

iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Fiable.





El iCombi Classic. Para el cocinero cualificado.

El iCombi Classic se pone manos a la obra. Y, para el cocinero experimentado, se convierte enseguida en un aliado indispensable. Porque es robusto, potente y eficiente. Puede asar, cocinar a la parrilla, freír, cocer al vapor, hornear y estofar. Satisface las expectativas gracias a una serie de funciones que garantizan una elevada calidad de cocción de las preparaciones. En menos de 1m². De este modo, se adapta a las exigencias de una cocina profesional. Pone en práctica sus ideas. Y así obtiene siempre el resultado excelente que está buscando.

Para una calidad de platos excepcional: Ajuste preciso del calor y la humedad.

Todo en un solo equipo de cocción, fácil de usar y fiable: Vapor para mantener el color, la jugosidad y los nutrientes. Aire caliente para obtener cortezas y empanados crujientes y marcas de parrilla. Ambos se combinan para evitar las pérdidas por cocción y la resecación. Y, de este modo, garantizar una gran calidad.



Vapor



Vapor y calor



Calor



Más información

Ventajas para usted.

Excelente calidad en los platos.

En todas las bandejas.

Cortezas crujientes, apetitosas marcas de parrilla, vitaminas esenciales. Con el iCombi Classic obtendrá resultados excelentes en todo momento. Alimentos saludables y deliciosos en todas las bandejas.



Excelente calidad en los platos.



Alta seguridad de la inversión.

Ahorro de tiempo.

En un abrir y cerrar de ojos.

Una comida deliciosa y de alta calidad requiere, sobre todo, tiempo. El iCombi Classic se lo da. Y, para ello, elimina mucha presión. Ya que trabaja siempre de manera eficiente, productiva y fiable.



Ahorro de tiempo.



Alto nivel de higiene.

Alta seguridad de la inversión.

Una inversión que merece la pena.

¿Costes de energía, funcionamiento, mantenimiento, filtrado del agua y descalcificación? Muy inferiores en comparación con los equipos de cocción convencional. ¿La vida útil? Normalmente más de 10 años. ¿El resultado? Una inversión segura.

Alto nivel de higiene.

Sin esfuerzo.

Todo limpio e higiénico. Porque después de la limpieza automática con solo pulsar un botón, el iCombi Classic vuelve a estar reluciente y listo para su uso. Y registra todos los datos APPCC.

Clima personalizado.

Para una uniformidad extraordinaria.

Suministro potente de energía a un nivel alto y constante.

- › Central de medición y regulación para un clima individual de la cámara de cocción
- › Ajuste de la humedad en intervalos de 10 %
- › Potente generador de vapor fresco para una saturación de vapor óptima
- › Potente deshumidificación, más turbinas y una geometría óptima de la cámara de cocción
- › Con un consumo de energía y agua hasta un 10 % inferior*



hasta
105 litros/s
deshumidificación



300°C aire
caliente



Máxima saturación
de vapor

Ventajas para usted:



Apertura a la izquierda opcional

* En comparación con el modelo anterior.



Generador de alto rendimiento.

Genera mucho vapor.

Normas claras: Cuanto mejor sea el vapor, mejor es la comida.

- > Un vapor fresco higiénico al 100 %
- > Densidad máxima de vapor incluso a temperaturas < 100°C
- > Ni rastro de partículas de suciedad en los alimentos
- > Descalcificación automática
- > Color y sabor intenso de los alimentos
- > Sin transmisión de sabores



Concepto de uso. Fácil e intuitivo.

Con el iCombi Classic llegará a su destino en un instante.

- › Aprendizaje rápido del manejo
- › Pantalla en color, símbolos intuitivos, mando giratorio con función Push
- › Programable individualmente: hasta 100 procesos de cocción con hasta 12 pasos cada uno
- › Con ConnectedCooking, el sistema de gestión digital de cocinas, cree y comparta programas de cocción, documente los datos APPCC, consulte el estado en línea, así como la disponibilidad y el uso de los equipos



Ventajas para usted:



Combi Classic



Limpieza y descalcificación.

