



RATIONAL



Marine.

Schwimmende Genusswelten.



Unterschiedliche Herausforderungen, eine Antwort.

2.000 Gäste, 900 Crewmitglieder, keine Seltenheit auf einem Kreuzfahrtschiff. Bis zu 1.000 Mann auf der Ölbohrinsel. Ein exklusiver, anspruchsvoller Kreis auf der Yacht. Eine Handvoll Forscher auf einem Expeditionsschiff. Unterschiedliche Menschen, unterschiedliche Nationen, unterschiedliche Geschmäcker. Aber alle möchten 24 Stunden am Tag essen. Warm, kalt, Fisch, Fleisch, Herzhaftes, Süßes. Bei Wind und Wetter. Da muss auch das Küchenequipment mithalten, flexibel sein. Und intelligent produzieren. Mit einem System, das mitdenkt, erfahren ist, dazulernt, nichts vergisst, nicht seekrank wird. Gleichzeitig wenig Platz benötigt und trotzdem viel leistet. Wie iCombi Pro und iVario Pro.

Das Ziel

Werden Sie noch produktiver, noch flexibler. Ohne die Qualität aus den Augen zu verlieren.



Planung und Konzept. Alles nach Ihren Wünschen.

Konzepte von der Stange funktionieren selten. Umso wichtiger ist eine individuelle Beratung. Auf Ihre Kernfragen zugeschnitten. Mit Ihren Bedürfnissen im Fokus. Egal, ob Sie eine Flotte, eine Yacht oder eine Bohrsinsel betreuen. Egal, ob Sie in einem oder mehreren Bereichen Unterstützung wünschen. Denn nicht das alltägliche Einerlei wird über Ihren Erfolg entscheiden, sondern die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Und ein hoher Qualitätsstandard. Konsequenz umgesetzt.



Gastronomisches Konzept

Ausgerichtet auf die Bedürfnisse Ihrer Gäste sowie Ihr gastronomisches Gesamtkonzept erarbeitet RATIONAL Ihr Food-Konzept. Auch gemeinsam mit Ihnen.



Küchenkonzept

Produktionsvolumen? Zubereitungsarten? Fachkräfte? Eine oder mehrere Küchen? Diese und weitere Faktoren bestimmen das Küchenkonzept, das RATIONAL für Sie erstellt. Für ein oder für 100 Schiffe.



Trainingskonzept

Ohne geschultes Personal geht es nicht. Standardisierung, Bedienung der Kochsysteme, optimierte Produktionsabläufe – die individuell abgestimmten RATIONAL-Trainingskonzepte machen fit für den Alltag. Auch an Bord.



Servicekonzept

RATIONAL arbeitet weltweit mit zertifizierten Servicepartnern zusammen und bietet attraktive Wartungsverträge, speziell auf die Bedürfnisse der Schifffahrt zugeschnitten. Was zu Ihren Anforderungen passt, wird hier festgelegt.



Zukunftskonzept

Heute top, morgen ein Flop. Damit das nicht passiert, überprüft RATIONAL auf Wunsch regelmäßig Ihr Speisenangebot, Ihre Produktionsabläufe und macht bei Bedarf Veränderungsvorschläge.

➔ Ihr Vorteil
Erfahrene Ansprechpartner,
individuelle Beratung,
konkrete Umsetzung.

Der neue Standard.

Weniger Platzbedarf. Mehr Leistung.

Ein großes Versprechen. Das zwar auf den ersten Blick paradox erscheint, aber mit dem Einsatz zweier intelligenter Kochsysteme Sinn macht. Mit zwei Kochsystemen, die über 90 % aller herkömmlichen Kochanwendungen abdecken. Die intelligent sind. Die leicht zu bedienen sind. Die für große Mengen entwickelt wurden. Die seetauglich sind, weil die Garraumtür festgestellt werden kann, das Einhängestell gesichert ist, die Edelstahlfüße am Boden befestigt werden und die Tischgeräte einen Rammschutz haben.

Intuitives Bedienkonzept

Das neue Bedienkonzept führt mit Bildsprache, logischen Arbeitsschritten und klaren, interaktiven Anweisungen durch den Produktionsablauf. So kann jeder auf Anhieb fehlerfrei arbeiten.

Effiziente Speisenproduktion

Der iProductionManager übernimmt die Planung von Produktionsabläufen und zeigt an, wann welche Speisen am besten zusammen zubereitet werden. Strafft Arbeitsabläufe, spart Zeit und Energie.

ENERGY STAR®-Partner

Ausgezeichnet – so lauten die Werte in puncto Energieeffizienz. Dafür wurde der iCombi Pro von einem der strengsten Zertifizierungsprogramme getestet.

Gut durchdacht

Mehr Lüfterräder, optimierte Garraumgeometrie, höhere Entfeuchtungsleistung erlauben Ihnen bis zu 50 %* mehr Beschickung. In noch besserer Speisenqualität. Für noch höhere Produktivität. Und einfachere Bedienung.

Ultraschnelle Reinigung

In ca. 12 Minuten von schmutzig zu sauber. Sogar die Standardreinigung spart 50 %* Zeit und Reiniger. Eine saubere Sache, für weniger Ausfallzeiten, mehr produktive Zeit.

* Im Vergleich zum Vorgängermodell.

