



Livsmedelsbutiker.
Små världar av delikatesser.

Din dagliga utmaning: Nöjda kunder.

Lågprisvaruhus, e-handel, ekologiska lanthandlar, torgmarknader – den klassiska livsmedelshandeln utsätts från konkurrens från flera håll. Tidens trend: Något som ingen annan har. Nya idéer, koncept, erbjudanden. Med sikte på framtiden. Som får kunderna att stanna längre. Som är varierade. Som skapar förväntningar, och uppfyller förväntningar. Med en bistro, med street food, med varm mat. Till resan, till lunchen, till en myskväll. Tillförlitlig produktion med hög och jämn kvalitet. På restaurangnivå. Även om du inte är utbildad kock. Även om erfaren personal är en bristvara. Det finns en kompetent partner för detta: RATIONAL.

🔴 Receptet

Genomtänkta konceptidéer, professionellt genomförda – så ökar du kundernas lojalitet – och din merförsäljning.





Rådgivning och koncept.

Från tuff konkurrens till pålitliga intäktsflöden.

Standardkoncept fungerar sällan särskilt bra. Därför är vår individuella rådgivning desto viktigare. Skräddarsydd efter det som ligger dig varmast om hjärtat. Med fokus på dina behov. Oavsett om du har en eller flera livsmedelsbutiker. Oavsett om du behöver hjälp på ett eller flera områden. Det är ju inte pizzan eller pastagrätängen som avgör om du lyckas, utan själva helhetskonceptet och en hög kvalitetsstandard. Konsekvent genomfört.



Gastronomiskt koncept

RATIONAL tar fram ett gastronomiskt koncept anpassat efter din butik, din kundstruktur och ditt konkurrensläge. Från butiksbackeriet, varm och kall mat från delikatessen till middagsbordet.



Planering av genomförandet

Finns det ett kök? Egen personal? Hur ser menyn ut? Produktionsvolym? Tekniska förutsättningar? Bland annat dessa faktorer avgör kökskonceptet. På en eller flera anläggningar.



Utbildningskoncept

Utan utbildad personal fungerar det inte. Standardisering, användning av matlagningssystemen, optimerade produktionsprocesser – utbildningskonceptet från RATIONAL tillgodoser dina individuella behov.



Servicekoncept

För att du snabbt ska få hjälp samarbetar RATIONAL med certifierade servicepartner över hela världen, som även tillhandahåller individuella underhålls erbjudanden. För att dina matlagningssystem ska hålla extra länge och alltid vara driftklara.



Framtidskoncept

I dag på topp, i morgon en flopp. För att förhindra detta stämmer RATIONAL regelbundet av din meny och dina produktionsprocesser (om du vill) och ger förslag till förbättringar vid behov.

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

Låt dig inspireras.

Din livsmedelsbutik kan mer än du tror.

Delikatesshörna, bageri, rotisseri, produktion – var passar det? Vad passar på vilken plats? Och vad passar kunderna? Låt dig inspireras, låt oss visa möjligheter och exempel på implementering. RATIONAL har nämligen koll på hela kökskonceptet, från råvaruinköp till matproduktion.

➤ **Ett bra exempel**
Flexibel produktion, brett sortiment, imponerande kvalitet, fler gäster.

Kafeteria
Precis vid ingången, nära delikatessen, så att kunderna kan hämta maten där.
➤ **Sidan 10**

Varm delikatess
Det perfekta stället för snabbsålda produkter som köttbullar, hemlagad potatissallad, schnitzel och lasagne. Det säljer alltid – förutsatt att kvaliteten håller.
➤ **Sidan 12**

Rotisseri
Grillad kyckling – en klassiker i och utanför mataffären. Den svåra konsten vid grillningen är att få skinnet knaprigt och köttet saftigt. Utan otrevligt os. Med matlagningssystem från RATIONAL.
➤ **Sidan 12**

Bageri
Frallor, wienerbröd, ostpinnar – alltid nybakade med sagolik doft. Och producerat inför ögonen på kunden. Från morgon till kväll.
➤ **Sidan 14**

