

iCombi® Classic

Productif. Robuste. Fiable.



L'iCombi Classic. Pour les chefs expérimentés.

L'iCombi Classic est efficace et deviendra rapidement un assistant indispensable pour les cuisiniers expérimentés. En effet, il est robuste, performant et puissant. Il permet de griller, sauter, cuire à la vapeur, braiser ou encore frire. Ses fonctions impressionnantes garantissent une qualité de cuisson élevée sur un espace restreint de moins d'1m². Il répond ainsi aux exigences d'une cuisine professionnelle, en mettant en œuvre vos idées. Et il vous garantit d'obtenir toujours l'excellent résultat que vous souhaitez.

**Pour une qualité de plats exceptionnelle :
la chaleur et de l'humidité sont contrôlées
individuellement.**

Un système de cuisson tout-en-un, facile à utiliser et fiable : la vapeur permet de préserver la couleur, la texture et les nutriments des aliments. L'air pulsé garantit des croûtes dorées, des panures légères et des marquages grill parfaits. La combinaison de la vapeur et de l'air pulsé permet d'éviter que les aliments ne dessèchent et de limiter la freinte. Tout en garantissant des résultats de qualité irréprochable.



Vapeur



Vapeur et air pulsé



Air pulsé



En savoir plus



Vos avantages.

Une qualité de plats exceptionnelle.

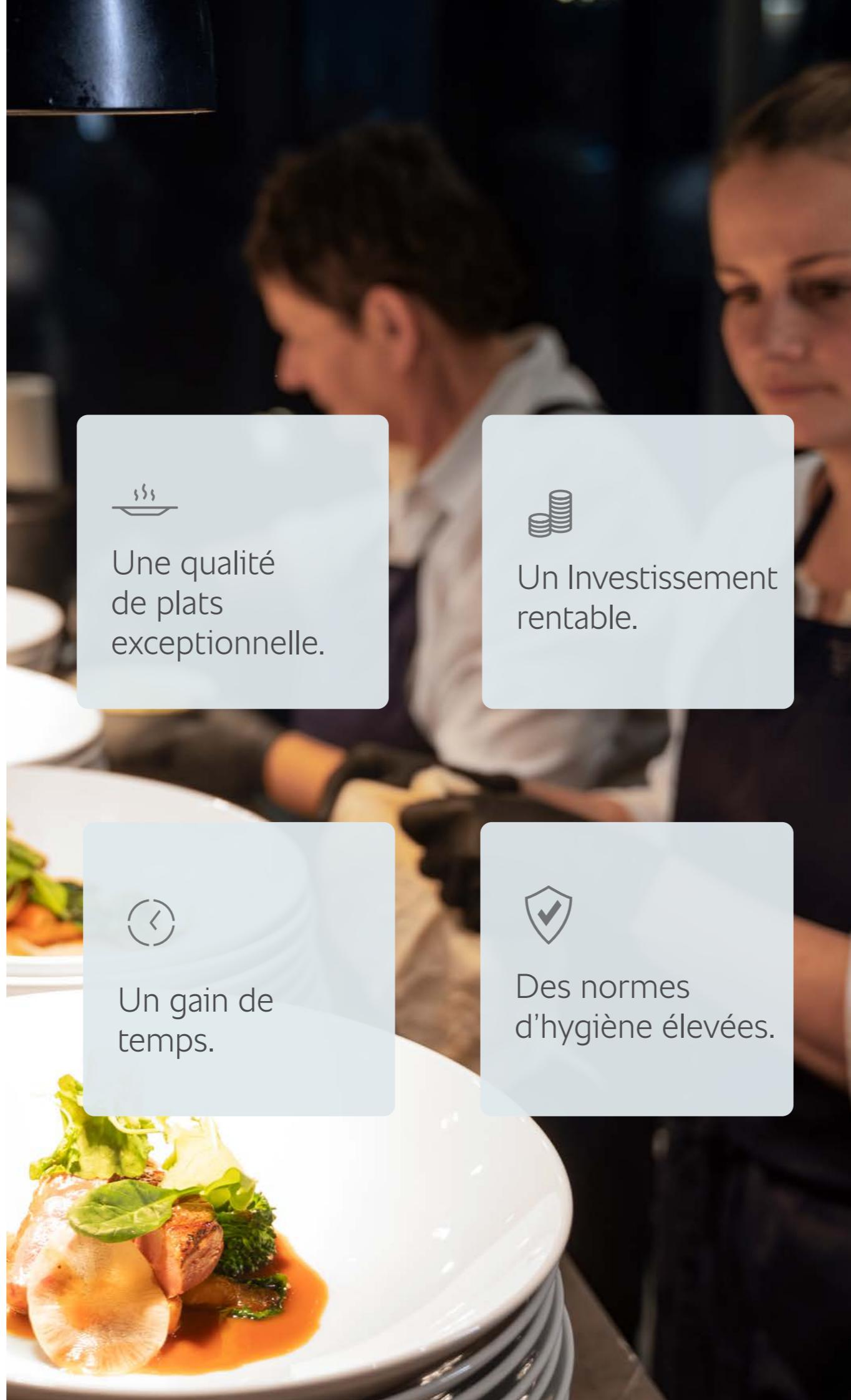
À tous les niveaux.

