

TEMA  
RATIONAL  
OVNE

Ekstra hjælp  
i køkkenet

# MERE END 1.000.000 HAR VALGT RATIONAL

Over halvdelen af verdens kombiovne kommer fra RATIONAL.  
Det er solid, driftsikker og gennemført tysk topkvalitet med funktioner, du ikke finder tilsvarende på markedet. Udviklet af bl.a. mere end 550 medarbejdere over hele verden med kokkebaggrund.  
Derfor er der RATIONAL-løsninger til ethvert professionelt køkken og behov:  
den klassiske og den intelligente kombiovn og et 3-i-1 multitalent.

RATIONAL



RATIONAL iCombi Classic

## Ovnen til dig, der selv vil styre tilberedningen

Tænk på ovnen som en ekstra medarbejder, der udfører dine ordrer med samme krav til perfektion, som du har til dig selv. Du bestemmer – svaret er hver gang 'ja tak', og din nye medarbejder er både pålidelig, robust, utrættelig og med en go' hukommelse, da den husker 100 af dine retter med op til 12 trin i hver tilberedning.

**RATIONAL iCombi Classic 101**  
• Kapacitet: 10 × 1/1 GN  
• Mål: B850 × D775/842 × H1014 mm  
• El: 400 Volt, 18,9 kW, 3 × 32 A  
Varenr. 73200803



Ovnene leveres ekskl. riste, bageplader m.m.

RATIONAL iCombi Pro/Classic XS, 61, 62, 101 og 102 kan leveres med understel i rustfrit stål



| Model                | Kapacitet   | Mål                            | El                           | Varenr.  |
|----------------------|-------------|--------------------------------|------------------------------|----------|
| A CM XS Plus         | 6 × 2/3 GN  | B665 × D555/621* × H567 mm     | 400 Volt, 5,7 kW, 3 × 16 A   | 73200412 |
| B iCombi Classic 61  | 6 × 1/1 GN  | B850 × D775/842* × H754 mm     | 400 Volt, 10,8 kW, 3 × 16 A  | 73200801 |
| C iCombi Classic 62  | 6 × 2/1 GN  | B1072 × D975/1042* × H754 mm   | 400 Volt, 22,4 kW, 3 × 35 A  | 73200802 |
| D iCombi Classic 101 | 10 × 1/1 GN | B850 × D775/842* × H1014 mm    | 400 Volt, 18,9 kW, 3 × 32 A  | 73200803 |
| E iCombi Classic 102 | 10 × 2/1 GN | B1072 × D975/1042* × H1014 mm  | 400 Volt, 37,4 kW, 3 × 63 A  | 73200804 |
| F iCombi Classic 201 | 20 × 1/1 GN | B877 × D847/913* × H1807 mm    | 400 Volt, 37,2 kW, 3 × 63 A  | 73200805 |
| G iCombi Classic 202 | 20 × 2/1 GN | B1082 × D1052/1117* × H1807 mm | 400 Volt, 67,9 kW, 3 × 100 A | 73200806 |

\*Totaldybde inkl. håndtag



### HELT ENKEL BETJENING

Med drejhjulet vælger du mellem damp, varmluft, kombi eller finishing til serveringstemperatur. Ovnen regulerer selv præcis fugt og temperatur.

### 30-50% MERE I OVNE

Dynamisk luftcirkulation betyder, at **du kan stege, koge, dampe, pochere, grille og bage op til 50% større mængder** med helt ens tilberedning på alle indstik.



I 1973 begyndte 18 medarbejdere at bygge RATIONAL-kombiovne i Landberg am Lech i Tyskland. I dag beskæftiger fabrikken 1.100 medarbejdere – ca. 2.200 på verdensplan. Fra starten har det handlet om at udvikle det absolut bedste værktøj til det professionelle køkken, og derfor har virksomheden ansat mere end 550 kokkeuddannede medarbejdere til udvikling. RATIONAL-successen bygger på over 600 patenter, der gør produkterne til markedets ubetingede mest innovative, effektive og robuste. Det er udsagn, vi i den grad kan stå inde for hos BENT BRANDT, og vi hjælper dig gerne med det rigtige valg.”

KRISTIAN BRANDT  
Salgschef, maskinsalg



TEMA  
RATIONAL  
OVNE

Ekstra hjælp  
i køkkenet

# DEN INTELLIGENTE OVN

Med iCombi Pro har RATIONAL udviklet en serie af ovne, der er skabt til at gøre arbejdet lettere og frigive tid i dit køkken.

