

AUSSTATTUNG & TECHNIK

Für mehr Intelligenz und Produktivität



Rational bringt mit dem iCombi Pro eine Neuheit auf den Markt /
Foto: Rational

Dank vier intelligenter Funktionen verspricht Rational mit dem neuen iCombi Pro eine 50 Prozent höhere Produktivität bei weniger Garzeit und geringerem Energieverbrauch gegenüber dem Vorgängermodell. Trotzdem gewährleiste man herausragende Gleichmäßigkeit, auch bei Vollbeschickung. Das Gerät gibt es ab sofort in verschiedenen Größen, vom kompakten XS bis zum 20-2/1.

Kochen muss heute flexibel, einfach, effizient und von intelligenten Funktionen unterstützt werden. „Natürlich darf die Technik nicht den Nutzer bevormunden, sondern der Nutzer bestimmt und die Technik führt aus“, erklärt Oliver Frosch, Geschäftsführer Rational Deutschland. Wie die iCookingSuite, die Garintelligenz im iCombi Pro. Diese basiert auf der Maillard-Reaktion, der chemischen Formel für die Bräunungsreaktion bei Lebensmitteln, die von Rational entschlüsselt und in einen Software-Algorithmus übersetzt wurde. Zusammen mit Sensoren, die Ist-Daten wie Größe, Menge und Zustand des Garguts aus dem Garraum senden, regelt der iCombi Pro den gesamten Garpfad präzise und immer wieder reproduzierbar. Wenn sich Bedingungen wie Temperatur des Garguts oder Dauer der Türöffnung ändern, wird dies intelligent angepasst.

Zusätzliche Lüfterräder, optimierte Garraumgeometrie sowie höhere Entfeuchtungsleistung erlauben bis zu 50 Prozent mehr Beschickung und kürzere Garzeiten im Vergleich zum Vorgängermodell. Dass alles reibungslos zusammenarbeitet, ist die Aufgabe von iDensityControl, der intelligenten Klimaregelung. Krusten, Grillmuster und knusprige Panierungen sind garantiert und die optimale Garklimaführung lässt auch sensible Speisen

wie Flans gelingen.

Mit dem iProductionManager werden komplette Produktionsabläufe, auch mit verschiedenen Lebensmitteln, intelligent geregelt. Der Anwender gibt an, ob er zeit-, energieoptimiert oder auf eine bestimmte Zielzeit hin produzieren möchte, alles andere übernimmt der iCombi Pro. Er weiß, was gemeinsam gegart werden kann und zeigt an, wenn ein Lebensmittel nicht zum Garraumklima passt. ?Das bedeutet mehr Flexibilität und Planungssicherheit?, führt Frosch aus. ?Darauf zählt auch die intelligente Reinigung iCareSystem ein, die für die neue, ultraschnelle Zwischenreinigung nur zwölf Minuten benötigt?, so Frosch weiter. Für alle Reinigungsprogramme werden laut Rational ausschließlich phosphatfreie Reinigertabs in der halben Menge im Vergleich zum Vorgängermodell verwendet. Zusammen mit dem geringen Stromverbrauch, der durch den Energy Star bestätigt wurde, ist der iCombi Pro ein äußerst nachhaltiges Kochsystem.

Das intuitive Bedienkonzept führt mit Bildsprache, logischen Arbeitsschritten und klaren, interaktiven Anweisungen durch den Produktionsablauf und macht das Kochsystem auch für angelernte Kräfte schnell zugänglich. Darüber hinaus ist WLAN integriert, für eine schnelle, einfache Einbindung in das Rational-Netzwerk ConnectedCooking sowie das effiziente Management von Küchenprozessen. ?Aufgrund seiner Intelligenz reagiert der iCombi Pro wie ein erfahrener Koch, nimmt Routinearbeiten ab und sorgt für Freiräume. Das wird die Arbeit in den Großküchen nachhaltig verändern?, ist sich Frosch sicher.

More-Tour 2020

Unter dem Motto ?Mehr als Sie sich vorstellen können? können Interessierte die Weltneuheit von Rational kennenlernen: Welche Leistungsfähigkeit der Neue hat, demonstrieren die Rational-Küchenmeister ab sofort wieder in Webinaren. Die Termine sind auf der Webseite zu finden. Mit ausführlichen Erklärungen, anschaulichen Beispielen und überzeugenden Ergebnissen erfahren die Teilnehmer bequem vor ihrem Computer, wie die intelligenten Funktionen arbeiten, welche Entlastung sie bei der täglichen Arbeit bringen und in welcher herausragender Qualität verschiedene Lebensmittel zubereitet werden.

Gleichzeitig bietet das Unternehmen, sobald wieder möglich, die gewohnten Live-Veranstaltungen mit dem neuen Kochsystem an. Dann wird direkt vor Ort mit einem Rational-Küchenmeister gekocht, probiert und diskutiert. Auch diese Termine werden auf folgender Website zu finden sein: