

A close-up photograph of several loaves of bread, including one with sesame seeds, resting in a wooden basket. The background is blurred, showing more bread and a bakery setting.

**Cuisson des produits  
de boulangerie avec  
l'iCombi® Pro.**  
Et tout devient possible.





## Une impression révolutionnaire. C'est bien le cas.

Une palette infinie de délices sucrés et savoureux, de petits accompagnements... La cuisson de produits de boulangerie est tendance et ne se conçoit plus que dans la variété. Petits pains, pain de campagne, pizza ou quiche. Sans oublier les fondants au chocolat et les cookies. Vous n'y arrivez pas ? Bien sûr que si ! Il suffit par exemple d'acquérir un appareil doté d'une grande intelligence, d'une simplicité d'utilisation et d'une efficacité redoutable. Qui sait à la fois cuire des plats salés, mais aussi de la pâtisserie. Et qui réunit à lui seul une expérience culinaire de 45 années et une puissance d'innovation incomparable. Qui vous soulage des tâches routinières et vous offre le loisir d'être créatif. Et qui vous laisse faire de la pâtisserie à la manière d'un boulanger.

- **Cela a du sens**  
Lorsque vos clients font l'expérience d'une qualité digne d'une boulangerie, préparée sur place par vos soins.



## iCombi Pro.

# Attendez-vous à être surpris.

Humidité, vitesse de l'air, température, humidification. Réglés de façon précise les uns par rapport aux autres. Dans un appareil qui pense avec l'utilisateur, apprend, n'oublie rien, fait preuve de vigilance et sait s'adapter. Et grâce à ses fonctions d'assistance intelligentes, il est capable de réagir de façon dynamique aux besoins changeants. Une pâte plus humide ? Des produits surgelés ? Une porte d'enceinte ouverte depuis trop longtemps ? Plus de croissants que d'habitude ? Même dans ces cas de figure, l'iCombi Pro ne perd pas des yeux le résultat désiré et adapte les réglages de façon autonome.

- ➔ **Tout cela dans un seul et unique but**  
Que vous puissiez satisfaire encore et toujours les papilles de vos clients grâce à de délicieux produits de boulangerie.

[rational-online.com/fr/boulangerie](http://rational-online.com/fr/boulangerie)

### Process de cuisson intelligents

Croissant, pain de mie, muffin. Savoureux, sucrés. L'iCombi Pro connaît la cuisson idéale pour chaque préparation. Il suffit de sélectionner le process de cuisson et le tour est joué.

### Réglage de la température au degré près

Quelle différence entre parfait et brûlé ? En boulangerie, cela se joue à quelques degrés. C'est pourquoi l'iCombi Pro fait ici aussi preuve d'une précision extrême.

### Déshumidification active

Tout un art : pour évacuer l'humidité présente dans l'enceinte de cuisson au moment opportun, afin que les produits de boulangerie soient croustillants à souhait. Avec l'iCombi Pro, c'est possible. Grâce à son intelligence de cuisson.

### Fonction de pousse

Autres produits, autres exigences, mais un résultat toujours bluffant. Pour ce faire, l'iCombi Pro dispose d'une fonction de pousse avec niveaux de pousse intégrés.

### Norme boulanger

Vos accessoires sont en norme boulanger ? Aucun problème ! L'iCombi Pro peut être doté en option du cadre suspendu correspondant. Vous avez également la possibilité d'utiliser le chariot d'enfournement en norme boulanger.

### Humidification

L'iCombi Pro diffuse l'humidité dans l'enceinte de cuisson au millilitre près. Pour une pousse optimale, une pâte élastique et des pâtisseries au volume parfait.

### Ventilateurs

Jusqu'à trois ventilateurs, cinq vitesses, une chaleur constante, pour produire des petits pains croustillants à souhait et toujours moelleux.







Un gage de réussite pour vos produits de boulangerie : choisir le process de cuisson intelligent, charger et en un rien de temps, le pain, les petits pains et la pizza seront prêts sans que vous n'ayez à intervenir.

## Spécialités savoureuses.

## Le désir de faire de la bonne cuisine.

Les petits pains et le pain ne sont pas que de simples accompagnements, ils sont une marque de fabrique. Et ils exigent des process de cuisson différents des gâteaux ou de la pâtisserie. Un croustillant parfait à l'extérieur et un moelleux savoureux à l'intérieur. Un goût inimitable, également pour les pizzas et les quiches. Pour créer aussi sa propre valeur ajoutée. À condition que les résultats soient toujours aussi bons, peu importe qui se trouve en cuisine. Et ce qui se trouve en cuisine est donc primordial. C'est ici que l'iCombi Pro prend tout son sens. Il dispose de process intelligents qui produisent de savoureux produits de boulangerie conformément à vos attentes. Et qui satisfont intelligemment le moindre de vos désirs. À tous les coups.