Facílsimo y totalmente limpio.

Para que siempre pueda trabajar con un equipo de cocción higiénico.

- > Limpieza automática y descalcificación con pastillas de detergente sin fosfatos
- > 4 programas de limpieza: intenso, medio, ligero o lavado sin pastillas
- > Limpieza rápida y sencilla a través de la pantalla
- > Se apaga automáticamente tras la limpieza ultrarrápida
- > El sistema Care mantiene el generador de vapor sin cal y ahorra la costosa filtración del agua
- > Registra los datos APPCC

Ventajas para usted:



Rentabilidad.

Mayor rendimiento, menor consumo.

De cualquier forma que se mire:
Vale la pena.

- › Requiere menos materia prima, grasa y energía*
- › Sustituye a una gran variedad de equipos de cocción convencionales
- › Prácticas sostenibles: producción con certificado medioambiental, logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos

Ventajas para ti:



Hagamos cálculos juntos.

El requisito para una cocina de éxito: debe ser rentable.
Esto significa:

- › Estar lista para usar inmediatamente
- › Sustituir a muchos equipos de cocina
- › Hacer innecesarias otras inversiones
- › Ahorra espacio, tiempo de trabajo, materias primas, electricidad y agua
- › Debe presentar un tiempo de amortización extremadamente corto

Tiempo de amortización inferior a 1 año

Lo que usted gana	Método de cálculo al mes	Sus ingresos adicionales al mes	Haga el cálculo usted mismo
Carne/Pescado/Aves			
La considerable reducción de merma por cocción equivale a un ahorro medio de hasta un 25 %* en el consumo de materia prima.	Consumo de materia prima 9.984 € Consumo de materia prima con el iCombi Classic 7.488 €	= 2.496 €	
Energía			
Gracias a los reducidos tiempos de precalentamiento y a la avanzada tecnología de regulación, consumirá hasta un 70 %* menos de electricidad.	Consumo 6.300 kWh × 0,18 € por kWh Consumo con el iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € por kWh	= 794 €	
Grasas			
Resulta prácticamente innecesario usar aceite. Sus gastos para la compra de materia prima y la eliminación de residuos se reducen hasta un 95 %.*	Consumo de materia prima 65 € Consumo de materia prima con el iCombi Classic 3 €	= 62 €	
Horas de trabajo			
Ganancias gracias a la producción anticipada, a la facilidad de uso y a la limpieza automática.	35 horas menos × 30 €**	= 1.050 €	
Filtrado de agua/Descalcificación			
La limpieza y descalcificación automáticas permiten ahorrar completamente estos costes.	Costes convencionales 78 € Costes con el iCombi Classic 0 €	= 78 €	
Sus ingresos adicionales al mes		= 4.480 €	
Sus ingresos adicionales al año		= 53.760 €	

Ejemplo de cálculo con un número de comidas por día de 200.

* Frente a equipos de cocción convencionales.

