

iCombi® Pro.

El efecto WOW.



iCombi live



El iCombi Pro. Con experiencia culinaria integrada.

El Efecto WOW en menos de 1 m². Para carnes, pescados, aves, verduras, productos de panadería. Para cocción a la vista, a la carta, producción. Este vaporizador combinado se encarga de todo. Sin importar quién lo maneje. Porque en él se incluye la experiencia de más de 1,000 Chefs. La experiencia de más de 1 millón de equipos fabricados. Esto convierte al iCombi Pro en el vaporizador combinado inteligente con experiencia culinaria integrada. Y aporta increíbles ventajas al usuario. Para el Efecto WOW.

Combinación inteligente de calor y humedad.

Un horno de convección y un vaporizador en un mismo equipo. Complementado con experiencia culinaria integrada. Para nuevas posibilidades en la preparación profesional de alimentos. El iCombi Pro proporciona los resultados de cocción deseados de forma confiable, en todo momento. Y a su vez, ahorra dinero, tiempo y energía. Además, cubre el 95% de todas las aplicaciones de cocina habituales y, por tanto, sustituye a un gran número de aparatos de cocina convencionales.



Vapor



Vapor y calor



Calor



Más información

Ventajas para usted.

Excelentes resultados.

Para sus clientes.

Confiable porque siempre ofrece excelentes resultados: El iCombi Pro es un especialista en ello. Y esto se nota en los deliciosos colores, la textura al dente, la uniformidad en todas las bandejas y la conservación de nutrientes y vitaminas.

Fácil de manejar.

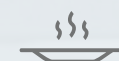
Para todos.

Todos pueden trabajar con el iCombi Pro. Gracias a su amplia y clara pantalla táctil: seleccione intuitivamente la ruta de cocción ideal, configure individualmente la pantalla, conecte su sistema de cocción a internet. El resultado: breves tiempos de capacitación y operación sencilla y segura.

Limpio.

Como nuevo.

El A y B de la cocina: la higiene. El iCombi Pro es un socio de confianza. Registra los datos HACCP durante la cocción. Garantiza una limpieza absoluta con el sistema de limpieza automático.



Excelentes resultados.



Facilidad de uso.



Altos estándares de higiene.



Flujos de trabajo
eficientes.



Ahorro de tiempo.



Seguridad de
inversión.

Ventajas para usted.

Flujos de trabajo eficientes.

Para su equipo.

El iCombi Pro trabaja durante la noche, prepara diferentes platos al mismo tiempo, puede estar listo a una hora determinada e incluso conoce la secuencia de ahorro de energía durante la preparación. Se trata de la seguridad del proceso para tener bajo control el esfuerzo y la calidad.

Ahorra tiempo.

Su tiempo.

Con el iCombi Pro se ahorra mucho tiempo. Para reducir el estrés en la cocina, trabajar con eficiencia y servir platos deliciosos. Por eso es fácil de manejar, potente y tiene una limpieza intermedia ultrarrápida.

Su inversión.

Para que pueda dormir tranquilo.

Un iCombi Pro no necesita mucho: los costos de energía, operación, mantenimiento, ablandamiento del agua y descalcificación son significativamente más bajos en comparación con la tecnología de cocina tradicional. Junto con su larga vida útil, constituye una inversión segura.



Monitoreo y Asistencia.

La experiencia culinaria integrada.

Esto sólo lo puede hacer el iCombi Pro: calcula la ruta ideal para obtener los resultados de cocción deseados.

- › Seleccionar el resultado deseado (por ej. el dorado o la temperatura del núcleo)
- › Reconoce la carga y adapta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- › Reacciona a factores externos como la apertura de la puerta de la cámara de cocción
- › Se adapta a sus hábitos de cocción
- › Le avisa, únicamente cuando tiene que intervenir
- › Usted siempre puede intervenir si lo desea o cambiar de un solo producto a una carga mixta

Ventajas para usted:

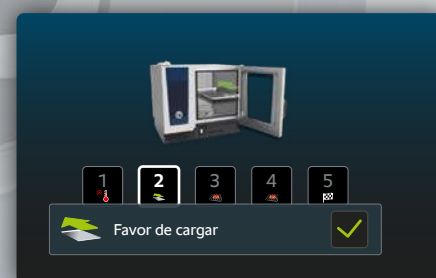


iCookingSuite 

Monitoreo y Asistencia.