Grab & Go
Salladsbar, wraps, smörgåsar. Vegetariskt & veganskt. Det är trendigt och kan enkelt tillagas med hjälp av RATIONAL, så att kunderna kan ta det med sig.
➤ **Sidan 14**

Fiskdisk
Imponera på kunderna med nylagad fisk – stekt filé, hel forell, fiskcurry. Matlagningssystemet från RATIONAL kan göra det också.
➤ **Sidan 16**

Asiatisk hörna
Övrraska kunderna med dim sum, ramennudlar och seitan yakitori. Även utan en asiatisk kock. Eftersom matlagningssystemet från RATIONAL känner till originalrecepten.
➤ **Sidan 16**

Den nya standarden.

Tar liten plats. Mer prestanda.

Ett stort löfte. Som vid en första anblick kan tyckas orimligt, men som i själva verket blir helt logiskt med två intelligenta matlagningssystem. Två matlagningssystem som tar över arbetet från över 90 % av all traditionell köksteknik. Som är intelligenta. Som är enkla att använda. Som är konstruerade för stora mängder. Som tillförlitligt ger samma resultat. Som reagerar flexibelt på förändringar. Kort och gott: Två matlagningssystem som hjälper dig att förverkliga idéer och genomföra koncept. Flexibelt, säkert och effektivt.

Självförklarande manövreringskoncept

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

Effektiv matproduktion

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

Mycket flexibel.

Kampanjerbudanden? Säsongsanpassad meny? Då anpassar sig iCombi Pro också. Lägg bara in ett nytt recept i matlagningssystemet och sätt igång.

Rekordsnabb rengöring

Från smutsig till ren på cirka 12 minuter. Automatiskt. En ren historia, för färre driftstopp och mer produktionstid.

Genomtänkt

Högre produktivitet, utmärkt kvalitet – tack vare ett optimerat ugnsutrymme, högre avfuktningseffekt och högre energiöverföring till livsmedlet. Tillsammans innebär det 50 %* mer beskickning.

* Jämfört med föregående modell.

Hastighet

Med tryckkokningsfunktionen (tillval) blir tillagningstiden upp till 35 %* kortare. Trycket byggs automatiskt upp och sänks igen, så att du kan arbeta snabbt och smidigt 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 arbetsmiljön

Med iVario Pro arbetar du ergonomiskt och effektivt utan ansträngning. Bäst arbetsförhållande. Och bäst för hälsan.

➔ Vad vinner du på det?

Frihet och tid för annat. Och vissheten om att du når målen. Precis som du vill ha det.





Standardisering

Du kan spara dina egna, beprövade program i båda matlagningssystemen så att du när som helst kan komma åt dem. Om iCombi Pro eller iVario Pro är anslutet via ConnectedCooking kan du överföra programmen till önskade maskiner med ett klick. För att få samma höga kvalitet i samtliga matlagningssystem. Standardisering kan inte bli enklare.



Imponerande.

Vad ett intelligent kök kan göra.