Schnelligkeit

Mit der optionalen Druckgarfunktion erzielen Sie bis zu 35 %* kürzere Garzeiten. Automatischer Druckauf- und -abbau machen den iVario Pro schnell und komfortabel.

Effektives Energiemanagement

Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Geschwindigkeit und Präzision. Mit Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit das Garen optimal verläuft. Bis zu 4-mal schneller, bis zu 40 % weniger Energieverbrauch gegenüber herkömmlicher Küchentechnologie.

Intelligente Funktionen

Hohe Speisenqualität ohne Überwachungsaufwand, einfache Bedienung, beschleunigte Produktion, effiziente Flexibilität – das ist modernes Arbeiten mit einem intelligenten Kochsystem.

Beste Arbeitsbedingungen

Mit dem iVario Pro wird die Schiffsküche ergonomisch, kräftesparend, sicher und effizient. Gut für den Arbeitstag. Gut für die Gesundheit.

➔ **Was Sie davon haben**
Für mehr Produktivität,
mehr Flexibilität, mehr
Sicherheit.



Damit es in Ihrer Küche an nichts fehlt. Der iCombi Pro.

Im Grunde genommen hat der iCombi Pro nur eine Aufgabe: Zuverlässig das identische, gute Ergebnis zu liefern. Daher ist er mit jeder Menge Intelligenz ausgestattet und überzeugt mit Produktivität, Einfachheit und Qualität. So erkennt er beispielsweise, ob 20 oder ob 200 Burger-Patties zubereitet werden sollen und regelt alles automatisch. Oder unterstützt Sie mit zeit- oder energieoptimierten Produktionsplänen. Beispielsweise zum optimalen Befüllen des Buffets.

➔ Das Ziel

Alles, damit Sie Zeit, Energie und Rohwaren sparen.

rational-online.com/de/iCombiPro



iCookingSuite

Die macht den iCombi Pro intelligent – damit das Wunschergebnis zuverlässig und automatisch erreicht wird. Dazu erkennen Sensoren Größe, Menge, Bräunung und Zustand der Speisen und passen Garparameter wie Temperatur, Garraumklima, Luftgeschwindigkeit und Zeit automatisch an. Einfach zu bedienen. Für mehr Zeit, weniger Rohwaren und Energie.

iProductionManager

Das Organisationstalent. Er weiß, welche Produkte gemeinsam zubereitet werden können, wie die optimale Reihenfolge aussieht und sorgt dafür, dass der einmal definierte Standard immer eingehalten wird. Energieoptimiert, zeitoptimiert? Entscheiden Sie. Alles im Griff ohne Kontrolle, ohne Überwachung. Für mehr Effizienz und Standardisierung.

iDensityControl

iDensityControl – das intelligente Klimamanagement organisiert das Zusammenspiel von Sensoren, Heizsystem und Frischdampfgenerator sowie aktiver Entfeuchtung. Damit immer das passende Garraumklima herrscht. Für mehr Produktivität. 100 % Qualität.

iCareSystem

Das Reinigungs- und Pflegesystem erkennt den Verschmutzungsgrad und schlägt Reinigungsstufe sowie Chemiemenge vor. Und kann sogar eine ultraschnelle Zwischenreinigung in ca. 12 Minuten. Jede Reinigungsstufe mit phosphatfreier Chemie und geringem Energieverbrauch. Das Ergebnis: hygienisch sauber, schnell einsatzbereit.

Es geht um Leistung. In jeder Hinsicht. Der iVario Pro.



Intelligente Technik kocht, brät und frittiert in einem Kochsystem. Schnell und dennoch präzise. Jede Speise individuell und trotzdem kostengünstig. Hochwertig mit wenig Personal. Denn Großküche muss Gegensätze vereinen, um wirtschaftlich zu sein. Wie der neue iVario Pro, der Präzision, Produktivität, Schnelligkeit und Flexibilität in Ihre Küche bringt.

➔ Für Ihre Küche

Damit Sie präzise und schnell für Wow-Effekte sorgen können.

rational-online.com/de/iVarioPro

iCookingSuite

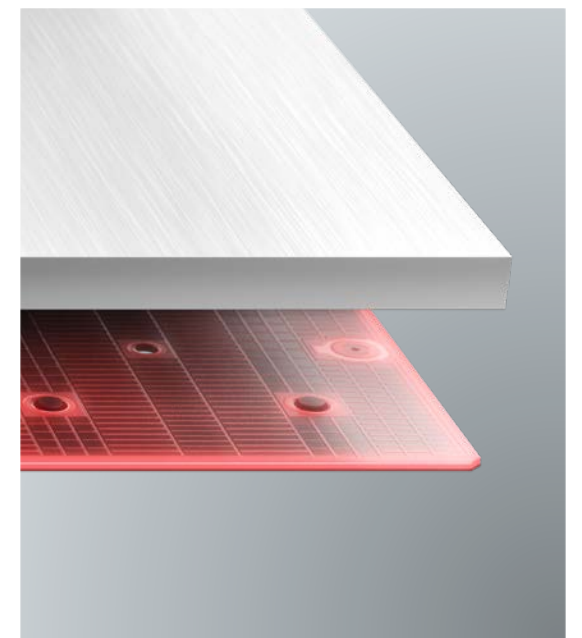
Intelligente Regelung, auf Knopfdruck. Mit der iCookingSuite, der Kochintelligenz im iVario. Die den Garpfad an den Speisen ausrichtet, alles zum gewünschten Ergebnis führt, die von Ihnen lernt, sich Ihren Kochgewohnheiten anpasst und Sie ruft, wenn Sie aktiv werden müssen, um etwa das Steak zu wenden. Nichts brennt an oder kocht über. Wenn Sie den Speisen Ihre eigene Note geben möchten, greifen Sie in den Garverlauf ein.

