



## **iCombi® Pro BakingLine.**

Außergewöhnliches  
möglich machen.



Fühlt sich revolutionär an.  
Ist es auch.

Als süße Vielfalt, als herzhaftes Köstlichkeiten, als kleine Beilage – gute Backwaren liegen im Trend und sind in ihrer Vielfalt nicht mehr wegzudenken. Brötchen, Pizza und Wraps. Zwischendurch schaffen Sie noch Schokokuchen und Cookies. Schaffen Sie nicht? Schaffen Sie doch. Zum Beispiel mit einem Gerät, das intelligenter, einfacher, effizienter ist. Das backen und kochen kann. Das über 45 Jahre Backerfahrung und Innovationskraft vereint. Das Ihnen Arbeit abnimmt, kreativen Spielraum gibt. Und Sie wie ein Bäcker backen lässt.

➔ **Das macht Sinn**

Wenn Ihre Kunden auf hochwertige Backwaren und Snacks treffen, die Sie einfach, schnell und flexibel produziert haben.



## iCombi Pro BakingLine.

# Erwarten Sie das Unerwartete.

Feuchtigkeit, Luftgeschwindigkeit, Temperatur, Beschwadung. Feinfühlig aufeinander abgestimmt. In einem Gerät, das mitdenkt, dazulernt, nichts vergisst, aufpasst und sich anpasst. Und dank seiner intelligenten Assistenzfunktionen dynamisch auf sich ändernde Anforderungen reagiert. Teig feuchter? Backgut tiefgefroren? Mehr Croissants als sonst? Convenience-Produkte? Auch da verliert der iCombi Pro BakingLine das Wunschergebnis nicht aus den Augen und passt die Einstellungen selbständig an.

### ➔ Alles für das eine Ziel

Damit Sie immer wieder und wieder Ihre Kunden mit herausragenden Backwaren und Snacks überzeugen können.

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

#### Intelligente Backpfade

Croissant, Kastenbrot, Muffin. Herzhaft, süß. Die BakingLine weiß, was wie gebacken werden muss. Einfach Backpfad auswählen, fertig.

#### Gradgenaue Temperatureinstellung

Der Unterschied zwischen perfekt und verbrannt? Beim Backen nur ein paar Grad. Deshalb ist die BakingLine auch hier sehr genau.

#### Gärfunktion

Anderes Produkt, andere Ansprüche, immer ideal auf den Rohling abgestimmt. Dafür hat die BakingLine ihre Gärfunktion mit integrierten Gärstufen.

#### Bäckermaß

Selbstverständlich hat die BakingLine Bäckermaß. Mit dem Combi-Rack Einhängestell können Sie Zubehör sowohl in Bäcker- als auch in Gastronorm verwenden. Für noch mehr Flexibilität.

#### Beschwaden

Exakt dosiert verteilt die BakingLine den Schwaden im Garraum. Für optimalen Ofentrieb, elastische Teighaut und optimales Gebäckvolumen.

#### Lüfterräder

Bis zu drei Lüfterräder, fünf Geschwindigkeiten, stehende Hitze – damit die Brötchen außen knusprig und innen locker sind.





