iCombi® Pro.

El nuevo estándar.



Pensar lo que nadie más había pensado hasta la fecha.

Quien pretenda sentar nuevos precedentes debe pensar de manera innovadora. Hornear, freír, cocinar a la plancha, cocinar al vapor, pochar... Todo esto se puede hacer de manera más inteligente, sencilla y eficiente. Por ese motivo, RATIONAL, que dispone de más de 45 años de experiencia en investigación sobre cocción, desvía la atención del plato e investiga sobre escasez de mano de obra cualificada, tendencias culinarias y gestión de cocinas. Su pensamiento con una nueva dirección. Sin olvidar nunca el objetivo fundamental: acercarse un paso más a la perfección.

El resultado
El iCombi Pro. Inteligente, flexible y productivo. El nuevo estándar.

El iCombi Pro. Soy yo.

El nuevo. Tengo práctica, pienso por mí mismo, aprendo, no me olvido de nada, ajusto los parámetros y me adapto. Si conozco el resultado deseado, adapto automáticamente la humedad, la velocidad del aire y la temperatura; en otras palabras: gracias a mi inteligencia, reacciono de forma dinámica a sus requisitos. ¿Se ha dejado la puerta de la cámara de cocción abierta durante demasiado tiempo? ¿El bistec es más grueso de lo habitual? ¿Hay que preparar más patatas fritas de lo normal? En ese caso, naturalmente ajustaré la configuración y le ofreceré el resultado que desea. Una y otra y otra vez. Con extremada eficiencia. Después de todo, para eso tengo mi inteligencia.

¿Qué ventajas supone para usted?
Gran cantidad de espacio libre. Y la garantía de que conseguirá sus objetivos. Tal y como se lo imagina.

rational-online.com/es/iCombiPro

Producción alimentaria eficiente
El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el momento óptimo para preparar a la vez determinados platos. Condensa los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.
Página 10

Limpieza ultrarrápida
De la suciedad a la limpieza en un unos 12 minutos: esto solo lo consigue el iCombi Pro. Incluso con la limpieza estándar se ahorra un 50 % de tiempo y productos de limpieza*. Un producto limpio, para reducir los tiempos de avería y aumentar la productividad.
Página 12

Sistema bien pensado
Más ventiladores, la geometría de la cámara de cocción optimizada y la mayor potencia de deshumidificación permiten hasta un 50 % más de carga*. Con una calidad de los platos aún mejor. Para una productividad aún mayor.
Página 06

* En comparación con el modelo anterior.

Concepto de uso intuitivo
El nuevo concepto de uso le guiará a través del proceso de producción con el lenguaje visual, los pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. De esta forma, cualquier persona podrá trabajar con el equipo sin tener experiencia previa.

Cocción inteligente
El iCookingSuite sabe cómo conseguir el resultado de cocción deseado y es capaz de reproducirlo una y otra y otra vez. Con una calidad excelente. Además, puede modificar el proceso de cocción o pasar de la carga única a la carga mixta en cualquier momento. Esto es libertad y flexibilidad.
Página 08

Conexión WiFi integrada
Con la interfaz WiFi integrada, el iCombi Pro accede a Internet con la misma facilidad que su smartphone para conectarse a ConnectedCooking. Para una comodidad, seguridad e inspiración aún mayores.
Página 14

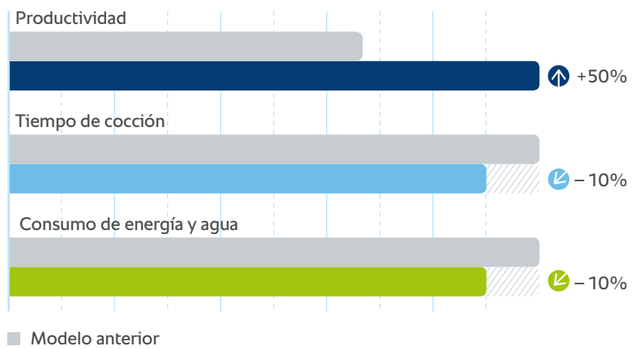
Socio de ENERGY STAR®
Excelente: esta es la valoración en cuanto a eficiencia energética. Para ello, el iCombi Pro fue sometido a prueba por uno de los programas de certificación más estrictos.