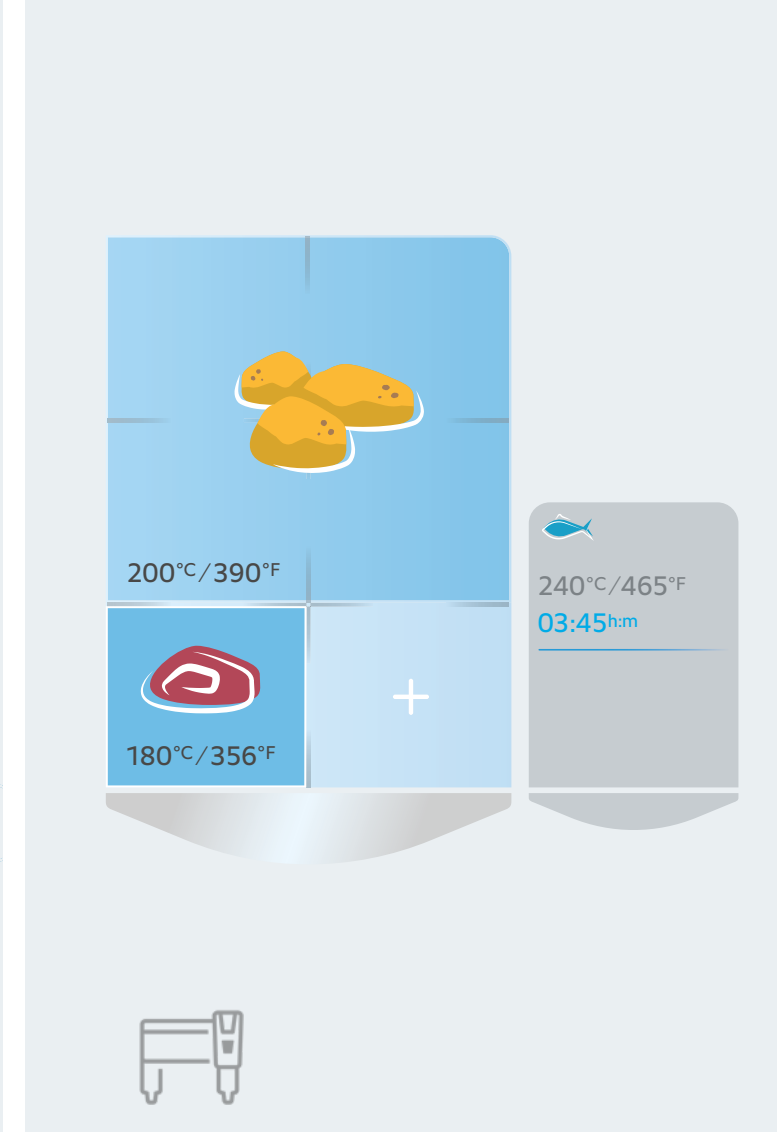
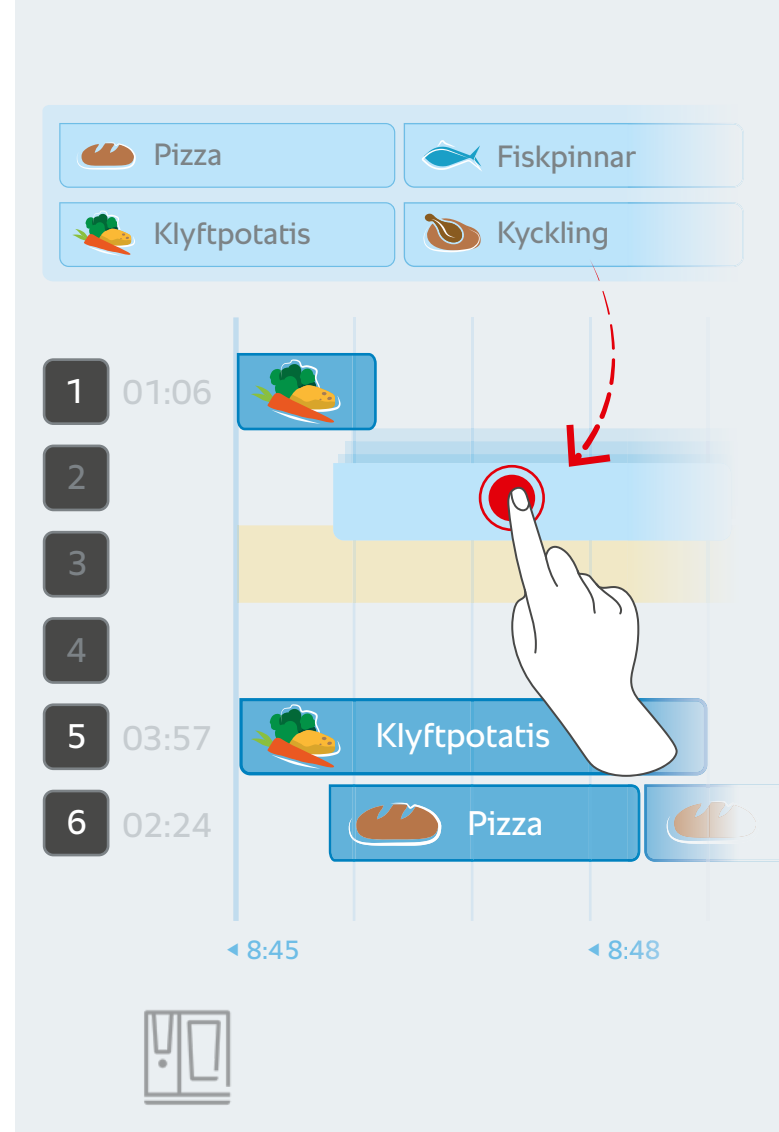
Färskt, halvfabrikat, djupfryst. Asiatiskt, europeiskt, amerikanskt. Kött, fisk, fågel, tillbehör, desserter. 100 eller flera tusen portioner. Närmare bestämt: iCombi Pro 20-1/1 klarar av upp till 160 Cordons Bleu i en enda beskickning. Alla med samma fina bryningsfärg. Med betydligt mindre fett än med traditionell köksutrustning. I iVario Pro XL kan du steka 20 kg kött i en enda laddning. Med minimalt steksvinn och läckra stekaromer. Precis som du vill ha det, på nolltid. Med oslagbar kvalitet som kan upprepas när som helst.