Des croûtes dorées, des marquages grill appétissants, des vitamines préservées. Avec l'iCombi Classic, vous obtenez toujours d'excellents résultats. Sur tous les niveaux, des aliments sains et délicieux.

Un gain de temps.

En un rien de temps.

Avant toute chose, il faut du temps pour préparer de plats savoureux et de qualité. L'iCombi Classic vous en donne. Grâce à son fonctionnement efficace, productif et fiable, il vous libère de la pression.



Une qualité
de plats
exceptionnelle.



Un gain de
temps.



Un Investissement
rentable.



Des normes
d'hygiène élevées.

Un investissement rentable.

En toute sérénité.

Les coûts d'énergie, de fonctionnement, d'entretien, d'adoucissement de l'eau et de détartrage sont considérablement réduits par rapport aux technologies de cuisson conventionnelles. La durée de vie de votre appareil peut dépasser 10 ans. Résultat ? Un investissement sûr et rentable.

Des normes d'hygiène élevées.

Sans effort.

Votre appareil est toujours propre et hygiéniquement sûr. Sur simple pression d'une touche, l'iCombi Classic se nettoie très rapidement. Il enregistre également toutes les données HACCP.

Un climat adapté à chaque aliment.

Pour des cuissons parfaitement uniformes.

Bénéficiez d'un puissant apport d'énergie, à un niveau élevé et constant.

- › Le climat dans l'enceinte de cuisson est mesuré et contrôlé en permanence
- › Le taux d'humidité est réglable par paliers de 10%
- › Le puissant générateur de vapeur vive garantit une saturation maximale de la vapeur dans l'enceinte de cuisson
- › La déshumidification est performante, grâce à davantage de ventilateurs* et à une géométrie optimale de l'enceinte de cuisson
- › La consommation d'énergie et d'eau peut être réduite de 10 %*



Déshumidification jusqu'à 105 litres/s



Air pulsé à 300°C



Saturation maximale de la vapeur

Vos avantages:



Ferrage à gauche en option

* Par rapport au modèle précédent.





Un générateur de vapeur vive.

Pour produire beaucoup de vapeur.

Bénéficiez d'une vapeur de qualité pour des préparations et des plats de qualité.

- › La vapeur générée est fraîche et 100 % hygiénique
- › La saturation de la vapeur est maximale même à des températures en dessous de 100°C
- › Aucune particule de saleté n'est déposée sur les aliments
- › Le détartrage est entièrement automatique
- › Les aliments préservent des couleurs et des arômes intenses
- › Il n'y a pas de transfert de goût ni d'odeur à l'intérieur de l'enceinte de cuisson



Un concept d'utilisation simple.

