



Förskolor och skolor.

Hälsosamt. Läckert.
Omväxlande.



Det ska vara roligt att äta. Och hälsosamt.

Skolor och förskolor tänker om. Pasta, pommes frites och pizza blir alltmer ovanligt. För mycket fett, för mycket socker, för ohälsosamt. Mottot är hälsosamt – grönsaker, fullkornsprodukter och mager fisk står på menyn. Hälsosam kost utgör grunden för en sund utveckling. Men det ska smaka gott också. Trots stramare budget och mindre utrymme. Hjälpn är intelligent teknik som tar över arbetsuppgifter, tänker självständigt och producerar önskat resultat gång på gång.

➔ **Laga mat smart**

Intelligenta matlagningssystem hjälper dig att servera god och hälsosam mat. Utan merarbete, utan merkostnader och utan ansträngning.

iCombi Pro och iVario Pro.

Kraften att förändra allt.

Ett stort löfte. Vid en första anblick kan det tyckas orimligt, men i själva verket är det helt logiskt med två intelligenta matlagningssystem. Två matlagningssystem som tar över arbetet från över 90% av all traditionell köksteknik. Som är intelligenta. Som har samma enkla manövreringssystem. Som är lätt att förstå. Som är konstruerade för stora volymer. Som kan producera en imponerande meny. Som pålitligt levererar samma resultat, gång på gång. Som uppfyller stränga hygienkrav.

- ➔ **Vad vinner du på det?**
Högre produktivitet, större flexibilitet, högre säkerhet.



Imponerande kvalitet

Intelligen i båda matlagningssystemen identifierar matens storlek, mängd, bryningsfärg, och status, producerar önskat resultat med en knapptryckning. Om och om igen.

➔ **Sidan 6 och 8**

Mångfald

Två som klarar (nästan) allt och alltid producerar maten precis som du vill ha den. Även oerfaren personal kan arbeta snabbt och säkert.

➔ **Sidan 10**

Hälsa och välbefinnande

Mindre fett, fler vitaminer, allt precis som du vill ha det – så lagar du hälsosam mat med matlagningssystem från RATIONAL.

➔ **Sidan 12**

Minimalt tillagningssvinn

Visst är det logiskt: Förstklassig produktion, med exakt noggrannhet och tillagas färdigt endast vid behov. Då blir det knappast något tillagningssvinn att tala om.

➔ **Sidan 14**

Hygien och ergonomi

iCombi Pro: rekordsnabb mellanrengöring, med fosfatfritt rengöringsmedel. iVario Pro: med justerbar höjd, utan vassa kanter och kalla kanter på pannan För optimal hygien och säkerhet.

➔ **Sidan 16**

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.

➔ **Sidan 20**

Variation och inspiration

Recept från hela världen, enkel överföring av nya recept till samtliga matlagningssystem, sökassistenter för rekommendationer. Allt är möjligt. Enkelt och flexibelt.

➔ **Sidan 22**

Så att ingenting saknas i ditt kök.

iCombi Pro.

I grunden har iCombi Pro bara en enda uppgift: Att på ett pålitligt sätt leverera samma förstklassiga resultat varje gång. Därför är den utrustad med omfattande intelligens och övertygar med produktivitet, enkelhet och kvalitet. Till exempel känner systemet av om 1 eller 200 kycklingschnitzlar ska tillagas och justerar allt automatiskt. Eller hjälper dig att arbeta med tids- eller energioptimerade produktionsplaner. Till exempel för att uppnå optimal efterproduktion.

➔ Målet

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

rational-online.com/se/iCombiPro



iCookingSuite

Detta gör iCombi Pro intelligent – så att det önskade resultatet uppnås pålitligt och automatiskt. Sensorer identifierar matens storlek, mängd, bryningsfärg och status och justerar automatiskt tillagningsparametrar som temperatur, ugnsklimat, fläkthastighet och tid. Enkel att använda. För mer tid, mindre tillagningsvinn och energi.

iProductionManager

Logistik i världsklass. Den vet vilka produkter som kan tillagas tillsammans och hur den optimala sekvensen ser ut, och säkerställer att den definierade standarden alltid följs. Energi- eller tidsoptimerat? 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.

