



Fullservicehotell.

Matupplevelse,
avkoppling, allt!

A photograph of a restaurant table set for two, featuring a green wine glass and a blue wine glass, both with gold-colored bases. The table is set with white napkins, silverware, and a gold-colored candle holder. The background shows a cityscape at sunset, with buildings and a bridge visible through large windows.

Särskilda gäster kräver särskild uppmärksamhet.

Förutsättningarna för dina framgångar: överraska, imponera, fascinera. Med trevlig stämning, perfekt service, spännande idéer och framför allt en välkomponerad meny. Du vill sticka ut från andra hotell, stärka relationer med gäster och tjäna pengar på mat och dryck. Men det som är enkelt och naturligt för gästerna betyder hårt arbete i köket. Så varför inte delegera delar av jobbet? Intelligent system som tänker med dig, lär sig av dig – och inte glömmet. Och som stöttar kökspersonalen.

● **Acceptera utmaningen**

Imponera på gästerna med en fantastisk meny. Och enorm arbetslättad för personalen.

Den nya standarden.

Tar liten plats. Högre prestanda.

Ett stort löfte. Vid första anblicken kan det verka orimligt, men i verkligheten öppnar det nya möjligheter för matlagningen och utformningen av köket. Med två matlagningssystem som täcker över 90 % av arbetet med all traditionell köksteknik. Som är intelligenta. Som har samma enkla manövreringssystem. Som är lätt att förstå. Som kan användas flexibelt till både stora och små mängder. Som kan producera en imponerande meny. Som pålitligt levererar samma resultat, gång på gång. Som uppfyller stränga hygienkrav.

Självförklarande manövreringskoncept

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

ENERGY STAR®-partner

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

Ultrasnabb rengöring

Från smutsig till ren på cirka 12 minuter. Till och med standardrengöringen sparar 50 %* tid och rengöringsmedel. En ren historia, färre driftstopp och mer produktionstid.

Genomtänkt

Fler fläkthjul, optimerad geometri i ugnsutrymmet och högre avfuktningseffekt möjliggör upp till 50 %* mer beskickning. Med ännu bättre matkvalitet. För ännu högre produktivitet. Och enklare användning.

* Jämfört med föregående modell.

Hastighet

Med tryckkokningsfunktionen (tillval) blir tillagningstiden upp till 35 %* kortare. Trycket byggs automatiskt upp och sänks igen, så att personalen kan arbeta säkert och bekvämt med iVario Pro.

Effektiv energistyrning

Värmesystemet VarioBoost förenar kraft, hastighet och precision. Med stora effektreserver och jämnare värmefördelning över hela pannans yta, så att tillagningen blir optimal. Upp till 4 gånger snabbare, upp till 40 % lägre energiförbrukning jämfört med traditionell köksteknik.

Intelligenta funktioner

Hög matkvalitet utan övervakning, enkel användning, snabbare produktion, effektiv flexibilitet – det är modernt arbete med ett intelligent matlagningssystem.

Bästa möjliga arbetsmiljö

Med iVario Pro arbetar du ergonomiskt och effektivt utan ansträngning. Bra för arbetsdagen. Och bäst för hälsan.

➔ Vad vinner du på det?

Högre produktivitet, större flexibilitet, högre säkerhet.



Så att ingenting saknas i ditt kök.

iCombi Pro.

I grunden har iCombi Pro bara en enda uppgift: Att pålitligt tillaga maten precis som du vill ha den. Därför är den utrustad med omfattande intelligens och övertygar när det gäller allt från produktivitet till enkelhet och kvalitet. Till exempel identifierar den om det är 1 eller 20 biffar som ska tillagas och kontrollerar processen – allt automatiskt. Eller hjälper dig att arbeta med tids- eller energioptimerade produktionsplaner. Till exempel för att fylla på frukostbuffén på bästa sätt.

➔ 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. Och ersätter en rad andra maskiner i köket, som stekbord, tryckkokare och fritöser. Det sparar plats, sänker investeringskostnaderna och leder garanterat till mat av högsta klass. I bankettköket eller som bordsmodell i Frontcooking-köket. Nya iVario Pro, som tillför precision, produktivitet, hastighet och flexibilitet i produktionen.

