



Snacking.

De délicieux en-cas.

À grignoter entre deux repas.

Il est temps de revoir les règles. Et d'en établir de nouvelles.

Le segment de la restauration hors domicile est en pleine expansion, mais nombreux sont ceux qui jouent selon les anciennes règles : au comptoir, la quantité prime sur la qualité. Alors que les clients sont en demande de qualité, de créativité, d'individualité. Il n'est plus seulement question d'apaiser sa faim, il est également primordial de profiter des bienfaits d'un repas : les vitamines, protéines et minéraux ont également toute leur place dans les snacks. Si possible rapidement, si possible tout au long de la journée, si possible de manière flexible. Tout aussi flexible que la vie professionnelle moderne. Pour vous, cela signifie autant de demandes en plus, sans forcément augmenter votre personnel. Comment y parvenir ? Grâce à un appareil qui fixe de nouvelles règles. Parce qu'il fournit de la qualité. Que ce soit pour sauter, cuire ou pocher. Tout au long de la journée. Parce qu'il est intelligent. Comme l'iCombi Pro.

➔ **Résultat**

Générez un revenu supplémentaire grâce à une production flexible et d'excellente qualité.





**Plus facilement que vous ne le pensez.
Définir des tendances.**

Pizza, burgers, wraps, pain complet, bagels, gâteau aux courgettes, omelette aux graines de chia... Toujours préparés sur mesure et à point. Disponibles quand vos clients le souhaitent. Matin, midi, soir. Rapide, simple et sain. Et après un petit nettoyage, tout est comme neuf. Des plats tendances, insolites, personnalisés : votre créativité n'a plus de limites. C'est cela le snacking avec l'iCombi Pro.



➔ Dans un seul but
Des produits et services personnalisés qui vous permettent de vous distinguer des produits industriels de masse. À toute heure du jour et de la nuit.

L'iCombi Pro.

Attendez-vous à être surpris.

Humidité, vitesse de l'air, température : réglées de façon précise les unes par rapport aux autres. Dans un appareil qui pense avec l'utilisateur, apprend, n'oublie rien, fait preuve de vigilance et sait s'adapter. Qui fournit une qualité toujours constante sur une simple pression de touche. Facile à utiliser, y compris par le personnel peu expérimenté. Et grâce à ses fonctions d'assistance intelligentes, il est capable de réagir de façon dynamique aux besoins changeants. Des aliments surgelés ? Une porte d'enceinte ouverte depuis trop longtemps ? Plus de croissants que d'habitude ? L'iCombi Pro ne perd pas des yeux le résultat désiré et ajuste les réglages de façon autonome.

- ➔ **Tout cela dans un seul et unique but**
Que vous puissiez toujours convaincre vos clients grâce à de délicieux produits.

rational-online.com/fr/iCombiPro

Commandes intuitives

Le nouveau système de commande vous guide à travers le cycle de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail directement sans risque d'erreur.

Intelligence de cuisson

iCookingSuite sait comment atteindre le résultat de cuisson que vous souhaitez. Il est capable de reproduire ce résultat à l'identique encore et encore. Dans une qualité exceptionnelle. Vous pouvez en outre accéder au cycle de cuisson à tout moment ou basculer d'une charge individuelle à une charge mixte. En deux mots : liberté et flexibilité.

Réglage de la température au degré près

En boulangerie et pour les cuissons de snacking, la réussite se joue à quelques degrés près. C'est pourquoi l'iCombi Pro fait ici aussi preuve d'une précision extrême.

Partenaire ENERGY STAR®

En matière d'efficacité énergétique, nos appareils ont reçu d'excellentes notes. Dans ce cadre, l'iCombi Pro a été testé par l'un des programmes de certification les plus exigeants.

Norme boulanger

Vos accessoires sont en norme boulanger ? Aucun problème ! Avec l'iCombi Pro, vous obtiendrez en option le cadre suspendu correspondant. Vous avez également la possibilité d'utiliser le chariot d'enfournement en norme boulanger.

Wifi intégré

L'interface Wifi intégrée permet à l'iCombi Pro d'accéder à un réseau aussi vite qu'avec votre smartphone pour se connecter à ConnectedCooking. Plus de confort, de sécurité et d'inspiration au quotidien.

Déshumidification active

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

Humidification

L'iCombi Pro diffuse l'humidité dans l'enceinte de cuisson au millilitre près. Pour une pâte élastique, pour une brillance optimale.



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 viennoiseries et la pizza seront prêts sans que vous ayez à intervenir.