iZoneControl

Viel Abwechslung auf kleinem Raum mit der Option iZoneControl. Damit können Sie aus einem Tiegelboden bis zu vier Zonen machen, die Sie in Größe, Position und Form frei gestalten können. In einem Tiegel können Sie nun gleiche oder unterschiedliche Speisen zubereiten. Zeitgleich oder zeitversetzt, gleiche oder unterschiedliche Temperatur. Mit Kerntemperaturfühler oder nach Zeit. Immer ohne Überwachungsaufwand, ohne zusätzliches Küchenequipment, ohne Energieverschwendung.

iVarioBoost

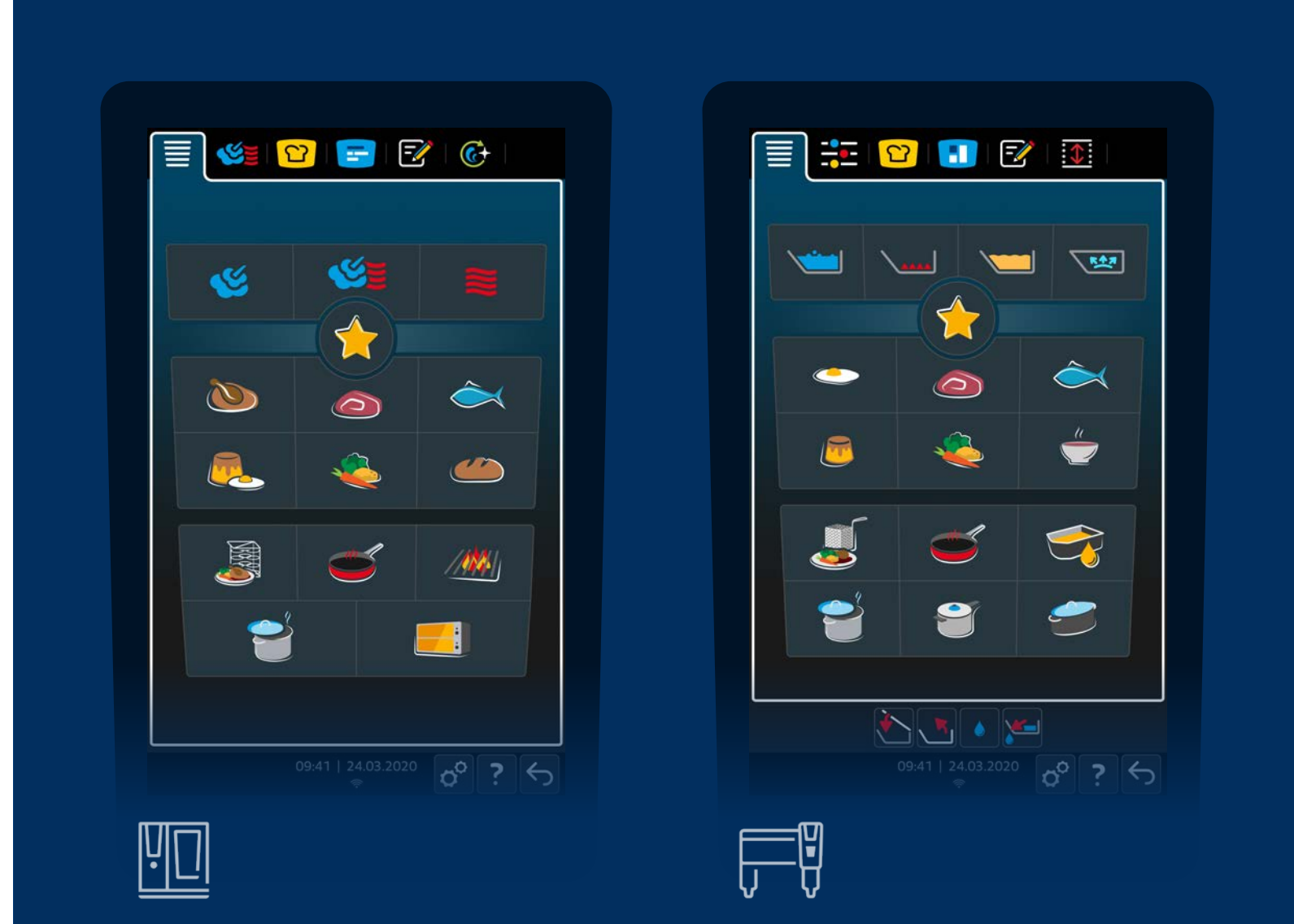
Die Kombination aus Keramik-Heizelementen und reaktionsschnellem, kratzfestem Hochleistungs-Tiegelboden für einen hohen Wirkungsgrad, herausragende Geschwindigkeit und gleichmäßige Wärmeverteilung. Das integrierte iVarioBoost-Energiemanagement verbraucht bis zu 40 % weniger Energie als herkömmliche Kochgeräte. Und hat trotzdem Leistungsreserven. Damit Sie schnell größere Mengen anbraten und es beim Hinzufügen kalter Zutaten nicht zu einem Temperaturabfall kommt.