iDensityControl

La eficiencia rediseñada. Olvídese de engorrosos y voluminosos equipos de cocción y deje que el iCombi Pro trabaje solo. En menos de 1 m². Carnes, pescados, aves, verduras, productos de panadería, a la carta, catering, entrega a domicilio, restauración informal... Gracias a la interacción entre los asistentes inteligentes, lleva a cabo muchas tareas. Así, mediante una potente circulación del aire y deshumidificación, iDensityControl genera una productividad un 50 %* superior con una duración de la cocción un 10 %* menor. Y ofrece resultados uniformes hasta el último detalle. Al mismo tiempo, el intuitivo concepto de uso supone una asistencia óptima al usuario y una minimización de los errores. Así, la producción sigue adelante sin interrupción.

* En comparación con el modelo anterior.



iDensityControl
Para usted, esto significa mayor potencia y, por tanto, un ahorro de tiempo y dinero. Y una mayor aportación de sabor.

rational-online.com/es/iDensityControl



Usted tiene un objetivo
y el iCombi Pro sabe cómo
llegar hasta él.

Garantía de resultado deseado

iCookingSuite

Usted tiene un objetivo: persígalo sin compromiso con la tecnología de cocción inteligente del iCombi Pro. Un ejemplo: a veces hay que preparar a la vez 5 y, otras veces, 100 filetes. Siempre con la misma calidad. Para ello, el iCombi Pro ajusta constantemente el estado del alimento en función del objetivo que se prevea conseguir, calcula el progreso de la cocción y ajusta la temperatura de manera inteligente. ¿Los clientes han llegado antes de lo previsto y las verduras a la plancha aún no están listas? Pase de la carga única a la carga mixta. El iCombi Pro regula los parámetros de cocción de manera que se pueda cocinar los dos productos al mismo tiempo. O ¿ha cambiado de opinión en cuanto al resultado que desea obtener? En ese caso, acceda al proceso de cocción y modifique el objetivo. El iCombi Pro ajusta la temperatura y el tiempo de manera óptima. El resultado cumplirá con sus expectativas. Y podrá repetirlo una vez tras otra. Independientemente de quién utilice el equipo.



iCookingSuite
Un sistema de cocción inteligente para que supere continuamente sus objetivos personales. Eficiente, sencillo y seguro.

rational-online.com/es/iCookingSuite

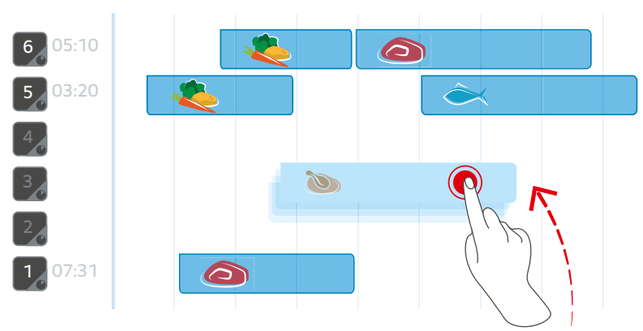


Las producciones complejas requieren soluciones sencillas.

