

## **iCombi® Classic.**

Productif. Robuste. Fiable.





## L'iCombi Classic. Pour les chefs expérimentés.

L'iCombi Classic est là pour vous aider. Et devient rapidement une aide indispensable pour les cuisiniers expérimentés. En effet, il est robuste, performant, puissant et efficace. Que ce soit pour griller, sauter, cuire sur plaque, cuire à la vapeur ou frire. Il séduit grâce à ses fonctions qui garantissent une qualité de cuisson élevée. Tout cela sur moins d'1m<sup>2</sup>. Il répond ainsi aux exigences d'une cuisine professionnelle. Il concrétise vos idées. Pour que vous obteniez toujours l'excellent résultat souhaité.

### Pour une qualité de plats exceptionnelle :

**Réglage individuel de la chaleur et de l'humidité.** Système de cuisson tout-en-un, simple à utiliser et fiable. Cuisson vapeur pour préserver la couleur, la jutosité et les nutriments. Air pulsé pour des croûtes dorées, des panures légères et des marquages grill. Les deux sont combinés pour éviter les pertes à la cuisson et le dessèchement. Et en garantissant une qualité irréprochable.



Vapeur



Vapeur et chaleur



Chaleur



En savoir plus

# Vos avantages.

## Qualité de plat exceptionnelle.

### Contrôle des niveaux et des fournées

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



Qualité de plat exceptionnelle.



Un investissement rentable.

## Gain de temps.

### En un tour de main.

La préparation de plats savoureux et de qualité demande beaucoup de temps. L'iCombi Classic vous le donne. Tout en réduisant énormément la pression. Car il est toujours efficace, productif et fiable.



Gain de temps.



Normes d'hygiène élevées.

## Un investissement rentable.

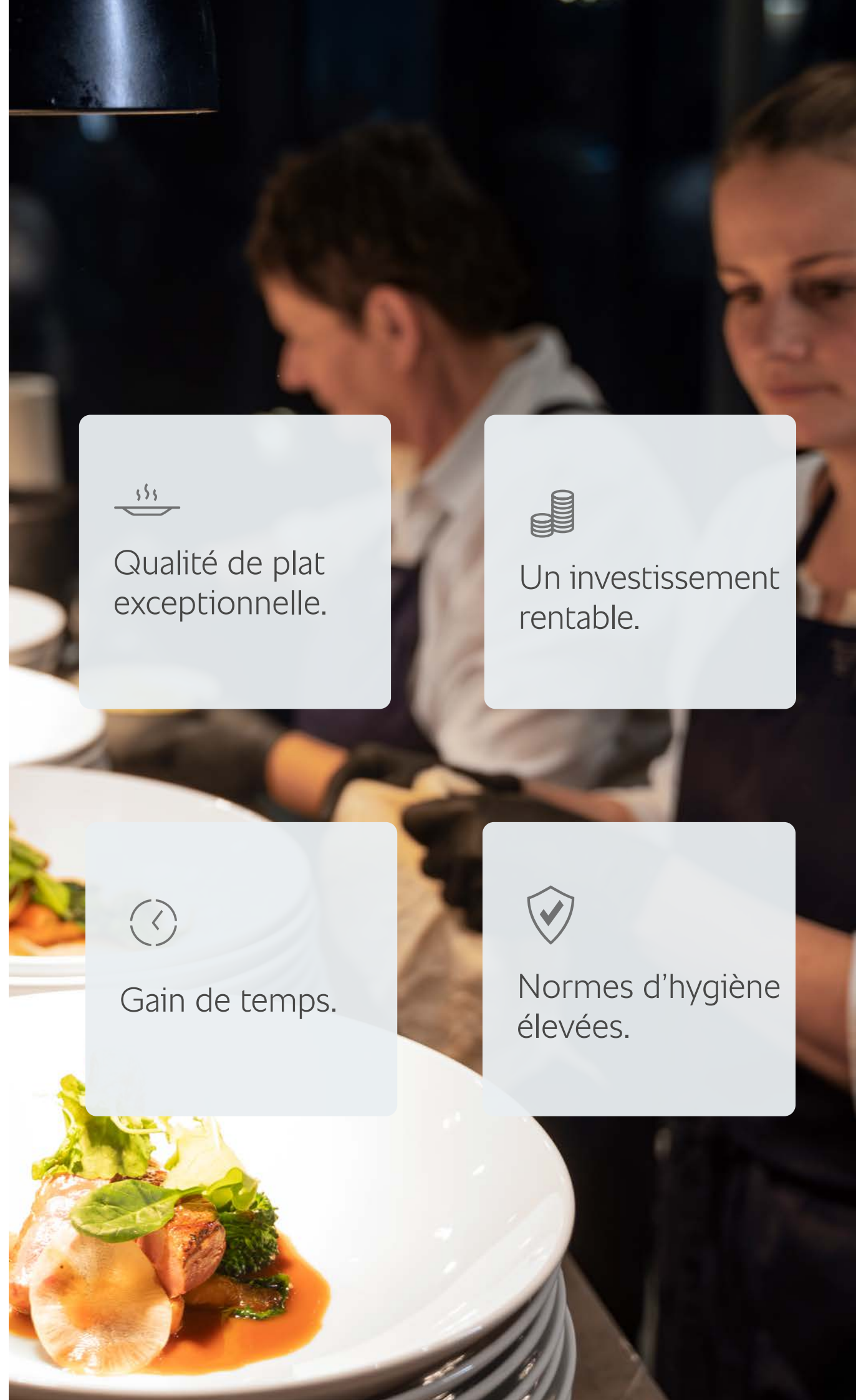
### Cela en vaut la peine.

