



Snacks & bageri.

Läckert. Snabbt. Flexibelt.

Dags att se över gamla rutiner. Och tänka ut nya.

Caféer är inne, men fortfarande är det många som spelar efter de gamla spelreglerna: Volym i stället för kvalitet säljs över disken. Men kunderna efterfrågar, kvalitet, kreativitet, individualitet. Det handlar inte bara om att bli mätt – det ska vara nyttig också: Vitaminer, proteiner, mineraler har en självklar plats även när det gäller snacks. Men det ska gå snabbt, serveras hela dagen och gärna flexibelt. Lika flexibelt som dagens moderna arbetsliv. För dig betyder det allt, med samma antal anställda. Hur går det till? Med hjälp som sätter en ny standard. Som levererar kvalitet. När du steker, bakar, kokar. Från morgon till kväll. Med inbyggd intelligens. Som iCombi Pro.

● **Resultatet**

Merförsäljning skapad med exklusiv, flexibel produktion.





Enklare än du tror. Skapa trender.

Pizza, hamburgare, wraps, fullkornsbröd på filmjolk, zucchinikaka, omelett med chiafrön. Utvalt och tillagat precis så det passar dina kunder. Och klart precis när kunderna vill ha det. Morgon, middag, kväll. Snabbt, enkelt och nyttigt. Och efter en kort rengöring ser det ut som om ingenting har hänt. Lögonfallande, ovanligt, individuellt. Din kreativitet har inga gränser. Så ser snacksverksamheten ut med en iCombi Pro.



➔ **Med ett enda mål**
Att särskilja enskilda produkter
och tjänster från industriella,
massproducerade varor.
Dygnet runt.

iCombi Pro.

Förvänta dig det oväntade.

Luftfuktighet, fläkthastighet och temperatur. Samordnat med fingertoppskänsla. I en maskin som tänker, lär sig, inte glömmar, håller koll och anpassar sig. Hög och jämn kvalitet, med en knapptryckning. Enkel att använda, även för oerfaren personal. Och tack vare de intelligenta assistansfunktionerna reagerar den dynamiskt på förändrade villkor. Djupfrysta livsmedel? Har ugnsdörren 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 kunderna med produkter av högsta klass – gång på gång.

rational-online.com/se/iCombiPro

Självförklarande manövreringskoncept

Det nya manövreringskonceptet rymmer bildspråk, logiska arbetssteg och tydliga, interaktiva anvisningar under hela tillagningsprocessen. Alla kan arbeta felfritt utan ansträngning.

Matlagningsintelligens

iCookingSuite vet vägen till önskat matlagningsresultat och upprepar det gång på gång på gång. Med imponerande kvalitet. Men du kan när som helst ändra i tillagningsprocessen eller växla mellan enkel beskickning och blandbeskickning. Frihet, och flexibilitet.

Temperaturinställning i exakta grader

När man bakar kan ett par grader vara avgörande. Därför arbetar iCombi Pro med mycket hög precision.

ENERGY STAR®-partner

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

Bakstandard

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

Integrerat trådlöst nätverk

Via det integrerade, trådlösa gränssnittet ansluts iCombi Pro enkelt till ett nätverk med din smartphone, så att du arbetar med ConnectedCooking. För ännu mer bekvämlighet, säkerhet och inspiration.

Aktiv avfuktning

Den stora konsten: att vid rätt tidpunkt i matlagningsutrymmet extrahera fukten så att bakverk och stekar får en krispig skorpa. iCombi Pro klarar detta tack vare intelligenta bakprocesser.

Pensla

iCombi Pro penslar alla produkter i hela ugnsutrymmet, med stor precision. För elastisk deg med aptitretande glans.





