



Casual Dining.

Avslappnat sätt att umgås.

A photograph of three people (two women and one man) sitting at a dining table, laughing and enjoying a meal. The man on the left is holding a glass of white wine. The woman in the middle is wearing a blue denim shirt and a black hat. The woman on the right is wearing a black and white striped shirt. The table is set with plates of food, glasses of wine, and a bottle of water. The background is a rustic brick wall.

Bra mat är som bra
underhållning. Man kan
helt enkelt inte få nog.

Färgstarkt, festligt och omväxlande. Till en middag, en cocktail – och så lite tilltugg till det: mozzarrellasticks, hamburgare, bowl, biff, ceasarsallad. Med familjen, med vännerna. Dina gäster älskar det du gör. De kommer för att avnjuta din paradrätt och uppleva den pålitliga kvaliteten och trevliga stämningen. Det viktiga är att ingen har långtråkigt. Därför måste du alltid ha ett ess i rockärmen. Idéer, rätter, tillagningsmetoder. Samtidigt behöver du arbeta inom de ramar som gästerna förväntar sig. Trots personalbrist, kostnadstryck och ont om plats i köket. Erbjud takeaway? Eller säsongsrätter på menyn? Alla ändringar är en utmaning. Men det är ju just det som är kul.

🔴 **Här finns inte plats för tristess**

Omväxlande meny, egna recept, nöjda kunder. Fungerar i alla kök.

iCombi Pro.

Vänta dig det oväntade.

Se köket i ett nytt ljus: Steka, grilla, baka, koka och ångkoka – intelligent reglerat. På mindre än ca 1 m². Luftfuktighet, fläkthastighet och temperatur – samordnat med fingertoppskänsla. I ett matlagningssystem som tänker, lär sig, inte glömmar, håller koll och anpassar sig. Och tack vare de intelligenta assistansfunktionerna reagerar den dynamiskt på förändrade villkor. Mer revbensspjäll än vanligt? Har ugnsdörren stått öppen för länge? Vill du ha hög temperatur? Inte ens då förlorar iCombi Pro fokus på målet, utan anpassar inställningarna helt självständigt.

➔ Allt med samma mål

Att du ska kunna imponera på kunderna med mat av högsta klass.

rational-online.com/se/iCombiPro

ConnectedCooking

Allt är digitalt och allt hänger ihop. Receptöverföring, maskinkontroll, hygiendata, programuppdateringar – mer standardiserat kan det inte bli.

Ultrasnabb rengöring

Från smutsig till ren på ca 12 minuter. Till och med standardrengöringen sparar 50 %* tid och rengöringsmedel. Rent och hygieniskt, minimala driftstopp, mer produktiv tid.

Minimalt tillagningssvinn

Visst är det logiskt: Förstklassig kvalitet på bordet, förproducerat precis som du vill ha det och bara efterproducerat vid behov. Då blir det knappast något tillagningssvinn att tala om.

Upp till 300 °C

iCombi Pro har så hög prestanda att det bara krävs kort uppvärmning till 300 °C och temperaturfallet blir minimalt även vid full beskickning av djupfrysta produkter. För snabba, imponerande resultat.

* Jämfört med föregående modell.

Självförklarande manövreringskoncept

Det nya manövreringskonceptet guidar dig genom tillagningsprocessen med bilder, logiska arbetssteg och tydliga, interaktiva instruktioner. Så alla kan arbeta felfritt utan ansträngning.

Imponerande kvalitet

iCookingSuite, intelligensen i matlagningssystemet, känner av matens storlek, mängd, bryningsfärg och status och producerar önskat resultat med en knapptryckning. Om och om igen.

Effektiv matproduktion

iProductionManager sköter planeringen av produktionsprocesser och visar när och vilka rätter som helst ska tillagas tillsammans. Stramar åt arbetsprocesser, sparar tid och energi.

Hållbarhet

Mindre energi, mindre vatten och mindre råvaror jämfört med traditionell köksutrustning, men också i förhållande till äldre kombiugnar. Bra för miljön, bättre för ekonomin. Dessutom uppfylls de stränga ENERGY STAR®-reglerna.





