medan bröd, frallor och pizza gräddas på egen hand.

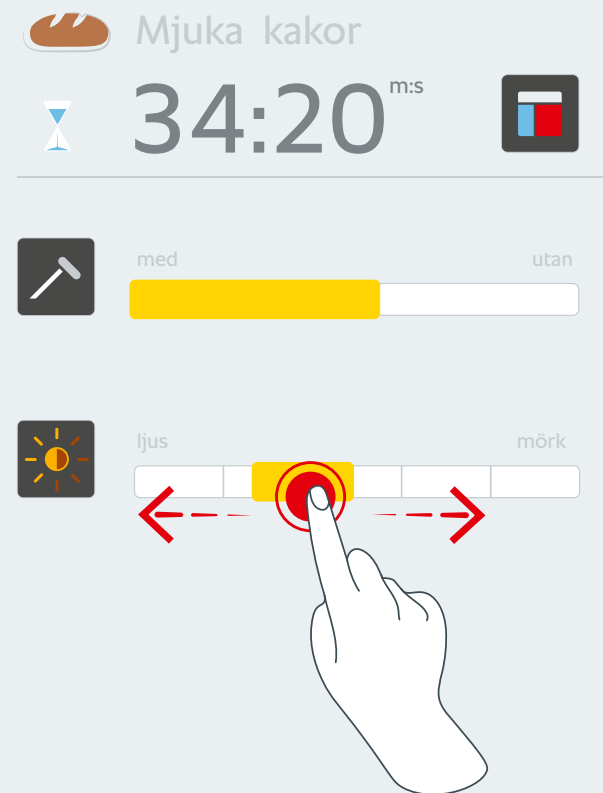
Godsaker som ligger dig varmt om hjärtat. Längtan efter något gott.

Bröd och frallor är inte en sidosrätt, utan ett statement. Och kräver andra bakningsprocesser än mjuka och hårda kakor. För att få en knaprig skorpa, luftigt bröd och saftigt innandöme. Otroligt gott, även pizza och paj. Ett smart sätt att lyfta gästernas upplevelse. Förutsatt att resultatet alltid blir lika bra, oavsett vem som står i köket. Därför är det så viktigt vad som står i köket. Till exempel en iCombi Pro. Som erbjuder intelligenta bakningsmoment för utsökta bakverk, producerade precis som du vill ha dem. Och på ett intelligent sätt utför dina ändrade inställningar. Garanterat.



➔ Ett kvalitetslöfte
Garanterat samma resultat varje gång. Effektivt producerat, läckert serverat.

rational-online.com/se/baka



Alltid samma höga kvalitet: Sätt kärntemperaturnålen i degen, välj bryningsfärg, klart. Det är intelligent.

Söta synder.

Allt är en fråga om organisation.

Du behöver inte vara konditor för att uppnå konditorkvalitet. En iCombi Pro räcker gott. Chokladkaka, New York cheesecake, muffins och cookies. Jäsdeg, smördeg, branddeg, mördeg och diverse smetar. Djupfryst eller färskt. iCookingSuite, bakningsintelligensen i iCombi Pro, vet allt, kan allt och gör allt. Ställ in önskat resultat, starta bakningsprocessen, klart. Gång på gång, med samma höga kvalitet.



➔ **Enklare än så blir det inte**
Imponera på gästerna med bakverk som bokstavligen sticker ut från mängden. Utan ytterligare utrustning.

rational-online.com/se/baka



Blandbeskickning.