Abwechslung ist harte Arbeit. Die sich jetzt zwei teilen.

Morgens, mittags, abends. Buffet, Barbetrieb, Mitternachts-
snack, Personalverpflegung. Zwischendurch noch einen
Imbiss, ein Stück Kuchen, eine Pizza. Der Dienst in der Küche
kennt keine Pause, nur Perfektion. Umso wichtiger ist ein
durchdachtes, hochwertiges Mise en place. Mit Kochsystemen,
die Routinearbeiten abnehmen, die immer wieder und wieder
die gleiche Qualität produzieren, die dank der iCookingSuite
intelligent arbeiten. Wie der iVario Pro unter anderem für
Nudeln, Ragout, Pudding. Ohne Anbrennen, ohne Überkochen,
dafür mit außerordentlicher Präzision. Oder der iCombi Pro.
Für Aufläufe, Braten und Gemüse.

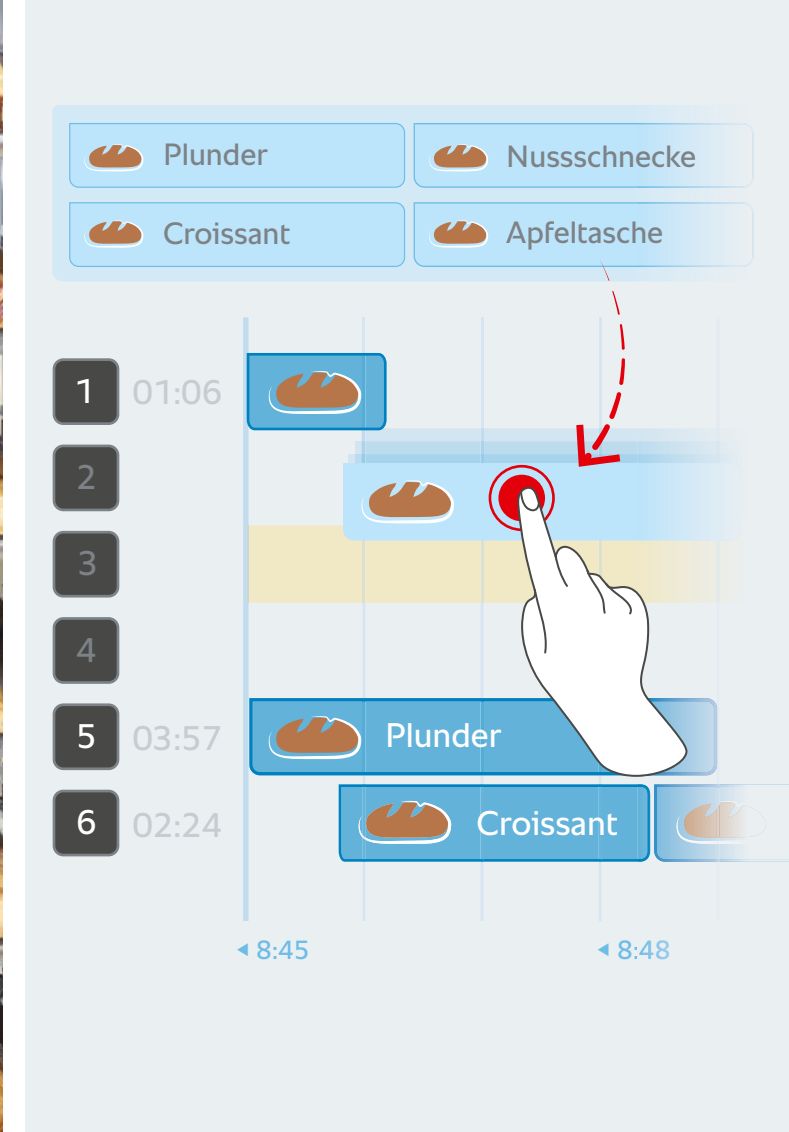


Bedienkonzept

iCombi Pro und iVario Pro haben das gleiche intuitive
Bedienkonzept. Da sitzen die Handgriffe für beide Kochsysteme
schon nach kurzer Zeit.

➔ Das Ergebnis

Hohe Produktivität, hoher
Qualitätsstandard. Egal, wer
die Kochsysteme bedient.



Ein guter Start in den Tag.

Für Ihre Gäste und das Personal.

Vielfältig, gesund, kalt, warm – so geht Frühstück. Das ist lecker und hinterlässt Eindruck bei den Gästen. Ihre Herausforderung: nicht zu viel, nicht zu wenig auf dem Buffet präsentieren und natürlich alles frisch, knusprig und perfekt in der Konsistenz. Am besten für mehrere Stunden. Hört sich aufwendig an, ist es aber nicht. Denn Pancakes, Bacon und French Toast können zusammen in den iCombi Pro. Oder Grilltomate und Rösti. Oder verschiedene Brötchensorten. Der iProductionManager sagt, was zusammen zubereitet werden kann, regelt die Produktionsabläufe und meldet sich nur zum Be- und Entladen.

➔ **Aus dem einen Grund**
Große Abwechslung in großer Qualität mit kleinem Aufwand. Anders ausgedrückt: ein Höchstmaß an Produktivität.