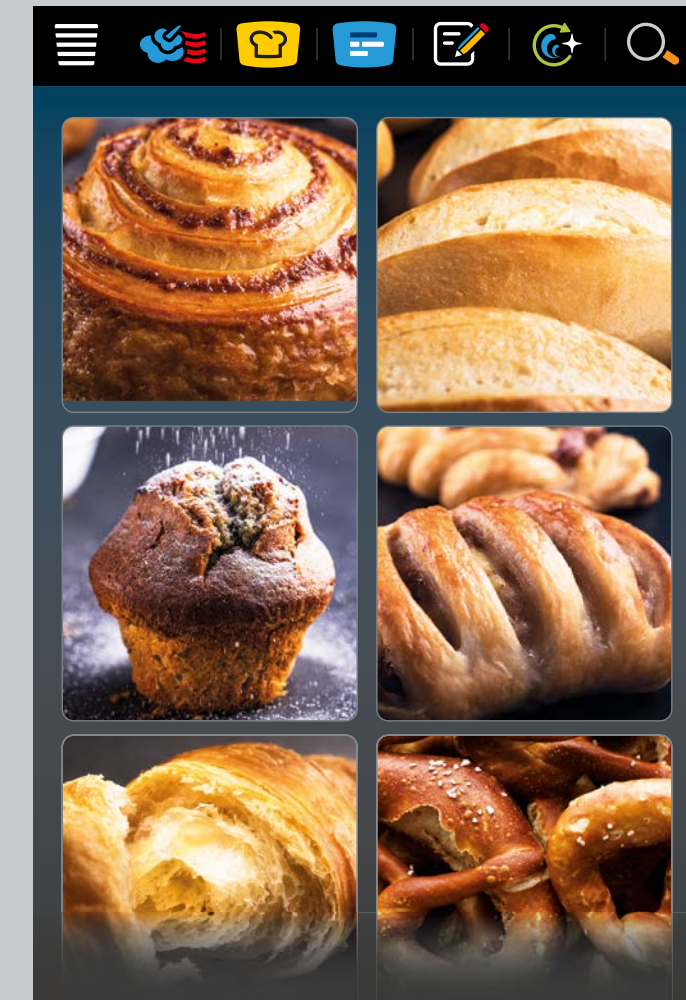
Une charge complète.

Parce qu'on ne se lasse jamais des bonnes choses.

Pain, petits pains, bretzels... le matin à sept heures les corbeilles et les étagères se doivent d'être bien remplies. Avec des produits d'une qualité constante et élevée. C'est pourquoi l'iCombi Pro dispose également de process de cuisson intelligents pour les produits de boulangerie, le pain et les viennoiseries. Pour atteindre le résultat souhaité facilement et en toute sécurité. Pour obtenir un résultat identique fournée après fournée, produit après produit. Qu'il y ait 60 ou 120 petits pains par fournée. Peu importe qui utilise l'appareil. Grâce à la déshumidification active, grâce aux ventilateurs à cinq vitesses, grâce à la chaleur constante. Et comme tout cela va très vite, vous pouvez prendre le temps de servir les clients.



➔ **Tout cela dans un seul et unique but**
Que vous puissiez toujours convaincre vos clients grâce à de délicieux produits de boulangerie.



Fraîcheur garantie.

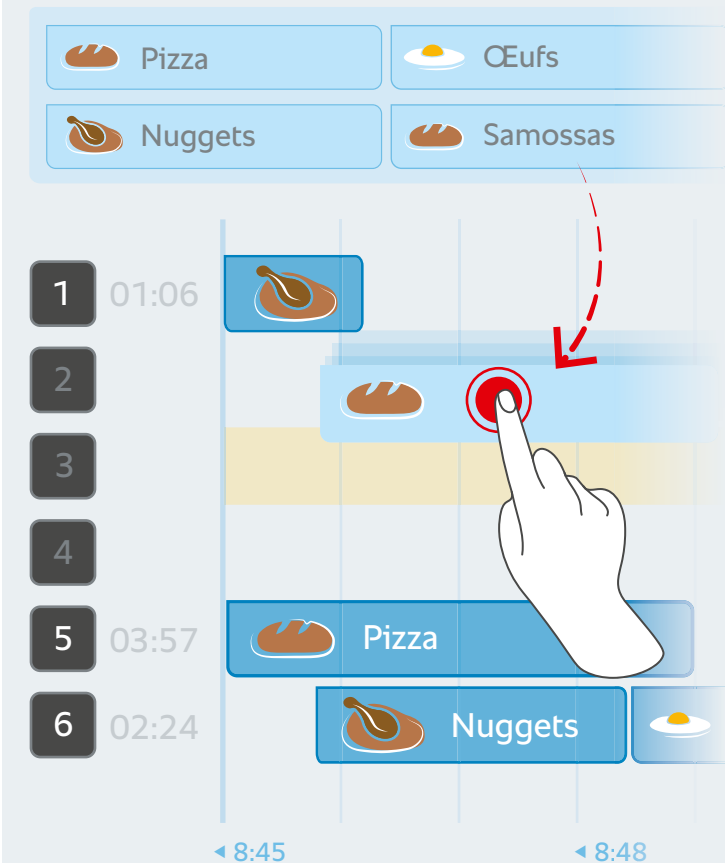
Tout est disponible. Tout est une question d'organisation.