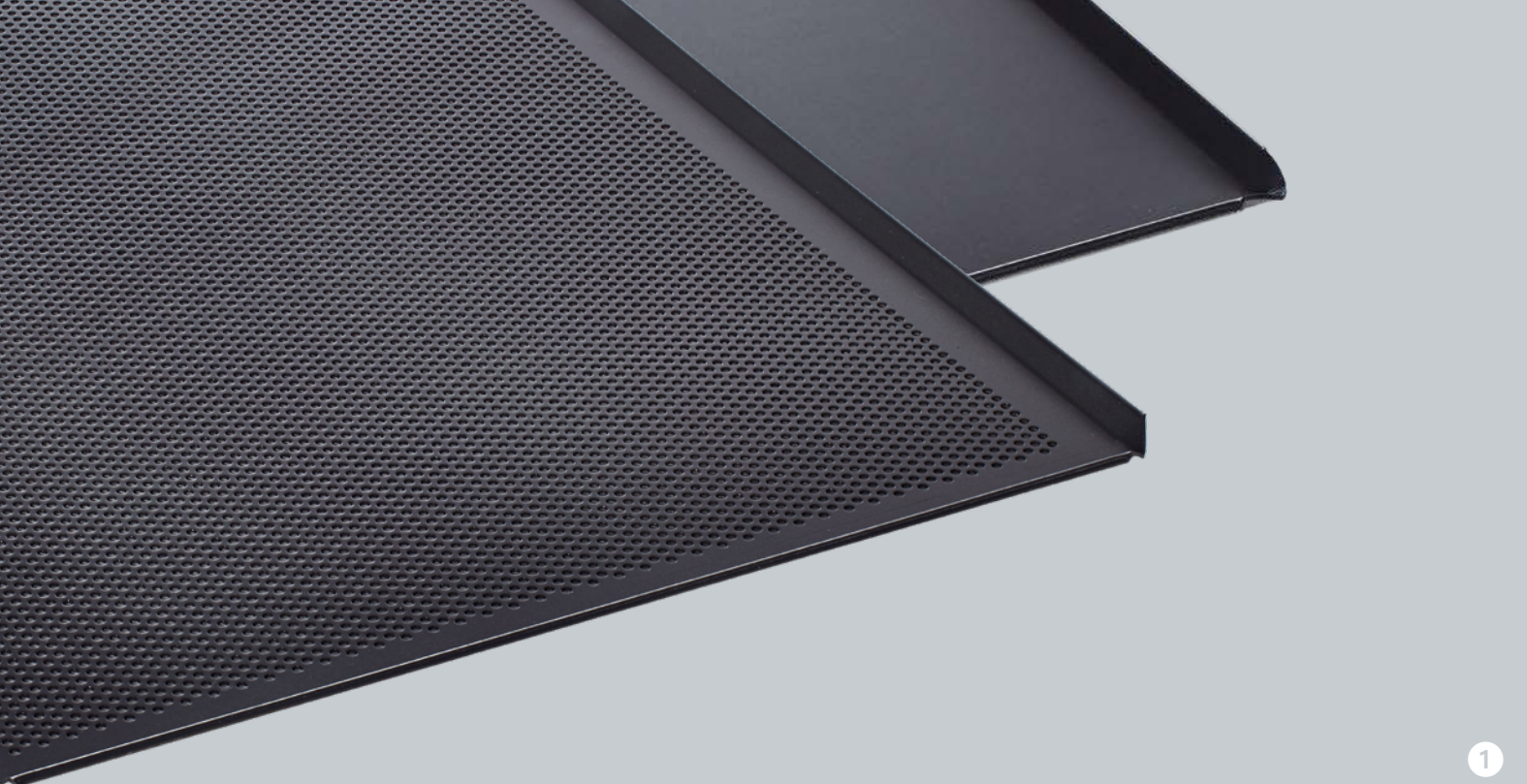
Gästerna upplever ett nygräddat resultat med synen, lukt- och smaksinnet.

Utmaning: Att erbjuda ett brett sortiment av nygräddade bakverk. Ont om tid för större arbetsinsatser? Då tar du hjälp av iCombi Pro. Med iProductionManager. På så sätt kan du grädda flera olika bakverk på samma gång. Samtidigt och bredvid varandra med rullande beskickning. Precis som du vill ha det. iProductionManager övervakar varje gejderns spår med sekundprecision, anpassar gräddningstiderna efter beskickningsmängd, håller koll på antalet dörröppningar och hur länge de varar samt meddelar automatiskt när ett bakverk är klart. Det finns till och med optiska gejderns spårssignaler.

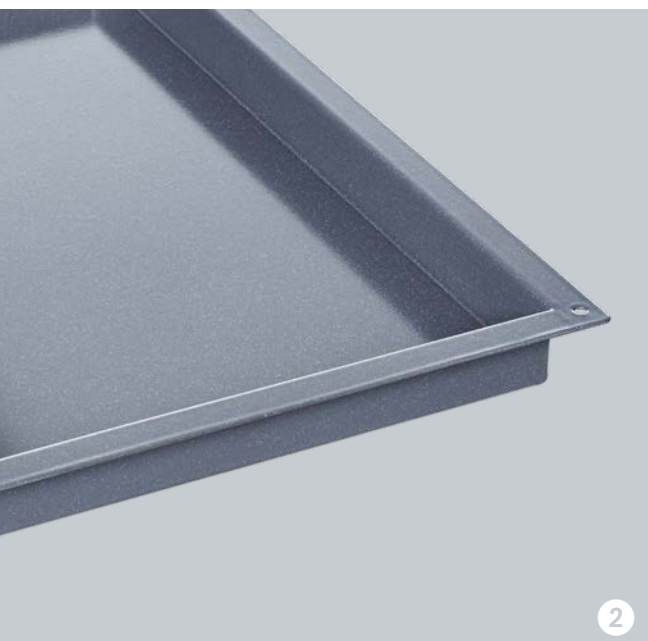


Fördelar för dig
Du sparar tid, inte kvalitet. Utan merarbete eller tidsödande kontroller. Med fullständig flexibilitet.

