

Hornear con el iCombi® Pro.

Hacer posible lo
extraordinario.



Parece revolucionario. Y lo es.

Pasteles dulces variados, delicias saladas o pequeñas guarniciones; los productos de panadería son tendencia y su variedad, inimaginable. Panecillos, pan rústico, pizzas y quiches. Al mismo tiempo, puede preparar pasteles de chocolate y galletas. ¿Que no puede? ¡Claro que puede! Por ejemplo, con un equipo que es más inteligente, más sencillo y más eficiente. Capaz de cocer y hornear. Que acumula más de 45 años de experiencia en panadería y capacidad de innovación. Que le ahorra trabajo y le deja más margen para la creatividad. Y que le permite preparar productos de panadería como un panadero.

● Tiene sentido

Cuando sus clientes se encuentran con una calidad de panadería que además ha sido producida por usted.

El iCombi Pro.

Espera lo inesperado.

Humedad, velocidad del aire, temperatura, humidificación. Coordinados de manera precisa. En un equipo que razona por sí solo, aprende, no se olvida de nada, presta atención y se adapta. Y, gracias a sus funciones de asistencia inteligente, reacciona de forma dinámica a la evolución de las necesidades. ¿Está la masa más húmeda? ¿Están los productos de panadería ultracongelados? ¿Se ha dejado la puerta de la cámara de cocción abierta durante demasiado tiempo? ¿Se van a preparar más croissants de lo habitual? Incluso en esos casos, el iCombi Pro no pierde de vista el resultado deseado y ajusta la configuración por iniciativa propia.

➤ Todo para un mismo objetivo

Para que pueda satisfacer continuamente a sus clientes con productos de panadería excelentes.

rational-online.com/es/horneado

Secuencias de horneado inteligentes

Croissant, pan de molde, magdalena. Salado, dulce. El iCombi Pro sabe qué y cómo debe hornear. Solo hay que seleccionar la secuencia de horneado, y ¡listo!

Regulación de la temperatura por grados exactos

¿Cuál es la diferencia entre perfecto y quemado? Tan solo unos pocos grados de cocción en el horno. Por tanto, el iCombi Pro también es muy preciso con esto.

Deshumidificación activa

El gran arte: se detiene la humedad dentro de la cámara de cocción en el momento justo, para que los productos de panadería queden con una corteza crujiente. El iCombi Pro puede hacerlo. Gracias a su sistema de horneado inteligente.

Función de cocción

Otro producto, otros requisitos, siempre adaptado de forma ideal a la materia prima. Para ello, el iCombi Pro posee su propia función de cocción con niveles de cocción integrados.

Medidas de panadería

¿Tienen sus accesorios medidas de panadería? No pasa nada. Si lo desea, puede obtener el iCombi Pro con el bastidor colgante pertinente. También puede utilizar el rack móvil en tamaño estándar de panadería.

Humidificación

El iCombi Pro distribuye con una precisión milimétrica el vapor en la cámara de cocción. Para un funcionamiento del horno óptimo, una corteza crujiente y un volumen del producto horneado perfecto.

Ventiladores

Hasta tres turbinas, cinco velocidades, calor vertical para que los panecillos siempre estén crujientes por fuera y tiernos por dentro.



Hornear con garantía de resultado: Seleccione el proceso de cocción inteligente, cargue y, en un abrir y cerrar de ojos, el pan, los panecillos y la pizza se habrán hecho totalmente solos.

Sabrosas especialidades.

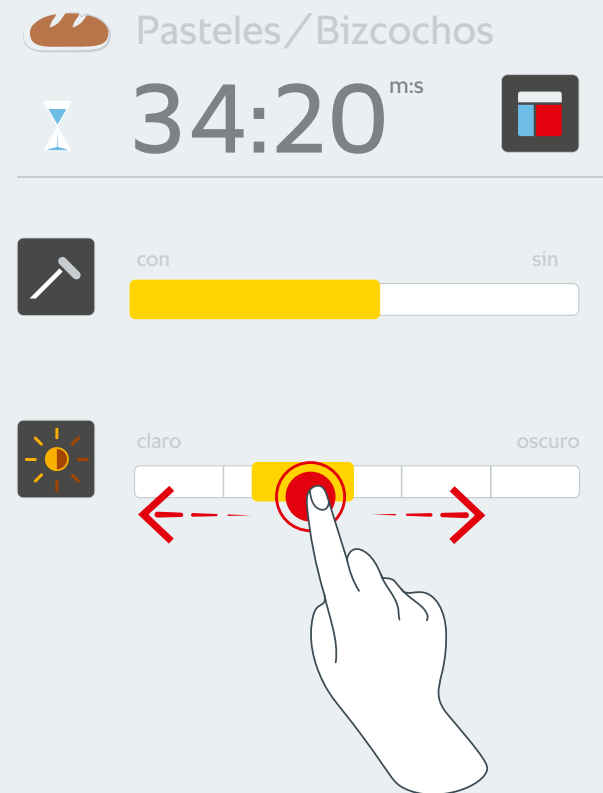
El anhelo de algo bueno.

Los panes y panecillos no son una guarnición, sino una declaración de intenciones. Y requieren procesos de horneado distintos de los pasteles y pastas. Para lograr una buena corteza, esponjosidad y un interior jugoso. Inimitablemente bueno, incluso para pizzas y quiches. También para un valor añadido propio. Con tal de que los resultados siempre sean los mismos, independientemente de quién esté en la cocina. Y, por ese motivo, dependerá de lo que haya en la cocina. Como, por ejemplo, un iCombi Pro, que también dispone de secuencias de horneado inteligentes para productos de panadería salados que le permitirán obtener el resultado que desee; que se adaptan de manera inteligente a los cambios en sus operaciones. Garantizado.