Su ayudante inteligente en la vida diaria de la cocina.

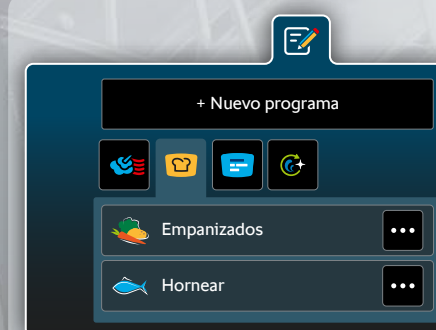
Un concepto de manejo que marca la pauta: rápido y sencillo al resultado. Gracias a su gran pantalla táctil, clara y con símbolos explicativos. Con la perilla central de ajuste con función de Push. Para una ayuda óptima en el uso diario.



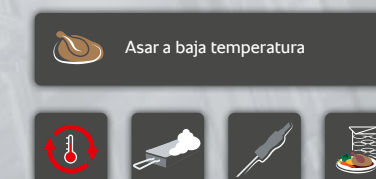
Control inteligente y comunicación interactiva gracias a la inteligencia de cocción del iCombi Pro. Ajusta el proceso de cocción individualmente a los alimentos, se adapta a los hábitos de cocción y sólo le avisa cuando tiene que intervenir.



La sonda térmica detecta el tamaño y la cantidad del producto con sus seis puntos de medición. De este modo, la temperatura del núcleo seleccionada se alcanza de forma precisa y se garantiza el resultado deseado. Y la próxima vez lo prepara exactamente igual.



Procesos de cocción preinstalados, específicos del usuario o manuales – las funciones del programa ofrecen muchas opciones para facilitar aún más los procesos de trabajo particulares.



Cocción a baja temperatura. Mantener. Ahumar*. Pasteurizar*. Finishing. Estas opciones y procesos de cocción pueden seleccionarse según las necesidades. Facilita el manejo. Asegura la calidad de los alimentos.

*Accesorio requerido



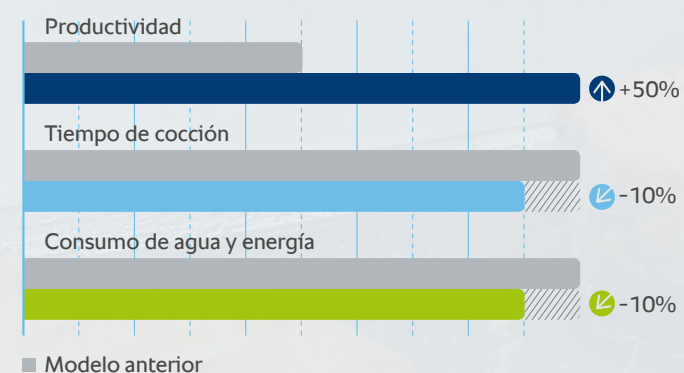
Con ConnectedCooking, el manejo digital de la cocina, usted puede crear y distribuir programas de cocción, actualizar el software de los equipos, documentar los datos HACCP, acceder al sistema de cocción a distancia.

Clima preciso.

El rendimiento se paga con el sabor.

Resultados uniformes en cada bandeja, en toda la cámara de cocción.

- › La combinación de calor y humedad se ajusta automáticamente
- › Potente generador de vapor fresco para una calidad excepcional, incluso con alimentos delicados
- › Ventiladores potentes
- › 300 °C temperatura máxima de la cámara de cocción
- › Increíble potencia de deshumidificación
- › Diseño óptimo de la cámara de cocción



Ventajas para usted:



iDensityControl 



Generador de vapor fresco.

Para obtener la mejor calidad posible de los platos.

Reglas claras: Entre mejor sea el vapor, mejor será la comida.

