



Takeaway.

God mat i farten.



Lojala kunder. Få och behåll dem.

Fler singelhushåll, fler som jobbar, flexibla arbetstider. Då förändras också matvanorna: Måltiderna förskjuts och blir mer individuella. Samtidigt har man mindre tid att laga mat. Lösning: Fräsch, färdiglagad mat. Men inte vad som helst. Det ska vara hälsosamt, intressant, omväxlande, färskt, kallt eller varmt. Och det ska gå snabbt. Hålla hög och jämn kvalitet. Smörgåsar, wraps, sushi, bowls, bakverk. Beställt ena sekunden, klart nästa. Men hur ska det gå till? Ta hjälp av en som kan reglerna. Med inbyggd intelligens. Som är flexibel och anpassar sig efter dina koncept. Och kommer med nya idéer. Dygnet runt. Som iCombi Pro.

- **Skapa kundupplevelser**
Med ovanliga koncept och en varierad meny.



Rådgivning och koncept. Från tuff konkurrens till tillförlitliga intäktsflöden.

Standardkoncept fungerar sällan särskilt bra. Därför är vår individuella rådgivning desto viktigare. Skräddarsydd efter dina önskemål. Med dina behov i fokus. Oavsett om du har en eller flera anläggningar. Oavsett om du behöver hjälp med ett eller flera områden. Det är ju inte pizzan eller smörgåsen som avgör om du lyckas, utan själva helhetskonceptet och en hög kvalitetsstandard. Konsekvent genomfört.



Konceptutveckling

- › Brainstorming- och nya koncept
- › Konzeptutveckling
- › Standardisering och menyutformning



Planering

- › Gap-analyser och rapporter
- › Planeringsstöd
- › Beräknad avkastning och maskinrekommendationer



Kurser och utbildningar

- › ChefLine 365 dagar om året
- › Produkt- och vidareutbildningar
- › RATIONAL Academy
- › Kursinnehåll för utbildningsplattformar
- › Utbyte av erfarenheter och arbetsmetoder



Hjälp och kontroll

- › Teknisk support och installationshjälp
- › Servicepaket
- › Feedback och korrigeringsplaner
- › Framtidskoncept

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

iCombi Pro.

Förvänta dig det oväntade.

Effektivitet i ett nytt ljus: Steka, grilla, baka, koka – med intelligent reglering. På mindre än 1 m². Luftfuktighet, fläkthastighet och temperatur – samordnat med fingertoppskänsla. I en maskin som tänker, lär sig, inte glömmar, håller koll och anpassar sig. Och tack vare de intelligenta assistansfunktionerna reagerar den dynamiskt på förändrade villkor. Är livsmedlet djupfryst? Har ugnsdörren stått öppen för länge? Behöver du snabbt värma ugnen? Hög temperatur? Inte ens då förlorar iCombi Pro målet ur sikte, utan anpassar inställningarna helt självständigt.

➔ Allt med samma mål

Att du ska kunna imponera på kunderna med en varierad meny av högsta klass – gång på gång.

Rekordsnabb rengöring

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

Lång hållbarhet

Maten som produceras i iCombi Pro ser aptitlig ut och den fantastiska smaken bibehålls ett bra tag efter tillagningen. Så att ögat får sitt.

Upp till 300 °C

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

* Jämfört med föregående modell.

Självförklarande manövreringskoncept

Den nya manövreringspanelen guidar dig genom hela tillagningsprocessen med bilder, logiska arbetssteg och tydliga, interaktiva instruktioner. På så sätt kan alla arbeta felfritt utan ansträngning.

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.

Hur flexibelt som helst

Dags för ett nytt matkoncept? Då anpassar sig iCombi Pro också. Överför bara de nya recepten centralt till alla maskiner och sätt igång.

ENERGY STAR®-partner

Utmärkt – så lyder betyget för energieffektivitet. iCombi Pro har testats av ett av marknadens strängaste certifieringsprogram.





Så att ingenting saknas i ditt kök. iCombi Pro.

I grunden har iCombi Pro bara en enda uppgift: Att leverera samma förstklassiga resultat varje gång. Därför är den utrustad med stor intelligens och övertygar när det gäller allt från produktivitet till enkelhet och kvalitet. Systemet kan till exempel läsa av om en eller 20 hamburgare ska tillagas och justerar allt automatiskt. Eller hjälper dig att arbeta med tids- eller energioptimerade produktionsplaner. Till exempel för att hålla delikatessdisken lagom välfyllt.