Det handlar om prestanda. På alla sätt. iVario Pro.



Intelligent teknik som kokar, steker och friterar i ett och samma matlagningssystem. Snabbt, och med stor precision. Varje rätt tillagas individuellt, och ändå ekonomiskt. Hög klass med lite personal. Eftersom storkök måste kombinera motsatser för att vara ekonomiska. Som till exempel med nya iVario Pro som tillför precision, produktivitet, snabbhet och flexibilitet i köket.

➔ **För ditt kök**
Hjälper dig att imponera på gästerna, snabbt och med stor precision.

rational-online.com/se/iVarioPro

iCookingSuite

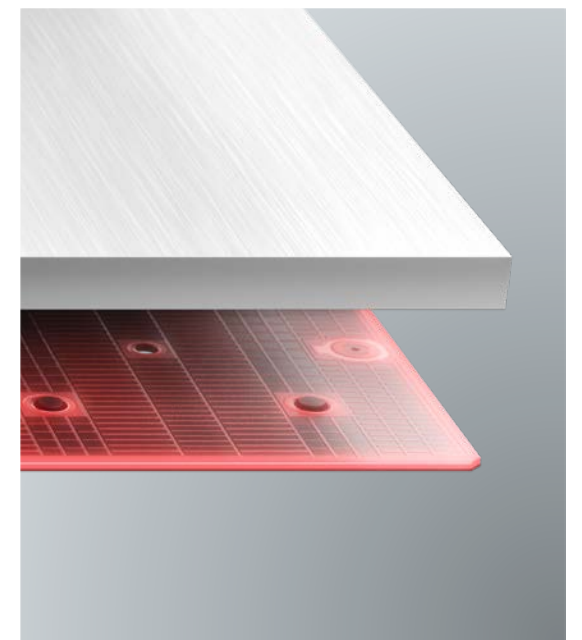
Intelligent styrning, med en knapptryckning. Med iCookingSuite, matlagingsintelligensen i iVario. Som anpassar tillagningsprocessen till rätterna, leder fram till önskat resultat, lär sig av dig, anpassar sig efter dina personliga vanor i köket och meddelar till exempel när du behöver vända köttet. Maten bränner inte vid eller kokar över. Vill du ge rätterna personlig touch gör du bara ändringar i tillagningsprocessen.

iZoneControl

Mycket variation i ett litet utrymme med alternativet iZoneControl. Du kan använda detta för att dela in pannans botten i upp till fyra zoner – du bestämmer själv storlek, placering och form. I en panna kan du tillaga en, eller flera helt olika rätter. Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur. Med kärntemperaturnål eller på tid. Alltid utan tidskrävande övervakning, extra köksutrustning och onödig energiförbrukning.

iVarioBoost

Kombinationen av värmeelement i keramik, snabb, reptålig och högeffektiv panna med hög verkningsgrad, imponerande hastighet och jämn värmefördelning. Den integrerade energistyrningen iVarioBoost använder upp till 40% mindre energi än traditionell utrustning. Och har fortfarande effektreserver. Så att du snabbt kan steka stora mängder utan att temperaturen sjunker, även om du tillsätter kalla ingredienser.