Facile et intuitif.

L'iCombi Classic vous permet d'atteindre les résultats de cuisson que vous souhaitez en un rien de temps.

- › Son fonctionnement est rapide à apprendre
- › L'écran couleur affiche des symboles clairs et le bouton de sélection avec fonction push est intuitif
- › La création de programmes personnalisés est vaste et permet d'enregistrer jusqu'à 100 cycles de cuisson avec jusqu'à 12 étapes chacun
- › Avec ConnectedCooking, la solution gratuite de gestion numérique de la cuisine, créez et distribuez vos programmes de cuisson, documentez les données HACCP, consultez l'état et la disponibilité de vos appareils à distance

 **ConnectedCooking**

Vos avantages:



iCombi Classic



Un entretien optimal.

Pour un nettoyage et un détartrage parfaits.

Vous pouvez ainsi toujours travailler avec un système de cuisson parfaitement propre et hygiénique.

- › Le nettoyage et le détartrage sont automatiques, avec des tablettes nettoyantes sans phosphate
- › 4 programmes de nettoyage sont disponibles : fort, intermédiaire, léger ou rinçage sans tablettes
- › La fonction de nettoyage est sélectionnable rapidement et facilement via l'écran
- › Il est possible de régler l'arrêt automatique de l'appareil après le nettoyage
- › Le système Care élimine le calcaire du générateur de vapeur et évite un adoucissement coûteux de l'eau
- › Les données HACCP sont enregistrées

Vos avantages:



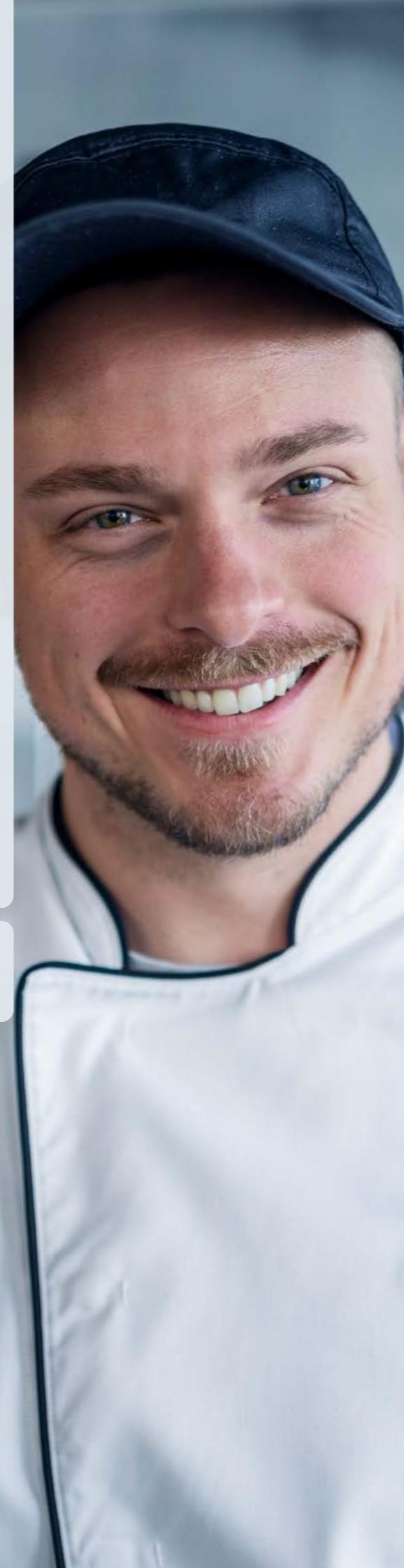
Retour sur investissement.

Plus de puissance
et moins de
dépenses.

Les performances de l'iCombi Classic en font un investissement rentable.