Du kan trygt overlade ansvaret til computerteknologien. Resultatet bliver, som du ønsker det hver gang, og tilberedningen er klar til tiden.



RATIONAL iCombi Pro

Ovnen, der kan  
tilberede mange  
forskellige råvarer  
på én gang

Systemet fortæller dig hvilke råvarer, du kan tilberede på samme tid – æg, bacon og pølser til brunch eller fisk, skaldyr, kød og grøntsager til forret og hovedret. Hver enkelt indstik overvåges individuelt via kernetemperaturfølere, og skal de forskellige ting være færdige på samme tid, fortæller ovnen dig, hvornår du skal sætte råvarerne ind.

**RATIONAL iCombi Pro 101 kombiovn**

- Kapacitet: 10 x 1/1 GN
- Mål: B850 x D775 x H1014 mm
- El: 400 Volt, 18,9 kW, 3 x 32 A
- Varenr. 73200823



Ovnene leveres ekskl. riste, bageplader m.m.



”Vi er meget glade for vores 12 RATIONAL ovne. Mulighederne for energibesparende langtidstilberedning over nat er virkelig gode og med mindre svind – det er som sous vide i store mængder. Natten bruges også til automatisk rengøring af ovnene, og dagen igennem har vi stor gavn af ovnenes mange muligheder for varmholdning – uden at produkterne bliver tørre. Og så kan vi nøjes med et lille komfur til a la carte - vores 2 RATIONAL iVario klarer resten af stege- og braiseringsarbejdet.”

**TINA MØHRING MADSEN**  
Køkkenchef  
Nyborg Strand Hotel og  
Konferencecenter

RATIONAL iCombi Pro/Classic XS, 61, 62, 101 og 102 kan leveres med understel i rustfrit stål



|          | Model         | Kapacitet   | Mål                            | El                           | Varenr.  |
|----------|---------------|-------------|--------------------------------|------------------------------|----------|
| <b>A</b> | iCombi Pro XS | 6 x 2/3 GN  | B665 x D555/621* x H567 mm     | 400 Volt, 5,7 kW, 3 x 10 A   | 73200820 |
| <b>B</b> | iCombi Pro61  | 6 x 1/1 GN  | B850 x D775/842* x H754 mm     | 400 Volt, 10,8 kW, 3 x 16 A  | 73200821 |
| <b>C</b> | iCombi Pro62  | 6 x 2/1 GN  | B1072 x D975/1042* x H754 mm   | 400 Volt, 22,4 kW, 3 x 35 A  | 73200822 |
| <b>D</b> | iCombi Pro101 | 10 x 1/1 GN | B850 x D775/842* x H1014 mm    | 400 Volt, 18,9 kW, 3 x 32 A  | 73200823 |
| <b>E</b> | iCombi Pro102 | 10 x 2/1 GN | B1072 x D975/1042* x H1014 mm  | 400 Volt, 37,4 kW, 3 x 63 A  | 73200824 |
| <b>F</b> | iCombi Pro201 | 20 x 1/1 GN | B877 x D747/913* x H1807 mm    | 400 Volt, 37,2 kW, 3 x 63 A  | 73200825 |
| <b>G</b> | iCombi Pro202 | 20 x 2/1 GN | B1082 x D1052/1117* x H1807 mm | 400 Volt, 67,9 kW, 3 x 100 A | 73200826 |

\*Totaldybde inkl. håndtag

**RATIONAL**



TEMA  
RATIONAL  
OVNE

Ekstra hjælp  
i køkkenet

# FÅ MERE UD AF DIN RATIONAL OVN

Med det originale RATIONAL tilbehør giver du dine råvarer de perfekte betingelser for tilberedning – fra store mængder grillprodukter til sarte brød, omeletter eller bagte kartofler og saftigt fjerkræ på rekordtid.