➔ Målet

Allt som krävs för att spara tid, energi och råvaror.

rational-online.com/se/iCombiPro



iCookingSuite

Detta gör iCombi Pro på ett intelligent sätt – så att det önskade resultatet uppnås pålitligt och automatiskt. Sensorer läser av matens storlek, mängd, bryningsfärg och status och anpassar automatiskt tillagningsparametrar som temperatur, ugnsklimat, fläkthastighet och tid. Enkel att använda. För mer tid, mindre råvaror och mindre energi. Så att kunder blir stamkunder.

iProductionManager

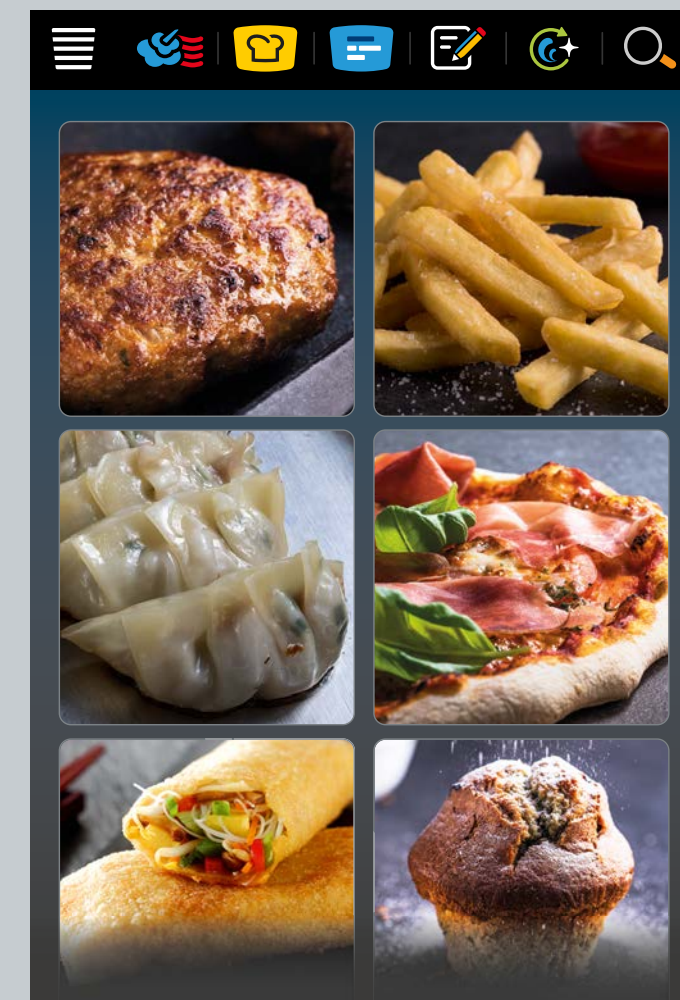
Logistik i världsklass. Maskinen vet vilka produkter som kan tillagas tillsammans och vilken tillagningsordning som är optimal. Och ser till att den standard som en gång har definierats också upprätthålls. Energi- eller tidsoptimerat? Sluttid? Det bestämmer du. Allt i ett säkert grepp, utan kontroller eller övervakning. För ökad effektivitet och standardisering.

iDensityControl

iDensityControl – den intelligenta klimatstyrningen samordnar sensorer, värmesystem, ånggenerator och aktiv avfuktning. Så att det alltid är rätt klimat i ugnen. För ökad produktivitet. 100 % kvalitet.

iCareSystem

Rengörings- och underhållssystemet känner av smutsgraden och föreslår rengöringsnivå och mängd rengöringsmedel. Och kan till och med utföra en rekordsnabb mellanrengöring på ca 12 minuter. Samtliga rengöringsnivåer med fosfatfria kemikalier och låg energiförbrukning. Resultat: hygieniskt rent och snabbt klar för användning.



Ibland full beskickning.

Eftersom bara det bästa är bra nog.

Snacks, smårätter och fingerfood blir ett allt viktigare statement. Vad sägs om kycklingbröst? Med krispig yta och saftig inuti. Och du skapar lukrativ merförsäljning med personliga kreationer. Med samma höga kvalitet. Med iCookingSuite. De intelligenta tillagningsprocesserna som smidigt och lätt producerar maten som du vill ha den. Utan svinn och slöseri. Också bröd, frallor och bullar. Även djupfryst.