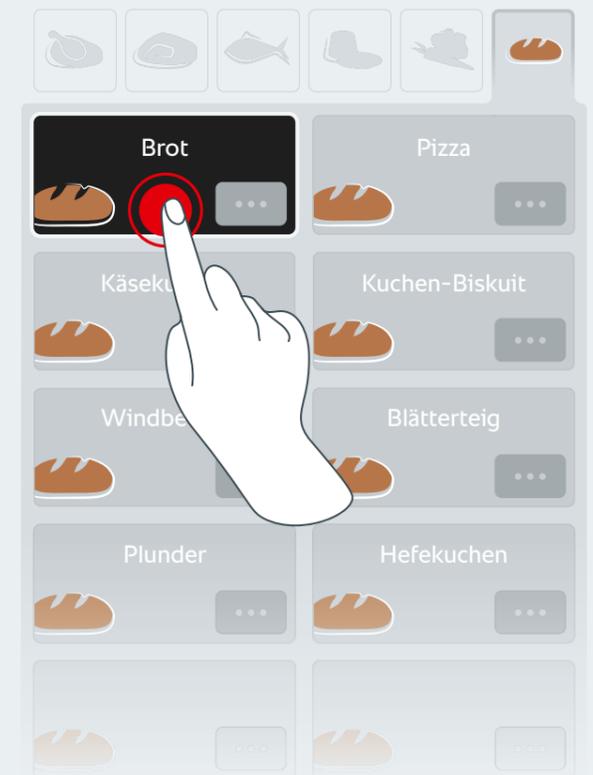
**Einfacher als Sie denken.**

**Trends setzen.**

Buttermilch-Vollkornbrot, Zucchinikuchen, Cinnamon Roll, Pizza, Burger, Wraps, Omelette mit Chiasamen. Immer individuell, auf den Punkt zubereitet. Immer dann, wenn es Ihre Kunden wünschen. Morgens, mittags, abends. Schnell, unkompliziert und gesund. Und nach einer kurzen Reinigung ist alles so, als ob nie was gewesen wäre. Ausgefallenes, Ungewöhnliches, Individuelles – Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Das ist Back- und Snackgeschäft mit dem iCombi Pro BakingLine.



**➔ Aus dem einen Grund**  
 Damit Sie sich mit individuellen Produkten und Services stärker von der industriellen Massenware abheben können. Rund um die Uhr.



Backen mit Gelinggarantie: Intelligenten Garpfad wählen, beladen – und schon nach kurzer Zeit sind Brot, Brötchen und Pizza ganz von alleine fertig.

## Einmal Vollbeladung.

Weil es von Gutem nie genug gibt.

Brot, Brötchen, Brezel – morgens um sieben müssen Körbe und Regale gut gefüllt sein. Immer in gleich guter Qualität. Deshalb hat der iCombi Pro BakingLine auch für Brot und Brötchen intelligente Backpfade. Damit Ihr Wunschergebnis leicht und sicher produziert wird. Damit Einschub für Einschub, Stück für Stück das identische Ergebnis herauskommt. Egal, ob 60 oder 120 Brötchen pro Ladung. Egal, wer das Gerät bedient. Dank aktiver Entfeuchtung, dank Lüfterräder in fünf Geschwindigkeiten, dank stehender Hitze. Und weil das alles auch noch schnell geht, bleibt genügend Zeit, die Kunden zu bedienen.



➔ **Alles für das eine Ziel**  
Damit Sie immer wieder Ihre Kunden mit herausragenden Backwaren überzeugen können.

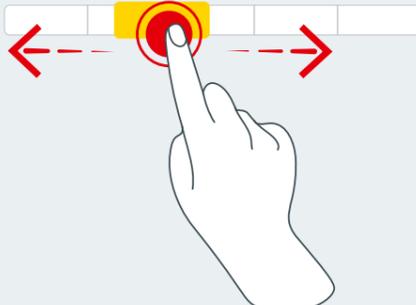


 Kuchen / Biskuit

 34:20<sup>m:s</sup> 

 mit  ohne

 hell  dunkel



Immer das gleich gute Ergebnis: Kerntemperaturfühler in den Teig stecken, Bräunung wählen – fertig. Das ist intelligent.

## Süße Sünden.

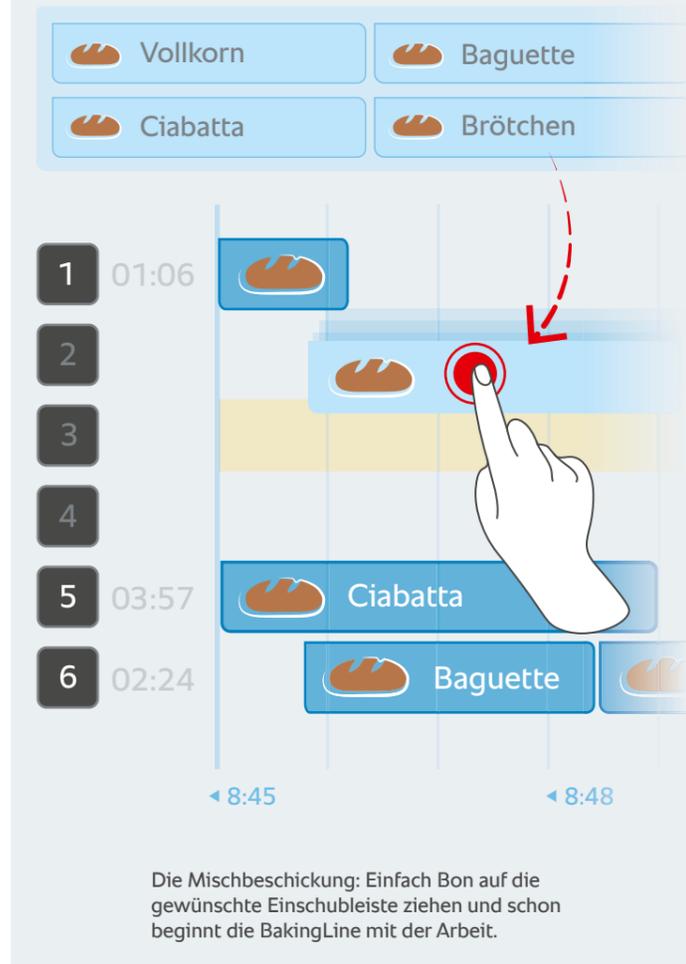
# Alles eine Frage der Qualität.