Warenkörbe

Mit dem iCombi Pro können Sie Gerichte immer wieder in der gleichen Qualität servieren. Ohne Aufwand, ohne Fachpersonal. Denn im Kochsystem sind sogenannte Warenkörbe hinterlegt, die auf Basis Ihres Food-Konzepts die Speisen enthalten, die zusammen gegart werden können. Für die Produktion gewünschten Warenkorbs, z. B. Frühstück, auf dem Display antippen, Speise auf den Einschub ziehen, iCombi Pro beladen und das Kochsystem startet.



Vielfältig. Gut. Punktgenau.

Damit Sie alle Wünsche im À-la-carte erfüllen.

Die Anforderungen im À-la-carte-Geschäft: Vielfältig muss es sein, gut muss es sein, punktgenau fertig muss es sein. Da müssen die Abläufe durchdacht sein und Sie flexibel reagieren können. Zum Beispiel, indem Sie Produktion und Ausgabe konsequent voneinander trennen. Und trotzdem Qualität garantieren. Etwa mit Sous-vide-Garen im iVario Pro. Oder mit Finishing im iCombi Pro: Teller kalt anrichten, gekühlt lagern und erst mit der Bestellung servierfertig auf Temperatur bringen. Parallel dazu kann ja im iVario Pro das Steak à la minute zubereitet werden.



- ➔ **Ihre Vorteile**
Hoher Qualitätsstandard, enorme Flexibilität, keine Überproduktion. Damit es läuft.



iCombi Pro beladen, Programm wählen, nach maximal 12 Minuten sind die Teller servierfertig.

Zeigen Sie beim Bankett, was Sie können. Teller für Teller.

400 Gäste, 3 Menüs zur Auswahl, zur selben Zeit serviert. Mit Finishing. Sie bereiten die Speisen in aller Ruhe, etwa im Cook-&-Chill-Verfahren, unabhängig vom Zeitpunkt der Veranstaltung zu. Richten sie auf den Tellern an und bewahren sie gekühlt auf. Jetzt haben Sie Zeit für Ihr Tagesgeschäft. Bis kurz vor dem Servieren mit Finishing im iCombi Pro alle Teller gleichzeitig auf die richtige Temperatur gebracht werden. Das geht natürlich auch mit mehreren tausend Essen. Immer in der gleich guten Qualität. Immer in dem von Ihnen festgelegten Standard. Denn der iCombi Pro regelt alles alleine und meldet sich nur zum Be- und Entladen der Speisen.



➔ **So gelingt jedes Bankett**
Ohne Stress. Ohne zusätzlichen Personalaufwand. Mit viel Qualität.



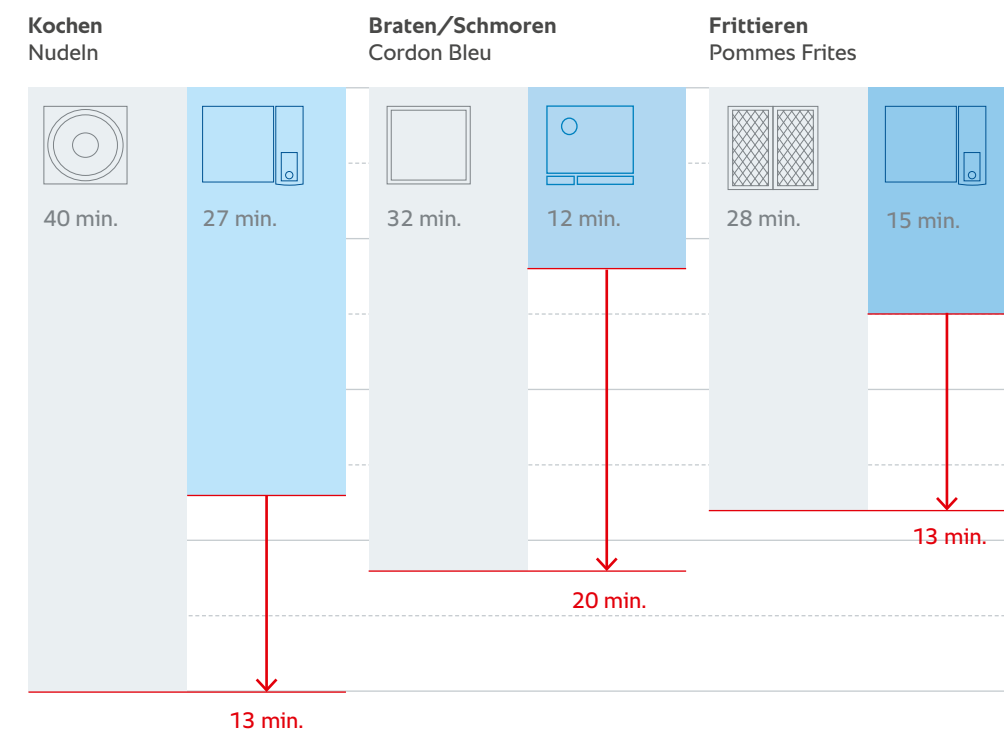
Nachhaltigkeit.

Gut für die Umwelt, besser für die Kasse.