Hemligheten: iCookingSuite, matlagningsintelligensen i båda matlagningssystemen. Som läser av livsmedlens storlek, mängd, bryningsfärg och status och anpassar tillagningsparametrarna därefter. På så sätt behåller broccolin sin knallgröna färg, pastan blir al dente och kycklingfilén får snygga grillränder.

➔ Modern produktion

Massor av mat, hög kvalitet. Som är lätt att producera. Om och om igen.

rational-online.com/se/iCookingSuite



Storsäljare, snabbsäljare, långkörare.

Nylagat och direkt över disken.

Gyllenbrun och knaprig, saftig, grillad kyckling – en gångbar klassiker. Tillagas nu på halva tiden*. Tack vare iDensityControl, vår intelligenta klimatstyrning. Tack vare iCookingSuite, som vet vägen till önskat resultat. Tack vare iProductionManager som ser till att du alltid har tillräckligt med fräscha produkter i disken. Utan överproduktion. Och det som fungerar med kyckling går lika bra med kalvkött eller stekt fläsk. Med iZoneControl i iVario Pro kan pannans botten delas in i upp till fyra zoner. Och tillaga olika livsmedel i olika temperatur – samtidigt.

➔ **Det kan du lita på**
Effektiv produktion utan felaktig drift, utan kvalitetsförlust, utan tillagningsvinn. Fyll på delikatessen med varm mat på rekordtid. Så att ingen behöver vänta.

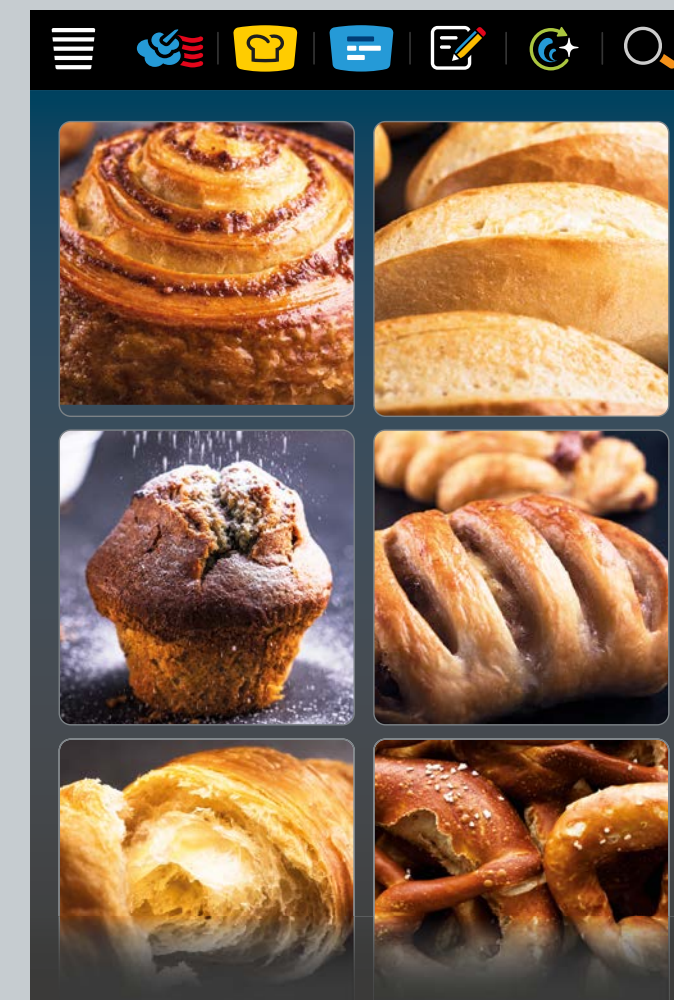
* Jämfört med en vanlig, roterande grill.