- › Vapor 100% fresco e higiénico
- › Máxima saturación de vapor también para temperaturas < 100 °C
- › Descalcificación automática
- › Colores y sabores intensos de los alimentos
- › Sin partículas de suciedad en los alimentos

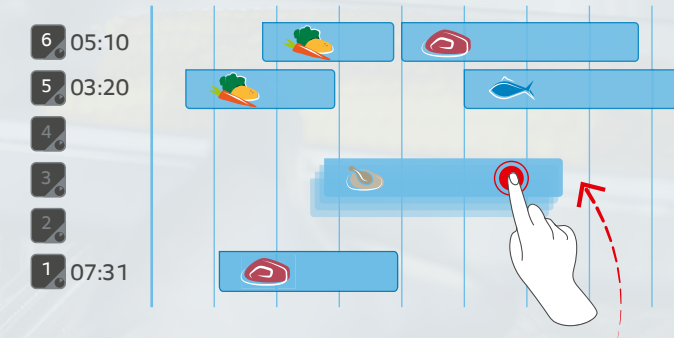


Planificación flexible.

Listos a la misma hora y a tiempo.

Ahórrese el esfuerzo de logística y déjelo en manos del iCombi Pro.

- › Prepare diferentes productos al mismo tiempo
- › Ajusta los tiempos de cocción a la cantidad de carga y a las aperturas de la puerta
- › Informa cuando es necesario cargar y descargar
- › Con función de planificación: optimización del tiempo o de la energía, secuencia de comidas eficiente o tiempo de producción preestablecido
- › Aún más fácil: Creación de cestas y planificación con ConnectedCooking



Ventajas para usted:



iProductionManager 



Limpieza y descalcificación.

Para cada nivel de suciedad, una solución.

- › Limpieza y descalcificación automáticas
- › Detecta el grado de suciedad: ligera, media o fuerte
- › Sugiere la limpieza ideal a partir de 9 programas
- › Limpieza intermedia ultrarrápida en aprox. 12 minutos
- › Opcional para equipos de mesa seleccionados: iCareSystem AutoDose, el único sistema de limpieza autónomo con un suministro integrado seguro de productos químicos sólidos



Más información sobre
iCareSystem AutoDose



Ventajas
para usted:



iCareSystem⁺



Personalización.

Porque cada persona trabaja de forma diferente.

Cada cocina tiene sus propios conceptos y, sin embargo, el iCombi Pro siempre es el adecuado.

- › Programación: creación de programas de cocción individuales
- › MyDisplay: Platos, cestas o autorizaciones visibles en la pantalla como imágenes o íconos
- › Configurar directamente en el sistema de cocción
- › ConnectedCooking: el manejo digital de los equipos, recetas e higiene
- › Equipo en más de 50 idiomas



Ventajas para usted:

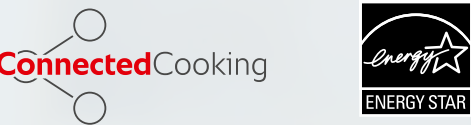


Rentabilidad.

Disminución de energía, aumento de la calidad.

El iCombi Pro no sólo es inteligente para cocinar, sino también para ahorrar.

- › Consume un 18% menos de energía*
- › Registre, controle y reduzca el consumo de energía con la pantalla digital de consumo de energía
- › Vea el ahorro potencial en el panel de control de ConnectedCooking
- › Último estándar Energy Star (enero 2023)



Las ventajas para usted:



* Comparado con los vaporizadores combinados anteriores a 2016.

Hagamos el cálculo.