➔ Gör skillnad

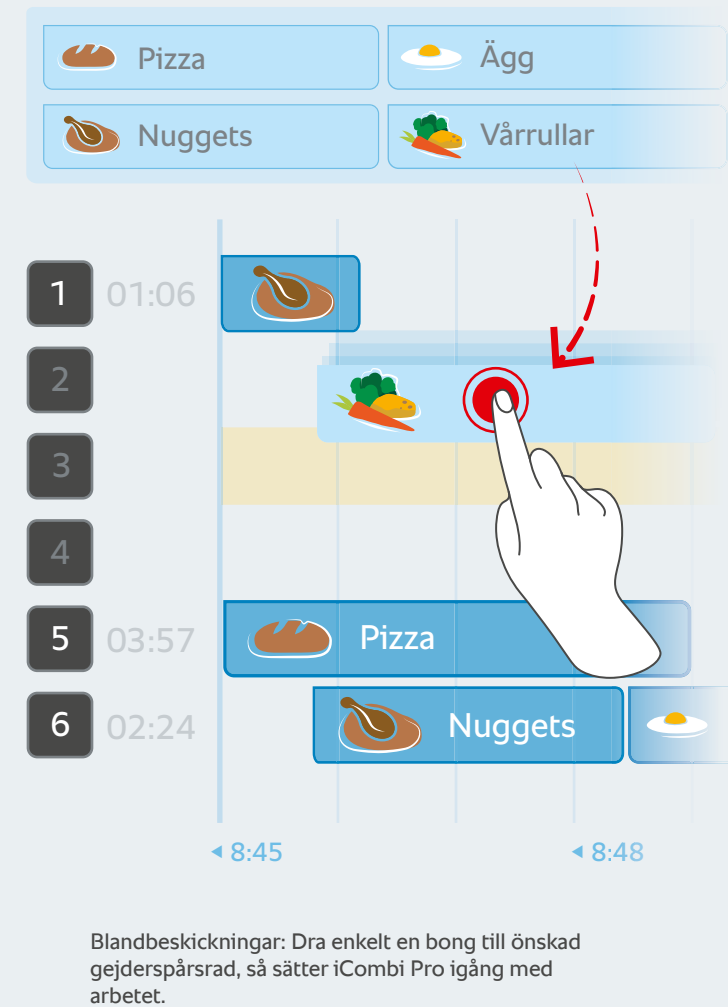
Stick ut från massproduktion med skräddarsydda produkter och tjänster. Dygnet runt.

MyDisplay

Felfri drift, alltid samma kvalitetsstandard med MyDisplay: De produkter 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 det standardiserade programmet. Och det är lika enkelt att lägga till eller ta bort recept.

Standardisering

iCombi Pro kommer ihåg dina inställningar: När du har använt samma inställning flera gånger väljs den automatiskt. Detta säkerställer att du alltid får ditt önskade resultat. Oavsett vem som använder maskinen. Naturligtvis kan recepten också överföras till andra iCombi Pro. Via USB-minne eller ConnectedCooking, nätverklösningen från RATIONAL.



Sätt en ny standard för snacks.

Läckert, varierat, snabbt.

Minimåltider är en het trend just nu och kan innebära ett rejält klirr i kassan. Det ska vara hälsosamt och smaka gott. Hippt, tjust, variationsrikt och snabbt är kraven som kunderna ställer på bowls, wraps och mat i farten. Uppfyll deras önskemål utan ansträngning och se till att resultatet blir lika lyckat, oavsett vem som använder maskinen. Med iProductionManager. Den berättar vad du kan tillaga tillsammans och föreslår en viss turordning, tids- eller energioptimerat. Djupfryst, färska produkter, bakverk, tillbehör, en eller flera plåtar – inga problem. Ställ in önskat resultat, starta tillagningsprocessen, klart. För snabb efterproduktion och läckra blandbeskickningar. Till och med i Frontcooking-området. Eftersom iCombi Pro är utrustad med en egen ventilationskåpa krävs inte något frånluftssystem.

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

iProductionManager

Med iProductionManager kan du tillaga olika rätter samtidigt, med tidsförskjutning eller så att de är klara vid en bestämd tid. Det är bara att dra bongarna på displayen till önskat gejdspår, så berättar iCombi Pro vad du ska göra. Så kan du arbeta flexibelt utifrån kundernas personliga önskemål och har alltid nylagad mat klar till försäljning. Riktigt snabbt.



Hur du kan expandera.