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

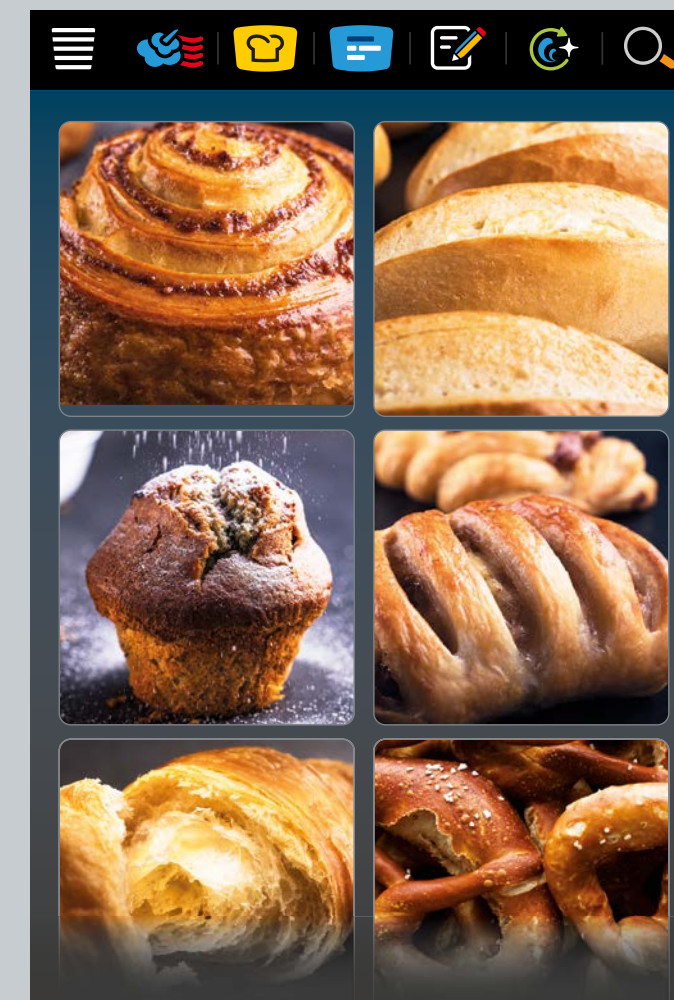
Ibland full beskickning.

Eftersom bara det bästa är bra nog.

Bröd, frallor, baguetter varje morgon klockan sju måste korgar och hyllor vara fyllda. Alltid med samma höga kvalitet. Därför finns det även intelligenta bakningsprocesser i iCombi Pro. Du kan alltid producera önskat resultat, enkelt och pålitligt. Samma resultat med varje produkt och på varje gejdspår. Oavsett om laddningen rymmer 60 eller 120 frallor. Oavsett vem som använder maskinen. Tack vare aktiv avfuktning, fläkthjul med fem hastigheter och konstant värme. Och eftersom arbetet går så snabbt blir det tid över till att betjäna kunderna.



➔ **Allt med samma mål i sikte**
Att du ska kunna imponera på kunderna med bakverk av högsta klass – gång på gång.



Allt nylagat.

Allt tillgängligt. Allt en fråga om organisation.

Den första anstormningen är över, dags för efterproduktion. Utmaning: Att inte laga för mycket eller för lite, så att allt alltid serveras nylagat. Och det är dags för förmiddagsfika med kakor, muffins och äppelknyten. Då krävs en smula logistik. Det kräver iProductionManager. Den berättar vad du kan tillaga samtidigt och föreslår till och med en viss turordning, tids- eller energioptimerat. Djupfrysta produkter, färsk deg, småkakor, stora bakverk, en eller flera plåtar – inga problem. Ställ in önskat resultat, starta tillagningsprocessen, klart. För snabb efterproduktion och läckra blandbeskickningar.

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

MyDisplay

Användning utan misstag enligt samma höga kvalitetsstandard varje gång – 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. Och det är lika enkelt att lägga till eller ta bort recept.



Sätt en ny standard för snacks.

Välsmakande, omväxlande, snabbt.