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

rational-online.com/se/iVarioPro

iCookingSuite

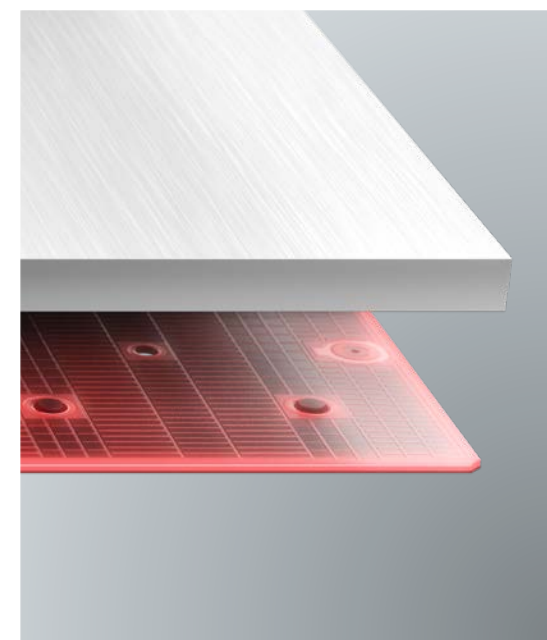
Intelligent styrning, med en knapptryckning. Med iCookingSuite, matlagingsintelligensen i iVario. Som anpassar tillagningsprocessen till rätterna, leder fram till önskat resultat, lär sig av dig, anpassar sig efter dina personliga vanor i köket och meddelar till exempel när du behöver vända köttet. Maten 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.





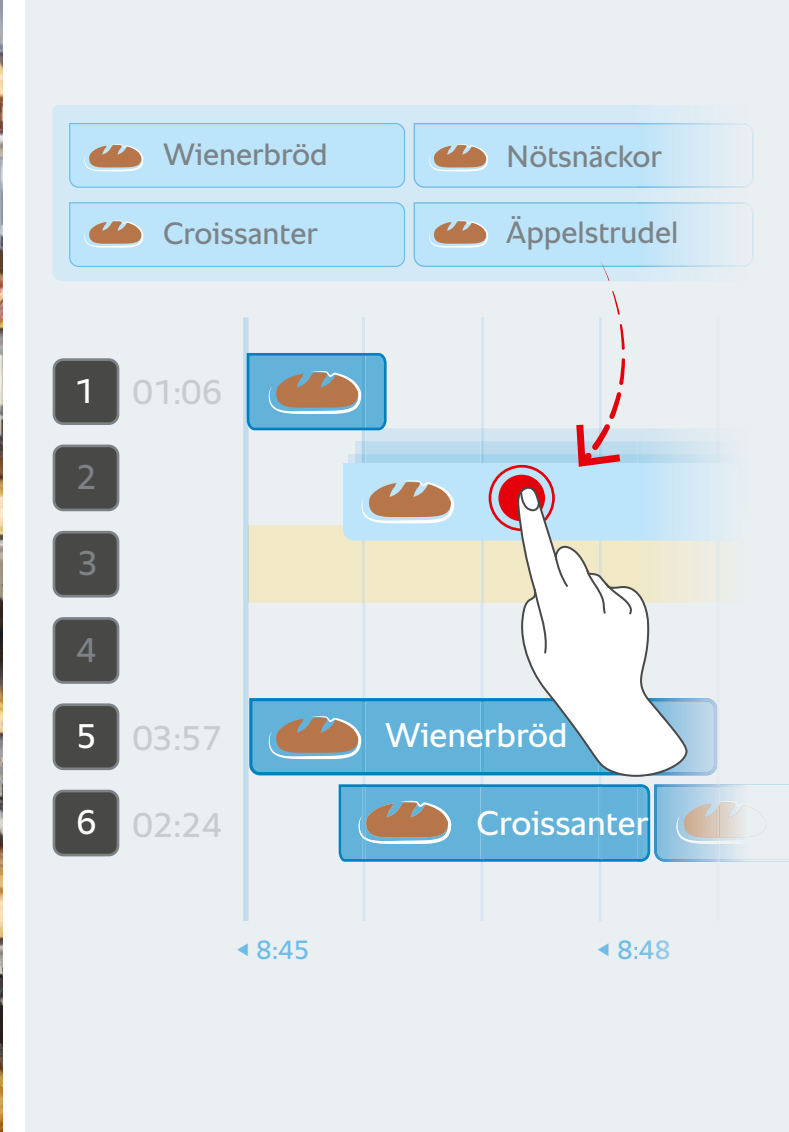
Variation kräver stora insatser.