Sie müssen nicht unbedingt Pâtissier sein, um Pâtissierqualität zu kreieren. Ein iCombi Pro BakingLine reicht völlig aus. Schokokuchen, New York Cheesecake, Muffins, Cookies. Hefeteig, Blätterteig, Brandteig, Rührteig, Mürbeteig. Tiefkühlware oder frisch zubereitet. Die iCookingSuite, die Backintelligenz im iCombi Pro, kennt alles, kann alles, macht alles. Wunschergebnis eingeben, Backpfad starten, fertig. Immer wieder, immer in gleicher Qualität.



 **Einfacher geht's nicht**  
Heben Sie sich vom Standard ab, verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Qualität. Ohne zusätzliches Equipment.

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



## Mischbeschickung.

Frische, die Ihre Gäste sehen, riechen und schmecken.

Der Anspruch: Immer alles frisch in großer Auswahl anzubieten. Aber es ist keine Zeit für großen Aufwand? Dafür gibt es den iCombi Pro. Mit iProductionManager. Da können Sie unterschiedliche Backwaren im selben Garraum zubereiten. Gleichzeitig, nacheinander, rollierend. Ganz so, wie Sie es wünschen. Der iProductionManager überwacht sekundengenau jeden Einschub, passt die Backzeiten an die Beladungsmenge an, hat die Anzahl und Dauer der Türöffnungen im Griff und meldet sich automatisch, wenn eine der Backwaren fertig ist. Sogar mit optischer Signalisierung des Einschubs.



**Ihr Vorteil**  
 Sie sparen an der Zeit und nicht an der Qualität. Ohne Mehrarbeit, ohne Kontrollaufwand. Bei voller Flexibilität.

[rational-online.com/de/iProductionManager](https://rational-online.com/de/iProductionManager)



## Setzen Sie einen neuen Snack-Standard.

Lecker, abwechslungsreich, schnell.

Die Minimahlzeit liegt voll im Trend, spricht vor allem Menschen mit flexiblen Arbeitszeiten sowie Singles an und hat das Potenzial zum satten Umsatzplus. Gesund muss es sein, schmecken muss es. Hip, fancy, abwechslungsreich, schnell sind die Kriterien, nach denen die Kunden zu Frühstück, Bowls und Wraps greifen. Erfüllen Sie die Wünsche ohne Mehraufwand, immer gleich gut, egal wer das Gerät bedient. Hinterlegen Sie beispielsweise die Rezepte für Ihre Snacks im sogenannten Warenkorb. Auf Tastendruck startet der iCombi Pro. Immer wieder in der gleichen Qualität.

- ➔ **Schaffen Sie Erlebnisse**  
Auf Knopfdruck unterschiedliche Gerichte produzieren.  
Zuverlässig in gleicher Qualität.  
Zuverlässig mehr Umsatz.

### Warenkörbe

Mit dem iCombi Pro BakingLine können Sie Ihre Produkte immer in der gleichen Qualität servieren. Ohne Aufwand, ohne Fachpersonal. Denn im Gerät sind sogenannte Warenkörbe hinterlegt, die auf Basis Ihres Angebotes die Speisen enthalten, die zusammen gegart werden können. Für die Produktion gewünschten Warenkorb, z. B. „Snacks“, auf dem Display antippen, Speise auf den Einschub ziehen, iCombi Pro beladen und das Gerät startet.