Quels sont les coûts d'énergie, de fonctionnement, de maintenance, d'adoucissement de l'eau et de détartrage ? Ils sont nettement inférieurs aux coûts générés par les appareils de cuisson traditionnels. Quelle est la durée de vie ? Souvent plus de 10 ans. Quel est le résultat ? Un investissement sûr.

## Normes d'hygiène élevées.

### Sans effort.

Tout est propre et hygiénique. En effet, l'iCombi Classic est de nouveau propre et prêt à l'emploi par simple pression d'une touche, après le nettoyage automatique. Et enregistre toutes les données HACCP.



**Un climat adapté à chaque aliment.**

**Pour une uniformité exceptionnelle.**

Alimentation puissante en énergie – à un niveau élevé et constant.

- › Mesure et Contrôle en permanence du climat de cuisson
- › Réglage de l'humidité par paliers de 10%
- › Grâce au générateur de vapeur haute puissance qui garantit une saturation maximale de la vapeur
- › Déshumidification performante, davantage de ventilateurs\* et géométrie d'enceinte de cuisson optimale
- › Jusqu'à 10 %\* de consommation d'énergie et d'eau en moins



jusqu'à  
105 litres/s.  
Déshumidifi-  
cation



Air pulsé à  
300 °C



Une saturation  
de vapeur  
maximale

**Vos avantages :**



Ferrage à gauche en option

\* Par rapport au modèle précédent.





**Générateur de vapeur vive.**

Produit beaucoup  
de vapeur.

Une règle claire : meilleure est la vapeur, meilleur  
est le repas.

- › Vapeur vive 100 % hygiénique
- › Saturation de vapeur maximale même à des  
températures < 100°C
- › Pas de particules de saletés sur les aliments
- › Détartrage automatique
- › Des aliments aux couleurs et aux arômes  
intenses
- › Pas de transfert de goût



## Concept d'utilisation. Simple et intuitif.

Avec l'iCombi Classic, vous atteignez l'objectif en un rien de temps.

- › Apprentissage rapide du fonctionnement
- › Écran couleur, symboles clairs, bouton de sélection avec fonction push
- › Programmable individuellement : enregistrer jusqu'à 100 cycles de cuisson avec jusqu'à 12 étapes chacun
- › Avec ConnectedCooking, la gestion numérique de la cuisine, créer et distribuer des programmes de cuisson, documenter les données HACCP, consulter le statut en ligne ainsi que la disponibilité et l'utilisation des appareils



Vos avantages :



# Combi Classic



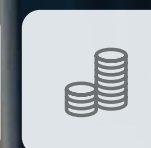
## Nettoyage et détartrage.

Très simple, très propre.

Pour que vous puissiez toujours travailler avec un système de cuisson parfaitement hygiénique.

- › Nettoyage automatique et détartrage avec tablettes nettoyantes sans phosphate
- › 4 programmes de nettoyage : important, moyen, modéré ou rinçage sans tablettes
- › Nettoyage sélectionnable rapidement et facilement via l'écran
- › S'éteint automatiquement sur demande après le nettoyage
- › Le système Care élimine le calcaire du générateur de vapeur et évite un adoucissement coûteux de l'eau
- › Enregistre les données HACCP

Vos avantages :



Rentabilité.

Plus de puissance  
et moins de  
dépenses.

Que l'on tourne la situation dans un sens ou dans l'autre :  
Le compte est bon.

- › Requier moins de matières premières, de matières grasses et d'énergie\*
- › Remplace une multitude d'appareils de cuisson traditionnels
- › Actions en faveur du développement durable : production certifiée écologique, logistique de distribution économe en énergie et nettoyant sans phosphate

Vos avantages :



Faisons le calcul ensemble.