Men nu är ni två som delar på arbetet.

Morgon, middag, kväll. Frukost, bankett, à-la-carte-lunch, rumsservice. Mellanmål, fika, personalmatsalen. Servicen till gästerna blir perfekt, utan pauser. Desto viktigare att arbeta utifrån ett genomtänkt kökskoncept. Med matlagningssystem som tar över rutinarbeten, behärskar alla tänkbara tillagningsmetoder, kan användas flexibelt, ger samma höga kvalitet gång på gång och som arbetar intelligent tack vare iCookingSuite. Det gör iVario Pro med pasta, grytor och puddingar. Utan att maten bränner vid eller kokar över, och med enastående precision. Eller kanske iCombi Pro. Till gratänger, stekar och grönsaker.



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



En bra start på dagen.

För både gäster och personal.

Varierad, hälsosam, kall och varm – det är så frukosten ska vara. Det ser läckert ut och gör intryck på gästerna. Utmaningen för dig: Inte för mycket, inte för lite på buffén och naturligtvis allt fräscht och krispigt med perfekt konsistens. Helst i flera timmar. Låter krångligt, men så behöver det inte vara. Eftersom bacon, prinskorv, äggröra och fattiga riddare kan tillagas samtidigt i iCombi Pro. Eller grillade tomater och rösti. Eller frallor, croissanter och baguetter. iProductionManager berättar vad som kan tillagas tillsammans, styr produktionsförloppen och meddelar dig automatiskt när du behöver sätta in och ta ut maten.

- ➔ **Med ett enda mål**
Stor variation med stor kvalitet och liten ansträngning. Med andra ord: maximal produktivitet.

Varukorgar

Med iCombi Pro kan du alltid servera rätter med samma höga kvalitet. Utan ansträngning. Eftersom maskinen är programmerad med så kallade varukorgar, som innehåller de rätter som kan tillagas tillsammans baserat på ditt eget matkoncept. Vill du använda en viss varukorg i produktionen, t.ex. frukost, trycker du bara på displayen, drar rätterna till gejdern och beskickar iCombi Pro, så startar maskinen.



Mångsidig. Enastående.

Så att du kan förverkliga dina ambitioner i à-la-carte-restaurangen.

Utmaningar i à la carte-restaurangen: Det ska finnas mycket att välja på, det ska smaka gott och det ska bli klart i tid. Processerna ska vara väl genomtänkta och köksteamet måste kunna reagera flexibelt. Till exempel genom att konsekvent skilja på produktion och servering av maten. Med bibehållen kvalitet. Med Finishing i iCombi Pro: Förproducera maten, lägg upp den på tallrikar, förvara kylt och värm till serveringstemperatur när du får in beställningen.



- ➔ **Fördelar för dig**
Hög kvalitetsstandard, enorm flexibilitet, utan överproduktion. Allt flyter på.



Beskicka iCombi Pro, välj program –
tallrikarna är klara efter högst 12 minuter.

Visa vad du kan på banketten.

På varje tallrik.

400 gäster, tre trerätters menyer att välja mellan, serverade samtidigt. Med Finishing. Du lagar maten i lugn och ro, kanske med Cook&Chill-processen, precis när det passar dig inför evenemanget. Läger upp maten kall på tallrik och förvarar den kyld. Nu har du tid över till den dagliga verksamheten. Precis före servering värmer Finishing i iCombi Pro alla tallrikar samtidigt till rätt ämtemperatur. Det går naturligtvis också med flera tusen måltider. Kvaliteten ska alltid vara lika hög. Alltid uppfylla den standard du bestämt. iCombi Pro sköter allt på egen hand och meddelar bara dig när du behöver sätta in eller ta ut rätter.