## Wie Sie über sich hinauswachsen.

# Ohne viel dafür tun zu müssen.

Das hätte niemand erwartet: Thai-Curry, Samosas, Involtni, Coq au vin. Oder doch Schnitzel mit Pommes? Es ist so einfach, auch mittags große Abwechslung mit kleinem Aufwand auf den Tisch zu zaubern. Beispielsweise mit dem iProductionManager, der Ihnen sagt, wann Sie was zubereiten können. Anschließend kühlen. Und zum Servieren mit Finishing auf Verzehrttemperatur bringen. Geht natürlich auch mit Convenience-Produkten.

➔ **Gewusst wie**  
Produzieren Sie, wann Sie wollen, was Sie wollen. Und bringen Sie mit Finishing alles auf Serviertemperatur. Einfach lecker.

### **Tipp: Finishing**

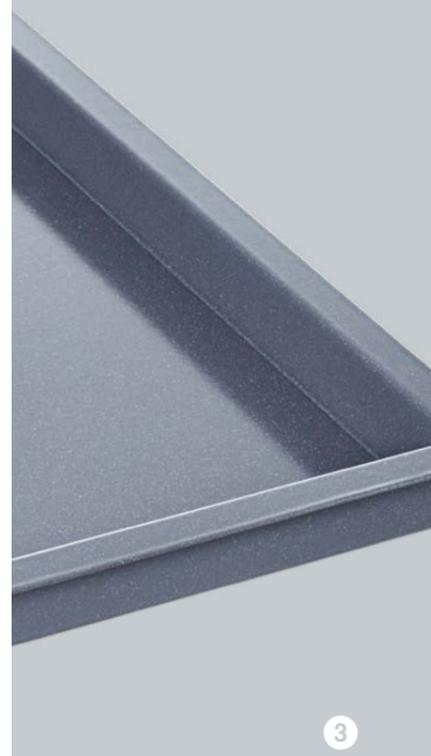
12 Uhr mittags. Die Büros leeren sich, Ihr Geschäft füllt sich. Rasant. Jetzt kommt Finishing, die konsequente Trennung von Ausgabe und Produktion, ins Spiel. Gerade für große Mengen empfiehlt sich das Behälter-Finishing, um beispielsweise effizient knackig-frisches Gemüse zu servieren. Dazu werden vorproduzierte, gekühlte Lebensmittel nur noch in den iCombi Pro BakingLine gegeben und auf Knopfdruck auf die richtige Temperatur gebracht. Ganz leicht, ganz sicher. Ohne Qualitätsverlust.



1



2



3



4



5



6



7

## Zubehör.

# Die passenden Zutaten für Ihren Erfolg.

Robust muss es sein, jeden Tag was aushalten und für den harten Einsatz geeignet sein – das gilt bei RATIONAL für die Backbleche genauso wie für die Grill- und Pizzaplatte und die Kondensationshaube. Denn erst mit dem Original RATIONAL-Zubehör in Bäckernorm (400 × 600 mm) können Sie die herausragenden Leistungswerte des iCombi Pro BakingLine in seiner ganzen Bandbreite nutzen. Damit Muffin, Brot und Co. wirklich gelingen. Sogar der Flan bleibt in Form.

### 1 Brat- und Backbleche

Für die Zubereitung unter anderem von Brötchen, Croissants, Plundergebäck, Bratkartoffeln. Das gelochte Blech ist für Convenience-Produkte.

### 2 Grill- und Pizzaplatte

Für frische oder Convenience-Pizza, Flammkuchen und Fladenbrote. Mit optimaler Bräunung und Knusprigkeit.

### 3 Granitemaillierte Behälter

Mit voll ausgeformten Ecken, damit es bei Kuchen oder Aufläufen keine Portionsverluste gibt.

### 4 Muffin- und Timbalform

Aus hochflexiblem Material, mit optimalen Antihafteigenschaften für die Herstellung von Muffins, Brotpudding, Gemüseflans und Desserts.

### 5 Multibaker

Optimale Portionierung und konstante Produktgrößen bei Spiegeleiern, Omeletts, Rösti und Tortillas.

### 6 Einhängegestell Combi-Rack

Damit Sie ohne Aufwand Bäcker- und Gastronom verwenden können.

### 7 Hordengestellwagen auf Transportwagen

Für schnelles und bequemes Be- und Entladen des iCombi Pro BakingLine. Nutzbar in Bäcker- oder Gastronom.

➔ **Original RATIONAL-Zubehör**  
Und es liegt doch am durchdachten Zubehör, wenn die Ergebnisse beeindruckend sind.