La condition essentielle pour une cuisine prospère : la rentabilité. Et ce, de la manière suivante :

- › Appareil prêt à l'emploi
- › Remplace de nombreux appareils de cuisson
- › Tout autre investissement est superflu
- › Gain de place, de temps de travail, de matières premières, d'énergie et d'eau
- › Période d'amortissement très courte

Période d'amortissement  
inférieure à 1 an

| Votre bénéfice                                                                                                                                                           | Méthode de calcul                                                | Votre gain additionnel | Faites le calcul |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------|
|                                                                                                                                                                          |                                                                  | par mois               |                  |
| 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<br>25 000 €                       |                        |                  |
|                                                                                                                                                                          | Dépenses en matières premières avec l'iCombi Classic<br>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<br>6 300 kWh × 0,43 € par kWh                       |                        |                  |
|                                                                                                                                                                          | Consommation avec l'iCombi Classic<br>1 890 kWh × 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<br>62 €                           |                        |                  |
|                                                                                                                                                                          | Dépenses en matières premières avec l'iCombi Classic<br>3 €      | = 59 €                 |                  |
| Temps de travail                                                                                                                                                         |                                                                  |                        |                  |
| Gains grâce à la préproduction, à la simplicité d'utilisation et au nettoyage automatique.                                                                               | 53 heures en moins × 25 €**                                      | = 1 325 €              |                  |
| Adoucissement de l'eau/détartrage                                                                                                                                        |                                                                  |                        |                  |
| Ces coûts disparaissent totalement grâce au nettoyage et au détartrage automatiques.                                                                                     | Coûts classiques<br>78 €                                         |                        |                  |
|                                                                                                                                                                          | Coûts avec l'iCombi Classic<br>0 €                               | = 78 €                 |                  |
| Vos gains additionnels en un mois                                                                                                                                        |                                                                  | = 9 608                |                  |
| Vos gains additionnels sur une année                                                                                                                                     |                                                                  | = 115 296 €            |                  |

Exemple de calcul pour 200 repas par jour.  
\* Par rapport à un équipement de cuisson classique.  
\*\* Calcul mixte Taux horaire moyen du personnel de cuisine/personnel d'entretien.



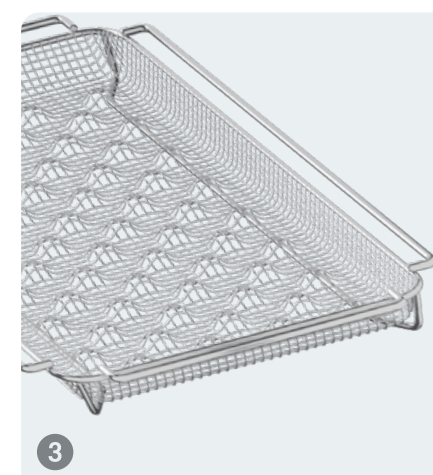
## Accessoires.

Pour obtenir les résultats souhaités.

Il doivent être robustes, résister à un usage quotidien et convenir aux conditions difficiles d'une cuisine professionnelle. C'est bien le cas des accessoires d'origine RATIONAL. Ils participent à l'obtention d'excellents résultats de cuisson.

- ❶ UltraVent Plus
  - › Absorbe la vapeur et la graisse
  - › Réduit les vapeurs désagréables
  - › Nettoyage et maintenance faciles
- ❷ Kit Combi-Duo
 

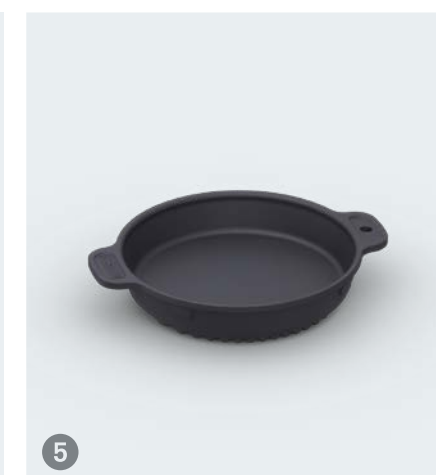
Association de deux systèmes de cuisson simplement superposés. Pour davantage de flexibilité.



3



4



5



6



7



8



9

- ❸ Panier pour friture CombiFry
- ❹ Plat en granit émaillé
- ❺ Plat à rôtir et à pâtisserie
- ❻ Plaque de cuisson et pâtisserie
- ❼ Plaque à griller et à pizza
- ❽ Multibaker
- ❾ Plaque à grillade quadrillée