Hilton, Birmingham

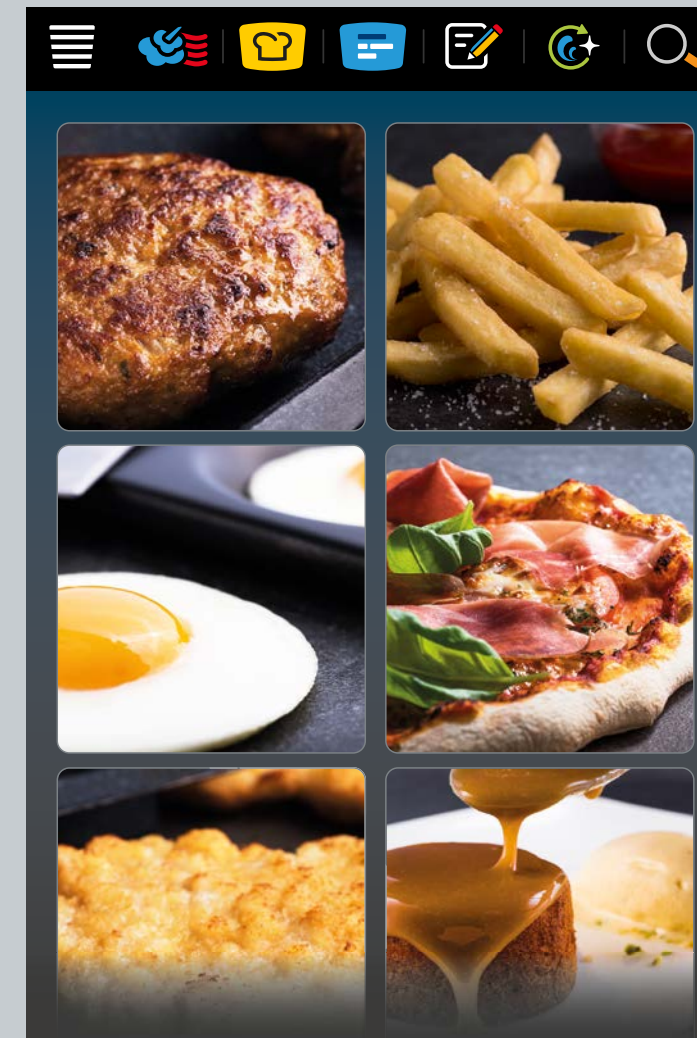
➔ **Så lyckas du med banketten**
Utan stress. Utan extra personal.
Med hög kvalitet.



En gyllene regel för nöjda gäster. Barsnack är mer än oliver.

Imponerande barsnacks, rumsservice dygnet runt och lite fika däremellan. Sött och gott. Innovativa skapelser av beprövade halvfabrikat och legendariska klassiker – servera gästerna små delikatesser dygnet runt. iCombi Pro är så enkel att använda att man inte nödvändigtvis behöver vara kock för att uppnå ett bra resultat. Med MyDisplay kan du känna dig trygg med att maten alltid tillagas på rätt sätt. Det räcker med en knapptryckning för att baka pitabröd, småkakor eller annat gott.

- ➔ **Allt med samma mål.**
Snacks i pålitligt hög kvalitet och snabb produktion. Detta tillsammans leder till nöjda gäster.



MyDisplay

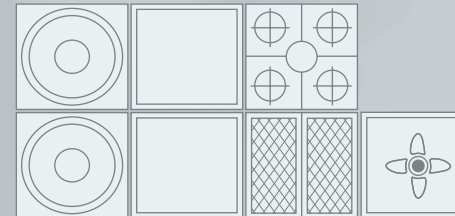
Felfri användning, alltid samma höga kvalitetsstandard med MyDisplay: De rätter som du har valt visas på displayen som bilder eller ikoner. Tryck på dem, så startar iCombi Pro. Och det är lika enkelt att lägga till nya eller ta bort befintliga produkter.