Planificación óptima

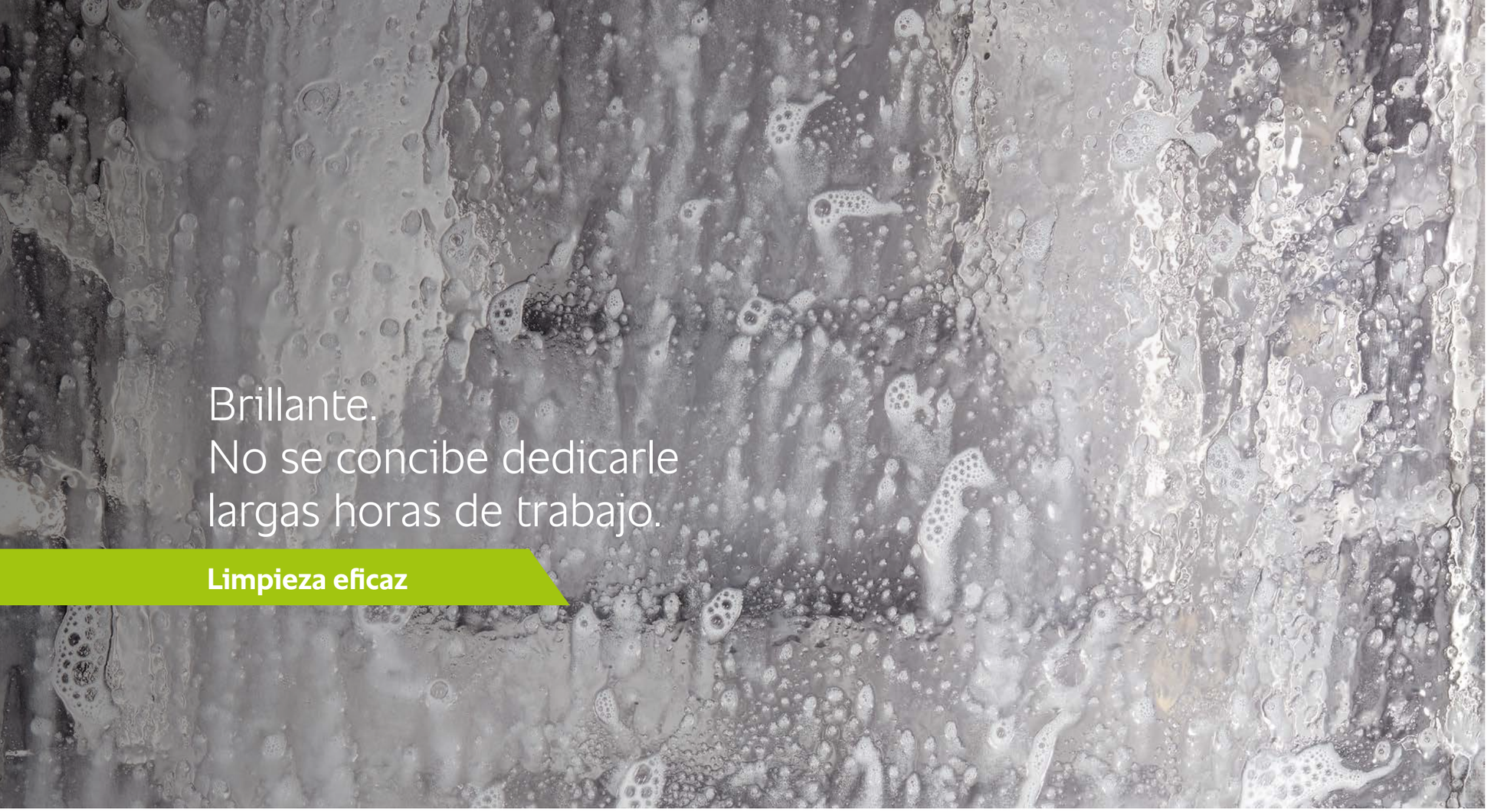
iProductionManager

La vida en la cocina: estrés y prisas. Tenerlo todo listo a la vez y a tiempo. Un reto logístico para el papel y el lápiz o el software. Hasta ahora. Porque ahora el iCombi Pro se encargará de todo con el iProductionManager. Solo tiene que introducir los platos en la pantalla y enseguida podrá ver lo que se puede preparar a la vez. Ahora solo tendrá que indicar si desea que el proceso de cocción se lleve a cabo atendiendo a la eficiencia temporal o energética. El sistema supervisa cada bandeja de modo que los tiempos de cocción se ajusten de manera inteligente a la cantidad y al resultado deseado. Usted decide si desea que los platos estén listos al mismo tiempo o si desea empezar a la vez que la producción. En cualquier caso, el iCombi Pro le avisará de cuándo se introduce cada cosa en la cámara de cocción, et voilà: la comida está lista.



iProductionManager
Ahorre trabajo logístico, agilice la producción y minimice la carga de trabajo personal. Manteniendo una calidad constante. La vida en la cocina del futuro: calma y serenidad.

rational-online.com/es/iProductionManager



Brillante.
No se concibe dedicarle largas horas de trabajo.