Machen Sie sich ein Bild von den Einsparungen, die Sie mit dem Einbau von einem oder mehreren iCombi Pro sowie iVario Pro erzielen können. Da geht es um jede Menge Platz und jede Menge Geräte, die man nicht mehr braucht: Die Küche wird schon mal bis zu 60 % kleiner. Da geht es um Investitionskosten: Die beiden Kochsysteme decken bis zu 90 % der üblichen Kochanwendungen ab und machen damit eine Vielzahl weiterer Geräte überflüssig. Da geht es um die Umwelt: nachhaltige Produktion und geringer Energieverbrauch der Kochsysteme auf der einen Seite. Und auf der anderen weniger Überproduktion, weniger Fettverbrauch, weniger Arbeitszeit, weniger Fläche. Macht zusammen ein großes Plus für Ihre Kasse und die Umwelt.



➔ **Der Bilanz zuliebe**
Das spart jede Menge Geld. Sowie Energie und Wasser.



Platzersparnis
iCombi Pro und iVario Pro ersetzen zahlreiche herkömmliche Küchengeräte wie Kipper, Kessel und Fritteuse. Da können Sie gleich mit einer kleineren Küche planen und mehr Platz für die Gäste schaffen.

Zeitersparnis
Schnelles Aufheizen beim iVario Pro, kein Überwachungsaufwand beim iCombi Pro – macht zusammen eine enorme Zeitersparnis bei der Produktion von 80 Essen.



ConnectedCooking.

Alles im Griff, alles unter Kontrolle.

➔ ConnectedCooking

Die leistungsstarke Vernetzung von RATIONAL. Damit Sie immer alles im Griff haben.

rational-online.com/de/ConnectedCooking

Vernetzung schreitet voran – alles läuft digital, alles ist aufeinander abgestimmt. So wie bei ConnectedCooking von RATIONAL. Rezeptübertragung, Gerätekontrolle, Hygienedaten, Software-Updates, Service Remote Access – mit der sicheren Vernetzungslösung können Sie alles vom Schreibtisch aus regeln. Für alle vernetzten Geräte. Darüber hinaus können Sie von allen Geräten die HACCP-Daten abrufen und speichern. Rezepte reisen per Klick auf die Geräte. Alles, was Sie dazu brauchen, ist PC, Smartphone oder Tablet. Leichter geht Vernetzung nicht.



Geprüfte Marinequalität.

Die halten ganz schön was aus. Jahrelang.

Der Alltag in der Kombüse: hart. Deshalb sind auch die RATIONAL-Kochsysteme hart im Nehmen und auf die Anforderungen auf hoher See bestens vorbereitet. So können beim iCombi Pro und iVario Pro die Edelstahlfüße fest mit dem Schiffsboden verschweißt oder rutsch- und kippsicher fixiert werden. Beim iCombi Pro sorgen Türfeststeller, Tür-Rammschutzgitter und modifizierte Einschubschienen darüber hinaus für Sicherheit. Zusätzlich zur sorgfältigen Fertigung jedes einzelnen Kochsystems. Daher sind die Schiffsversionen von der DNV GL zugelassen und entsprechen den USPHS-Richtlinien.

➔ Seetauglich

Weil Sicherheit in der Kombüse und unterbrechungsfreie Produktion, selbst bei schwerer See, an erster Stelle stehen.



MarineLine iCombi und iVario.

Auch bei schwerer See.

Jede Kombüse, ob auf einem Schiff, einer Yacht oder einer Bohrinself, muss über ein verlässliches, effizientes und flexibles Kochsystem verfügen, welches immer Ergebnisse von höchster Qualität liefert. Die Kochsysteme der MarineLine halten den harten Anforderungen auf See stand.

Die RATIONAL MarineLine ist vom weltweit anerkannten Germanischen Lloyd zertifiziert und erfüllt die hohen Hygieneanforderungen nach USPHS. Erhältlich ist die MarineLine für alle iCombi Pro, iCombi Classic sowie Combi-Duo in Elektroausführung.



Zusätzliche Schutzvorrichtungen (optional)

Auf Nachfrage kann das Kochsystem zusätzlich mit stabilen Metallelementen versehen werden, welche die Bedienblende und das Einstellrad gegen mechanische Beschädigungen wie sie beispielsweise durch Anfahren mit dem Hordengestellwagen passieren können, schützen.



Marine Untergestelle

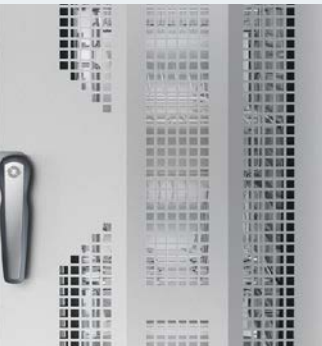
Für Tischgeräte und Combi-Duo Typen XS 6-2/3 – 10-2/1 erhältlich. Das Kochsystem wird auf dem Untergestell fixiert, das dank der Edelstahlfüße direkt auf dem Boden angeschweißt werden kann.

Es gibt verschiedene Untergestelle. Kontaktieren Sie uns, damit wir die beste Lösung für Ihre Kombüse finden!



Rammschutz Tür (optional)

Das Außenglas der Garraumtür kann optional durch ein Tür-Rammschutzgitter gegen Beschädigung geschützt werden. Die Einsicht in den Garraum ist auch bei geschlossener Tür sichergestellt.



