



**Kompromisslose Produktion.**

Wie man mit weniger mehr schafft.

## iKitchen.

Produktiv und flexibel.  
Wie nie zuvor.



### RATIONAL erleben.

Alles für alle, die Großes vorhaben.

#### RATIONAL live.

Erleben Sie die RATIONAL-Kochsysteme im Einsatz, lassen sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter [rational-online.com](http://rational-online.com).

#### RATIONAL-Beratung.

Leistung. Qualität. Effizienz. Jeden Tag. Jeden Tag auf dem gleichen hohen Niveau. Dank iKitchen. Und einer Beratung, die mit Betriebs- und Bedarfsanalyse, Küchenkonzept, Trainingskonzept, Wartungskonzept und Zukunftskonzept von außen auf Ihre Küche blickt, Vorhandenes berücksichtigt, Neues empfiehlt, flexiblen Einstieg ermöglicht und dabei immer eines vor Augen hat: den Erfolg Ihrer Küche.

#### ➔ RATIONAL live

Gleich anmelden:  
D +49 8191 327-387  
A +43 662 832799-0  
[info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com)

#### RATIONAL iKitchen-Beratung

Nähere Informationen:  
[info@rational-online.com](mailto:info@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](mailto:info@rational-online.com)  
[rational-online.com](http://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](mailto:info@rational-online.at)  
[rational-online.com](http://rational-online.com)



80.30.437 - V-01 - MDS/Levo - 03/20 - de\_DE  
Technische Änderungen, die dem Fortschritt dienen, vorbehalten.

#### Die Herausforderung

Weniger Fachkräfte, hoher Kostendruck, gestiegene Qualitätsanforderungen. Natürlich darf auch der Speiseplan keine Grenzen kennen. Kreativ, frisch, ausgewogen, ausgefallen soll er sein. Und individuelle Bedürfnisse erfüllen. Da gerät die herkömmliche Großküche mit ihrem Equipment und ihren Arbeitsabläufen schnell in die Klemme.

#### Die Lösung

Eine kleinere Küche. Was auf den ersten Blick paradox erscheint, macht mit dem Einsatz eines intelligenten Systems Sinn. Ein System, das mitdenkt, erfahren ist, dazulernt, nichts vergisst. Das mit zwei Geräten 90 % aller herkömmlichen Kochanwendungen abdeckt. Und vernetzt ist. So wie iKitchen, die Kombination aus iCombi Pro, iVario Pro und ConnectedCooking. Und das auf Wunsch eine umfassende Beratungsleistung gleich mitbringt. Für mehr Produktivität, mehr Flexibilität.

#### ➔ So einfach

Mit Kochsystemen, die aufeinander abgestimmt sind, zusammenarbeiten und sich gegenseitig ergänzen.

[rational-online.com/de/iKitchen](http://rational-online.com/de/iKitchen)



Beeindruckend.

Wie intelligent Küche sein kann.

### Der iCombi Pro.

Braten, backen, grillen, dämpfen, frittieren, pochieren – alles in einem Gerät, alles auf ca. 1 m<sup>2</sup>. Dank seiner Intelligenz reagiert der iCombi Pro dynamisch auf sich ändernde Anforderungen. Garraumtür zu lange auf? Mehr Pommes als sonst? Das Kochsystem passt Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit und Temperatur automatisch an. Für Ihr Wunschergebnis. Immer wieder und wieder und wieder.

#### Intuitives Bedienkonzept

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

#### Garintelligenz

Die iCookingSuite kennt den Weg zum gewünschten Garergebnis und produziert dieses zuverlässig immer wieder. In herausragender Qualität. Darüber hinaus können Sie jederzeit in den Garpfad eingreifen oder von der Einzel- zur Mischbeschickung wechseln. Das ist Freiheit, das ist Flexibilität.

#### 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.

#### Gut durchdacht

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

#### 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.

### ConnectedCooking

Über ihre serienmäßige WLAN-Schnittstelle werden iCombi Pro und iVario Pro mit ConnectedCooking, der sicheren Internet-Plattform, verbunden. Rezepte übertragen, Einsätze überwachen, Software-Update, auf Wunsch Produktionsabstimmung mehrerer Geräte und Ferndiagnose durch den Servicetechniker.



### Der iVario Pro.

Sieht aus wie ein Kipper, kann aber wesentlich mehr: kochen, braten, frittieren, druckgaren und ersetzt so gut wie alle herkömmlichen Kochgeräte. Seine einzigartige Heiztechnologie verbindet Leistung mit Präzision. Weil er intelligente Kochassistenten hat, die mitdenken, dazulernen und unterstützen. Weil er bis zu 4-mal schneller ist, bis zu 40%\* weniger Energie benötigt. Für herausragende Speisenqualität ohne Kontroll- und Überwachungsaufwand.

#### Intuitives Bedienkonzept

Einfach, logisch und effizient. So ist die Arbeit mit dem iVario Pro nicht nur mühelos, sondern macht auch Spaß. Von Anfang an.

#### Wunschergebnis ohne Überwachung

Dank der eingebauten Garintelligenz iCookingSuite gelingt einfach alles. Nichts brennt an, nichts kocht über. Und der iVario Pro ruft Sie nur dann, wenn Sie wirklich gebraucht werden. Für ein Garergebnis ganz nach Ihren Wünschen.

#### Schnelligkeit

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

#### Hohe Flexibilität

Mit iZoneControl werden aus einem Tiegelboden viele iVario. Für unterschiedliche Speisen. Für mehr Freiräume. Für mehr Kreativität.

#### Effektives Energiemanagement

Das iVarioBoost-Heizsystem vereint Kraft, Geschwindigkeit und Präzision. Mit Leistungsreserven und genauer Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, damit der Garprozess optimal verläuft.

#### Was Sie davon haben?

Jede Menge Freiräume. Und die Sicherheit, Ihre Ziele zu erreichen. So, wie Sie es sich vorstellen.



\* im Vergleich zu Combi-Dämpfern vor 2016



\* im Vergleich zu herkömmlicher Küchentechnologie