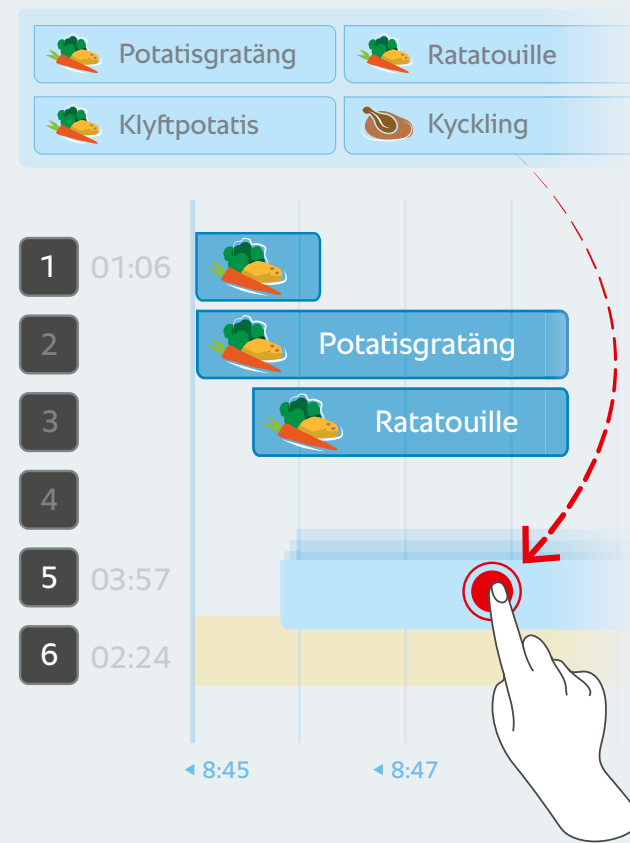




Smaken i fokus.

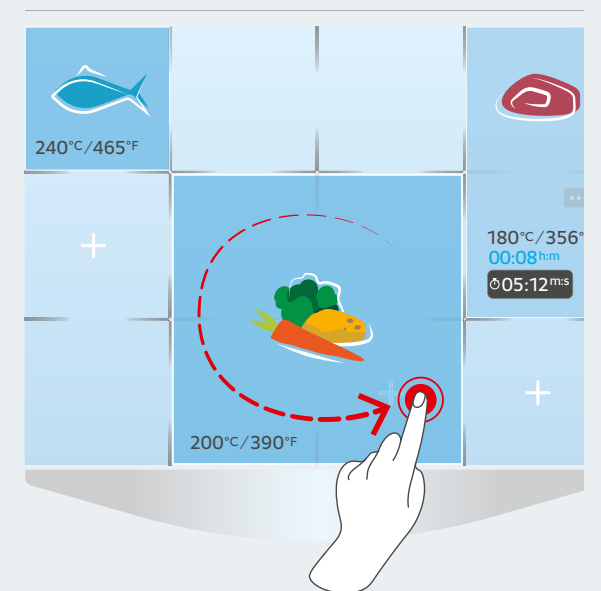
Med en allkonstnär i bakgrunden.

Färskt, halvfabrikat, djupfryst. Kött, fisk, fågel, tillbehör. iCombi Pro och iVario Pro fixar allt. Precis som du vill ha det, på nolltid. Matlagningssystemen läser av matens status och storlek och anpassar tillagningsprocessen därefter. Så att broccolin behåller sin knallgröna färg, pastan blir al dente och kycklingfilén får snygga grillränder. Och allt blir lika bra varje gång. Med iProductionManager kan du till och med laga olika rätter samtidigt. iVario Pro kan delas in i upp till fyra zoner med iZoneControl. Olika produkter, samma kvalitet.



iProductionManager

När logistiska utmaningar ska bemästras, tar iProductionManager över: Ange rätterna på displayen, så ser du vad som kan produceras samtidigt och när. Systemet övervakar varje gejdspår för sig, så att tillagningstiderna anpassas intelligent efter mängd och önskat resultat.



iZoneControl

För tillfällen när du behöver arbeta snabbt, tillförlitligt och effektivt. Dela enkelt in iVario panna i upp till fyra zoner, där du bestämmer storlek, placering och form. Nu kan du tillaga en rätt, eller helt olika rätter, i samma panna. Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur. Utan tidskrävande övervakning eller extra köksutrustning.



➔ Det kan du lita på

Du koncentrerar dig på att välja recept som barnen gillar, medan iCombi Pro och iVario Pro producerar mat som smakar gott och uppfyller hygienkraven.