[rational-online.com/de/zubehoer](https://rational-online.com/de/zubehoer)

# iCombi Pro BakingLine. So viele Möglichkeiten.

Welche Herausforderungen möchten Sie mit der BakingLine meistern? Verschiedene Gerätegrößen und Aufstellungsvarianten ermöglichen individuelle Lösungen.

## UltraVent

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet. Ein extra Außenanschluss bzw. die Erweiterung einer bestehenden ablufttechnischen Anlage ist für diese Umlufthaube nicht erforderlich. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich.

## Untergestelle

Praktisches für drunter, damit Ihre BakingLine sicher steht, eine ergonomische Arbeitshöhe hat und über eine praktische Ablagefläche verfügt. Wählen Sie unter verschiedenen Ausführungen in Bäckernorm.

## Combi-Duo.

Sie können auch zwei Geräte einfach übereinanderstellen und sich damit zusätzliche Kapazitäten schaffen: oben süß, unten herzhaft. Oben Backwaren, unten alles zum Snacks.



## ➔ Das Ergebnis

Da passen Größe und Leistung zu den täglichen Herausforderungen.



iCombi Pro BakingLine	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1
	Elektro	Elektro und Gas	Elektro und Gas
Kapazität	6 × 2/3 GN	5 Einschübe 400 × 600 mm	8 Einschübe 400 × 600 mm
Anzahl Essen pro Tag	20–80	30–100	80–150
Längseinschub (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	Bäckernorm (400 × 600 mm)	Bäckernorm (400 × 600 mm)
Breite	655 mm	850 mm	850 mm
Tiefe (inklusive Türgriff)	621 mm	842 mm	842 mm
Höhe	567 mm	754 mm	1014 mm
Wasserzulauf	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Wasserablauf	DN 40	DN 50	DN 50
Wasserdruck	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
<b>Elektro</b>			
Gewicht	67 kg	99 kg	127 kg
Anschlusswert	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW
Absicherung	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A
Netzanschluss	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Leistung „Heißluft“	5 kW	10,25 kW	18 kW
Leistung „Dampf“	5 kW	9 kW	18 kW
<b>Zubehör</b>			
Zubehöre zum Backen	•	•	•
Dunstabzugshaube	–	•	•
UltraVent, UltraVent Plus	•	•	•
Untergestelle Bäckernorm	–	•	•
Hordengestellwagen Bäckernorm	–	•	•

• verfügbar – nicht verfügbar

XS Elektro: ENERGY STAR schließt diese Geräteausprägung von einer Zertifizierung aus.





„Die RATIONAL-Kochsysteme sind die präzisesten Geräte, die ich kenne. Sie funktionieren auf den Punkt. Genau das brauche ich, ohne jeden Kompromiss.“

## 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](https://rational-online.com/de/ConnectedCooking)

Alle reden über Vernetzung. Der iCombi Pro BakingLine hat sie. Denn über die serienmäßige WiFi-Schnittstelle wird sie mit ConnectedCooking, der sicheren Internet-Plattform von RATIONAL, verbunden. Das Cheesecake-Rezept hat sich bewährt? Ab damit auf alle Geräte, die vernetzt sind. Egal, wo sie stehen. Welches Gerät ist wie im Einsatz? Schauen Sie aufs Smartphone. Inspiration gesucht? Rein in die Rezeptdatenbank. Software-Update? Wird auf Knopfdruck auf die Geräte gespielt. HACCP-Daten abrufen? Geht mit einem Klick. Und wenn Sie möchten, ruft sich der iCombi Pro BakingLine im Servicefall seinen Techniker selbst.

## Snack & Back.

Lassen Sie sich nichts erzählen, probieren Sie selbst.

Genug Theorie, Zeit für die Praxis, denn nichts ist überzeugender als die eigene Erfahrung: Erleben Sie die RATIONAL-Geräte im Einsatz, lassen Sie sich die intelligenten Funktionen zeigen und probieren Sie, wie Sie mit ihnen arbeiten können. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe. Sie haben Fragen oder wünschen Informationen für Ihren Bedarf und Ihre Einsatzmöglichkeiten? Dann rufen Sie uns an oder schicken uns eine E-Mail. Weitere Informationen, Details, Filme und Kundenstimmen finden Sie auch unter [rational-online.com](https://rational-online.com).

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

[rational-online.com/de/live](https://rational-online.com/de/live)



**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)