En het trend: merförsäljning

Får gäster inte vad de förväntar sig på hotellet går de någon annanstans: Till mataffären eller snabbmatkedjan, eller så beställer de hemkörning. Du kan själv producera pizza, hamburgare, pommes frites och mycket mer. Till exempel i iCombi Pro, som då också utnyttjas ännu bättre. Och generera merförsäljning. I loungen. Till rumsservicen. Med liten personalinsats.

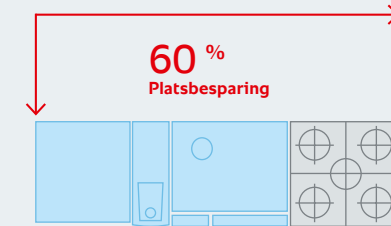


Kökets uppbyggnad Före



2 tryckkokare
2 stekbord
1 spis
1 fritös
1 varmluftsugn

Kökskonstruktion Efter



1 spis
1 iCombi Pro 20-1/1
1 iVario Pro L

Besparing:
Upp till 60 % mindre platsbehov
Upp till 25 % lägre investeringskostnad
Upp till 60 % lägre energiförbrukning
Upp till 25 % färre medarbetare
Upp till 20 % lägre råvaruförbrukning

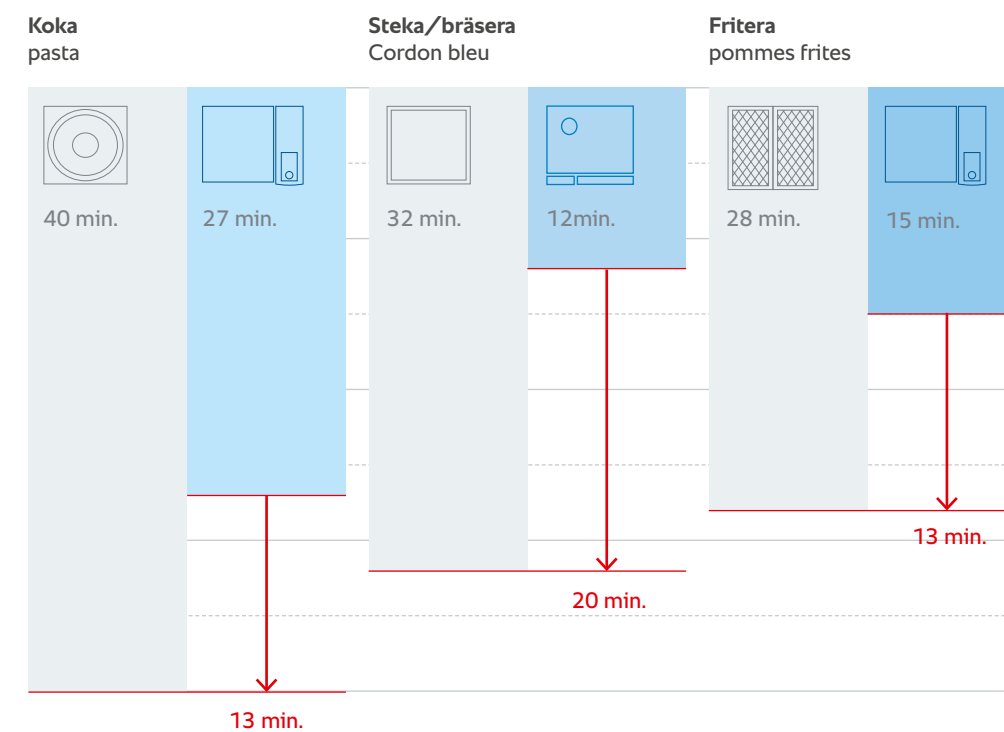
En investering som lönar sig.

För miljön, ekonomin och hotellet.

