

iCombi Pro.

L'effet Waouh.



Avec RATIONAL, profitez d'un grand savoir-faire en matière d'équipement de cuisson. Depuis 1973, nous aidons les cuisiniers du monde entier à obtenir les meilleurs résultats de cuisson, tout en facilitant leur quotidien. Cela est possible grâce à un département de Recherche & Développement composé d'ingénieurs et de cuisiniers expérimentés. Avec une part de marché mondiale de 50%, RATIONAL est le leader des appareils de cuisson. Nos fours mixtes et sauteuses multifonctions sont fabriqués en Allemagne et en France, dans des usines ultra-modernes.



Qu'est-ce que le four mixte iCombi Pro ?

Un four mixte combine convection et vapeur, et peut mixer les différents modes de cuisson pour obtenir des **résultats précis et variés**. Avec l'iCombi Pro, il est possible de **griller, rôtir, fumer des aliments, cuire à la vapeur, à basse température ou encore sous-vide**. Il offre une plage de températures allant de **30 à 300°C**. En outre, l'appareil possède une véritable intelligence de cuisson. L'iCombi Pro est adapté à toutes les cuisines professionnelles: restaurants, boulangeries-pâtisseries, boucheries, supermarchés, collectivités... et permet de **20 à 500 repas par jour**.

L'iCombi Pro existe en différentes tailles :

Taille d'appareil	Electrique (E) Gaz (G)	Nombre de couverts par jour
6 niveaux XS GN 2/3	E	20 - 80
6 niveaux GN 1/1	E ou G	30 - 100
6 niveaux GN 2/1	E ou G	60 - 160
10 niveaux GN 1/1	E ou G	80 - 150
10 niveaux GN 2/1	E ou G	150 - 300
20 niveaux GN 1/1	E ou G	150 - 300
20 niveaux GN 2/1	E ou G	300 - 500

Les caractéristiques techniques

✓ Porte triple vitrage

La porte triple vitrage, avec une température maximale au toucher de 65°C, garantit la sécurité des utilisateurs et évite les déperditions de la chaleur.

✓ Ventilation

L'iCombi Pro possède jusqu'à 3 ventilateurs selon le modèle. Les ventilateurs optimisent la circulation de l'air à l'intérieur de l'enceinte de cuisson pour distribuer l'énergie de façon uniforme. La cuisson est ainsi accélérée grâce à un apport d'énergie accru vers l'aliment. Le sens de rotation et la vitesse des ventilateurs (jusqu'à 120 km/h) s'adaptent intelligemment aux produits, à la quantité enfournée ainsi qu'à l'état des produits (frais, surgelés...).

✓ Générateur de vapeur

Le générateur de vapeur permet une saturation maximale de la vapeur, même à des températures inférieures à 100°C. Cela préserve les vitamines et minéraux. Les aliments conservent une couleur intense, sans dessèchement.

✓ Sonde de température à cœur

La sonde comporte 6 points de mesure pour une précision maximale. C'est également la sonde qui avertit le four de tout changement de paramètre à effectuer, car elle est capable de détecter la nature des aliments (surgelés, précuits, frais), ainsi que la quantité de produit présente dans l'enceinte.



✓ Nettoyage autonome avec cartouches

Le système intelligent détecte le niveau d'encrassement du four. Avec iCareSystem AutoDose, le nettoyage est totalement autonome : il démarre selon un calendrier prédéfini et utilise la dose exacte de nettoyant solide intégré nécessaire pour un nettoyage hygiénique. Les cartouches de détergent et de détartrant solides sont insérées dans l'habitacle prévu à cet effet et ne sont plus à manipuler jusqu'à utilisation complète. Cela augmente la sécurité au travail, fait gagner beaucoup de temps et contribue à la sécurité sanitaire HACCP.

✓ Accessoires et équipements

Plaques de cuisson ou de marquage, moules, tables de soubassement... Les accessoires pour iCombi sont robustes et contribuent à obtenir les meilleurs résultats en termes de qualité de plat et de simplicité d'utilisation. A titre d'exemple, les accessoires exclusifs en TriLax présentent une excellente conductivité thermique pour rôtir, griller... jusqu'à 300°C. Chaque application trouve ses accessoires chez RATIONAL.

Les bénéfices

✓ Cuisson de qualité

La cuisson intelligente, sans contrôle ni surveillance, permet de préparer une variété d'aliments en assurant un résultat précis. Les aliments sont tendres, juteux, pleins de saveurs et préparés sans effort tout en maximisant le temps de fonctionnement de l'iCombi Pro.