iProductionManager

Med iCombi Pro kan du alltid servera rätter med samma höga kvalitet. Utan ansträngning, utan erfaren personal. Matlagningssystemet är nämligen programmerat med så kallade varukorgar som innehåller rätter som kan tillagas tillsammans. Du väljer bland dem utifrån ditt eget matkoncept. Om du vill använda en viss varukorg i produktionen, t.ex. Meny vecka 32, trycker du bara på displayen, drar rätterna till gejdern och beskickar iCombi Pro, så startar matlagningssystemet.

iZoneControl

För tillfällen när du behöver arbeta snabbt, pålitligt och effektivt. Dela helt enkelt in pannans botten i upp till fyra zoner och bestäm storlek, placering och form. En iVario blir enkelt fyra små. Nu kan du tillaga en rätt, eller helt olika rätter, i samma panna. Samtidigt eller med tidsförskjutning, med samma eller olika temperatur. Utan komplicerad övervakning eller ytterligare köksutrustning.



Allt nylagat.

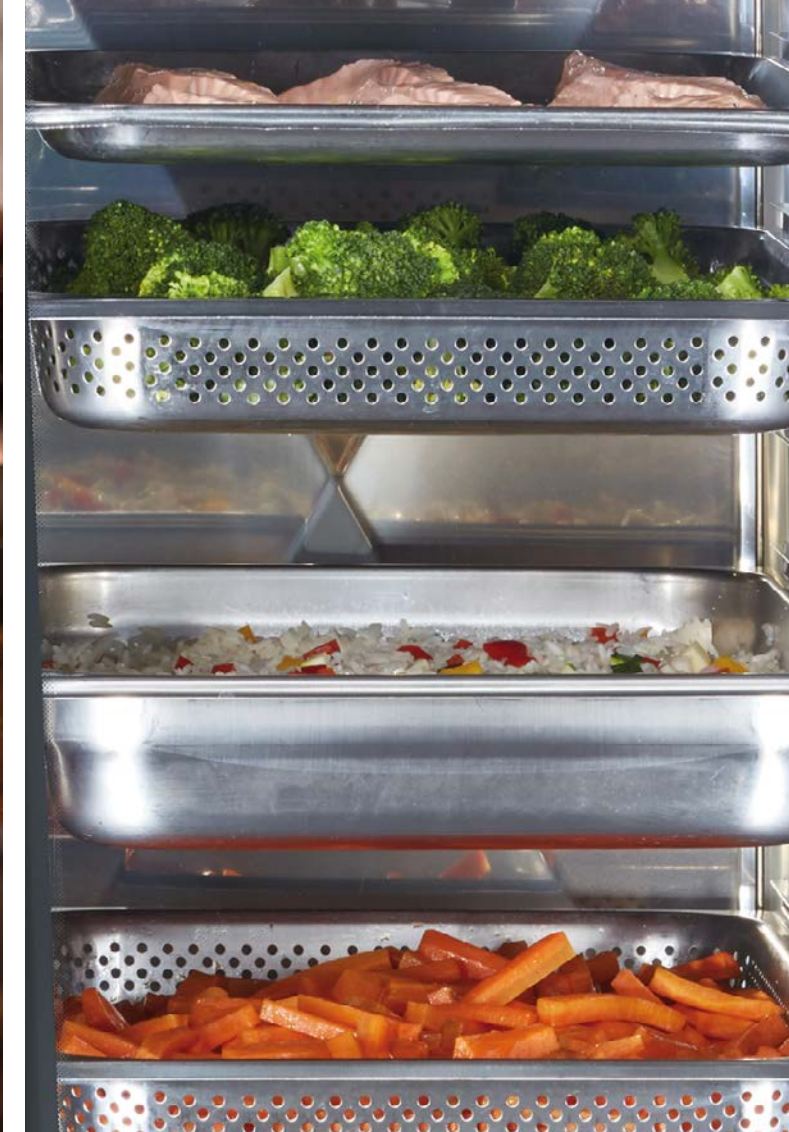
Allt tillgängligt. Allt är en fråga om organisation.