Utan att behöva göra så mycket.

Det hade ingen väntat sig: Thaicurry, dim sum, involtini, falafel. Eller kanske pommes? Men med mindre fett! Det är så enkelt att du snabbt trollar fram en bred meny utan ansträngning, när som helst under dagen. Producera och bygg upp ett lager som du sedan tillagar efter behov. Till exempel med Finishing, som innebär att du genomgående skiljer på produktion och servering. Med en enkel knapptryckning. Det går också bra med halvfabrikat. Då kan du producera centralt och sälja lokalt.

➔ Vinn med kvalitet

Från och med nu kan du erbjuda nylagade, varma och fräscha rätter i exakt rätt mängd i disken.

Tips! Finishing

Lunchtid klockan 12. Kontoren töms, butiken fylls. I rasande fart. Det är här Finishing kommer in i matchen – att systematiskt skilja på servering och produktion. Vid stora volymer passar det utmärkt att arbeta med Kantin Finishing, exempelvis för att servera fräscha, krispiga grönsaker. Förproducerad och sedan kyld mat sätts in i iCombi Pro och värms till serveringstemperatur med en enkel knapptryckning. Enkelt, garanterat säkert. Utan kvalitetsförluster.



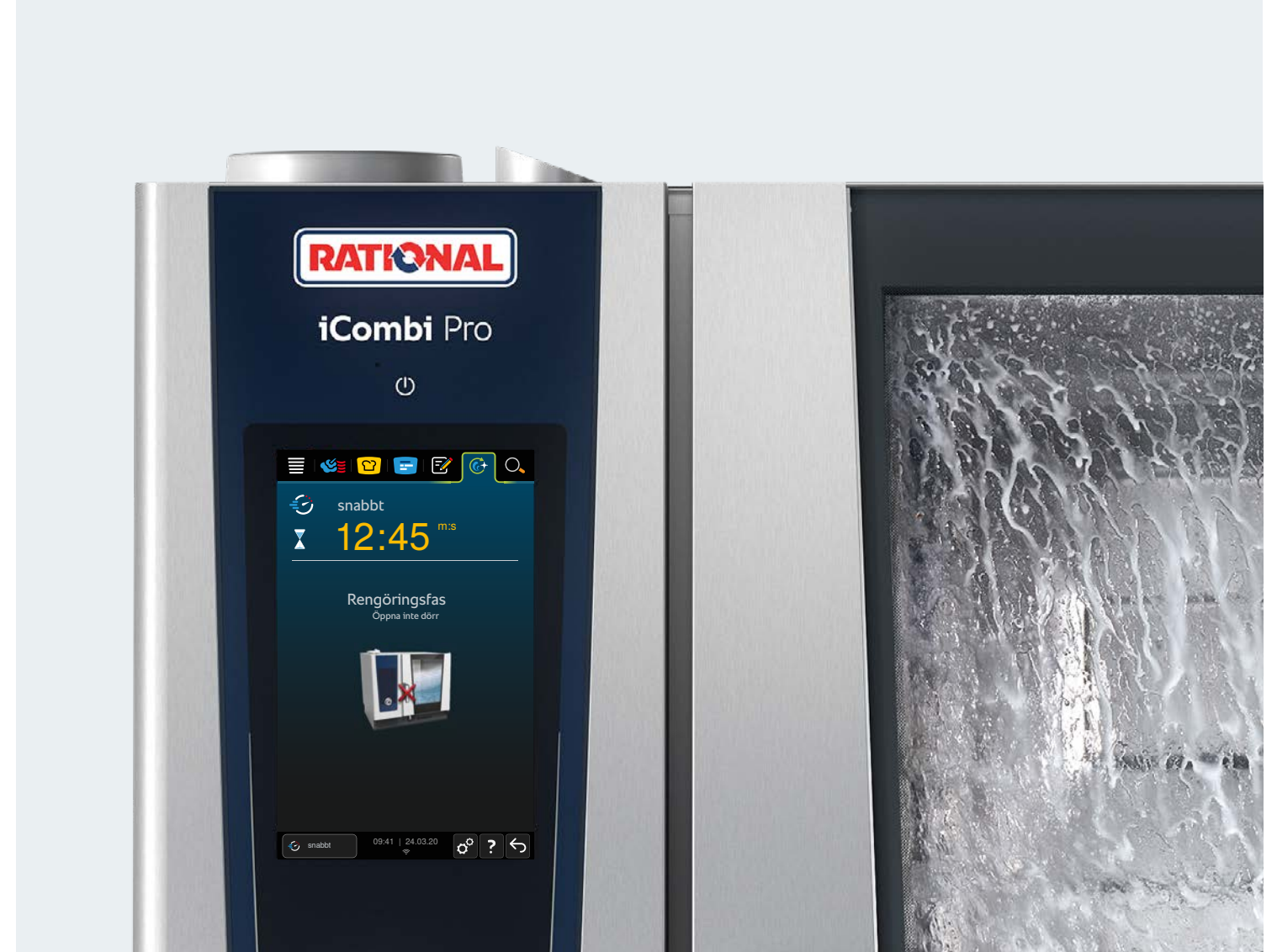
ConnectedCooking.