En avspänd vardag.

När arbetet är mer än bara ett arbete.

Service till gästerna blir perfekt, utan väntetider. Desto viktigare att förbereda sig väl inför rusningstiden. Med ett matlagningssystem som tar över rutinarbeten, som behärskar alla tänkbara tillagningssätt, som alltid producerar mat i samma höga klass och som arbetar intelligent tack vare iCookingSuite. Matens storlek, mängd, bryningsfärg och status? Känner av, anpassar tillagningsparametrar och arbetar vidare. Tar över produktionsplaneringen. Berättar vad som kan tillagas samtidigt och föreslår en arbetsordning, tids- eller energioptimerat. Färska produkter, djupfryst, bakverk, tillbehör, en eller flera plåtar – inga problem. Ställ in önskat resultat, starta tillagningsprocessen, klart. Precis som du vill ha det, på nolltid. Utan stress, eftersom du slipper omständlig övervakning. Oavsett vem som använder matlagningssystemet.



Resultatet
Hög produktivitet, högre kvalitetsstandard. Oavsett vem som använder matlagningssystemet.



Redo.

För alla dina idéer.

Åtta gäster, åtta olika rätter. Fingerfood, tapas, hamburgare, pizza, kycklingvingar och klyftpotatis. För att inte tala om de andra borden i restaurangen, med lika många önskemål. Då går köket på högvarv. Och iProductionManager. Den tillagar flera olika rätter så att de blir klara samtidigt: Klyftpotatis och kycklingvingar eller tandoorikyckling och squashskivor eller äppelpaj och baguette. Otroligt snabbt med hög kvalitet och utan stress, även med oerfaren personal.



Nya perspektiv

Minska logistiken och producera maten precis som du vill ha den – samtidigt som du får utrymme för nya idéer.

[rational-online.com/se/
iProductionManager](https://rational-online.com/se/iProductionManager)

Tips! Finishing

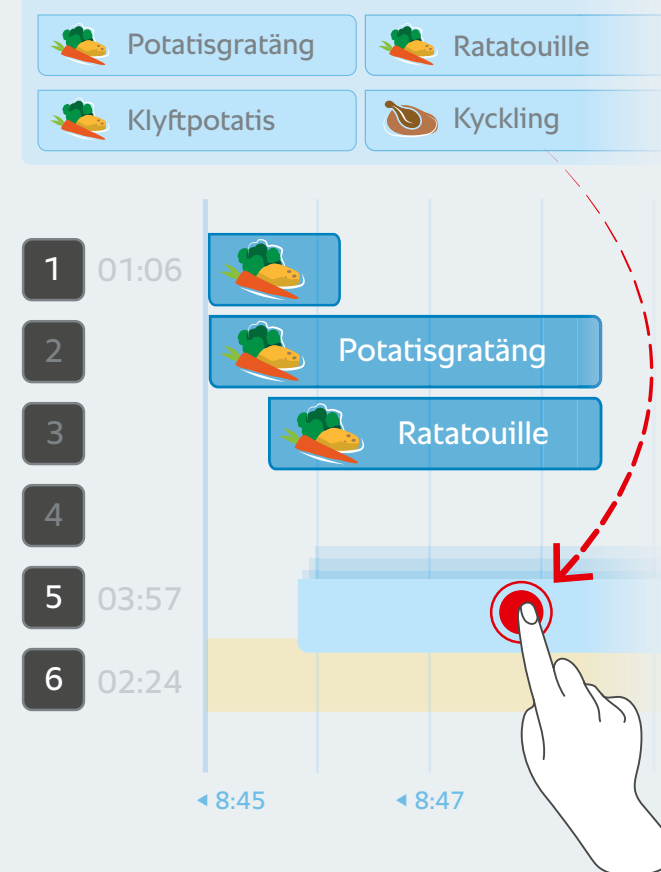
Utmaningar: Det ska finnas mycket att välja på, och det ska bli klart i tid. Lösning: Skilj på produktion och servering. Med Finishing i iCombi Pro: Förproducera maten, vakuumförpacka eller förvara kylt i kantiner och värm till serveringstemperatur när du får in beställningen. För hög flexibilitet, mat av högsta kvalitet och nöjda kunder.