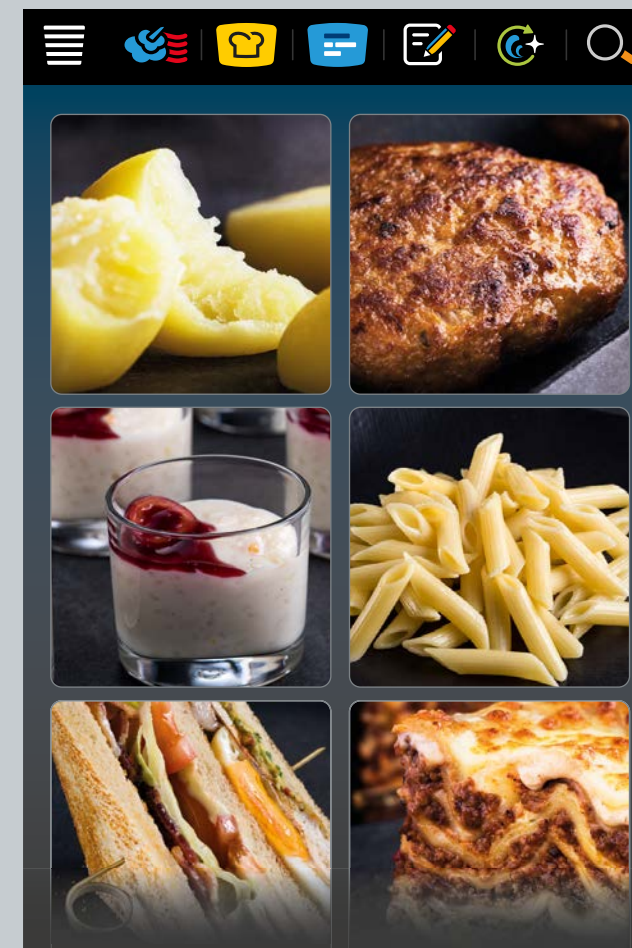


Gör det färgglatt. Med smakrika vitaminer.

Skolmaten ska vara färgrik, hälsosam och god. Varje dag. För barn i alla åldrar. Med 95%* mindre fett, upp till 40%* färre kalorier, mindre tillagningssvinn, mindre överproduktion och lägre löpande driftkostnader. Fler vitaminer, färger, mineralämnen och smaker. Det är därför som iCombi Pro lagar maten skonsamt med 100% färsk ånga. Därför har iCombi Pro och iVario Pro så hög prestanda att köttsaften inte tränger ut och mineralerna bevaras. Därför är iVario Pro så snabb att vitaminerna inte hinner försvinna.

- ➔ **Fördelar för dig**
Med iCombi Pro och iVario Pro bevarar du fler vitaminer, utan att behöva kompromissa om kostnader eller effektivitet.

* I jämförelse med traditionell matlagingsutrustning.



MyDisplay

Felfri produktion, alltid samma kvalitetsstandard – med MyDisplay: De rätter som du har lagt till visas på displayen som bilder eller ikoner. När du trycker på dem sätter iCombi Pro genast igång. Det är lika enkelt att lägga till eller ta bort recept.

Varukorgar

Med iCombi Pro kan du alltid servera rätter med samma höga kvalitet. Utan ansträngning, också med oerfaren personal. Eftersom maskinen är programmerad med så kallade varukorgar, som innehåller de rätter i ditt matkoncept som kan tillagas tillsammans. Välj en varukorg som passar till produktionen, t.ex. "Måndagsmeny", tryck på displayen, dra rätterna till gejderna och beskicka iCombi Pro, så startar maskinen.



Med minimalt tillagningssvinn. Blir lönsamheten större.

Idag efterfrågas en varierad meny i stora volymer. Hälsosam och vällsmakande mat serverad i rätt tid. Producerad utan onödigt svinn. Som med Finishing i kantiner. Rätterna tillagas, till exempel med Cook&Chill-processen, för att sedan vakuumförpackas eller förvaras kylt i kantiner. På så sätt kan du producera ett lager. Och sedan värma rätterna till ättemperatur i Combi Pro precis när de behövs. Gästerna får fräscha och krispiga grönsaker, med bevarade vitaminer. Lekande lätt, garanterat säkert och otroligt flexibelt. Självklart kan du också tillaga olika produkter samtidigt. Utan kvalitetsförluster. Snabbt och okomplicerat. Precis som efterproduktionen.