** Cálculo ponderado de la tarifa horaria del cocinero o el personal de limpieza.

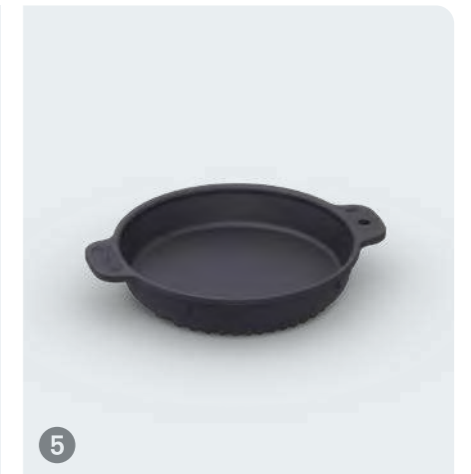
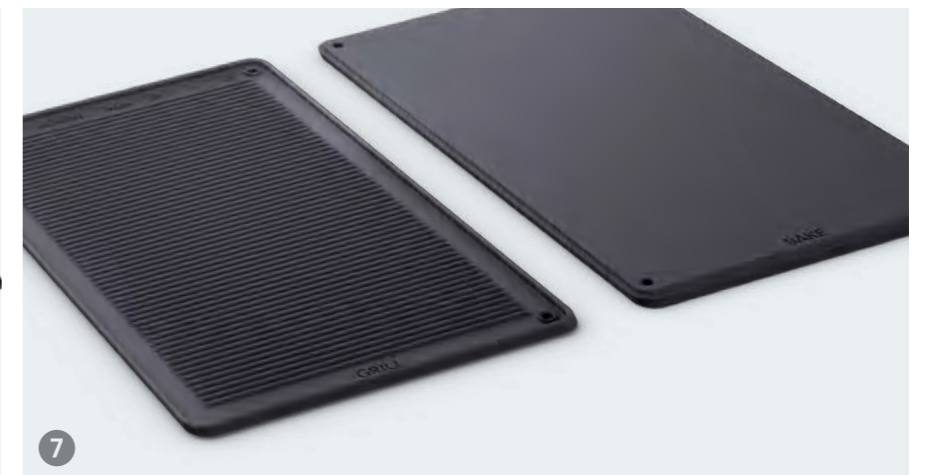
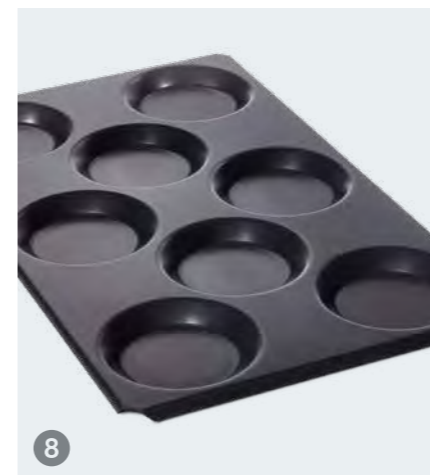
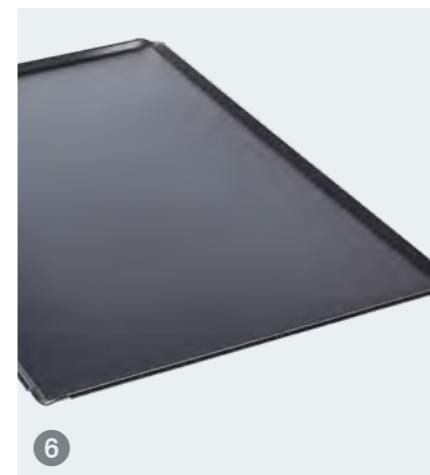


Accesorios.

De este modo,
consigue lo que
quiere.

Deben ser robustos, resistir el uso diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional. Como el accesorio original de RATIONAL. Que, además, procura unos buenos resultados.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorbe el vapor y la grasa
 - › Reduce los vapores desagradables
 - › Fácil de limpiar y mantener
- ❷ Kit Combi-Duo
 - › Dos equipos de cocción, combinados simplemente con montaje uno sobre otro. Para más flexibilidad.



- ❸ Cesta para freír CombiFry
- ❹ Contenedor de granito esmaltado
- ❺ Sartén para asar y hornear
- ❻ Bandeja para asar y hornear
- ❼ Bandeja para plancha y pizza
- ❽ Multibaker
- ❾ Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo



Más información



Calidad y sostenibilidad.