Limpieza eficaz



Limpieza rápida, rápida de encontrar y rápida de activar: solo tiene que colocar las pastillas de detergente en la rejilla del fondo e iniciar la limpieza. En un máximo de 12 minutos, ya se pueden reanudar las actividades de producción.

iCareSystem

Cualquier cantidad de alimentos a la parrilla deja gran cantidad de restos de comida persistentes que bloquean el iCombi Pro para la preparación de otros platos. Esto no sucedería con iCareSystem. Entre otras cosas, gracias a la limpieza intermedia ultrarrápida, en solo 12 minutos como máximo. Así, se podrá continuar inmediatamente con el brócoli, sin mezclar sabores ni olores desagradables. Y, en cuanto a la higiene más abrillantado del final del día, el iCombi Pro le indicará si presenta un nivel de suciedad intenso, medio o ligero. Usted decide si prefiere aplicar una limpieza ecológica o estándar. Naturalmente, con descalcificación. Y, evidentemente, durante la noche. Siempre super limpio con un 50 %* menos de sustancias químicas en las pastillas de detergente sin fosfatos. El iCombi Pro es capaz de aprender sus preferencias y de mostrarle el programa de limpieza más adecuado la siguiente vez.

* En comparación con el modelo anterior.



iCareSystem
Con iCareSystem ahorrará en productos de limpieza, agua y tiempo y cumplirá sobradamente con los requisitos relativos a higiene, costes operativos y medio ambiente.

rational-online.com/es/iCareSystem



ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

ConnectedCooking
La potente conectividad de RATIONAL. Para que lo tenga todo siempre a mano.

rational-online.com/es/ConnectedCooking

Todos hablan de conectividad. El iCombi Pro cuenta con ella. Porque, mediante la interfaz WiFi, se conecta a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta de pechuga de pavo ha salido bien? Desde ahí se transmitirá a todos los sistema de cocción que estén interconectados. Independientemente de su ubicación. ¿Cómo es cada sistema de cocción en la práctica? Consúltelo en su smartphone. ¿Busca inspiración? Consulte la base de datos de recetas. ¿Necesita una actualización del software? Con pulsar un botón, se aplicará a los sistemas de cocción. ¿Desea consultar los datos APPCC? Podrá hacerlo con un solo clic. Y, si lo desea, el iCombi Pro llamará por sí solo a su técnico en caso de incidencia.

Rentabilidad.

Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El iCombi Pro es inteligente no solo para cocer, sino también para ahorrar: Utiliza un 18 %* menos de energía, reduce el uso de materias primas hasta en un 15 %* y también reduce la carga de trabajo en más de un 40 %*.

Y si usted no tiene todavía en su cocina un vaporizador combinado, ahorrará aún más en energía, materias primas y trabajo. Esto se complementa con hasta un 95 % menos de grasa y un ahorro de más de un 30 % en espacio.

Una inversión que merece la pena
El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest

Beneficios para usted	Método de cálculo al mes	Sus ingresos adicionales al mes	Haga el cálculo usted mismo
Carne/Pescado/Aves			
De media: 15 %* del consumo de materia prima gracias al sistema de regulación precisa del iCookingSuite.	Consumo de materia prima 6.897 € Consumo de materia prima con el iCombi Pro 5.862 €	**= 1.035 €**	
Energía			
El rendimiento del equipo, iProductionManager y la sofisticada tecnología de regulación reducen el consumo de energía hasta un 18 %*.	Consumo 5.009 kWh × 0,18 € por kWh Consumo con el iCombi Pro 4.107 kWh × 0,18 € por kWh	**= 162 €**	
Horas de trabajo			
iProductionManager reduce el tiempo de producción. Con iCookingSuite se eliminan las tareas rutinarias.	28 horas menos × 26 €	**= 728 €**	
Sus ingresos adicionales al mes		**= 1.925 €**	
Sus ingresos adicionales al año		**= 23.100 €**	

Restaurante medio que sirve 200 comidas al día con dos iCombi Pro 10-1/1.
Ingresos adicionales en comparación con un equipo sin iDensityControl.
* En comparación con los vaporizadores combinados anteriores a 2016.

Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero. Para RATIONAL, es fundamental disponer de una producción y logística energéticamente eficientes, con nuevos estándares para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Pro también en su cocina. En comparación con los equipos de cocina convencionales, ahorrará energía. Consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente. Y, además, cocinan más sano.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Por amor al medio ambiente
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

rational-online.com/es/green



Calidad de producto comprobada.

Un iCombi Pro resiste bastante. Durante años.

El día a día en la cocina: duro. Por ello, los vaporizadores combinados de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe, por una parte, a su fabricación en Alemania y, por otra, al principio «una persona, un equipo». Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su sistema de cocción. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características. Con nuestros proveedores somos igual de exigentes: todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de la fiabilidad y vida útil de los productos. No es de extrañar que el vaporirzador combinado de RATIONAL más antiguo lleve en uso más de 40 años.