El requisito para el éxito de una cocina: debe ser rentable. Y que sea

- › aplicable inmediatamente
- › Sustituye numerosos equipos de cocina
- › Inversiones adicionales innecesarias
- › Ahorro de espacio, tiempo de trabajo, materia prima, energía y agua
- › Tiempo de amortización extremadamente corto

Tiempo de amortización
menos de 1 año

Su ganancia	Cálculo mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne/Pescado/Aves			
En promedio 25%* menos compra de materias primas, gracias a la regulación precisa y a iCookingSuite.	Costo de materias primas 5.200 €	= 1.300 €	
	Costo de materia prima con iCombi Pro 3.900 €		
Energía			
Con la extraordinaria potencia de cocción, el iProductionManager y la más moderna tecnología de regulación, consume hasta un 70%* menos de energía.	Consumo 4.000 kWh × 0,08 € por kWh	= 224 €	
	Consumo con iCombi Pro 1.200 kWh × 0,08 € por kWh		
Aceite			
El aceite es prácticamente innecesario para la preparación. Los costos de compra y eliminación de aceite se disminuyen hasta en un 95%*.	Costo de materias primas 338 €	= 321 €	
	Costo de materia prima con iCombi Pro 17 €		
Horas de trabajo			
iProductionManager reduce el tiempo de producción hasta en un 60%*. Se eliminan las tareas rutinarias con iCookingSuite.	108 horas menos × 3 €	= 324 €	
Filtrado de agua/descalcificación			
Con iCareSystem se eliminan estos gastos por completo.	Costos con equipos convencionales 91 €	= 91 €	
	Costos con iCombi Pro 0 €		
Su ganancia adicional mensual		= 2.260 €	
Su ganancia adicional anual		= 27.120 €	

Restaurante promedio con 200 comidas diarias con dos iCombi Pro 10-1/1.
* Comparado con técnicas de cocción tradicionales

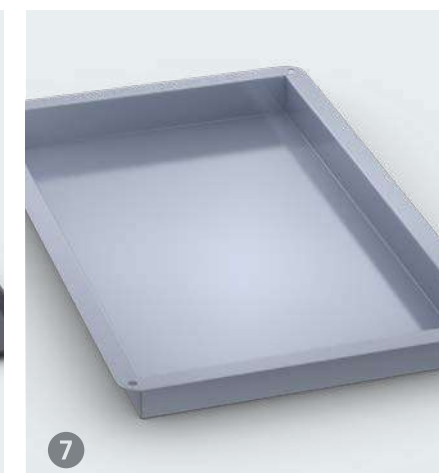
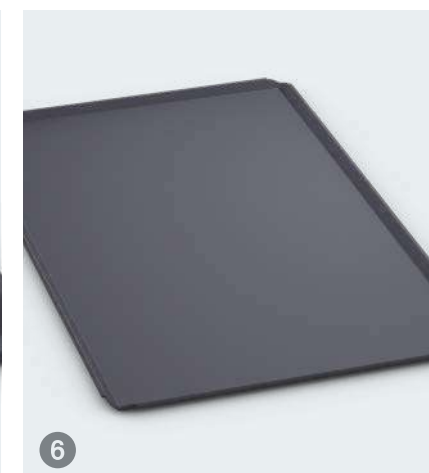
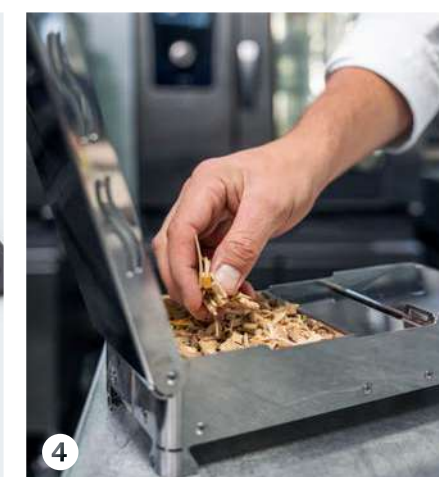


Accesorios.

Para que usted obtenga los resultados que desea.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en las cocinas profesionales. Como los accesorios originales de RATIONAL. Que además, garantizan aún más los buenos resultados.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbe el vapor y la grasa
 - › Reduce los vapores desagradables
- ❷ Kit Combi-Duo
 - Dos sistemas de cocción, combinados uno encima del otro. Para más flexibilidad.