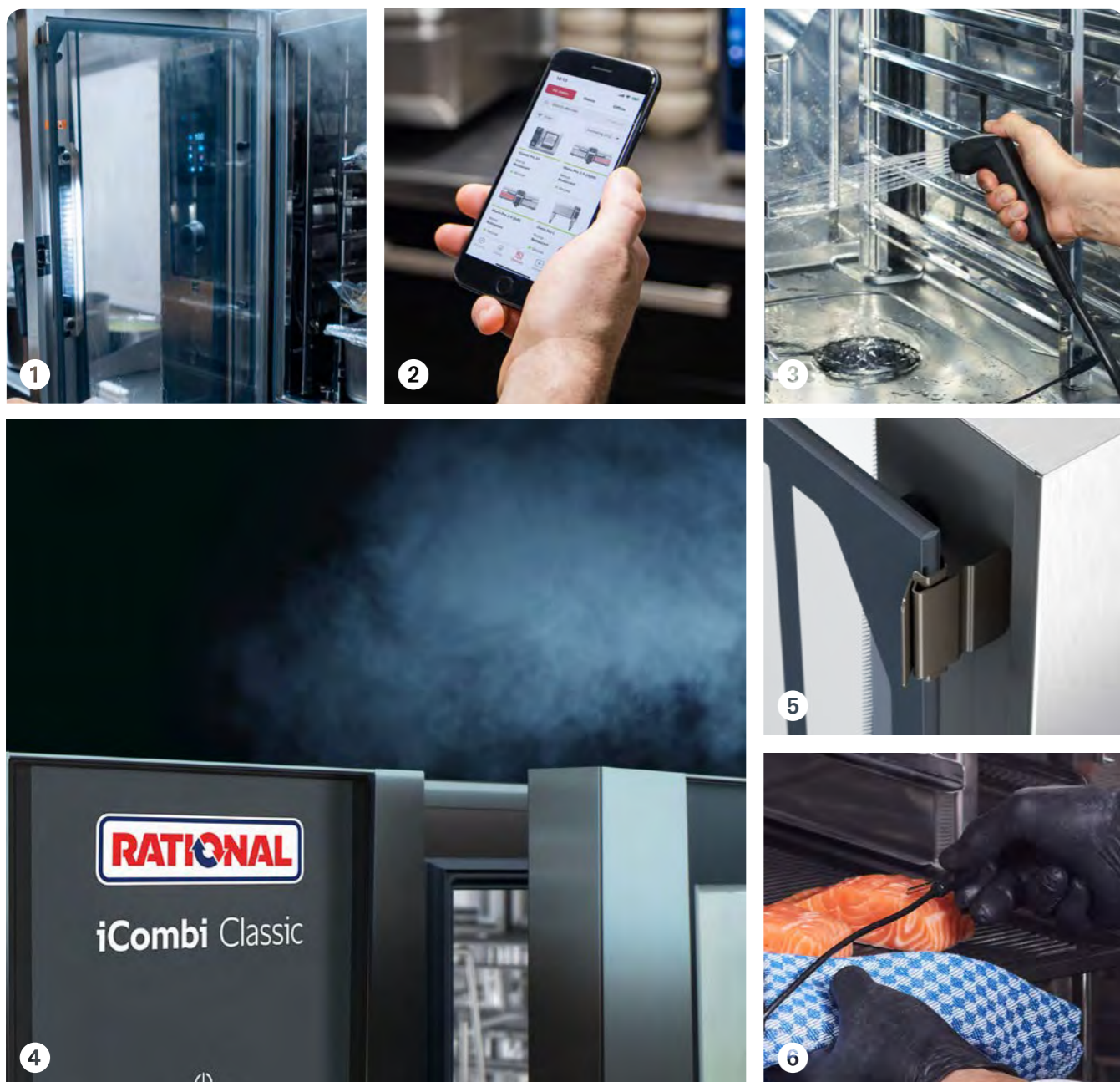
Respeto por las personas y la naturaleza.

Las soluciones y las acciones de RATIONAL aportan un valor añadido para un futuro sostenible y climáticamente neutro y el bienestar del planeta. Eso significa:

- › Un ciclo de vida más largo gracias al tratamiento cuidadoso y los elevados estándares de calidad
- › Desarrollo de equipos con menos necesidad de agua y menor consumo de energía
- › Alta calidad con menos reparaciones, trabajos de mantenimiento e intervenciones de servicio técnico
- › Alto grado de materiales reutilizables
- › Trabajo ergonómico y sencillo gracias a la digitalización

Datos técnicos.

Todo está pensado.