**RATIONAL multibaker, 1/1 GN.** 8 helt ens bagte amerikanske pandekager kan tilberedes på den TriLax-belagte alu-plade. Det kunne også være små omeletter, rösti, tortillas og quicher. I en RATIONAL iCombi Pro201 kan du tilberede 160 spejlæg (fordelt på 20 plader) på kun to minutter. Uden fedtstof og uden at noget brænder fast. Varenr. 73251072



Jævn brunung  
Optimal slip-let  
Ideel til store mængder  
Nem at rengøre

**RATIONAL stege-/bageplade, non-stick, 1/1 GN.** Pladen er af aluminium, der er en hurtig og effektiv varmeleder. RATIONALs unikke TriLax-overflade gør det overflødigt at bruge fedtstof eller bagepapir og er samtidig garant for en superflot og ensartet stege- og bageskorpe. Varenr. 73221080



Meget robust  
Ensartet skorpe  
Optimal slip-let  
Nem at rengøre



2 forskellige  
grillmønstre i én rist  
Optimal slip-let  
Nem at rengøre



Store mængder  
i topkvalitet  
Op til 50% hurtigere  
tilberedning  
Nem at rengøre

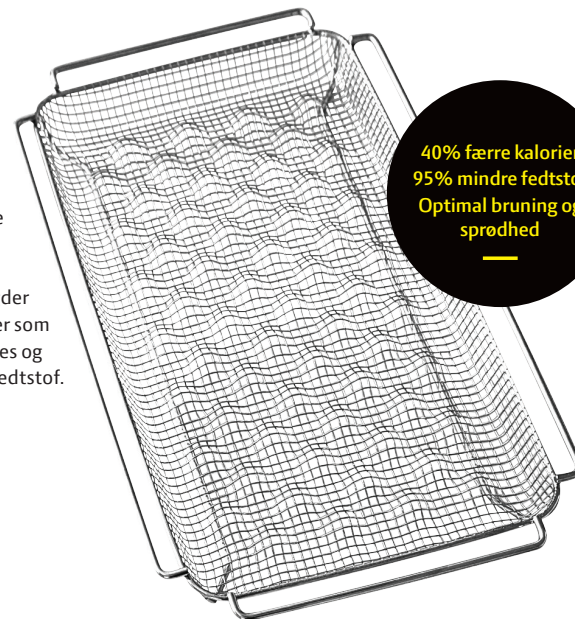
**RATIONAL mønstret grillplade, 1/1 GN.** Vælg mellem to grillmønstre – klassiske grillstriber på den ene side og de originale amerikanske steakhousetern på den anden. TriLax-belægningen sørger for, at råvarerne ikke hænger fast. Velegnet til temperaturer på op til 300°C. Speciallegerings evne til at lede varmen er stor – derfor er det ikke nødvendigt at forvarme ovnen. Varenr. 73251090

**RATIONAL rist med spyd til bagekartofler eller majsolber, 1/1 GN.** Du kan næsten halvere tilberedningstiden for bagte kartofler, når luften cirkulerer hele vejen omkring den opretstående kartoffel. Varmen fra spyddet, der holder kartofflen fast, påvirker tilberedningen indefra. Der er plads til 28 kartofler pr. GN-rist. Varenr. 73251077



**RATIONAL rist med spyd til kyllinger, 1/1 GN**  
Med den opretstående placering af fjerkræet, og den skorstenseffekt der opnås, reduceres tilberedningstiden markant. Med denne særlige effekt bliver brystkødet meget saftigt, og skindet bliver jævnt brunet. Varenr. 73251070

**RATIONAL pommes frites-kurv, 1/1 GN**  
Med den patenterede CombiFry® er det for første gang muligt at tilberede store mængder forfriterede produkter som nuggets, pommes frites og wedges uden ekstra fedtstof. Varenr. 73221452



40% færre kalorier  
95% mindre fedtstof  
Optimal brunung og  
sprødhed

“

Hvis du aldrig er gået på opdagelse i sortimentet af tilbehør til din RATIONAL-ovn, tror jeg, at du vil blive overrasket. Der er grill-, stege- og bageplader i mange varianter, som hver især giver din tilberedning en ekstra dimension. Og så er der det specielle tilbehør, som er skabt til at give det maksimale udbytte og den optimale kvalitet af forskellige råvarer – kyllingespdyddet herover er et godt eksempel, som du kan læse af beskrivelsen. Den fås også til ænder. Og plager dine efterskoleelever om pommes frites i store mængder, er kurven et rigtig godt alternativ til friture, da væsken ledes væk fra kartoflerne. Det er i det hele taget tilbehør, der gør tilberedning til mange nemt – og nemt i en RATIONAL, fordi du kan styre klimaet i ovnen helt præcist.”

**DENNIS RAFN**  
Kok og inspirationskonsulent  
hos BENT BRANDT



## KLARER DIN OVN RENGØRINGEN SELV?

Slut med den hårde, manuelle rengøring af ovnen. RATIONAL iCombi Classic og iCombi Pro har automatisk rengøring. Sæt processen i gang, så styrer automatikken resten – f.eks. om natten, så du kommer til en hygiejnisk, skinnende ren ovn næste morgen.