- › L'utilisation de matières premières, de matières grasses et d'énergie est réduite*
- › L'iCombi Classic remplace à lui seul plusieurs appareils de cuisson conventionnels
- › La fabrication de l'iCombi Classic se fait dans le respect de l'environnement, la logistique de sa distribution est économique en énergie et les produits de nettoyage qui permettent son entretien sont sans phosphate

Vos avantages :



Faisons le calcul ensemble.

La pérennité d'une cuisine repose sur sa rentabilité. Voici comment cela est possible :

- › Avec un système de cuisson prêt à l'emploi et facile à utiliser
- › Avec un appareil de cuisson unique qui remplace à lui seul de nombreux autres appareils
- › En évitant d'autres investissements superflus
- › En gagnant de la place, en réduisant le temps de travail, la freinte et la consommation d'énergie et d'eau
- › Avec un retour sur investissement rapide

Période d'amortissement inférieure
à 1 an

Votre bénéfice	Méthode de calcul	Votre gain additionnel par mois	Faites le calcul
Viande/poisson/volaille			
Une perte de volume en cuisson nettement plus faible équivaut à une réduction moyenne jusqu'à 25 % de la consommation de matières premières.	Dépenses en matières premières 25 000 € Dépenses en matières premières avec l'iCombi Classic 18 750 €		= 6 250 €
Énergie			
Grâce au temps de préchauffage réduit et à la technologie de régulation moderne, vous réalisez une économie d'électricité pouvant aller jusqu'à 70 %.*	Consommation 6 300 kWh x 0,43 € par kWh Consommation avec l'iCombi Classic 1 890 kWh x 0,43 € par kWh		= 1 896 €
Matière grasse			
La matière grasse devient presque inutile. Vos achats de marchandises et vos frais d'élimination des déchets peuvent faire l'objet d'une réduction allant jusqu'à 95 %.*	Dépenses en matières premières 62 € Dépenses en matières premières avec l'iCombi Classic 3 €		= 59 €
Temps de travail			
Gains grâce à la préproduction, à la simplicité d'utilisation et au nettoyage automatique.	35 heures en moins x 25 €**		= 875 €
Adoucissement de l'eau/détartrage			
Ces coûts disparaissent totalement grâce au nettoyage et au détartrage automatiques.	Coûts classiques 78 € Coûts avec l'iCombi Classic 0 €		= 78 €
Vos gains additionnels en un mois			
Vos gains additionnels sur une année			= 9 158 €
			= 109 896 €

Exemple de calcul pour 200 repas par jour.

* Par rapport à un équipement de cuisson conventionnel.

** Calcul mixte Taux horaire moyen du personnel de cuisine/personnel d'entretien.



- ① Hotte UltraVent Plus
 - > Absorbe la vapeur et la graisse
 - > Réduit les vapeurs désagréables
 - > Facile à nettoyer et à entretenir
- ② Kit Combi-Duo

Ce kit permet de superposer deux systèmes de cuisson.
Pour encore plus de polyvalence.





Qualité et développement durable.