Skapa kundupplevelser. Med en knapptryckning.

Revbensspjäll, Pulled pork och Beef brisket. Lökringar, gratänger, chili. Det fixar iCombi Pro. Även på egen hand. Eftersom du kan lägga in egna, intelligenta tillagningsprocesser i matlagningssystemet. Så: Provlaga ett recept, spara önskat resultat och överför tillagningsprocessen till samtliga iCombi Pro. Antingen via ett USB-minne eller med ConnectedCooking, nätverkslösningen från RATIONAL. Tack vare den enkla och självförklarande manövreringspanelen kan alla behöriga användare ändra i den intelligenta tillagningsprocessen. För restaurangens paradrätter. För tillbehör. För vissheten om att maten som serveras alltid är den som gästerna lärt sig att älska.

- **Tillförlitlig design**
Hög och jämn kvalitetsstandard tack vare den enkla användningen.

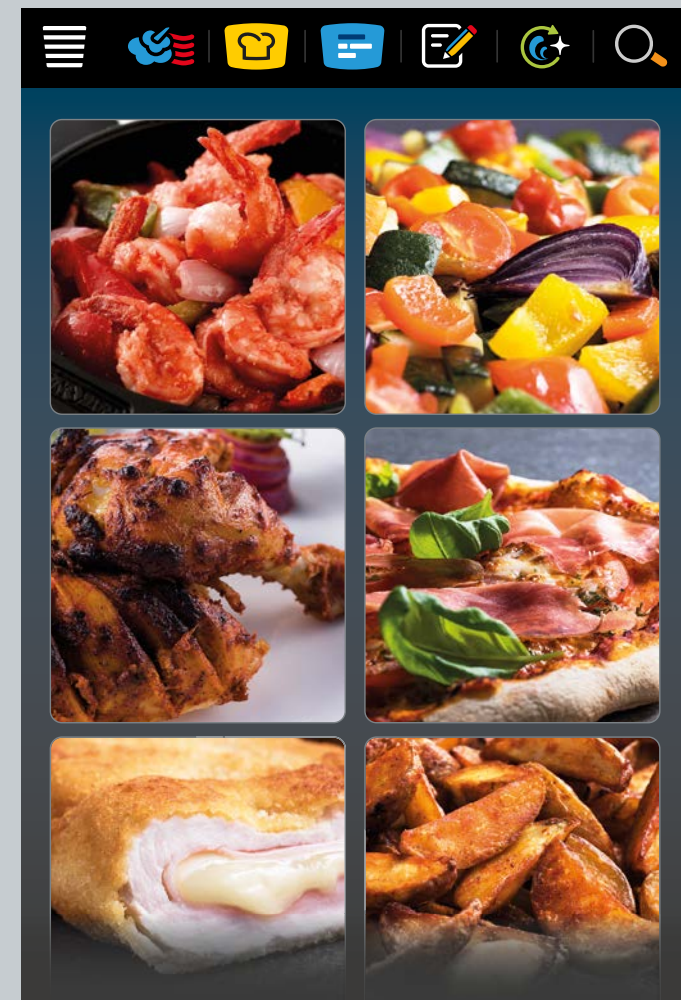


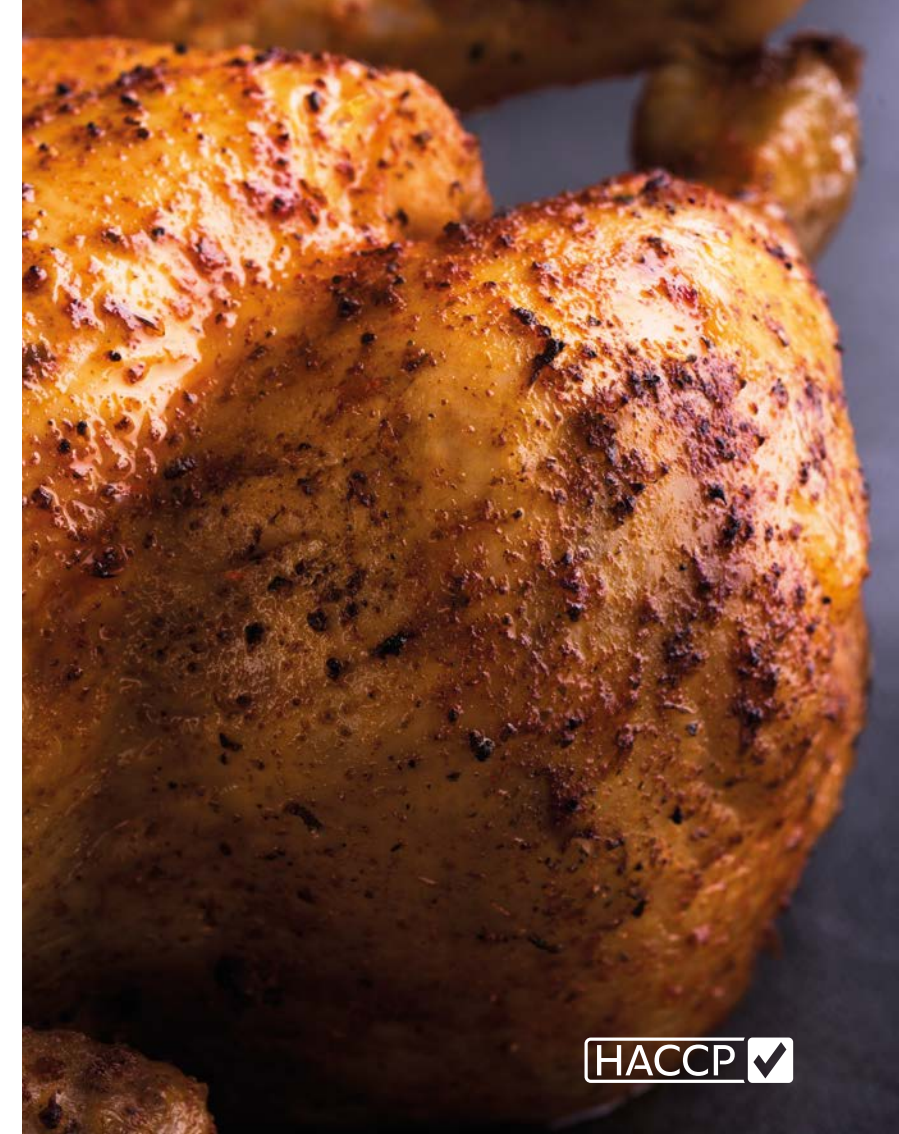
Varukorgar

Matlagningssystemet är nämligen programmerat med så kallade varukorgar som innehåller produkter som kan tillagas tillsammans. Välj en varukorg som passar till produktionen, t.ex. "Dagens rätt", tryck på displayen, dra rätterna till gejderspårerna, beskicka iCombi Pro och starta matlagningssystemet. Via ConnectedCooking kan du distribuera varukorgarna till samtliga kök. Utan att lämna kontoret.

MyDisplay

Felfri produktion, alltid samma kvalitetsstandard – med MyDisplay: De rätter som du har lagt in visas på displayen i form av bilder eller ikoner. När du trycker på dem sätter iCombi Pro genast igång med arbetet. Det är lika enkelt att lägga till eller ta bort recept. Med ConnectedCooking gäller det alla matlagningssystem i nätverket. Bekvämt från skrivbordet. Och du kan lita på att resultatet alltid blir detsamma, eftersom det bara är du som får ändra det.





För en bra magkänsla.

Högsta betyg för hygien
och arbetsmiljö.

Livsmedels- och arbetssäkerhet är viktiga frågor. Särskilt i restaurangbranschen. Just därför kan du lita på iCombi Pro. Hygienisk rengöring med iCareSystem, automatisk HACCP-dokumentation – som även kan samlas in centralt från alla kök via ConnectedCooking. En säker arbetsmiljö med låg beskickningshöjd (högst 1,60 m). Och enkelt handhavande som utesluter misstag och därmed garanterar att alla livsmedel tillagas hygieniskt med godkänd kärntemperatur.