En savoir plus



## Qualité et durabilité.

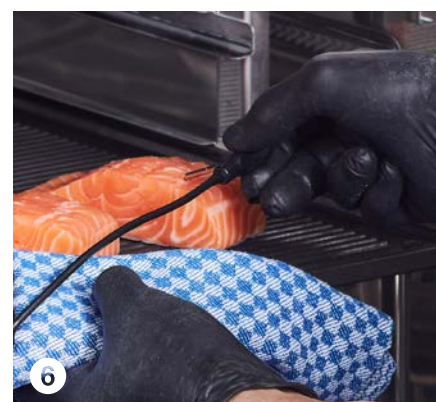
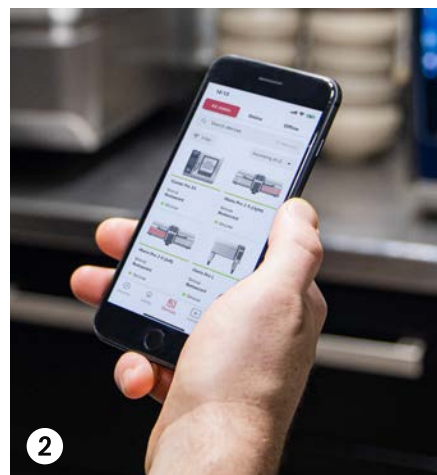
Par respect pour  
l'homme et la  
nature.

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. En pratique :

- › Durée de vie plus longue grâce à une finition soignée et des normes de qualité élevées
- › Développement d'appareils consommant moins d'eau et d'énergie
- › La haute qualité se traduit par moins de réparations, de travaux de maintenance et d'interventions du S.A.V.
- › Taux élevé de matériaux recyclables
- › Conditions de travail ergonomiques et facilitées par la digitalisation

## Détails techniques.

On a pensé à tout.



- ❶ Éclairage LED de l'enceinte de cuisson
- ❷ Surveillance de l'appareil, téléchargement des données HACCP et de maintenance et chargement et téléchargement de programmes de cuisson via ConnectedCooking (uniquement avec l'interface LAN ou Wi-Fi en option)
- ❸ Douchette intégrée avec jet normal et jet pluie
- ❹ Générateur de vapeur vive
- ❺ Porte à double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur
- ❻ 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.

Nous nous réjouissons d'une collaboration fructueuse.

Les prestations RATIONAL après l'achat. Pour que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos systèmes de cuisson et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

- › Installation par des Service Partner certifiés
- › Mise en service culinaire personnalisée (formation de départ)
- › Mises à jour logicielles gratuites
- › ChefLine, l'assistance téléphonique gratuite de RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Liste des modèles.

Lequel est fait pour vous ?

L'iCombi Classic existe dans différentes tailles, mais surtout sa puissance doit correspondre à vos besoins. 20 repas ou 2 000 ? Cuisine ouverte ? La taille de votre 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](http://rational-online.com)



Si vous avez besoin d'un modèle encore plus puissant, l'iCombi Pro est le bon choix : Grâce à son expertise de cuisson intégrée, il crée de nombreux effets waouh dans les cuisines professionnelles. Et garantit le résultat attendu. Quel que soit l'utilisateur.



| 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                     | 1.074 mm          | 1.074 mm          | 879 mm                     | 1.084 mm          |
| Profondeur (poignée de porte incluse) | 775 (842) mm               | 775 (842) mm               | 976 (1.042) mm    | 976 (1.043) mm    | 847 (914) mm               | 1.052 (1.119) mm  |
| Hauteur (tuyau de ventilation inclus) | 754 (804) mm               | 1.014 (1.064) mm           | 754 (804) mm      | 1.014 (1.064) mm  | 1.817 (1.882) mm           | 1.817 (1.882) mm  |
| Arrivée d'eau                         | R 3/4"                     | R 3/4"                     | R 3/4"            | R 3/4"            | R 3/4"                     | R 3/4"            |
| Évacuation d'eau                      | 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                                 | 99 kg                      | 127 kg                     | 132 kg            | 168 kg            | 248 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                | 3NAC400 V 50/60Hz          | 3NAC400 V 50/60Hz          | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz | 3NAC400 V 50/60Hz          | 3NAC400 V 50/60Hz |
| 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                                 | 114 kg                     | 147 kg                     | 151 kg            | 191 kg            | 270 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                | 1NAC230 V 50/60Hz          | 1NAC230 V 50/60Hz          | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz | 1NAC230 V 50/60Hz          | 1NAC230 V 50/60Hz |
| Raccordement gaz                      | 3/4" IG                    | 3/4" IG                    | 3/4" IG           | 3/4" IG           | 3/4" IG                    | 3/4" IG           |
| Gaz naturel/Gaz liquide G31*          |                            |                            |                   |                   |                            |                   |
| 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   |

\* Afin de garantir un fonctionnement correct, veuillez à respecter la pression de raccordement suivante :  
Gaz naturel H G20 : 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gaz naturel L G25 : 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gaz liquide G30 et G31 : 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).  
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'iCombi Pro (LM100) et l'iCombi Classic (LM200) sont certifiés NSF, comme indiqué sur la liste NSF.



**iCombi live.**

## Cuisinez avec nos experts.

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 82

[info@rational-france.fr](mailto: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](mailto:info@rational-france.fr)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)