Minimåltider är en het trend just nu och tilltalar framför allt människor med flexibla arbetstider samt ensamhushåll. För dig innebär detta ett rejält tillskott i kassan. Det ska vara hälsosamt och smaka gott. Hippt, tjustigt, variationsrikt och snabbt är kraven som kunderna ställer på frukost, bowls och wraps. Uppfyll deras önskemål utan större ansträngning och se till att resultatet blir lika lyckat, oavsett vem som använder maskinen. Du kan till exempel spara snacksrecepten i en så kallad varukorg. iCombi Pro startas med en knapptryckning. Och kvaliteten blir alltid densamma.

- ➔ **Skapa upplevelser**
Producera olika rätter med en knapptryckning. Pålitlig i samma kvalitet. Garanterad ökad omsättning.



Varukorgar

Med iCombi Pro kan du alltid servera maten med samma höga kvalitet. Utan ansträngning, utan erfaren personal. Maskinen är nämligen programmerad med så kallade varukorgar som innehåller produkter som kan tillagas tillsammans. Du väljer bland dem utifrån din egen meny. Välj en varukorg som passar till produktionen, t.ex. Snacks, tryck på displayen, dra rätterna till gejdernsraden, beskicka iCombi Pro och starta maskinen.



Hur du kan expandera.

Utan att behöva göra så mycket.

Det hade ingen väntat sig: Thaicurry, samosas, involtini, coq au vin. Eller kanske ändå biff med pommes frites? Det är så enkelt att du till och med på lunchen snabbt trollar fram en bred meny utan större ansträngning. Till exempel med iProductionManager, som berättar när du ska tillaga vad. För att sedan kyla det. Och servera det i ättemperatur med hjälp av Finishing. Går naturligtvis också bra med halvfabrikat.



Hur då

Producera när du vill och vad du vill. Och värm allt till serveringstemperatur med Finishing. Enkelt och läckert.

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.



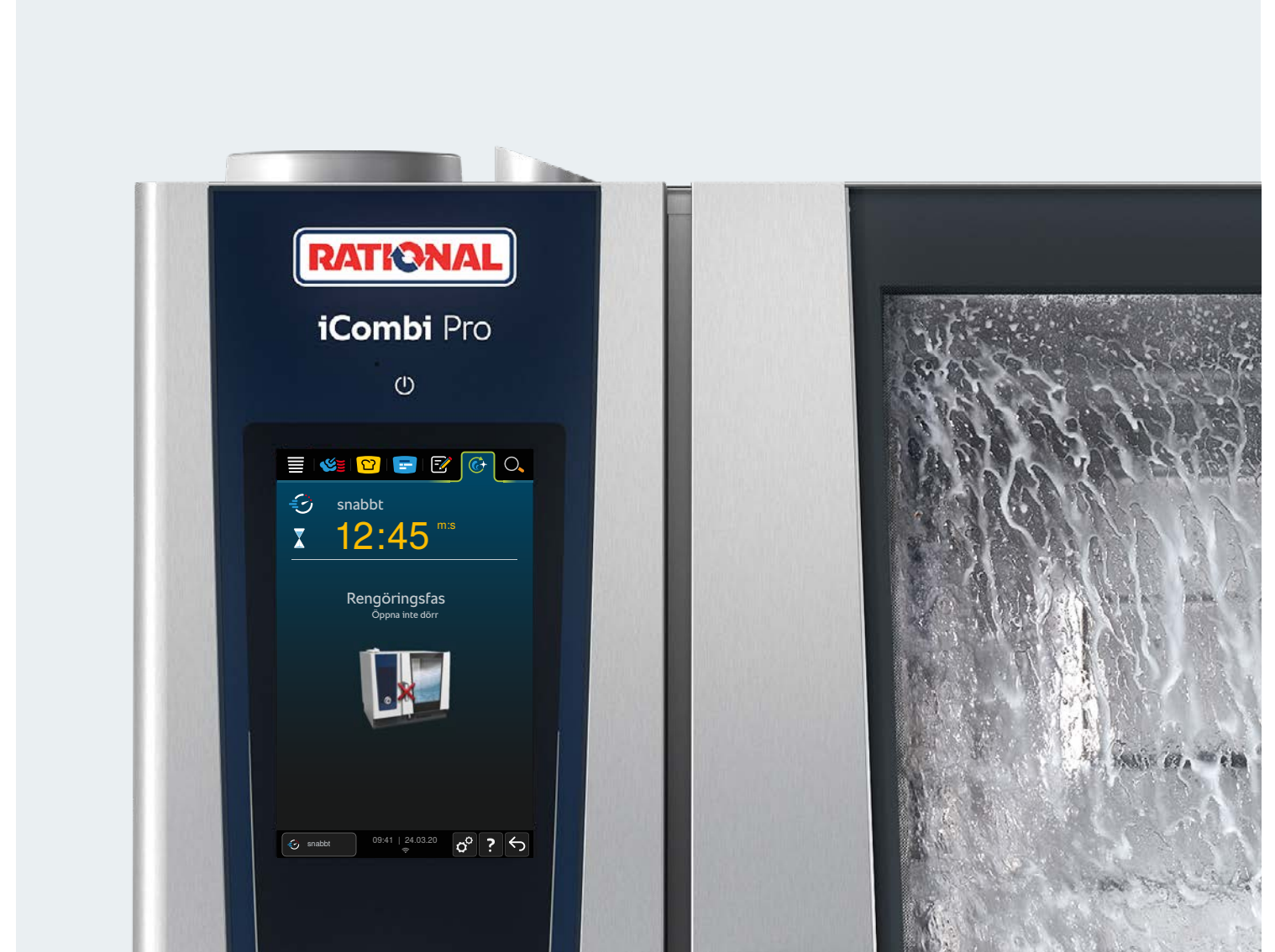
ConnectedCooking.