Den första anstormningen på morgonen är över, dags för efterproduktion. Utmaning: Allt inte laga för mycket eller för lite, så att allt alltid serveras nylagat. Och det är dags för lite godsaker som kakor, muffins, wraps och smörgåsar. Då krävs lite organisatorisk talang. I form av iProductionManager. Den berättar vad du kan tillaga samtidigt och föreslår en viss turordning, tids- eller energioptimerat. Djupfrysta produkter, färsk deg, småkakor, stora bakverk, en eller flera plåtar – inga problem. Starta den vanliga tillagningsprocessen – klart. För standardiserad efterproduktion och läckra blandbeskickningar. Även i Frontcooking-området. Eftersom iCombi Pro är utrustad med en egen ventilationskåpa krävs inte något frånluftssystem.

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

MyDisplay

Felfri produktion, alltid samma kvalitetsstandard – med MyDisplay: De produkter som du har lagt in visas på displayen i form av bilder eller ikoner. Tryck på dem, så startar iCombi Pro. Det är lika enkelt att lägga till eller ta bort recept.



Arbeta konsekvent.

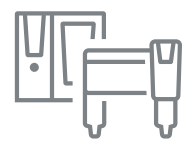
Gör det enkelt för dig.

Håll huvudet kallt när det går hett till. När kunderna efterfrågar stora mängder mat och ett brett utbud. Eller när du producerar centralt och säljer lokalt. Till exempel med Cook & Chill: Då kan du tillaga varma rätter i iCombi Pro eller iVario Pro och sedan snabbt kyla och förvara dem. Så kan du producera ett lager. Värm sedan upp den mat som behövs till serveringstemperatur. Du kan producera en egen serie halvfabrikat till den kalla delen av delikatessen. Och efterproducera. Snabbt och smidigt. Och bevara matens smak, vitaminer, färg och konsistens.

- ➔ **Kvalitet till punkt och pricka**
Från och med nu kan du erbjuda nylagade och fräscha rätter i exakt rätt mängder i disken. Varma eller kalla.

Finishing-metoden

Kantin Finishing lämpar sig särskilt bra för stora volymer, till exempel till varm mat i delikatessen. Förproducerade livsmedel sätts in i iCombi Pro när de behövs och värms till rätt temperatur med en enkel knapptryckning. På så sätt har du alltid lagom mycket färdig mat. Vilket minskar matsvinnet. Lekande lätt, garanterat säkert. Till och med när det gäller halvfabrikat.



De står där och glänser.

Med högsta betyg för hygien.

Hygienisk mellanrengöring på ca 12 minuter eller rengöring över natten, med iCareSystem i iCombi Pro. Otroligt enkelt och riskfritt med fosfatfria rengöringstabletter. Och med ett rengöringsprogram som kommer ihåg dina inställningar och automatiskt startar önskat program nästa gång. iVario Pro klarar sig helt utan rengöringsprogram, eftersom det bara tar 2 minuter att spola av den. Och för att det ska vara hygieniskt även under och runt matlagningssystemen erbjuder vi flera uppställningsvarianter som underlättar rengöringen.



➔ Var på den säkra sidan
iCombi Pro och iVario Pro är enkla att hålla rena. För en bra magkänsla i köket. Och mer tid över till kunderna.



Utbildning med RATIONAL.



Vi hjälper dig att lyckas med ditt nya matkoncept.

iCombi Pro och iVario Pro är självförklarande och enkla att använda efter bara en kort utbildning, även för oerfaren personal. RATIONAL utbildar dig och dina medarbetare under utbildningar baserade på ditt eget koncept eller framtaget av RATIONAL, så att allt fungerar smidigt i köket och ni alltid uppnår önskat resultat.