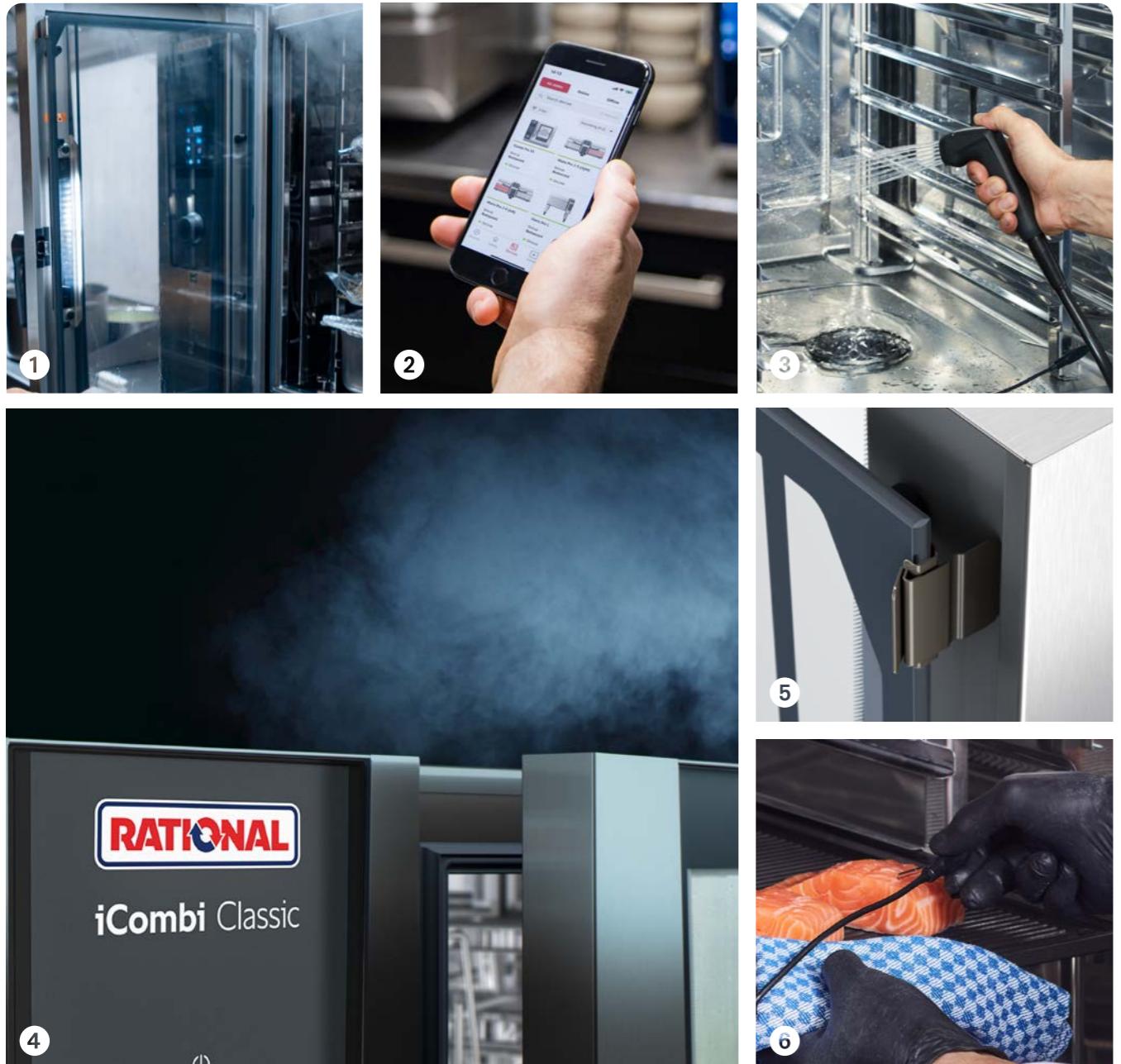
Par respect pour l'Homme et la Nature

Les solutions et les actions de RATIONAL créent de la valeur ajoutée en vue d'un avenir neutre pour le climat, d'une préservation des ressources et d'un bien-être global. Cela se traduit par :

- › Des appareils de cuisson avec une durée de vie plus longue grâce à des finitions soignées et des normes de qualité élevées
- › Le développement de systèmes de cuisson consommant moins d'eau et moins d'énergie
- › Des produits de haute qualité nécessitant moins de réparations, de travaux de maintenance et d'interventions S.A.V.
- › Un taux élevé de matériaux recyclables
- › Des conditions de travail ergonomiques et facilitées par la digitalisation

Détails techniques.

On a pensé à tout.