Allt nära till hands, allt under kontroll.

Alla pratar om nätverk. iCombi Pro har det. Via det fabriksinstallerade WLAN-gränssnittet ansluts den till ConnectedCooking, den säkra webbplattformen från RATIONAL. Har du finslipat 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.

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

rational-online.com/se/ConnectedCooking

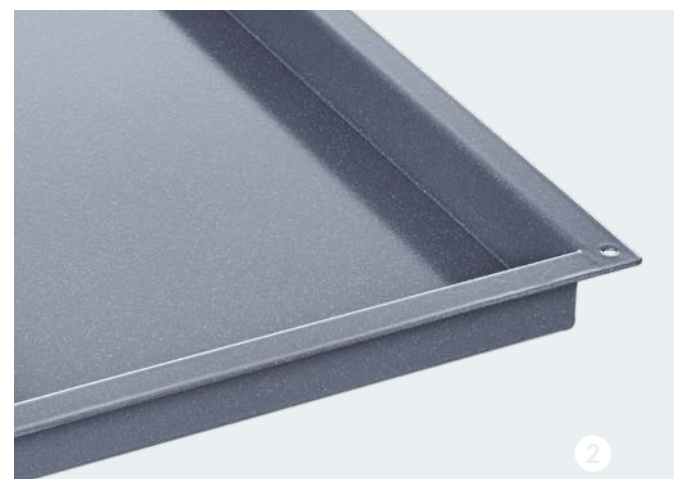
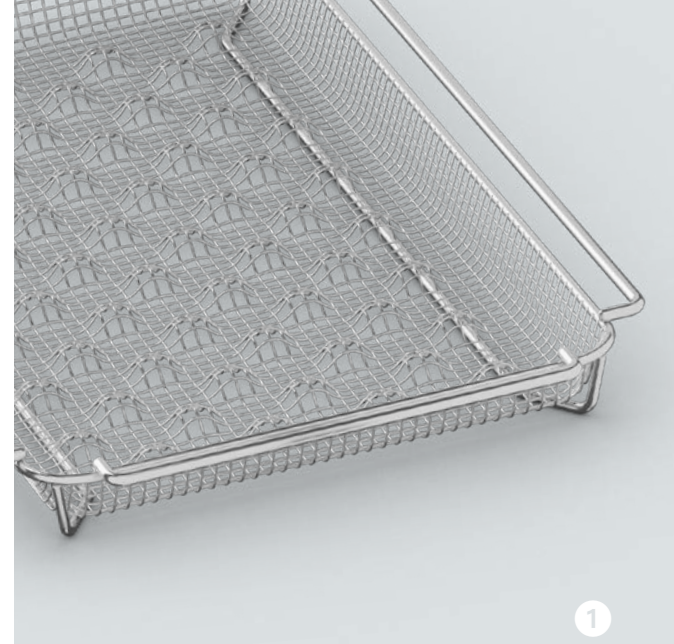