- ➔ **Vad får du ut av detta?**
Rykande varm mat i serveringen.
Fräsch och krispig. Full av färg
och vitaminer. Med mindre fett.
Utan att producera för mycket.

rational-online.com/se/finishing

Tips! Finishing

Lunchtid klockan 12. Det ringer ut, hungriga barn stormar in i matsalen och tidsfönstret är litet. Det är nu Finishing kommer in – som systematiskt skiljer på servering och produktion. Kantin Finishing rekommenderas till förskolor och skolor, till exempel för att effektivt servera fräscha, krispiga grönsaker. Förproducerade och sedan kylda livsmedel beskickas, och iCombi Pro lagar färdigt rätterna till serveringstemperatur med en enkel knapptryckning. Enkelt, garanterat säkert. Utan kvalitetsförluster.



1.60m ✓

HACCP ✓

För en bra magkänsla.

Högsta betyg för hygien och arbetsmiljö.

Böja sig, lyfta, släpa, bränna sig och knuffas – så ser vardagen i köket ut. Det tillhör historien. Nu blir köket ergonomiskt, smidigt och effektivt. RATIONAL har studerat världens kockar och tagit fram ett antal lösningar som skonar ryggen, motverkar vidbränd mat och gör livet lättare och hälsosammare. Automatisk HACCP-dokumentation, hygienisk rengöring med iCareSystem i iCombi Pro och enkel rengöring i iVario Pro. Hög arbetssäkerhet i iCombi Pro med låg beskickningshöjd (max. 1,60 m). iVario Pro med kalla pannväggar och rundade kanter. Och säkerheten om att kärntemperaturnålen med 6-punktsmätning har allt under kontroll – till och med felaktigt insatta nålar.



➔ **Var på den säkra sidan**
iCombi Pro och iVario Pro uppfyller internationella standarder för säkerhet och hygien. Allting dokumenteras. För en bra magkänsla.



Fler idéer. Ökad effektivitet.

Utbildning med RATIONAL.

Användningen av iCombi Pro och iVario Pro är självförklarande och systemen kan efter en kort introduktion enkelt och felfritt användas 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.

- ➔ **Som backar upp dina framgångar.** Individuell utbildning, motiverade medarbetare, nöjda barn.

Skräddarsydda koncept.

Som får barnen att längta till lunchen.

Hälsosam mat gör också succé. Med omväxlande menyer, spännande idéer och ovanliga trender. Då är det smart att regelbundet se över sina koncept, hitta ny inspiration och implementera nya idéer. Till lunchen, mellanmålet och skolkafeterian med nybakat. Det är exakt här RATIONAL står vid din sida. Med know-how. Med nödvändig expertis. Med många nya idéer. Alltid baserat på vad vi redan har gjort tillsammans.

- ➔ **Hur framtiden ser ut?** Massor av nya idéer och koncept som hjälper dig att imponera på barnen även framöver.



En investering som lönar sig.

För miljön, ekonomin och framtiden.

Föreställ dig vilka besparingar du kan uppnå genom att installera en eller flera iCombi Pro och iVario Pro. Det handlar dels om utrymmet: Köket kan nämligen göras upp till 60%* mindre. Det handlar om investeringskostnader: Om du investerar i en iCombi Pro och iVario Pro behöver du inte köpa in ett stort antal andra köksmaskiner. Det handlar om miljön: Hållbar produktion och låg energiförbrukning för matlagningssystemen. Och mindre överproduktion, lägre fettförbrukning och kortare arbetstid. Tillsammans innebär det ett stort plus för ekonomin och miljön.

* I jämförelse med traditionell köksteknik

➔ **För ekonomins skull**
Det sparar pengar. Plus energi och vatten.

Lönsamhet.

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

iCombi Pro och iVario Pro är inte bara intelligenta 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 vänteläge. Rullande beskickningar med iProductionManager i iCombi Pro och uppvärmning av enskilda zoner i pannan med iZoneControl i iVario Pro sparar också energi.

↓ 1–2tim/dag 

Kortare arbetstid*
Rutinarbeten som att vända, kontrollera maten och efterjustera försvinner helt. Rekordsnabb rengöring i iCombi Pro och superlätt rengöring i iVario Pro sparar tid. Du frigör 1–2 timmar per dag.