① Éclairage LED de l'enceinte de cuisson

② Surveillance de l'appareil, téléchargement des données HACCP et de maintenance et transferts de programmes de cuisson via ConnectedCooking (uniquement avec l'interface LAN ou Wi-Fi en option)

③ Douchette intégrée avec jet normal et jet pluie

④ Générateur de vapeur vive

⑤ Porte à double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur

⑥ Sonde de température à cœur intégrée

Sans oublier :

Wi-Fi (en option), ramasse-gouttes de porte intégré, système de séparation des graisses par force centrifuge

IP X5

Services RATIONAL.

A vos côtés tout au long de la durée de vie de vos appareils.

RATIONAL vous accompagne après l'achat de votre système de cuisson, en vous faisant bénéficier de nombreux services. Pour que vous puissiez exploiter pleinement tout le potentiel de votre appareil tout en facilitant le quotidien dans votre cuisine.

- › Notre réseau de partenaires certifiés Service-Partner vous garantit une installation soignée
- › Bénéficiez d'une Mise en service culinaire dans votre cuisine, avec un chef RATIONAL
- › Les mises à jour du logiciel de votre système de cuisson sont gratuites
- › La ChefLine, la hotline culinaire de RATIONAL, est joignable tous les jours de l'année de 8h à 20h
- › Les séminaires Academy RATIONAL, animés par nos chefs, vous font découvrir comment exploiter tout le potentiel de vos systèmes de cuisson

Liste des modèles.

Lequel est fait pour vous ?



L'iCombi Classic existe dans différentes tailles, adaptées à différentes capacités, pour répondre à vos besoins. 20 repas ou 2 000 ? Cuisine ouverte ? Petite cuisine ? Électricité ? Gaz ? Quel modèle convient à votre cuisine ?

Vous trouverez toutes les informations relatives aux options, aux équipements et aux accessoires sur le site : rational-online.com

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Version électrique et gaz						
Capacité	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Nombre de repas par jour	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Enfournement longitudinal (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
Largeur	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profondeur (poignée de porte incluse)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Hauteur (tuyau de ventilation inclus)	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.807 (1.872) mm	1.807 (1.872) mm
Arrivée d'eau	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Évacuation	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pression de l'eau	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Version électrique						
Poids	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
Puissance de raccordement	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusibles	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Raccordement au réseau	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Puissance « Air pulsé »	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Puissance « Vapeur »	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Version gaz						
Poids	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 kg
Puissance de raccordement électrique	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusibles	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Raccordement au réseau	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Raccordement gaz	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gaz naturel/Gaz liquide						
Dissipation thermique nominale max.	13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Puissance « Air pulsé »	13,0 kW/13,0 kW	22,0 kW/22,0 kW	28,0 kW/28,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	42,0 kW/42,0 kW	80,0 kW/80,0 kW
Puissance « Vapeur »	12,0 kW/12,0 kW	20,0 kW/20,0 kW	21,0 kW/21,0 kW	40,0 kW/40,0 kW	38,0 kW/38,0 kW	51,0 kW/51,0 kW

La cybersécurité a été validée conformément à la norme EN 18031-1.

* Afin de garantir un fonctionnement correct, veillez à respecter la pression de raccordement suivante :
Gaz naturel H G20 : 18–25mbar (0,261–0,363psi), gaz naturel L G25 : 20–30mbar (0,290–0,435psi), gaz liquide G30 et G31 : 25–57,5mbar (0,363–0,834psi). ENERGY STAR disponible pour les systèmes de cuisson 6-1/1 et 6-2/1 électriques et gaz ainsi que les systèmes de cuisson 10-1/1 électriques. L'iCombiPro (LM100) et l'iCombi Classic (LM200) sont certifiés NSF, comme indiqué sur la liste NSF.



iCombi live.

Démonstrations culinaires gratuites.

Rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions et mettez-vous en situation de travail réel, en direct, sans engagement et tout près de chez vous.



Inscription :

+33 3 89 57 00 80

info@rational-france.fr

RATIONAL France S.A.S.

1, rue du Forez
68270 Wittenheim
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82

info@rational-france.fr
rational-online.com