Le rush est terminé, il est temps de passer à la production complémentaire. Le défi : ni trop et ni trop peu pour que tout soit frais dans la vitrine. Et il serait temps de passer aux douceurs sucrées telles que des cookies, muffins, chaussons aux pommes. Cela exige un bon sens de l'organisation. C'est là que iProductionManager entre en jeu. Il vous dit quels aliments vous pouvez préparer ensemble et vous propose même un ordre de production spécifique pour optimiser votre temps et votre énergie. Produits surgelés, pâtes fraîches, pâtisseries individuelles, grandes pâtisseries, une ou plusieurs plaques, tout cela sans aucun problème ! Il suffit de saisir le résultat désiré, de démarrer le processus de cuisson et le tour est joué. Pour accélérer la production complémentaire, pour de savoureuses charges mixtes.

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

MyDisplay

Utilisation sans erreur, des normes de qualité toujours identiques avec MyDisplay : les différents aliments que vous avez définis sont visibles à l'écran en tant qu'image ou icône. Il suffit de cliquer dessus et l'iCombi Pro commence son travail. Vous pouvez tout aussi simplement ajouter ou supprimer des recettes.



La charge mixte : Il suffit de glisser le produit souhaité sur la barre de niveau correspondante et l'iCombi Pro commence son travail.

Établissez une nouvelle norme en matière de snacks. Délicieux, variés, rapides.

Le repas « snacking » est plus tendance que jamais, cela s'adresse notamment aux personnes qui ont des horaires de travail flexibles ou aux célibataires, il devrait favoriser une augmentation du chiffre d'affaires. Mais il doit être sain et savoureux. Branché, original, varié, rapide, tels sont les critères que recherchent les clients pour les petits-déjeuners, les goûters ou les en-cas tels que les bowls ou les wraps. Répondez à leurs besoins sans travail supplémentaire et en gardant une qualité constante, peu importe qui utilise l'appareil. Enregistrez, par exemple, les recettes de vos snacks dans un panier de cuisson dédié. L'iCombi Pro démarre sur simple pression d'une touche. Une qualité toujours identique.

- ➔ **Faites l'expérience**
Produire différents plats par simple pression d'une touche. Une fiabilité et une qualité irréprochables. Et une augmentation de son chiffre d'affaires de façon fiable.

Paniers de cuisson

Avec l'iCombi Pro, vous pouvez servir des produits d'une qualité toujours identique. Sans effort, sans devoir former le personnel. Car dans l'appareil se trouvent les paniers de cuisson regroupant les aliments pouvant être cuits simultanément en fonction de votre offre. Appuyer sur le panier souhaité pour la production, p. ex. « snacks », sur l'écran, glisser les aliments sur le niveau, charger l'iCombi Pro et l'appareil démarre.



Comment dépasser vos attentes.

Sans devoir déployer beaucoup d'efforts.