- ➔ **Une promesse de qualité**  
Une garantie de résultats constants. Une production efficace, un goût délicieux.


[rational-online.com/fr/boulangerie](https://rational-online.com/fr/boulangerie)




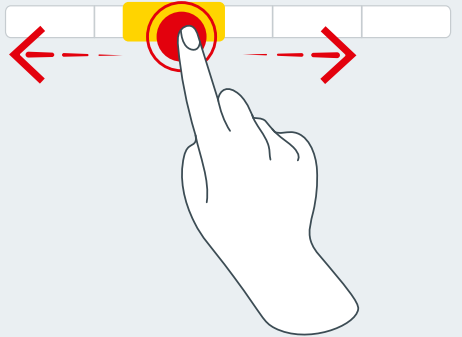


 Gâteaux / Biscuit

 34:20<sup>m:s</sup> 

 avec  sans

 clair  foncé




Un résultat parfait et toujours constant : placer la sonde de température à cœur dans la pâte, choisir la coloration, et le tour est joué. C'est bien cela l'intelligence.

## Douceurs sucrées.

# Tout est une question d'organisation.

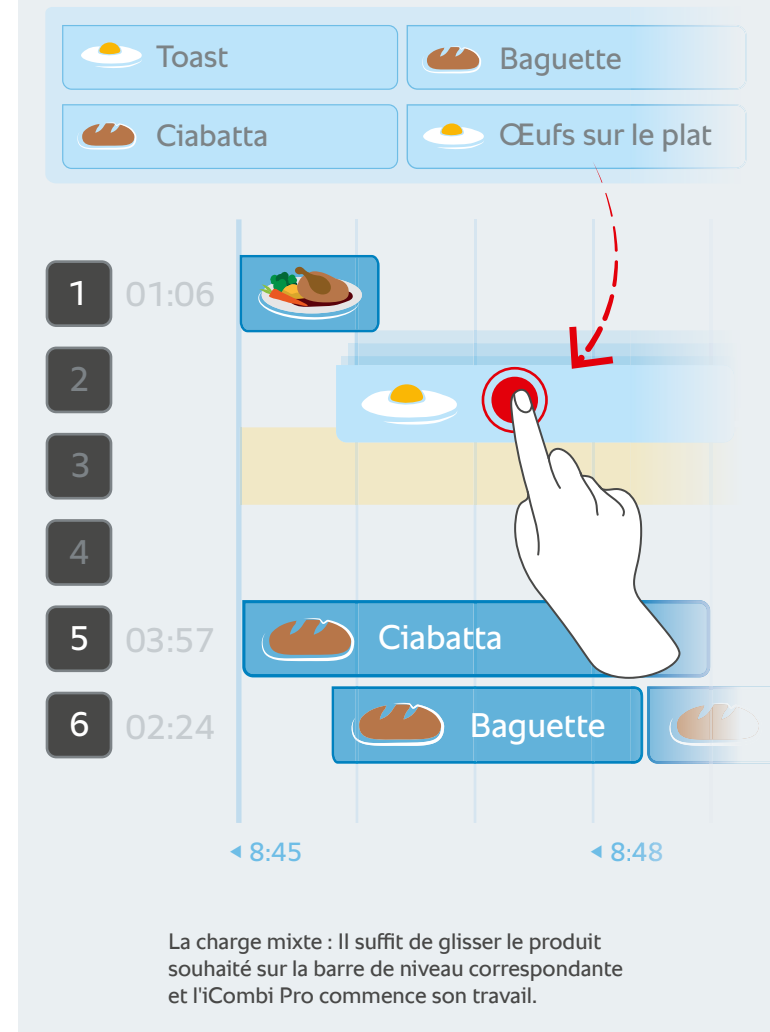
Nul besoin d'être pâtissier pour créer des pâtisseries de qualité. Un iCombi Pro suffit amplement. Fondant au chocolat, cheesecake new-yorkais, muffins, cookies. Pâte levée, pâte feuilletée, pâte à chou, pâte à gâteau, pâte sablée. Surgelés ou frais. iCookingSuite, l'intelligence de cuisson au sein de l'iCombi Pro, sait et peut tout faire quand il s'agit de produits de boulangerie. Indiquer le résultat désiré, démarrer le processus de cuisson, et le tour est joué. Et ce résultat est reproductible à l'infini dans une qualité toujours exceptionnelle.



 **Il n'y a pas plus simple.**  
Sortez des sentiers battus, régalez vos clients en leur offrant de la qualité. Sans équipement supplémentaire.

[rational-online.com/fr/boulangerie](https://rational-online.com/fr/boulangerie)





## Charges mixtes.

Une fraîcheur que vos clients voient, sentent et goûtent.