### RATIONAL iCombi Classic

Vælg mellem 3 rengøringsprogrammer – fra programmet til overfladisk snavs fra tilberedninger op til 200°C til den middelsnavsede ovn fra grill eller stegning og til ovnen, hvor der skal fjernes indgroet snavs og genstridige forkalkninger. Eller vælg programmet, der på kort tid spuler rummet med varmt vand.

### RATIONAL iCombi Pro

Ovnene er udstyret med iCareSystem, der er navnet på et intelligent rengørings- og afkalkningssystem. Sensorer følger apparatets aktuelle tilsmudsningsgrad og foreslår selv det optimale rengøringsprogram med den nødvendige mængde rengørings- og plejemiddel, når rengøring er nødvendigt.

### GRØN RENGØRING AF DIN RATIONAL OVN

RATIONAL Active Green er en miljøvenlig koncentreret rengøringstablet helt fri for fosfor og fosfat. Selvom det er et grønt rengøringsprodukt, er det lige så effektivt som konventionelle kemikalier. Du får funkende flotte resultater uden at gå på kompromis og uden at skade miljøet samtidig med, at du reducerer dit vand- og elforbrug med op til 20%.

**Rational Active green rengøringstablet til iCombi Classic/iCombi Pro ovne**  
Brugen af Active Green fosfatfri rengøringstabletter er lig med 50% færre kemikalier samt mindre vand- og elforbrug. Varenr. 73241917



Uden fosfat  
= grønnere  
rengøring!



## TEMA RATIONAL OVNE

Ekstra hjælp  
i køkkenet

# MULTI-TALENTET

Er du udfordret af mangel på medarbejdere? Har du pladsproblemer i køkkenet?

Vil du gerne tænke nye måder at arbejde på – uden at gå på kompromis med kvalitet og faglighed?

Så skal du se RATIONAL iVario Pro i funktion. Se, hvordan du på 1 m² kan erstatte både din klassiske kipsteger, kipgryde og friture med ét og samme intelligente apparat.



12 ANSVARLIGT  
FORBRUG  
OG PRODUKTION



Kapacitet:  
2 × 17 ltr. /  
fra 30 måltider

### RATIONAL iVario 2-XS bordmodel

Pladsbesparende, driftssikker og velegnet til mindre køkkener, som kræver masser af power, præcision og ensartede resultater.

- 2 kar/stegeplader
  - Størrelse: 2 × 2/3 GN. 2 × 13 dm2
  - Kapacitet: 2 × 17 ltr. - f.eks. 60 burgere/time, 3 kg ris/batch, 6 kg pommes frites/time eller bruning af 4,5 kg kød til gullasch/batch
  - Bemærk: er ikke udstyret med iZoneControl, lavtemperatur-tilberedning samt trykkogningsfunktion
  - Mål på hver stegeplade: B341 × D370 × H155 mm
  - Mål: B1100 × D756 × H482 mm
  - El: 400 Volt, 14 kW, 3 × 20 A
- Varenr. 71161401

### RATIONAL iVario

Driftssikre, pålidelige og effektive maskiner i robust og slidstærkt design, skabt til hverdagen i et professionelt storkøkken. Sikrer ensartede resultater hver gang. Ved hjælp af trykkogning opnås 35% kortere tilberedningstider uden kvalitetstab.



Kapacitet:  
2 × 25 ltr. /  
50-100 måltider



Kapacitet:  
150 ltr. /  
100-500 måltider



Kapacitet:  
100 ltr. /  
100-300 måltider

### RATIONAL iVario 2-S, bordmodel

- 2 kar/stegeplader
  - Størrelse: 2 × 1/1 GN. 2 × 19 dm2
  - Kapacitet: 2 × 25 ltr. - f.eks. 120 burgere/time, 7 kg ris/batch, 10 kg pommes frites/time eller bruning af 7 kg kød til gullasch/batch
  - Mål på hver stegeplade: B341 × D553 × H155 mm
  - Mål: B1100 × D938 × H482 mm
  - El: 400 Volt, 21 kW, 3 × 32 A
- Varenr. 71161405