➔ **Var på den säkra sidan**
iCombi Pro uppfyller internationella standarder när det gäller hygien. För en bra magkänsla. Och mat du kan lita på.

En ren historia

Ultrasnabb mellanrengöring på ca 12 minuter, Eco- och standardrengöring med avkalkning och fosfatfria rengöringstabletter, även över natten. Kort och gott: iCombi Pro är alltid redo, skinande ren. Du undviker produktionsavbrott. Så att du kan ångkoka direkt efter grillning. Utan smaköverföring.

Hållbarhetsarbete.

Bra för ekonomin,
bättre för miljön.



Hållbarhet sparar resurser – och tid: Energieffektiv produktion och logistik, nya standarder för energibesparingar och återvinning av gamla maskiner är en självklarhet för RATIONAL. Lika självklar blir hållbarheten med iCombi Pro i ditt kök: Jämfört med traditionell utrustning sparar du energi. Och får lägre råvaruförbrukning. Mindre överproduktion. Och dessutom blir maten hälsosammare.

➔ För miljöns skull

Vi hjälper dig att laga hälsosam mat enligt en miljöstandard som du kan vara stolt över.

rational-online.com/se/green

Lönsamhet.

Du kan vända och vrida på det hur du vill:
Siffrorna talar klarspråk.

iCombi Pro är inte bara intelligent under matlagningen, utan också när det är dags att spara pengar. Till exempel när det gäller energiförbrukning, arbetsbelastning, platsbehov, råvaru- och fettförbrukning. Kort och gott: Ekonomin är imponerande.

➔ Det lönar sig

Utrustningen betalar sig på extremt kort tid, vilket gör det ännu trevligare att arbeta med den.

rational-online.com/se/invest



↓ 70%

Upp till 70 %* lägre energikostnader
Kort förvärmningstid gör att du slipper vänteläge. Rullande beskickningar med iProductionManager i iCombi Pro sparar också energi.

↓ 1–2tim/dag

Kortare arbetstid
Rutinarbeten som vändning, kontroller och efterjustering försvinner helt. Ultrasnabb rengöring i iCombi Pro sparar extra tid. Du får 1–2 timmar* över per dag, som kan ägnas åt annat.

↓ 30%

30 %* mindre platsbehov
iCombi Pro ersätter ca 90 % av all traditionell köksutrustning. Ersätt stekbord, kastruller, pannor och fritöser – och in med rörelsefrihet, alltså. Eller extra bord i restaurangen.

↓ 25%

Upp till 25 %* lägre råvaruförbrukning
iCombi Pro justerar tillagningsprocesserna finkänsligt, för att minska tillagningssvinn. Producerar samma höga kvalitet på varje gejderspår – vilket leder till betydligt mindre svinn. Och bidrar till minskad råvaruförbrukning.

* I jämförelse med vanlig matlagingsutrustning



ConnectedCooking.

Allt nära till hands, allt under kontroll.

Idag har de flesta restauranger tillgång till nätverk: Beställningar, kvitton och servering – allt sker digitalt och allt hänger ihop. Precis som med ConnectedCooking från RATIONAL. Receptdistribution, maskinkontroll, hygiendata, programuppdateringar, MyDisplay-inställningar, varukorgar, fjärråtkomst vid service – med den säkra nätverkslösningen kan du sköta allt centralt från skrivbordet. För alla matlagningssystem från RATIONAL i nätverket. I alla kök. Dessutom kan du hämta och spara HACCP-data från alla matlagningssystem. Har du en veckomeny? Även den skickas jorden runt med ett klick. Det enda som krävs är en dator, surfplatta eller smartphone. Standardisering kan inte bli enklare.

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

rational-online.com/se/ConnectedCooking



Nando's och ConnectedCooking.

Ett radarpar.

“Förmågan att övervaka matlagningssystemen från RATIONAL öppnar dörren till fantastiska möjligheter. Våra servicepartner kan på förhand identifiera matlagningssystem som löper risk att drabbas av driftstopp och antingen boka in ett underhållsbesök eller i vissa fall till och med åtgärda felet via fjärråtkomst. Detta har bidragit till att underhållssamtalen minskat med 35 % sedan lanseringen av ConnectedCooking.”
Cameron Holder, Global inköpare, Nandos.