- 1 Iluminación LED de la cámara de cocción
- 2 Supervisión del equipo, descarga de datos APPCC y datos de servicio, así como carga y descarga de programas de cocción a través de ConnectedCooking (solo con interfaz LAN o Wi-Fi opcional)
- 3 Ducha de mano integrada con chorro puntiforme y chorro de lluvia fina
- 4 Generador de alto rendimiento
- 5 Puerta de cristal doble con revestimiento termorreflectante
- 6 Sonda térmica integrada

Además:
LAN/Wi-Fi (opcional), bandeja recoge gotas integrada en la puerta, separación centrífuga de la grasa

IP X5

Servicios RATIONAL.

El comienzo de una gran amistad.

Los servicios de RATIONAL después de la compra. Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus equipos de cocción y no se quede sin ideas.

- > Servicios de instalación a cargo de proveedores de servicio técnico certificados
- > Introducción inicial personalizada
- > Actualizaciones de software gratuitas
- > ChefLine, la línea de atención gratuita de RATIONAL
- > Academy RATIONAL

Resumen de modelos.

¿Cuál es el más adecuado para usted?



iCombi Classic	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 × 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	30 - 100	80 - 150	60 - 160	150 - 300	150 - 300	300 - 500
Rack longitudinal (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	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1.042) mm	975 (1.042) mm	847 (913) mm	1.052 (1.118) mm
Altura (con tubo de ventilación)	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	754 (804) mm	1.014 (1.064) mm	1.807 (1.872) mm	1.807 (1.872) mm
Toma de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	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
Versión eléctrica						
Peso	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
Potencia de conexión	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusible automático	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Alimentación de 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
Potencia «calor seco»	10,3 kW	18,0 kW	21,6 kW	36,0 kW	36,0 kW	66,0 kW
Potencia «vapor»	9,0 kW	18,0 kW	18,0 kW	36,0 kW	36,0 kW	54,0 kW
Gas						
Peso	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 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 automático	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Alimentación de 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 G31/Gas líquido G30*						
Máx. Carga térmica nominal	13,0 kW/13,0 kW / 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW / 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW / 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW / 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW / 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW / 84,0 kW
Potencia «calor seco»	13,0 kW/13,0 kW / 13,5 kW	22,0 kW/22,0 kW / 23,0 kW	28,0 kW/28,0 kW / 29,5 kW	40,0 kW/40,0 kW / 42,0 kW	42,0 kW/42,0 kW / 44,0 kW	80,0 kW/80,0 kW / 84,0 kW
Potencia «vapor»	12,0 kW/12,0 kW / 12,5 kW	20,0 kW/20,0 kW / 21,0 kW	21,0 kW/21,0 kW / 22,0 kW	40,0 kW/40,0 kW / 42,0 kW	38,0 kW/38,0 kW / 40,0 kW	51,0 kW/51,0 kW / 53,5 kW

La ciberseguridad se ha validado conforme a la norma EN 18031-1.

* 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 licuado G30 y G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi). ENERGY STAR solo está disponible para los equipos de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, así como 10-1/1 versión eléctrica. El iCombi Pro (LM100) y el iCombi Classic (LM200) cuentan con la certificación NSF, que se puede consultar en la lista NSF.

El iCombi Classic está disponible en muchos tamaños distintos, pero en todos los casos está pensado para adaptar su rendimiento a las necesidades del cliente. ¿20 comidas o 2.000? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿El tamaño de la cocina? ¿Electricidad? ¿Gas? ¿Qué modelo se ajusta a su cocina?

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



Si quiere algo más, el iCombi Pro es la elección correcta: Con su experiencia en cocina integrada, proporciona numerosos efectos WOW en la cocina profesional. Y se obtienen los resultados deseados de forma segura. Sin importar quién use el equipo.

iCombi live.

Cocine con nuestros expertos.

Nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano: conozca los equipos de cocción RATIONAL en uso, permita que le mostremos sus funciones y pruebe a trabajar con ellos. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted.



Regístrese ahora

+34 934 75 17 50

info@rational-online.es

RATIONAL Ibérica

Avenida de la Fama, 17-19

Edificio Olmo

08940 Cornellá

España

Tel. +34 93 4751750

Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es

rational-online.com