✓ Plats reproductibles

Les résultats de cuisson sont reproductibles à l'infini grâce aux programmes préétablis. Un avantage non négligeable dans les cuisines qui nécessitent des résultats standardisés ou encore lorsque le personnel expérimenté manque à l'appel.



✓ Economies à tous les niveaux

L'intelligence de l'iCombi Pro, couplée à la conception technique de l'appareil et à l'utilisation des programmes de cuisson, permet des économies d'énergie significatives. Le four consomme 18%* d'énergie en moins, peut réduire les pertes de matières premières jusqu'à 15%* et requiert 40%* de temps de travail en moins (*par rapport à la génération précédente).

Label Energy Star :

Toute la gamme iCombi Pro est certifiée Energy Star. Ce label, reconnu mondialement, garantit l'efficacité énergétique des appareils.

✓ Ergonomie

L'iCombi Pro est conçu pour faciliter au maximum le travail en cuisine, éviter les tâches répétitives et éliminer le risque de brûlure. Il est doté d'un écran de commande intuitif, d'une porte qui ferme d'un simple claquement, sans solliciter le poignet. La porte est également équipée d'un système anti-retour pour éviter qu'elle ne se referme lorsque le cuisinier charge ou décharge l'appareil. La porte triple vitrage, avec température maximale au toucher de 65°C, limite les déperditions de chaleur et supprime le risque de brûlure.

Un investissement sûr

L'iCombi Pro est le choix logique pour tous ceux qui attachent de l'importance à la convivialité d'utilisation, afin d'obtenir à tout moment des process de **production sûrs et le résultat attendu**. En effet, grâce à **l'intelligence embarquée**, l'appareil garantit des résultats de cuisson excellents, précis et reproductibles, quel que soit l'utilisateur. Son écran **intuitif et personnalisable** rend son utilisation simple et à la portée de tous. Les process autonomes ainsi que le nettoyage automatique représentent un **gain de temps de productivité** pour les cuisiniers. L'iCombi Pro est, en outre, conçu pour **économiser l'énergie, l'eau et limiter les pertes de matières premières**.

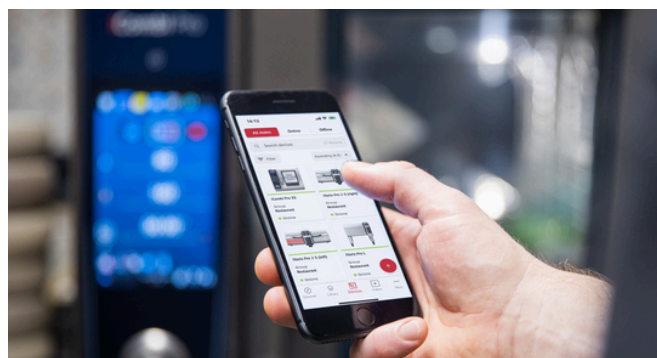
iCombi Classic

L'iCombi Classic est le four mixte manuel de RATIONAL. Sur moins d'1m², il remplace à lui seul de nombreux appareils de cuisson conventionnels. Robuste, puissant et efficace, il se veut également simple d'utilisation. Il séduit grâce à ses fonctions qui garantissent une qualité de cuisson élevée. Il est idéal pour les chefs expérimentés qui désirent obtenir un résultat parfaitement conforme à leurs attentes.



ConnectedCooking

Avec ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine, exploitez tout le potentiel de vos systèmes de cuisson RATIONAL, même à distance. Cet outil permet la mise en réseau des appareils RATIONAL, le transfert de programmes de cuisson sur plusieurs appareils, la mise à jour du logiciel des appareils, le suivi de la consommation d'énergie ou encore la documentation des données HACCP.



Services RATIONAL

RATIONAL vous accompagne tout au long de la vie de vos appareils de cuisson :

- ✓ Réseau de revendeurs et de techniciens agréés partout en France
- ✓ Mise en service culinaire d'environ 2h sur site
- ✓ ChefLine - hotline culinaire disponible 365 jour/an de 8h à 20h
- ✓ Tutoriels pour la prise en main de l'appareil
- ✓ Vidéos d'applications sur Rational-online.tv et YouTube
- ✓ Academy RATIONAL - séminaires utilisateurs
- ✓ Formations personnalisées
- ✓ Banque de recettes sur ConnectedCooking.com

Site web : www.rational-online.com