Ett matlagningssystem. Många möjligheter.

Olika kökskoncept kräver olika matlagningssystem. Vill du producera centralt och servera lokalt? Frontcooking? Använda iCombi Pro till det lilla extra i köket för att utöka menyn? Storleken på matlagningssystemet är extremt flexibelt. Och omsorgsfullt utformat för att klara hårda tag. Hög kvalitetsstandard hos leverantörer, höga krav i produktionen, löpande förbättringar och hållbar design står i fokus. Därför är det inte så konstigt att de äldsta RATIONAL-kombiugnarna varit i drift i 40 år. Du hittar fler modeller och uppställningsvarianter på rational-online.com

➔ Resultatet

Storlek, prestanda och kvalitet anpassade efter de dagliga utmaningarna.



- ➊ iCombi Pro 10-1/1 med flätkåpa och stativ
- ➋ Combi-Duo med två iCombi Pro 6-1/1 och Combi-Duo-paket
- ➌ iCombi Pro XS med väggfäste
- ➍ Monteringssats till iCombi Pro XS med flätkåpa

Individuell rådgivning för Casual Dining.

Dra nytta av vårt know-how.

Övergripande konsultation, konceptutveckling eller underhållsavtal för en eller flera hundra restauranger – RATIONAL är en erfaren partner när det gäller moderna restaurangkoncept. Du kan använda hela utbudet av tjänster eller välja ut en eller flera av tjänsterna ovan. En annan viktig sak: Du kan börja med vilken som helst av tjänsterna. Intresserad? Då ser experterna på RATIONAL fram emot ditt e-postmeddelande eller samtal.



Konceptstöd

Anpassat efter ditt befintliga koncept, gästernas föränderliga krav och konkurrensen på marknaden:

- › Vilka är gästerna och hur ser menyn ut?
- › Vilka nya matrender kan du använda?
- › Hur kan menyn standardiseras och vidareutvecklas?



Kökskoncept

Meny, personalstyrka, köksstorlek – det är bland annat dessa faktorer som avgör möjligheterna att vidareutveckla kökskonceptet. För en eller hundra restauranger.

- › Vad ska produceras och hur?
- › Andelen halvfabrikat?
- › Vilken teknik behövs?
- › Vad passar till kökets storlek?



Utbildningskoncept

Individuellt anpassat efter ditt restaurangkoncept och personalens behov.

- › Hur utbildas kökets personal?
- › Hur säkerställs standardisering?
- › Hur sprids kunskap internt i organisationen?



Servicekoncept

RATIONAL arbetar med certifierade servicepartners över hela världen som ger support till ditt individuella koncept.

- › Vilka tekniska förutsättningar är nödvändiga?
- › Finns det någon servicepartner där jag har mina restauranger?
- › Finns det underhållsavtal för bättre kostnadskontroll?



Framtidskoncept

I dag på topp, i morgon en flopp. För att det inte ska hända kan vi regelbundet presentera nya trender för dig.

- › Uppfyller dagens koncept verkligen kundernas önskemål?
- › Hur ska du reagera på nya trender?
- › Är köket uppkopplat?

➔ **Fördelar för dig**
Erfarna samtalspartner, individuell rådgivning, konkreta förslag.



RATIONAL Service.

Vi har tänkt på allt.

Hos RATIONAL ingår servicen. Det gäller allt från den första rådgivningen till testmatlagning, installation med global utbildning, automatiska programuppdateringar och ChefLine – vår telefonsupport för användar frågor. Du kan också vidareutbilda dig med Academy RATIONAL. Skulle en nödsituation inträffa är RATIONAL-service snabbt på plats, överallt i världen.

- ➔ **Allt med ett mål i sikte:**
Att du ska få långvarig glädje av din investering, alltid få ut mesta möjliga av matlagningssystemen och kunna förverkliga dina idéer.

rational-online.com/se/service



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.

- ➔ **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