rational-online.com/se/baka



1



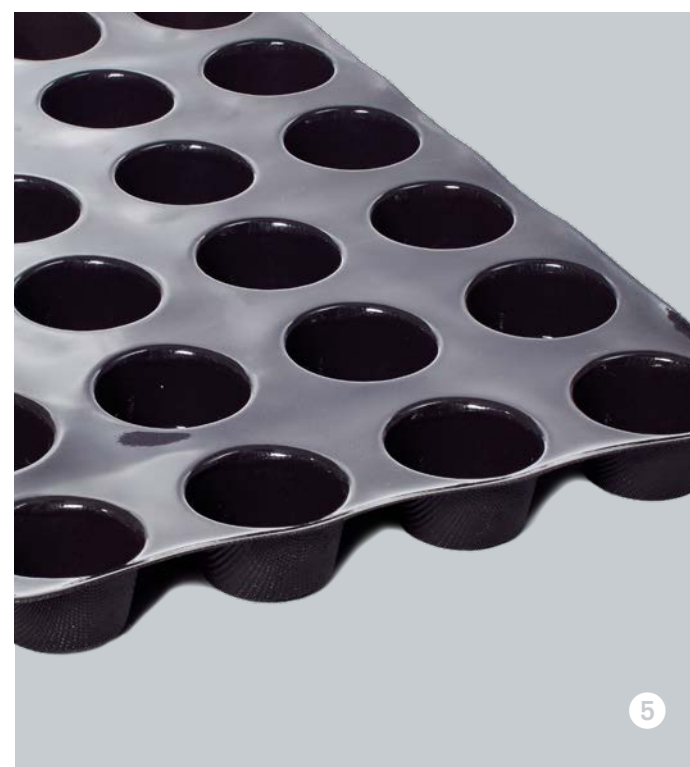
2



3



4



5

Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen måste vara robusta och anpassade – hos RATIONAL gäller det såväl bakplåtar som grill- och pizzaplattan och ventilationskåpan. Eftersom det bara är med originaltillbehör från RATIONAL, gastronorm och bakstandard som du kan utnyttja den enastående prestandan hos iCombi Pro fullt ut. Och verkligen lyckas med muffins, bröd och mycket mer. Till och med crème caramel gräddas jämnt.

Specialtillbehör till bakning

❶ Stek- och bakplåt

För bakning av bland annat frallor, croissanter, wienerbröd och stekt potatis. Saftigt med jämn bryningsfärg och fin skorpa. Den perforerade plåten används till halvfabrikat.

❷ Granitemaljerad kantin

Med hörn som är rätvinkliga, så att alla portioner av gratänger och alla kakor blir lika stora. Och tack vare materialets goda värmeledningsförmåga får alla produkter jämn bryningsfärg.

❸ Grill- och pizzaplatta

För färsk eller djupfryst pizza och traditionellt pitabröd. Med perfekt färg och krispigt resultat.

❹ Stek- och bakpanna

För klassiska pannrätter som rösti, tortilla, paj och fläskpannkaka. Men även till desserter som ostkaka. Alltid med jämn bryning över hela botten.

❺ Muffins- och timbalform

Tillverkat i mycket flexibelt material med utmärkta antistickegenskaper för tillagning av muffins, grönsaks- och fisktimbal, pocherade ägg och desserter.

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

rational-online.com/se/tillbehoer



ConnectedCooking.

Allt nära till hands,
allt under kontroll.

➔ ConnectedCooking

Det kraftfulla nätverket från RATIONAL. Så att du alltid har allt nära till hands.

rational-online.com/se/ConnectedCooking

Alla pratar om nätverk. iCombi Pro har det. Via det fabriksinstallerade WiFi-gränssnittet ansluts den till ConnectedCooking, den säkra webbplattformen från RATIONAL. Har du finlipat receptet på kalkonbröst? Då är det bara att skicka det till alla matlagningssystem i nätverket. Oavsett var de finns. Vilket matlagningssystem används? Titta i din smartphone. Letar du efter inspiration? Gå in i vår receptbank. Uppdatera programvaran? Matlagningssystemen uppdateras enkelt med en knapptryckning. Hämta HACCP-data? Med ett enkelt klick. Om du vill, kontaktar iCombi Pro själv en servicetekniker.



“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

iCombi live.

Ta oss inte på orden,
utan prova själv.

Nog med information – för inget är mer övertygande än egen erfarenhet: Upplev RATIONAL-matlagningssystem live, låt oss visa upp alla intelligenta 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 eller mejla oss. Mer information, detaljer, filmer och kundreferenser hittar du på rational-online.com/se/live.

➔ Registrera dig nu

Tel. 040-680 85 00
info@rational-online.se

rational-online.com/se/live

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