Puede contar con ello
Adecuado para el día a día, sólido y duradero: cuente con un socio fiable.

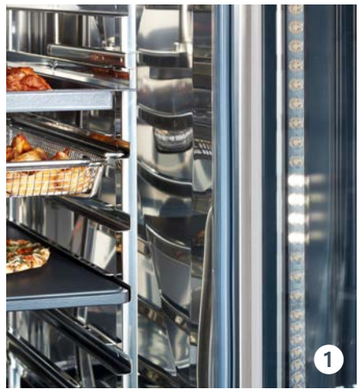
rational-online.com/es/company

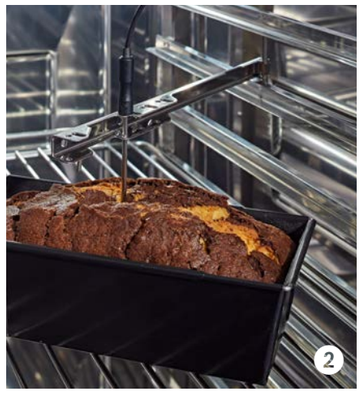


Made in Germany

Datos técnicos.

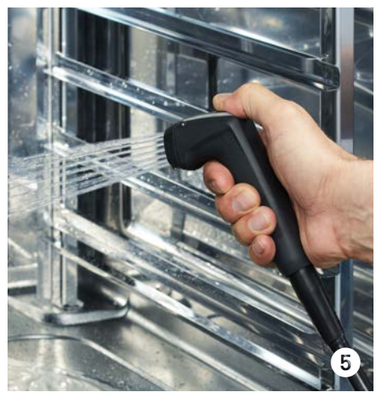
Todo está pensado.















El iCombi Pro ha sentado un precedente en cuanto a inteligencia y equipamiento técnico:

❶ Iluminación LED con señalización de bandejas ❷ Sonda térmica del núcleo con 6 puntos, ❸ Fluidización del aire dinámica ❹ Temperatura máxima de la cámara de cocción: 300 °C ❺ Ducha de mano integrada con chorro en forma de punto y alcachofa de ducha ❻ Generador de vapor fresco ❼ Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento.

Además: visualización de la energía, nueva tecnología de juntas en equipos de suelo, WiFi sin antena externa.

Accesorios.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

Deben ser robustos, aguantar a diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional. RATIONAL ofrece estas características tanto para el rack móvil como para la bandeja para plancha y para pizza, la campana de condensación y los contenedores de acero inoxidable. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL, no podrá aprovechar plenamente el excelente rendimiento del iCombi Pro. Para preparar a la perfección productos prefitos, productos de panadería y verduras a la plancha. Incluso el bistec quedará con deliciosas marcas de parrilla.

Accesorios originales de RATIONAL
Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

rational-online.com/es/accesorios



Resumen de modelos de iCombi Pro.

¿Cuál es el más adecuado para usted?

El iCombi Pro está disponible en muchos tamaños distintos, pero en todos los casos está pensado para adaptar su rendimiento a las necesidades del cliente, y no al contrario. ¿20 comidas o 2.000? ¿Cocinas a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Electricidad? ¿Gas? ¿XS? ¿20-2/1? ¿Qué modelo se ajusta a su cocina?

Toda la información sobre opciones, características del equipamiento y accesorios en: rational-online.com



iCombi Classic: tecnología combinada con artesanía.
El iCombi Classic es robusto, fácil de usar y trabaja con la misma precisión que usted. Por ese motivo, es la solución a medida para todos aquellos que tengan experiencia y deseen usar manualmente sus vaporizadores combinados.



iVario Pro: totalmente distinta, pero también de RATIONAL.
Cocer, sellar, freír. La iVario Pro, que funciona mediante calor por contacto, es el complemento ideal para el iCombi Pro. Inteligente, cómoda y flexible. Lo que se dice un equipo insuperable.