Föreställ dig vilka besparingar du kan göra genom att installera en eller flera iCombi Pro och iVario Pro. Det handlar om utrymmet och om antalet maskiner som du inte längre behöver: Utrymmesbehovet för köket blir direkt upp till 60 % mindre. Det handlar om investeringskostnader: De båda matlagningssystemen täcker tillsammans upp till 90 % av alla vanliga köksmaskiner och gör ett stort antal andra maskiner överflödiga. Det handlar om miljön: Å ena sidan hållbar produktion och låg energiförbrukning för matlagningssystemen. Och å andra sidan mindre överproduktion, lägre fettförbrukning, mindre arbetstid och mindre yta. Tillsammans innebär det ett stort plus för ekonomi och miljö.



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



Platsbesparing
iCombi Pro och iVario Pro ersätter ett stort antal vanliga köksmaskiner som stekbord, tryckkokare och fritöser. Det innebär att du kan planera ett mindre kök och göra mer plats till gästerna.

Tidsbesparing
iVario Pro går snabbt att värma upp och iCombi Pro behöver inte övervakas – tillsammans ger det enorma tidsbesparingar vid produktion av 80 måltider.



ConnectedCooking.

Allt nära till hands, allt under kontroll.

Nätverk är en självklarhet på hotellet. Bokningssystem, fakturor och schemaläggning – allt sker digitalt och allt hänger ihop. Precis som med ConnectedCooking från RATIONAL. Receptöverföring, maskinkontroll, hygiendata, programuppdateringar, fjärråtkomst vid service – med den säkra nätverkslösningen kan du sköta allt från skrivbordet. För alla RATIONAL-maskiner i nätverket. Över hela världen. Dessutom kan du hämta och spara HACCP-data från alla matlagningssystem. Har du komponerat en ny meny? Även den reser jorden runt 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



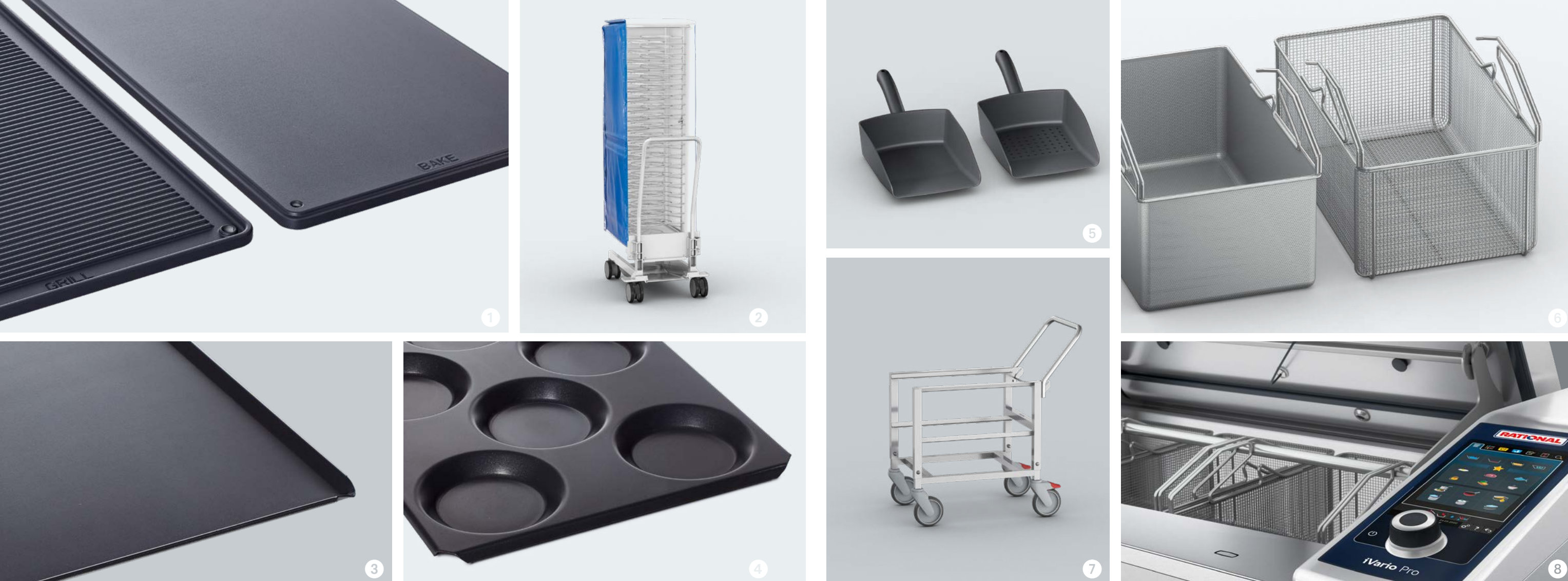
RATIONAL Service.