### Tillæg trykkogningsfunktion

Varenr. 71161406

### RATIONAL iVario Pro L

- 1 kar/stegeplade
  - Størrelse: 2 × 1/1 GN. 2 × 39 dm2
  - Kapacitet: 100 ltr. - f.eks. 300 burgere/time, 20 kg ris/batch, 24 kg pommes frites/time eller bruning af 15 kg kød til gullasch/batch
  - Mål på hver stegeplade: B692 × D570 × H280 mm
  - Mål: B1030 × D894 × H1078 mm
  - El: 400 Volt, 27 kW, 3 × 40 A
- Varenr. 71161410

### Tillæg trykkogningsfunktion

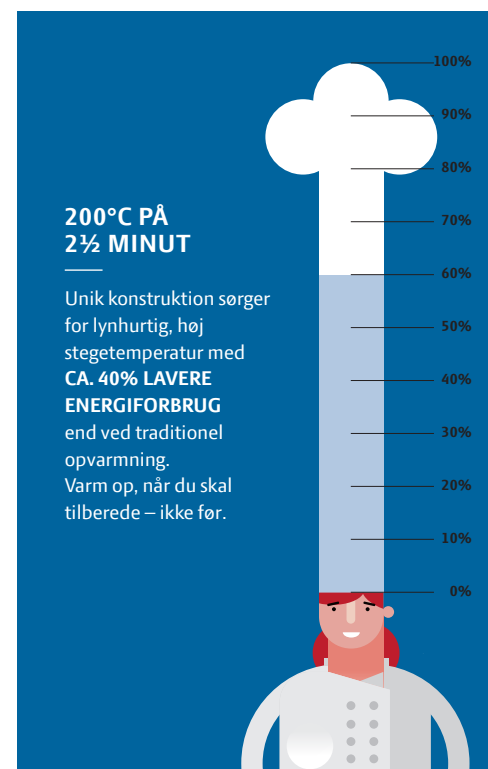
Varenr. 71161411

### RATIONAL iVario Pro XL

- 1 kar/stegeplade
  - Størrelse: 3 × 1/1 GN. 2 × 59 dm2
  - Kapacitet: 150 ltr. - f.eks. 420 burgere/time, 30 kg ris/batch, 36 kg pommes frites/time eller bruning af 24 kg kød til gullasch/batch
  - Mål på hver stegeplade: B1026 × D570 × H280 mm
  - Mål: B1365 × D894 × H1078 mm
  - El: 400 Volt, 41 kW, 3 × 63 A
- Varenr. 71161415

### Tillæg trykkogningsfunktion

Varenr. 71161416



**MINDRE RÅVARES VIND**

Ca. 10% mindre svind

Høj temperatur giver mindre fordampning og holder på saft og smag i dine råvarer.

**INTET BRÆNDER PÅ**

Den lynhurtige og præcise varme-regulering sørger for, at intet brænder på – heller ikke mælk, æg og ris. Derfor meget nem rengøring med kun lidt vand.



Da vi udvidede vores køkken, lod jeg mig overtale til at lade RATIONAL iVario Pro erstatte både kipgryden og kipstegeren. Og tak for det råd – det er blevet så meget nemmere. Jeg kan simpelthen ikke forstå, at jeg har kunnet undvære den tidligere.”

CHARLOTTE MARCUSSEN  
Køkkenchef Varde Fritidscenter

## LÆR DIN RATIONAL AT KENDE

For nye brugere – eller for dig der vil vide mere om de avancerede muligheder – inviterer Dennis Rafn på 3 timers kurser i både RATIONAL iCombi Pro og RATIONAL iVario Pro.

Scan QR-koden og læs mere



## TIPS OG TRICKS TIL RATIONAL

I en serie af små film finder du gode råd om, hvordan RATIONAL-ovnen kan hjælpe dig i din hverdag:

- Stegning over nat
- Stegning på plade
- Genopvarmning
- Bageprogrammet
- Gem programmer
- Rengøringsprogrammet

Scan QR-koden og se filmene



## GODT GREJ TOTALSERVICE

Ved køb af nye Rational produkter tilbyder vi Godt Grej Totalservice – en 6-årig aftale med alle fordelene fra en Godt Grej serviceaftale plus sikkerhed for, at du ikke får en eneste udgift på driften af dine maskiner. Aftalen tegnes inden for tre måneder efter ibrugtagning. Dvs. du får:

- Regelmæssig kontrol af udstyr
- Nødvendige justeringer
- Høj sikkerhed mod driftsstop
- Længere levetid på dit udstyr
- Omkostningsfri udskiftning af reserve- og sliddele
- Omkostningsfri service og reparation

Ring til os på 8930 0250 og hør mere om, hvordan vi kan hjælpe dig.