



iCombi Pro.

Der neue Maßstab.



Wir bieten:

Beratung

Planung

Service

Maße/Anschlusswerte:



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
Elektro und Gas			
Kapazität	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150
Längseinschub (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
Breite	655 mm	850 mm	850 mm
Tiefe	621 mm	842 mm	842 mm
Höhe	567 mm	754 mm	1014 mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 50	DN 50
Wasserdruck	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Elektro			
Gewicht	67 kg	99 kg	127 kg
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Absicherung	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	5,4 kW	10,25 kW	18 kW
Leistung „Dampf“	5,4 kW	9 kW	18 kW

iDensityControl 

durch intelligente Assistenzsysteme bis zu 50% mehr Produktivität

iCookingSuite 

regulierbare Garparameter sorgen für zeitsparende & effiziente Prozesse

iProductionManager 

Minimierung von personellem & logistischem Aufwand bei gleicher Qualität

iCareSystem 

spart Reiniger & Wasser bei eigenständiger Reinigung für eine bessere Nachhaltigkeit

iVario Pro.

DIE NEUE LEISTUNGSKLASSE.



iVario	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Anzahl Essen	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nutzvolumen	2 x 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Bratfläche	2 x 1/1 GN (2 x 19 dm ²)	2/1 GN (39 dm ²)	3/1 GN (59 dm ²)
Breite	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Tiefe	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 mm (1080 mm)	608 mm (1078 mm)	608 mm (1078 mm)
Gewicht	134 kg	196 kg	236 kg
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 50	DN 50
Anschlusswert (3 NAC 400V)	21 kW	27 kW	41 kW
Absicherung (3 NAC 400V)	32 A	40 A	63 A

- Kochen, braten, frittieren und druckgaren
- Bis zu **4-mal schneller bei 40% weniger Energieverbrauch**
- Für herausragende Speisenqualität **ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand**



Premium-Partner

Der Händler erfüllt die
Voraussetzungen des DEAL-
Programms.

Profitieren Sie von unserer Zertifizierung als RATIONAL Premium-Partner

Als Premium-Partner erfüllen wir die RATIONAL-Standards und sind Ihr kompetenter Ansprechpartner, wenn es um moderne, intelligente Kochsysteme geht. Wir bieten Ihnen umfangreiche Beratung, lückenloses Produkt- und Zubehörsortiment, zahlreiche Schulungsmöglichkeiten sowie hohes Fachwissen, das immer auf dem neuesten Stand ist. Denn wir arbeiten eng mit RATIONAL zusammen.

Für Sie heißt das:

- **Fachkundige Beratung** rund um RATIONAL-Kochsysteme und Zubehör
- **Schneller und kompetenter technischer Service**, zertifiziert durch RATIONAL
- **Breites Serviceangebot** in enger Zusammenarbeit mit RATIONAL