↓ 30% 

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

↓ 25% 

Upp till 25 %* lägre råvaruförbrukning
iCombi Pro anpassar tillagningsprocesserna finkänsligt för att minska svinnet. Och i iVario Pro kokar maten inte över eller bränner vid. Då blir det inte heller något svinn. Tillsammans leder det till upp till 25 % lägre råvaruanvändning.

* I jämförelse med vanlig matlagning utrustning



Nätverk.

Total översikt trots många maskiner – med ett klick.

Numera är det vanligt med nätverk även i matsalsserveringar: Allt från matsedlar till betalsystem och inköp sköts digitalt och integrerat med varandra. Precis som i ConnectedCooking från RATIONAL. Receptdistribution, maskinkontroll, hygiendata, programuppdateringar, fjärråtkomst vid service – med den säkra nätverkslösningen kan du sköta allt centralt från skrivbordet. För alla maskiner i nätverket. Oavsett hur långt borta skolorna och förskolorna är. Dessutom kan du redovisa och spara HACCP-data från samtliga system. Har du nya recept? De kan distribueras till köken med ett enkelt klick. Det enda som krävs är en dator, surfplatta eller smartphone. Enklast tänkbara standardisering, alltså.

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

rational-online.com/se/ConnectedCooking

Tillbehör.

Rätt tillbehör för din framgång.

Maskiner som ska hålla för vardagen i ett professionellt kök måste vara robusta och anpassade för en tuff vardag – hos RATIONAL gäller det såväl gejdervagnar som grill- och pizzaplattan, armen till lyft- och nedsänkingsautomatiken och kokkorgarna. Det är bara med originaltillbehör från RATIONAL som prestandan i iCombi Pro och iVario Pro kan utnyttjas fullt. För att verkligen lyckas med förfriterade produkter, soppor, såser, kyckling, bakverk och grillade grönsaker. Till och med biffen får klassiska grillränder.

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

rational-online.com/se/tillbehoer

Modellöversikt.

Vilken passar dig?

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

Låt matlagningssystemen göra jobbet:

- › Låga investeringskostnader
- › Färre medarbetare
- › Utrymmessnål
- › Flexibilitet vid menyändringar
- › Garanterat lyckat resultat
- › Upp till 70 % energibesparing jämfört med traditionell matlagningsteknik

Resultatet

Storlek och prestanda matchar de dagliga utmaningarna.



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
El och gas							
Kapacitet	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Antal portioner per dag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Längsgående beskickning (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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
Bredd	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072	877 mm	1082 mm
Djup	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Höjd	567 mm	754 mm	1014 mm	754	1014	1807 mm	1807 mm

XS och 20-2/1 i elektriskt utförande: Dessa enhetstyper är exkluderade från ENERGY STAR-certifiering.



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Antal portioner	från 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volym	2 × 17 liter	2 × 25 liter	100 liter	150 liter
Stekyta	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Bredd	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Djup	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höjd (inkl. stativ/underrede)	482 mm (1080 mm)	482 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Tillval				
Tryckkoka	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Tillagning på låg temperatur (över natten, sous-vide, confitering)	○	●	●	●

● Standard ○ Tillval



ServicePlus.

Början på en underbar vänskap.

RATIONAL hjälper dig att välja rätt matlagningssystem till ditt kök. Från första konsultationen till testmatlagning, installation, personlig introduktion och programuppdateringar till ChefLine (vår telefonsupport) – hos RATIONAL får du allt. Du kan också vidareutbilda dig med Academy RATIONAL. Samtidigt kan du när som helst kontakta en återförsäljare certifierade av RATIONAL. De är väl insatta i våra matlagningssystem och kan föreslå lämpliga lösningar för ditt kök. Om en nödsituation skulle uppstå är den globala service från RATIONAL snabbt på plats.

➔ ServicePlus

Allt med ett mål: 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/ServicePlus

RATIONAL live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med information – för inget är mer övertygande än egen erfarenhet: Upplev matlagningssystemet från RATIONAL i praktiken, låt oss visa dig alla intelligenta funktioner och prova hur du kan arbeta med dem. Live, nära dig och helt utan köptvång, eller med testmaskiner i ditt eget kök. Har du frågor eller vill du ha specifik information för dina behov eller användningsområden? 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