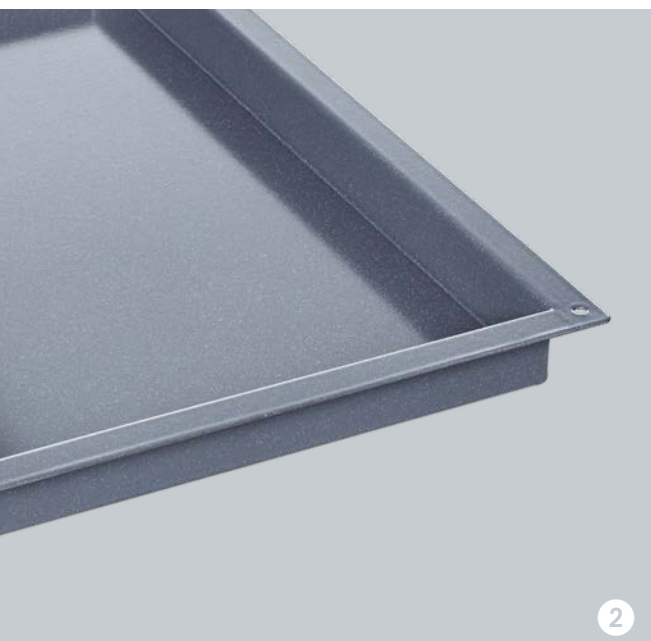
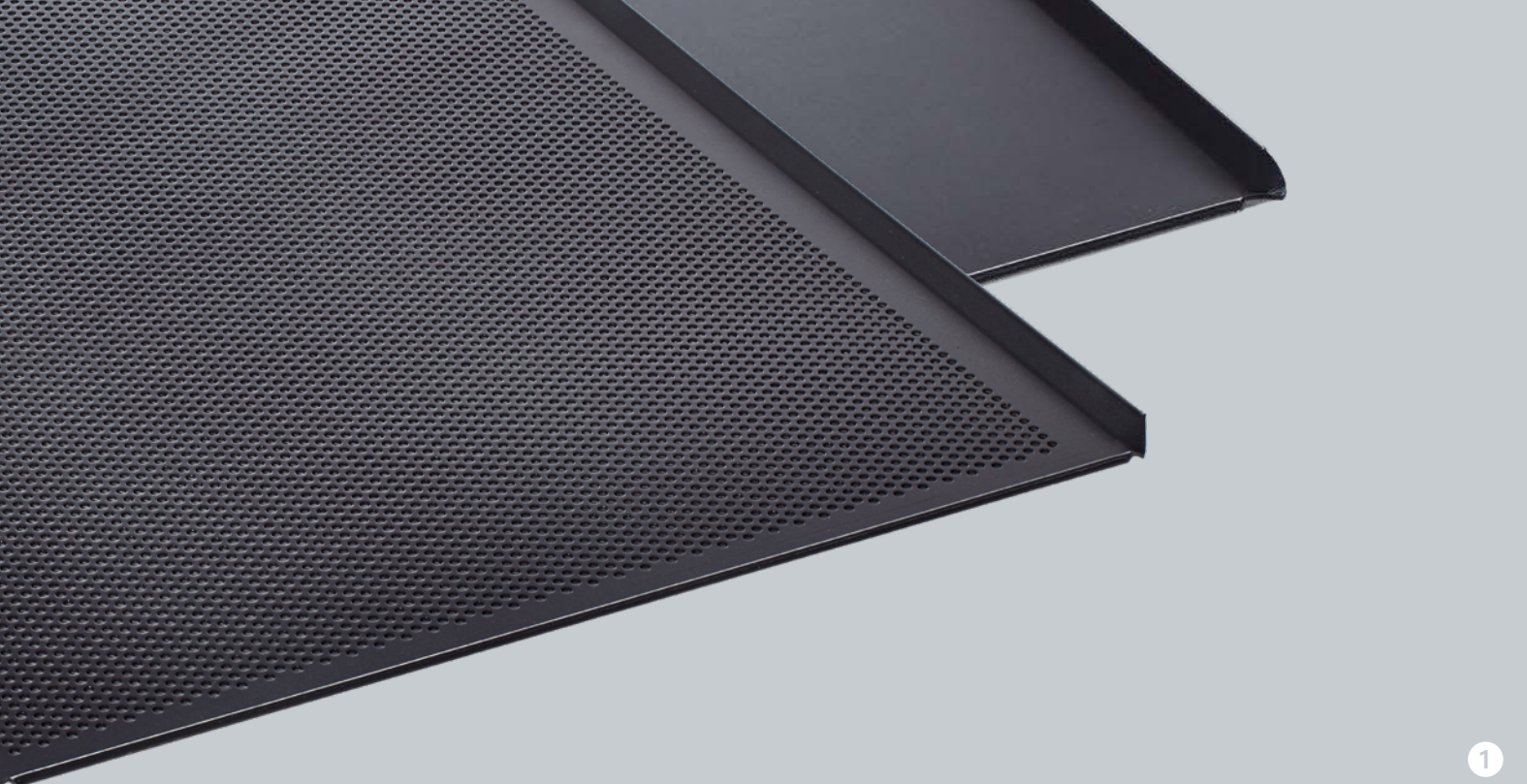
Le défi : offrir un large éventail de produits toujours frais. Mais vous disposez de peu de temps pour un travail d'une telle ampleur ? Pas de panique, l'iCombi Pro se charge de tout. Avec iProductionManager. Vous pourrez préparer plusieurs produits de boulangerie différents dans une même enceinte de cuisson. Simultanément, tour à tour, par roulement. Conformément à vos désirs. iProductionManager surveille chaque niveau à la seconde près, adapte le temps de cuisson en fonction du niveau de charge, connaît le nombre et la durée des ouvertures de porte et signale automatiquement quand un produit est prêt. Il fournit même un signal visuel du niveau.