Elektrische Installation

Für eine sichere und USPHS konforme Installation sind alle iCombi Tischgeräte serienmäßig mit einem Stromanschluss aus Metall ausgestattet.



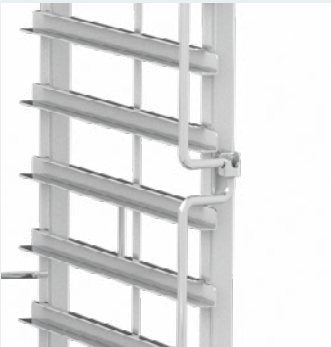
Türfeststeller

Der flexibel einstellbare Türfeststeller dämpft die Öffnungs- und Schließbewegung der Garraumtür und fixiert diese im geöffneten Zustand. Auch bei schwerem Seegang.



Einhängegestelle und Hordengestellwagen mit Sicherung für Gastronorm-Zubehör

Eine spezielle Aufkantung an den Einschubschienen der Einhänggestelle und ein Fixierungsbügel an den Hordengestellwagen sichert das Zubehör gegen Herausrutschen.

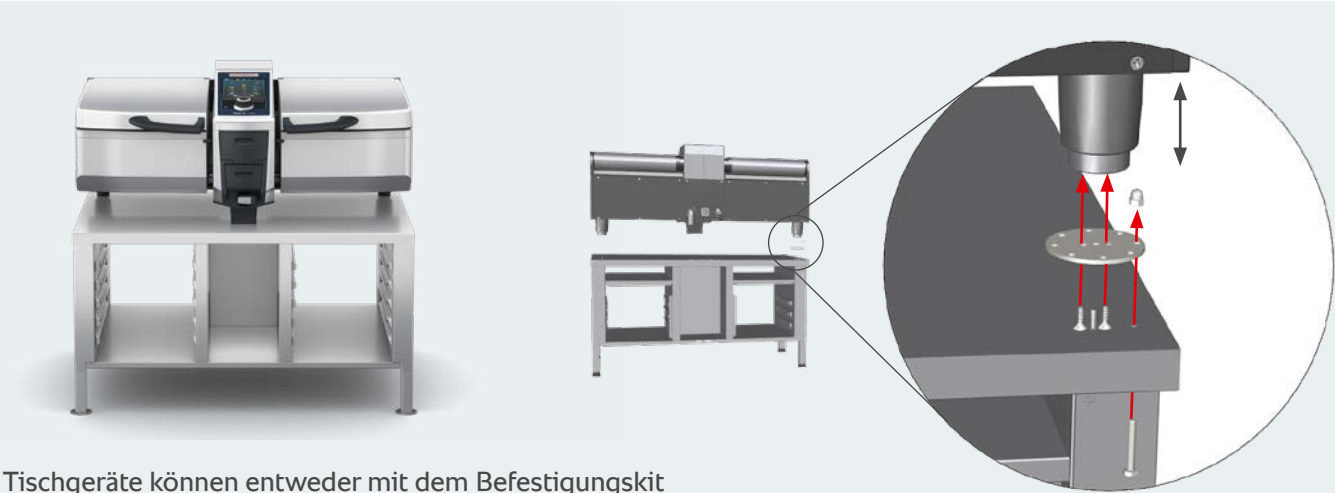


Verfügbarkeit für RATIONAL-Kochsysteme für Tisch- und Standgeräte

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Energieart	MarineLine (Türfeststeller, Schiffeinhänggestell)	MarineLine (Türfeststeller, Edelstahlfüße, Schiffshordengestellwagen)	Tür-Rammschutzgitter	HeavyDuty Tischgeräte (Frontschutz, USB KT-Fühler)	HeavyDuty Standgeräte (Frontschutz, USB KT-Fühler und Hordengestellwagen)	Rammschutz seitlich (Links / Rechts)
Typ XS 6-2/3	Elektro	•	–	–	–	–	–
Combi-Duo XS 6-2/3	Elektro	•	–	–	–	–	–
Typen 6-1/1, 10-1/1	Elektro	•	–	○	•	–	○
Typen 6-2/1, 10-2/1	Elektro	•	–	○	•	–	○
Combi-Duo 6-1/1 auf 6-1/1 oder 6-1/1 auf 10-1/1	Elektro	•	–	○	•	–	○
Combi-Duo 6-2/1 auf 6-2/1 oder 6-2/1 auf 10-2/1	Elektro	•	–	○	•	–	○
Typ 20-1/1	Elektro	–	•	○	–	•	○
Typ 20-2/1	Elektro	–	•	○	–	•	○

• Verfügbar / – nicht Verfügbar / ○ Separat zu bestellen

Installation Tischgeräte. iVario 2-XS und iVario Pro 2-S.



Tischgeräte können entweder mit dem Befestigungskit auf einer Arbeitsplatte befestigt werden oder auf einem Untergestell installiert werden, das durch Verschrauben oder Verschweißen fest am Boden installiert wird.

Installation Standgeräte. iVario Pro L und XL.



Die Kochsysteme können dank der Edelstahlfüße direkt auf dem Boden verschraubt oder angeschweißt werden.

Stromanschluss. Sichere Installation.