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

Vilja. Kunna. Göra.



Forma framtiden tillsammans.

Den som inte ligger steget före idag kan se sig om efter kunder i morgon. Därför är det extra viktigt att regelbundet se över sina koncept, hitta ny inspiration och implementera nya idéer. Det gäller allt från valet av sortiment till luncher och fika. Här vill RATIONAL gärna hjälpa till. Med know-how. Med nödvändig expertis. Massor av nya idéer. Med flexibla matlagningssystem. 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 kunderna även framöver.



Nätverk.

Bekväm översikt trots många anläggningar – med ett klick.

Nätverken finns såklart även i livsmedelsbutiken: Kassasystem, lagerhantering, schemaläggning – allt sker digitalt och allt hänger ihop. Precis som med 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 komponerat en ny meny? Den distribueras till alla butiker 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

Lönsamhet.

Du kan vrida och vända på det hur du vill: Besparingarna blir större.

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 fettkonsumtion. 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 vänteläge överflödigt. Rullande beskickningar med iProductionManager i iCombi Pro och uppvärmning av enskilda pannzoner med iZoneControl i iVario Pro sparar också energi.

↓ 1–2tim/dag 

Mindre arbetstid*

Rutinuppgifter som att vända, kontroller och efterjusteringar försvinner helt. Ultrasnabb 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 och ångkokare och frigör plats. Eller extra butiksyta.

↓ 25 % 

Minska råvaruanvändningen med upp till 25 %*

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

* I jämförelse med traditionell matlagningsutrustning



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 – det gäller också tillbehören från RATIONAL, till exempel Kyckling-Superspikes, 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 förfronterade produkter, soppor, såser, kyckling, bakverk och grillade grönsaker. Till och med biffen får läckra grillränder.

- ❶ Stek- och bakform ❷ Stek- och bakplåtar
- ❸ Grill- och pizzaplatta ❹ Multibaker
- ❺ Slevor (hålade, ohålade) ❻ Kok- och friterkorgar
- ❼ VarioMobil ❽ AutoLift

➔ Originaltillbehör från RATIONAL

Smarta tillbehör tar dig en bra bit på vägen mot ett imponerande resultat.

rational-online.com/se/tillbehoer

Hållbarhet.

Bra för ekonomin,
bättre för miljön.



Hållbarhet sparar resurser – och tid: Energieffektiv produktion och logistik, nya standarder för energibesparing och återvinning av gamla maskiner är en självklarhet för RATIONAL. Lika självklar blir hållbarheten även i ditt kök med iCombi Pro och iVario Pro: Jämfört med traditionell köksutrustning sparar du energi. Och minskar råvaruförbrukningen. 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

Beprövad produktkvalitet.

De håller vad de lovar. I många år.

Vardagen i köket. Tuff. Därför är matlagninssystemen från RATIONAL robusta och tillverkade med stor noggrannhet. Förklaringen ligger bland annat i att man tillämpar principen "en person, en maskin" under tillverkningen. Den innebär att varje medarbetare i produktionen tar fullständigt ansvar för kvaliteten hos de matlagningsystem de personligen tillverkar. Och du kan enkelt se vem på typskylten. Vi är lika krävande mot våra leverantörer: Hög kvalitetsstandard, löpande förbättringar och arbetet med att säkerställa produkternas pålitlighet och hållbarhet står i fokus. Därför är det inte konstigt att de äldsta RATIONAL-kombiugnar har varit i drift i över 40 år.

➔ Det kan du lita på

Robusta, rejäla och hållbara – räkna med att du får en partner som du kan lita på.

rational-online.com/se/company



Modellöversikt.

Vilken passar dig?

20 eller 200 portioner? Kyckling, bakverk, lunch? Centralkök? Satellitkök? Frontcooking? iCombi Pro? iVario Pro? Eller båda på en gång? Vad passar bäst till dina behov?

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



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



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 telefonsupport för användarfrågor. Du kan också vidareutbilda 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



RATIONAL live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med information – dags att prova, 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 och möjliga 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