**➔ Votre avantage**  
 Vous gagnez du temps, mais la qualité reste irréprochable. Sans travail supplémentaire, sans contrôle fastidieux. En toute flexibilité.

[rational-online.com/fr/boulangerie](http://rational-online.com/fr/boulangerie)





## Accessoires.

# La recette du succès.

Robustesse et résistance face aux tâches les plus rudes du quotidien... Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien aux plaques pâtissières qu'aux plaques à griller et à pizza ou encore à la hotte à condensation. En effet, seuls les accessoires RATIONAL au format gastronorme ou norme boulanger vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro. Pour réussir de mains de maître les muffins, le pain etc. Même le flan a une tenue parfaite.

## Accessoires spéciaux pour la cuisson de produits de boulangerie

### ❶ Plaques de cuisson et pâtissières

Entre autres, pour la préparation de petits pains, croissants, viennoiseries et pommes de terre sautées. Coloration homogène, moelleux et croustillants à souhait. La plaque perforée est destinée aux produits prêts à l'emploi.

### ❷ Bac en granit émaillé

Avec des angles parfaitement droits, pour ne perdre aucune miette des gâteaux ou soufflés. Et la coloration est homogène grâce à une excellente conductibilité.

### ❸ Plaque à griller et à pizza

Pour les pizzas fraîches ou prêtes à l'emploi, les tartes flambées et les piadines traditionnelles. Avec une coloration et un croustillant parfaits.

### ❹ Plat à rôtir et à pâtisserie

Pour les plats traditionnellement cuisinés à la poêle comme les rösti, les tortillas, les quiches et les crêpes. Mais aussi pour les desserts comme les tartes tatin. Toujours colorés de façon homogène sur toute la surface.

### ❺ Moule à muffins et à timbales

Conçu dans des matériaux ultra flexibles et antiadhésifs pour la préparation de muffins, pains perdus, flans de légumes, timbales de poisson, œufs pochés et desserts en tous genres.

### ➔ Accessoires RATIONAL.

Si les résultats de cuisson sont si impressionnants, cela est dû à la conception unique des accessoires.

[rational-online.com/fr/accessoires](https://rational-online.com/fr/accessoires)





### ConnectedCooking.

Tout est à portée de main, tout est sous contrôle.

#### ➔ ConnectedCooking

La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

[rational-online.com/fr/ConnectedCooking](http://rational-online.com/fr/ConnectedCooking)

De nos jours, le mot « digitalisation » est sur toutes les lèvres. Avec l'iCombi Pro, elle devient réalité. Grâce à l'interface WiFi de série, il est en effet connecté à ConnectedCooking, la plateforme Internet sécurisée de RATIONAL. La recette de filet de dinde a été un franc succès ? Transférez-la sur tous les systèmes de cuisson connectés au réseau. Quel que soit l'endroit où vous vous trouvez. Quel système de cuisson est utilisé et comment ? Jetez un œil sur votre smartphone. Vous cherchez de l'inspiration ? Accédez à la base de données de recettes. Une mise à jour du logiciel ? Lancez-la en une pression de touche sur les équipements de cuisson. Vous voulez consulter les données HACCP ? Un clic suffit. Et si vous le souhaitez, l'iCombi Pro peut même notifier lui-même le technicien partenaire si une intervention est requise.



« Après notre participation à la démonstration culinaire, nous avons décidé de travailler avec l'équipement de cuisson RATIONAL »

George Kailis, propriétaire et directeur du TAMALA Café Bar, Kiti, Chypre

### iCombi live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### ➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82  
[info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)

[rational-online.com/fr/live](http://rational-online.com/fr/live)





**RATIONAL France S.A.S.**  
4 Rue de la Charente – BP 52  
68271 Wittenheim Cedex  
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82  
Fax +33 (0)3 89 57 05 54

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