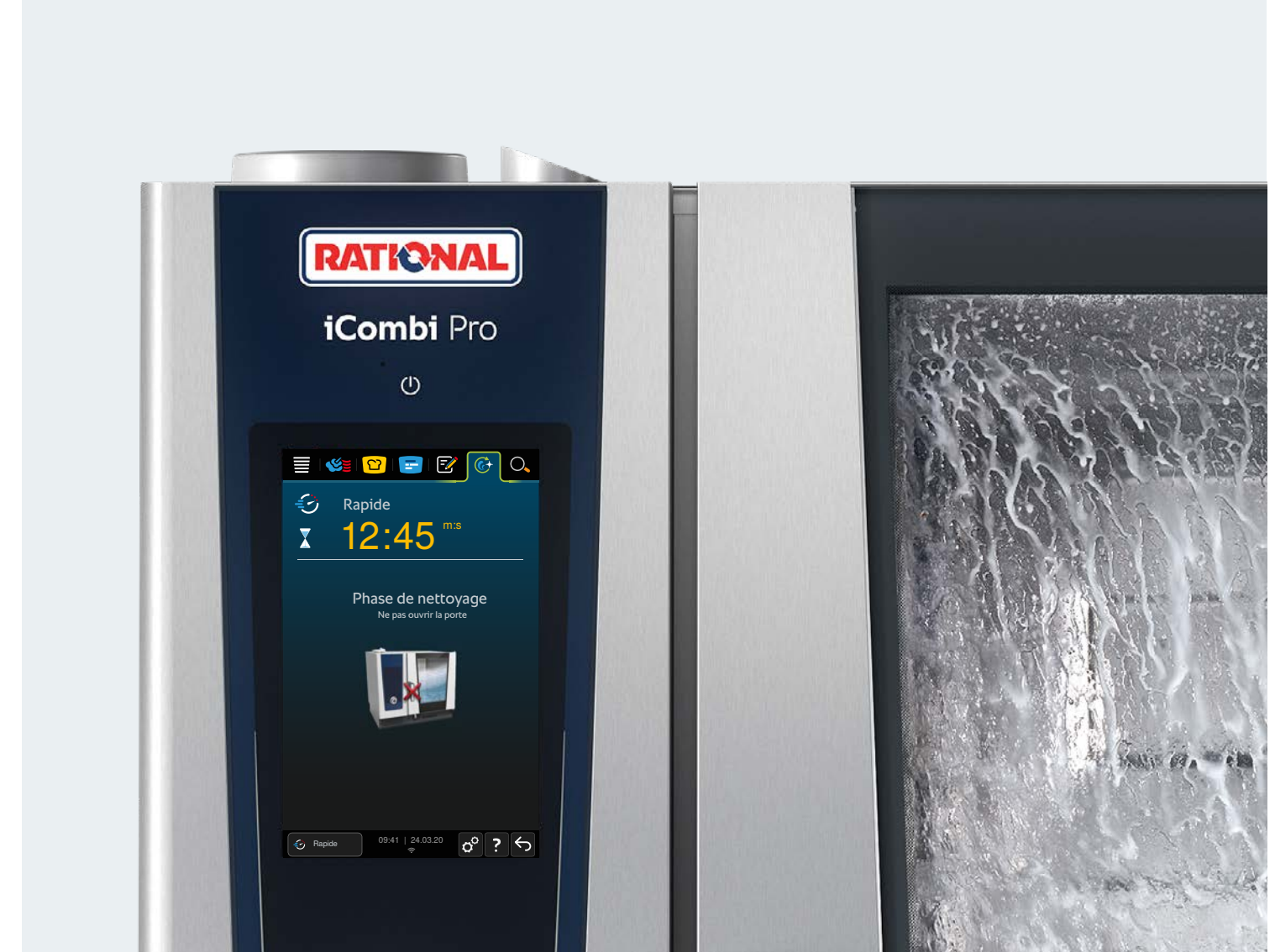
Personne ne s'y attendait : un curry thaï, des samossas, des involtins, du coq au vin. Où bien encore une escalopes et des frites ? Créer une offre variée, y compris pour le déjeuner, est très simple et demande peu d'efforts. Notamment avec iProductionManager qui vous dit à quel moment vous pouvez préparer quels aliments. Puis, vous n'avez plus qu'à refroidir les préparations. Au moment du service, chauffez-les à température de consommation avec Finishing. Fonctionne également avec les produits semi-finis.

➔ **Savoir-faire**

Produisez ce que vous voulez quand vous voulez. Et avec Finishing réchauffez tout à température de service. C'est tout simplement délicieux.

Conseil : Finishing

Les bureaux se vident, votre établissement se remplit. Très rapidement. C'est alors que le Finishing, la séparation cohérente de la production et du service, entre en jeu. Le Finishing sur plats est particulièrement adapté aux grandes quantités, notamment pour servir efficacement des légumes frais et croquants. En outre, il suffit de mettre les aliments préparés et refroidis à l'avance dans l'iCombi Pro et d'appuyer sur un bouton pour qu'ils atteignent la bonne température. Une grande simplicité et une sécurité optimale. Sans perte de qualité.



ConnectedCooking.

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

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.