Vi har tänkt på allt.

Hos RATIONAL ingår servicen. Det gäller allt från första konsultation till testmatlagning, installation, utbildning över hela världen, automatiska programuppdateringar och ChefLine – vår telefonsupport för användarfrågor. 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



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.

Tillbehör till iCombi Pro

❶ Grill- och pizzaplatta med optimal värmeledningsförmåga ❷ Finishing-system med tallriksvagn, Thermocover och transportvagn ❸ Stek- och bakplåtar för kött, fågel och bakverk med optimal bryningsfärg ❹ Multibaker för stora mängder stekt ägg och omelett

Tillbehör till iVario Pro

❺ Slevlar (hålade, ohålade) för att tömma pannan eller ösa upp portioner ❻ Kok- och friterkorgar för smidigt arbete ❼ VarioMobil för att tömma pannan och transportera maten ❽ AutoLift lyft- och nedsänkingsautomatik för kok- och friterkorgar

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

rational-online.com/se/tillbehoer



Alltid rätt val.

Ett svar på kökets alla utmaningar.

Vilka utmaningar vill du bemästra med iCombi Pro? Maskiner i olika storlekar och uppställningsvarianter gör individuella, flexibla lösningar möjliga. Med ventilationskåpan UltraVent Plus, som är direktansluten till maskinen, behövs inte någon frånluftsanslutning. Enklare än så blir det inte.

❶ iCombi Pro 10-1/1 med fläktkåpa och stativ ❷ Combi-Duo med två iCombi Pro 6-1/1 och Combi-Duo-paket ❸ iCombi Pro XS med väggfäste ❹ Monteringssats till iCombi Pro XS med fläktkåpa

❸ Golvmodell ❹ Bordsmodell ❷ Bordsmodell på stativ ❸ Väggfäste

På arbetsbänken, väggen, den centrala spismodulen eller till och med integrerat: iVario Pro passar helt enkelt överallt. Den har ett integrerat vattenutlopp och kräver därför inget avlopp i golvet. Det ökar arbetssäkerheten eftersom du slipper hala köksgolv och kan också vara mer flexibel vid placeringen.

➔ Resultatet
Storlek och prestanda matchar de dagliga utmaningarna.

Modellöversikt.

Vilken passar dig?

200 eller 2 000 portioner? Bankett, frukost, à-la-carte? Antal kök? Kökens storlek? Frontcooking? iCombi Pro iVario Pro? Eller båda på en gång? Vad passar dina behov bäst?

Du hittar allt om tillval, funktioner, tillbehör och tekniska data på: rational-online.com



iCombi Classic – Sofistikerad teknik möter hantverk. iCombi Classic är robust och användarvänlig och arbetar lika noggrant som du. Därför är den en skräddarsydd lösning för alla erfarna som vill styra sin kombiugn manuellt.



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	El och gas	El och gas	El och gas	El och gas	El och gas	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 mm	877 mm	1082 mm
Djup (inklusive dörrhandtag)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Höjd	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	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)	485 mm (1080 mm)	485 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



Individuella konsulttjänster för ditt hotell. Dra nytta av vårt know-how.

Övergripande konsultation, konceptutveckling eller underhållsavtal för ett eller flera hundra hotell – RATIONAL är en erfaren partner när det gäller hotellbranschen. Och hotell med fullständig eller begränsad matservice. Du kan använda alla tjänster eller välja ut en eller flera av punkterna ovan. Och en annan viktig sak: Du kan börja närsomhelst. Intresserad? Då ser RATIONAL fram emot ditt e-postmeddelande på info@rational-online.se.



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