Allt nära till hands, allt under kontroll.

Idag finns nätverk överallt: Kassasystem, lagerhantering, schemaläggning, kvitton – allt sker digitalt och allt hänger ihop. Precis som i ConnectedCooking från RATIONAL. Receptdistribution, maskinkontroller, hygiendata, programuppdateringar, fjärråtkomst vid service – med den säkra nätverkslösningen kan du sköta allt från skrivbordet. För alla maskiner i nätverket. I samtliga butiker. Dessutom kan du visa och spara HACCP-data från samtliga system. Har du nya rätter på gång? Recepten delas till alla butiker med ett klick. Det enda som krävs är en dator, surfplatta eller smartphone. Standardisering kan inte vara enklare.

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

rational-online.com/se/ConnectedCooking



Skinande ren.

Högsta betyg för hygien.

Hygienisk mellanrengöring på ca 12 minuter eller glansrengöring, även över natten. Otroligt enkelt och riskfritt med fosfatfria rengöringstabletter. Och med ett rengöringsprogram som kommer ihåg dina önskemål och automatiskt startar ditt favoritprogram nästa gång. Till och med ånggeneratoren avkalkas automatiskt, så att du i regel inte behöver ansluta maskinerna till en vattenavhårdare.

➔ **Var på den säkra sidan**
Snabb och smidig rengöring. För en bra magkänsla. Och mer tid över till kunderna.



Utbildning med RATIONAL.



Vi hjälper dig att lyckas med ditt koncept.

Utbildning med RATIONAL

- › Installationer utförs över hela världen av certifierade RATIONAL-servicepartner
- › Global lansering
- › Train-the-Trainer
- › Introduktionsutbildning i dina lokaler
- › Regelbunden avstämning och uppdatering av koncepten

Användningen av iCombi Pro är enkel och efter en kort introduktion kan maskinen enkelt användas felfritt även av oerfaren personal. Baserat på ditt eget eller ett av de färdiga matkoncepten från RATIONAL utbildas du och dina medarbetare av kockar från RATIONAL, så att allt fungerar smidigt i köket och ni alltid uppnår önskat resultat.



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

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 blir 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 vänta. Rullande beskickningar med iProductionManager i iCombi Pro sparar också energi.

↓ 1–2tim/dag 

Mindre arbetstid
Rutinarbeten som vändning, kontroller och efterjustering försvinner helt. Rekordsnabb rengöring i iCombi Pro sparar extra tid. 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 skapa mer plats. 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 gejdspår – vilket resulterar i betydligt mindre tillagningssvinn. Och bidrar till minskad råvaruförbrukning.

* I jämförelse med vanlig matlagning utrustning



Vilja. Kunna. Göra.

Forma framtiden tillsammans.

Lojala kunder, nya kunder, stamkunder – alla vill bli överraskade. Om och om igen. Därför är det extra viktigt att regelbundet se över sina koncept, hitta ny inspiration och prova nya idéer. Det gäller allt från öppettider till butikens utformning och menyn. Här vill RATIONAL gärna hjälpa till. Med know-how. Med nödvändig expertis. Med en flexibel maskin. Med massor av nya idéer. Den som är nöjd med maten beställer gärna mer.

➤ **Hur framtiden ser ut?**

Massor av nya idéer och koncept, så att du kan fortsätta skapa nya upplevelser.



En maskin.

Många möjligheter.

Vilka utmaningar vill du bemästra med iCombi Pro? Maskiner i olika storlekar och uppställningsvarianter möjliggör individuella lösningar. Hittar du inget som passar? Det finns fler varianter på rational-online.se.

➤ **Resultatet**

Storlek och prestanda matchar de dagliga utmaningarna.

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

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