- ❸ Parrilla con marcas tradicionales y de diamante
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Bandeja de asar y hornear
- ❼ Contenedores de granito esmaltado
- ❽ Kit de Pasteurización y Sous-vide
- ❾ Bandeja para parrilla y pizza
- ❿ Cesta de fritura CombiFry



Más información



Calidad y sustentabilidad.

Por respeto a las personas y a la naturaleza.

Las soluciones y acciones de RATIONAL crean valor añadido para un futuro desde el punto de vista climático y de la conservación de los recursos para el bienestar mundial. Es decir,

- › una larga vida útil gracias a una cuidadosa elaboración y a un alto nivel de calidad
- › Desarrollo de equipos con menor demanda de agua y menor consumo de energía
- › Alta calidad para menos reparaciones, mantenimiento y servicios
- › Alto porcentaje de materiales reciclables
- › Trabajo ergonómico y simplificado a través de la digitalización

Detalles técnicos.

Hemos pensado en todo.



- ❶ Iluminación LED con señalización de rack por bandeja
- ❷ Sonda térmica de 6 puntos de medición
- ❸ Ducha de mano con chorro directo o de pulverización
- ❹ Fluidización dinámica del aire
- ❺ Puerta de la cámara de cocción con triple cristal
- ❻ Generador de vapor fresco

IP X5



WiFi

Servicios RATIONAL.

Para una excelente experiencia.

Los servicios post-venta de RATIONAL.

Asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- › Instalación por parte de los Servicepartners certificados
- › Capacitación inicial personalizada
- › Actualizaciones de software gratuitas
- › ChefLine, la línea de atención de RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Vista general de modelos.

¿Cuál es el adecuado para usted?

El iCombi Pro está disponible en muchos tamaños diferentes, después de todo, el desempeño debe adaptarse a lo que usted necesita. ¿20 ó 2,000 comidas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Eléctrico? ¿A gas? ¿Cuál es el mejor modelo para su cocina?

Todo sobre opciones, características y accesorios en: 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
Versión eléctrica y a 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 al 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	657 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	879 mm	1.084 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	556 (623) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1.042) mm	975 (1.043) mm	847 (914) mm	1.052 (1.119) mm
Altura (incluido el tubo de ventilación)	567 (594) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.817 (1.882) mm	1.817 (1.882) mm
Acometida 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 de 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
Eléctrico							
Peso	67 kg	104 kg	133 kg	139 kg	173 kg	258 kg	329 kg
Potencia conectada	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 la red	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz	3NAC400 V 50/60Hz
Potencia "Aire caliente"	5,4 kW	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Potencia "Vapor"	5,4 kW	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gas							
Peso		115 kg	150 kg	155 kg	192 kg	277 kg	362 kg
Carga conectada – eléctrico		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 la red		1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz	1NAC230 V 50/60Hz
Conexión de gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gas natural/Gas líquido G30*							
Máx. Carga térmica nominal		13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Potencia "Aire caliente"		13,0 kW/13,5 kW	22,0 kW/23,0 kW	28,0 kW/29,5 kW	40,0 kW/42,0 kW	42,0 kW/44,0 kW	80,0 kW/84,0 kW
Potencia "Vapor"		12,0 kW/12,5 kW	20,0 kW/21,0 kW	21,0 kW/22,0 kW	40,0 kW/42,0 kW	38,0 kW/40,0 kW	51,0 kW/53,5 kW

* Para asegurar un funcionamiento adecuado, debe asegurarse la presión de flujo de la conexión correspondiente:
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).
Los modelos iCombi Pro (LM100) y iCombi Classic (LM200) están certificados por la NSF como se puede ver en el listado de la NSF.



iCombi live.

Cocine con nuestros expertos.

Nada es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, permítanos mostrarle las funciones y pruebe cómo trabajar con ellos. Descubra el Efecto WOW: En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted.



iRegístrese ahora!

Tel. +54 9 11 2669-7240

info@rational-online.com.ar

RATIONAL Argentina - Sudamérica

Av. Martín Fierro 3415
B1715BRC - Parque Leloir
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar
rational-online.com



80.23.715 - V-04.1 - DP/Ad - 06/25 - es_AR
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.