- ➔ **ConnectedCooking**
La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

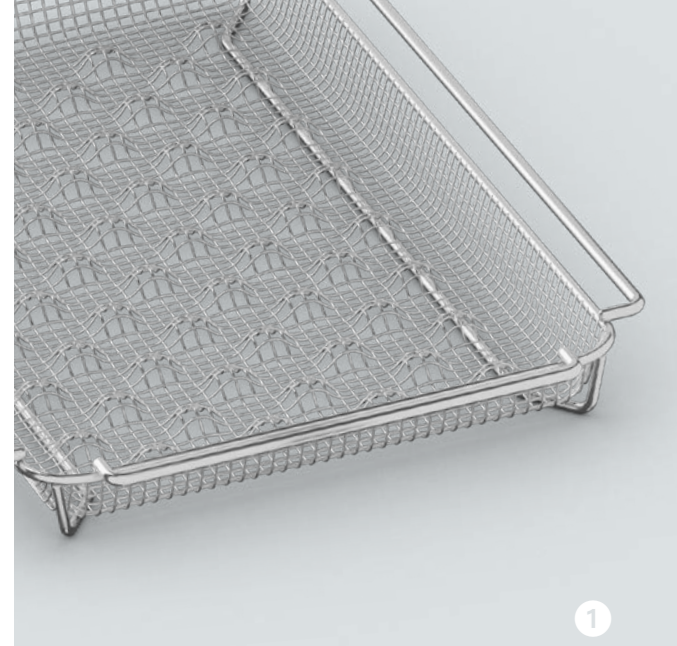
rational-online.com/fr/ConnectedCooking

Pour vous sentir bien.

Les meilleures notes en matière
d'hygiène.

La sécurité alimentaire est importante. En particulier pour l'activité hors domicile. Et dans ce domaine, vous pouvez également compter sur l'iCombi Pro. Quand il s'agit du nettoyage hygiénique avec iCareSystem qui détecte le niveau d'encrassement, propose le programme de nettoyage correspondant ainsi que les tablettes nettoyantes et qui maîtrise même le nettoyage ultrarapide en environ 12 minutes. Et quand il s'agit de l'utilisation conviviale qui exclut quasiment toutes les erreurs et garantit ainsi que tous les aliments aient une température à cœur irréprochable sur le plan de l'hygiène.

- ➔ **Misez sur la sécurité**
L'iCombi Pro répond aux normes internationales en matière d'hygiène. Tout est documenté. Pour se sentir bien.



Accessoires.

La recette du succès.

Robustesse face aux tâches quotidiennes et flexibilité face aux exigences de la cuisine professionnelle... Chez RATIONAL, cela s'applique aussi bien aux plaques pâtissières, qu'à la plaque à griller et à pizza, à la hotte à condensation ou encore aux plats en inox. En effet, seuls les accessoires RATIONAL vous permettront d'exploiter au maximum les capacités uniques de l'iCombi Pro. Pour réussir parfaitement la préparation des produits pré-frits, de la volaille, des produits de boulangerie ou encore des légumes grillés.

- ① CombiFry ② Bac en granit émaillé
- ③ Plat à rôtir et à pâtisserie ④ Plaques de cuisson et pâtissières
- ⑤ Plaque à griller et à pizza ⑥ Multibaker

➤ Accessoires RATIONAL.

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

rational-online.com/fr/accessoires

Un appareil.

Plusieurs possibilités.

Quels défis souhaitez-vous relever avec l'iCombi Pro ? Les différentes tailles d'appareils et variantes d'installations vous permettent de créer des solutions personnalisées pour votre concept de magasin. Vous ne trouvez pas ce qu'il vous faut ? Vous trouverez d'autres variantes sur le site rational-online.com.

Laissez votre iCombi Pro vous faire profiter de son travail :

- > Un coût d'investissement réduit
- > Peu de personnel
- > Encombrement réduit
- > Adaptation flexible aux différents plats

➔ Résultat

La taille et la puissance sont à la hauteur des défis quotidiens.



- ➊ iCombi Pro 10-1/1 avec hotte à condensation et table de soubassement
- ➋ Combi-Duo avec deux iCombi Pro 6-1/1 et kit Combi-Duo
- ➌ iCombi Pro XS avec support mural
- ➍ Kit d'intégration pour iCombi Pro XS avec hotte à condensation



« 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

ServicePlus.

Le début d'une grande amitié.

Avec le service adapté, l'appareil RATIONAL fait des merveilles dans votre cuisine. RATIONAL a tout prévu : du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'installation en passant par la formation personnelle et même les mises à jour du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour les questions individuelles. Vous pouvez même continuer à vous former dans l'Academy RATIONAL. Et en parallèle, un expert RATIONAL certifié est à tout moment à votre disposition. Il connaît les appareils à la perfection et saura vous guider pour trouver celui qui vous conviendra le mieux. Si une intervention est nécessaire, les partenaires du service technique RATIONAL se déplacent aussi rapidement.

➔ ServicePlus

Le tout en visant un seul et même objectif : que vous profitiez longtemps de votre investissement, que vous exploitiez au maximum vos appareils et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

rational-online.com/fr/ServicePlus

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 appareils 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.

➔ S'inscrire maintenant

Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

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
rational-online.com