SOLAS
Das Kochsystem verfügt über einen zusätzlichen Sicherheitstemperaturbegrenzer und kann an einen externen Signalgeber 230 V (max. 8 A, nicht im Lieferumfang) angeschlossen werden.
Entsprechende Anschlussklemmen innerhalb des Gerätes sind in diesem Fall vormontiert und ermöglichen folgendes:

- › Anzeige der Spannungszuschaltung des Gerätes
- › Anzeige der Öl-Überhitzung
- › Außerbetriebsetzung durch eine externe Notabschaltung
- › Die Fernanzeige und das System zur Notabschaltung werden nicht mitgeliefert

Stromanschluss
Für eine sichere und USPHS konforme Installation verfügt das iVario über einen Stromanschluss aus Metall.
Außengewinde: 1 ½" (49 mm)

Installationsinformationen				
Produkte	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
	Grundgerät mit Kunststofffüßen 90 mm	Grundgerät mit Kunststofffüßen 90 mm	Mit Unterbau und Edelstahlfüßen	Mit Unterbau und Edelstahlfüßen
	Option SOLAS	Option SOLAS	Option SOLAS	Option SOLAS
Art.Nr. 60.76.118	Kit Gerätebefestigung	Kit Gerätebefestigung	–	–
Zubehör				
Art.Nr. 60.31.701	Untergestell MarineLine Abmessung B T H: 1100 694 595 mm		–	–
Art.Nr. 60.31.702	Untergestell MarineLine Abmessung B T H: 1100 876 595 mm		–	–
Spannungsübersicht				
	› Anschlusswert, Stromaufnahme, Absicherung, Kabelquerschnitt: siehe Datenblätter, Planerhandbuch › Betrieb mit 50 und 60 Hz Frequenz möglich			
Spannungen mit Nullleiter				
3 NAC 400 V	•	•	•	•
3 NAC 400 V Balanced Power	–	–	•	•
3 NAC 415 V	•	•	•	•
Spannungen ohne Nullleiter (Geräte, die mit dieser Spannung versorgt werden, sind ohne integrierte Steckdose ausgestattet):				
3 AC 200 V, 3 AC 208 V 3 AC 220 V, 3 AC 230 V 3 AC 240 V, 3 AC 400 V 3 AC 415 V, 3 AC 440 V 3 AC 480 V	•	•	•	•
● Verfügbar / – nicht Verfügbar				

Modellübersicht.

Wer darf mit aufs Schiff?

20 oder 2.000 Essen? Zentralküche?
Satellitenküchen? Frontcooking?
Sonderkostformen? iCombi Pro? iVario Pro?
Oder gleich beide? Was ist für Ihre
Bedürfnisse am besten geeignet?

Alles zu Optionen, Ausstattungsmerkmalen,
Zubehör und technischen Daten unter:
rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektro							
Kapazität	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
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	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
Breite	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Höhe (inklusive Entlüftungsrohr)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm



iVario	2-XS	2-S	L	XL
Anzahl Essen	ab 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Nutzvolumen	2 × 17 Liter	2 × 25 Liter	100 Liter	150 Liter
Bratfläche	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Breite	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Tiefe	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Höhe (inkl. Untergestell/Unterbau)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Optionen				
Druckgaren	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Niedertemperaturgaren (Übernacht, Sous vide, Konfieren)	○	●	●	●

● Standard ○ optional





Training mit RATIONAL.

Damit die neue Küche zum Erfolg wird.

iCombi Pro und iVario Pro sind selbsterklärend und bereits nach kurzer Einarbeitung auch für ungelerntes Personal leicht und fehlerfrei zu bedienen. Abgestimmt auf Ihr eigenes oder ein von RATIONAL erstelltes Food-Konzept trainieren RATIONAL-Köche Sie und Ihre Mitarbeiter so, dass alles reibungslos funktioniert und ausschließlich Wunschergebnisse produziert werden.

- ➔ **Für Ihren Erfolg.**
Individuelles Training, Train-the-Trainer, motivierte Mitarbeiter, zufriedene Kunden.



- | | |
|--|-----------------------|
| › Dubai (Vereinigte Arabische Emirate) | › Nantes (Frankreich) |
| › Genua (Italien) | › Shanghai (China) |
| › Hamburg (Deutschland) | › Singapur |
| › Miami (USA) | › Turku (Finnland) |

RATIONAL-Marineservice.

Ihr Partner auf hoher See.

Mit dem individuellen Marineservice wird aus dem RATIONAL-Kochsystem und Ihrer Galley eine runde Sache: flächendeckendes Servicenetz speziell für die Schifffahrt, Automatisches Identifikationssystem (AIS) für Echtzeit-Informationen für einen zeitnahen Service an Bord, Schulung Ihrer Techniker an Bord für Fehlersuche, Diagnose und Reparatur auf See, Wartungsprogramme für einen reibungslosen Betrieb und die spezielle RATIONAL Marine TechAssistant app mit Betriebsanleitungen, Schaltplänen und wichtigen Informationen für eine schnelle Fehlerbehebung.

- ➔ **Internationale Marineservice-Hotline**
24 Stunden, 5 Tage
Tel. +49 8191 327-8888
marine.service@rational-online.com

RATIONAL Deutschland GmbH

Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 8191 327-387

Fax +49 8191 327-231

info@rational-online.com

rational-online.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH

Münchner Bundesstraße 10
5020 Salzburg
Austria

Tel. +43 662 832799-0

Fax +43 662 832799-10

info@rational-online.at

rational-online.com