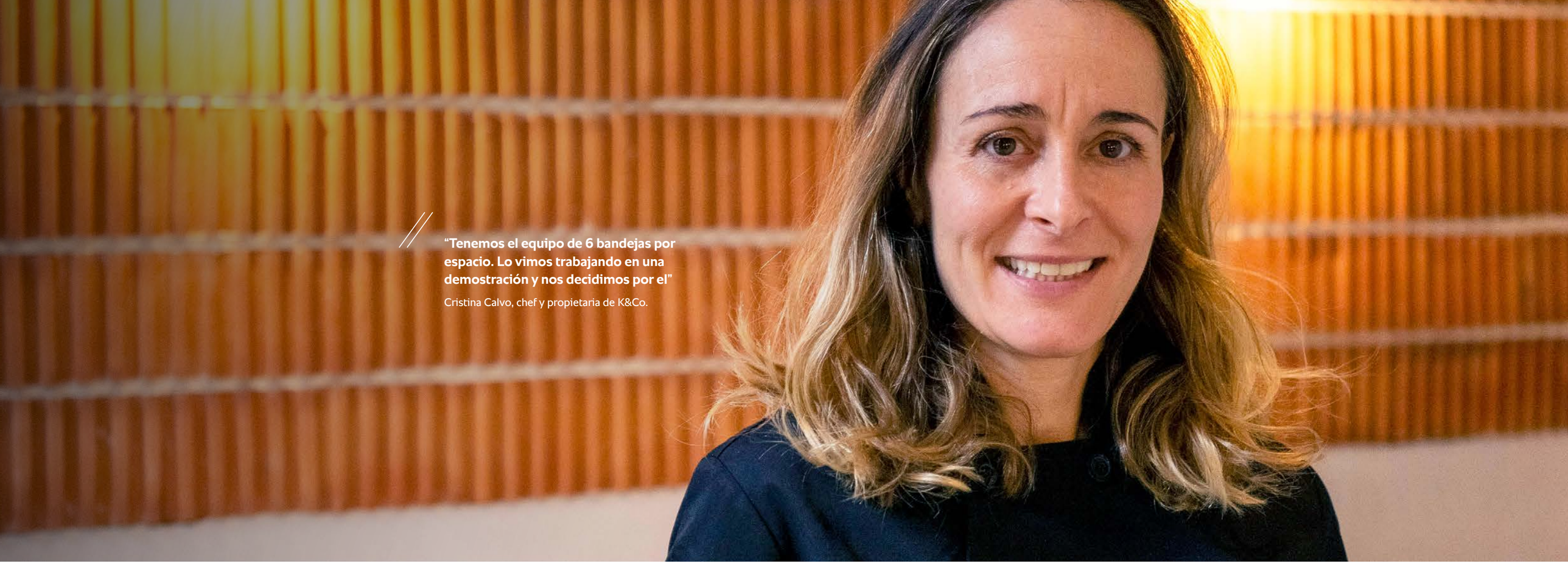






iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Versión eléctrica y de gas							
Capacidad	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas por día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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
Ancho	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Altura	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Toma de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión del agua	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
Versión eléctrica							
Peso	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Potencia de conexión	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusible	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Alimentación de red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia “calor seco”	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potencia “vapor”	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Versión para gas							
Peso		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Potencia de conexión de la versión eléctrica		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusible		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Alimentación de red		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Toma de gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas natural/Gas líquido G31/Gas líquido G30*							
Máx, Carga técnica nominal		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potencia “calor seco”		13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potencia “vapor”		12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW

* Para un funcionamiento correcto, se deberá garantizar que las presiones de flujo de conexión sean correctas:
Gas natural H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gas natural L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gas líquido G30 y G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi),
XS y 20-2/1 Versión eléctrica: ENERGY STAR no contempla la certificación de estos modelos,



“Tenemos el equipo de 6 bandejas por espacio. Lo vimos trabajando en una demostración y nos decidimos por el”

Cristina Calvo, chef y propietaria de K&Co.

ServicePlus.

El comienzo de una gran amistad.

Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL. Paralelamente, puede dirigirse en cualquier momento a uno de los distribuidores especializados certificados de RATIONAL: ellos son quienes mejor conocen los sistemas de cocción y le ofrecerán el más adecuado para su cocina. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le atenderá en breve.

ServicePlus
Todo ello con un solo objetivo: Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/ServicePlus

iCombi live.

Que no se lo cuenten: pruébelo por sí mismo.

Suficiente teoría, es momento de pasar a la práctica, porque nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano. Experimente personalmente los sistemas de cocción RATIONAL, permita que le mostremos sus funciones inteligentes y pruebe a trabajar con ellas. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en rational-online.com.

Regístrese ahora
Teléfono +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/live