För en bra magkänsla.

Högsta betyg för hygien.

Livsmedelssäkerheten är viktig. För att du ska kunna känna dig trygg med att du serverar fräsch mat till dina gäster. Just därför kan du förlita dig på iCombi Pro även här. När det gäller den hygieniska rengöringen med iCareSystem, som läser av nedsmutsningsgraden och föreslår ett lämpligt rengöringsprogram med rätt mängd rengöringsmedel – och till och med utför en ultrasnabb rengöring på ca 12 minuter. Slutligen när det gäller det enkla handhavandet som i stort sett utesluter misstag och därmed garanterar att alla livsmedel tillagas hygieniskt med godkänd kärntemperatur.

➔ **Säkerheten först**
iCombi Pro uppfyller internationella hygien standarder. Allt är dokumenterat. För en bra säkerhet.



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 bakplåtar som grill- och pizzaplattan, ventilationskåpan och kantinerna i rostfritt stål. Med originaltillbehör från RATIONAL kan den fantastiska prestandan hos iCombi Pro utnyttjas fullt ut. För att verkligen lyckas med förfriterade produkter, kyckling, bakverk och grillade grönsaker.

- ❶ CombiFry ❷ Granitemaljerad kantin
- ❸ Stek- och bakpanna ❹ Stek- och bakplåt
- ❺ Grill- och pizzaplatta ❻ Multibaker

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

rational-online.com/se/tillbehoer

En maskin.

Många möjligheter.

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

Låt iCombi Pro göra sitt jobb i alla sammanhang:

- › Låga investeringskostnader
- › Färre medarbetare
- › Utrymmessnål
- › Flexibilitet vid arbete med olika rätter

➔ **Resultatet**
Storlek och effekt
anpassade efter de
dagliga utmaningarna.



➊ iCombi Pro 10-1/1 med fläktkåpa 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 fläktkåpa



“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

ServicePlus.

Början på en underbar vänskap.

Med konsultation från RATIONAL hittar du enkelt rätt maskin till ditt kök. RATIONAL erbjuder allt från första konsultation, provmatlagning, installation, personlig startutbildning och mjukvaruuppdateringar till ChefLine, telefonsupport för användarfrågor. Du kan också vidareutbilda dig med Academy RATIONAL. Parallellt finns alltid möjligheten att vända sig till en certifierad RATIONAL-återförsäljare. De är väl insatta i våra maskiner och kan föreslå lämpliga lösningar för ditt kök. Och om något går fel finns global service från RATIONAL snabbt på plats.

➔ ServicePlus

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

rational-online.com/se/ServicePlus

iCombi live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med teori – dags att kavla upp ärmarna, för inget är mer övertygande än egen erfarenhet: Upplev RATIONAL-maskiner – låt oss visa dig alla intelligenta funktioner och prova själv 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 oss eller skicka ett mejl. Mer information, detaljer, filmer och kundreferenser hittar du också 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