➔ **Una garantía de calidad**
Garantiza los mismos resultados. Producido de manera eficiente, servido con un sabor excelente.

rational-online.com/es/horneado



Siempre el mismo buen resultado: Inserte la sonda térmica de núcleo en la masa, seleccione el grado de dorado, y ¡listo! Esto sí que es inteligente.

Pecados dulces.

Todo es cuestión de organización.

Usted no tiene por qué ser pastelero para lograr una calidad de pastelería: le basta tan solo con un iCombi Pro. Pasteles de chocolate, cheesecake al estilo de Nueva York, magdalenas, galletas... Masa de levadura, hojaldre, masa de buñuelos, masa batida, masa quebrada. Producto congelado o recién preparado. El iCookingSuite, el sistema de horneado inteligente que contiene el iCombi Pro, lo sabe todo, es capaz de hacer de todo y lo tiene todo bajo control. Indique el resultado que desea obtener, inicie el proceso de horneado y ¡listo! Una y otra vez, siempre con la misma calidad.



➔ No puede ser más sencillo
Desmárquese de los productos del montón y mime a sus clientes con calidad. Sin equipos adicionales.

rational-online.com/es/horneado



Carga mixta.

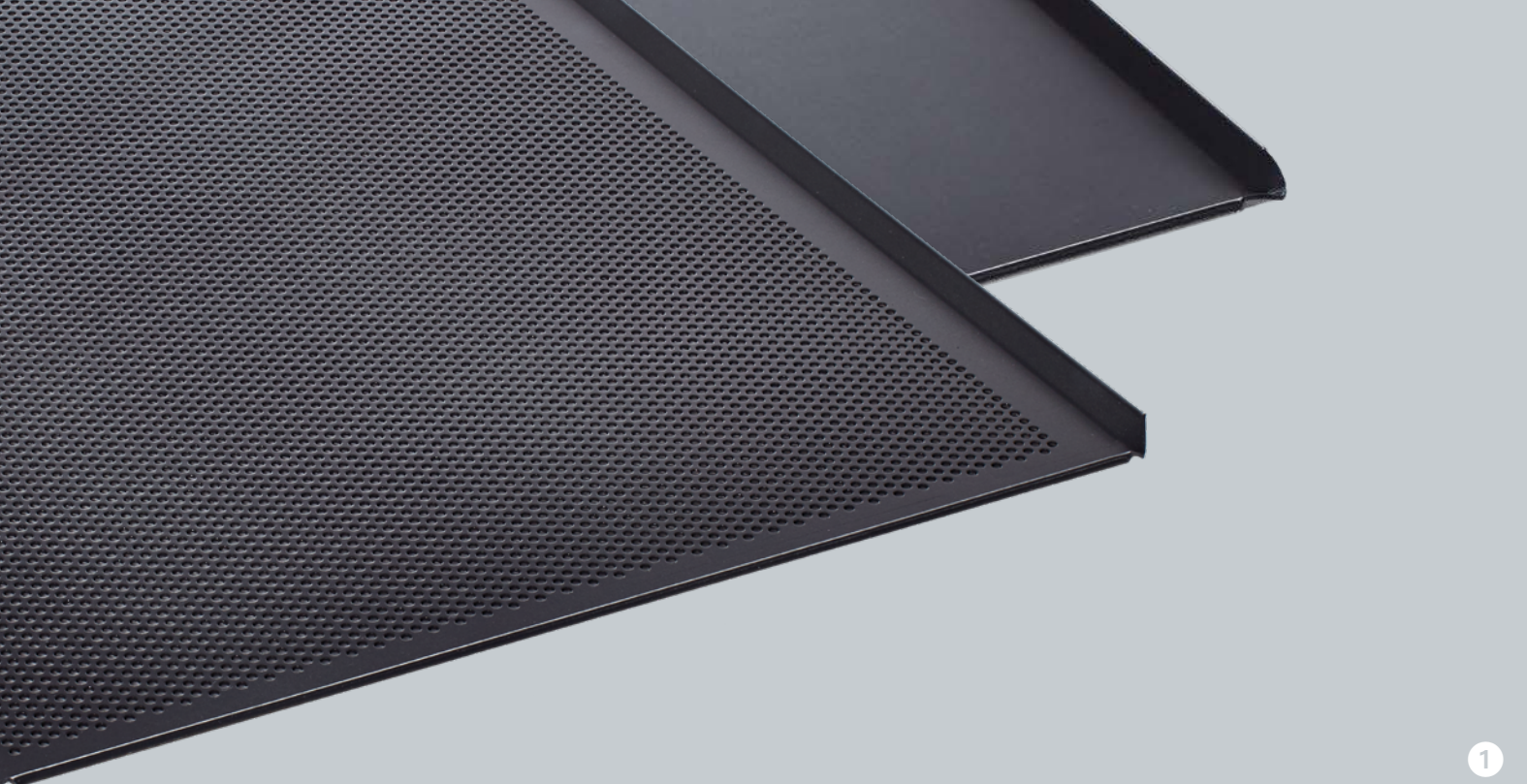
Una frescura que sus clientes pueden ver, oler y probar.

El requisito: ofrecer en todo momento una amplia selección de productos recién hechos. Pero ¿no tiene tiempo para dedicarle un gran esfuerzo? Para eso está el iCombi Pro. Con iProductionManager. Con él puede preparar distintos productos de panadería en la misma cámara de cocción. Al mismo tiempo, uno tras otro, de forma continuada. Justo como usted desee. El iProductionManager supervisa con una precisión de segundos cada bandeja, ajusta los tiempos de horneado a la cantidad de carga, controla el número y duración de las aperturas de las puertas y avisa automáticamente cuando uno de los productos de panadería está listo. Incluso con señalización óptica de la bandeja.

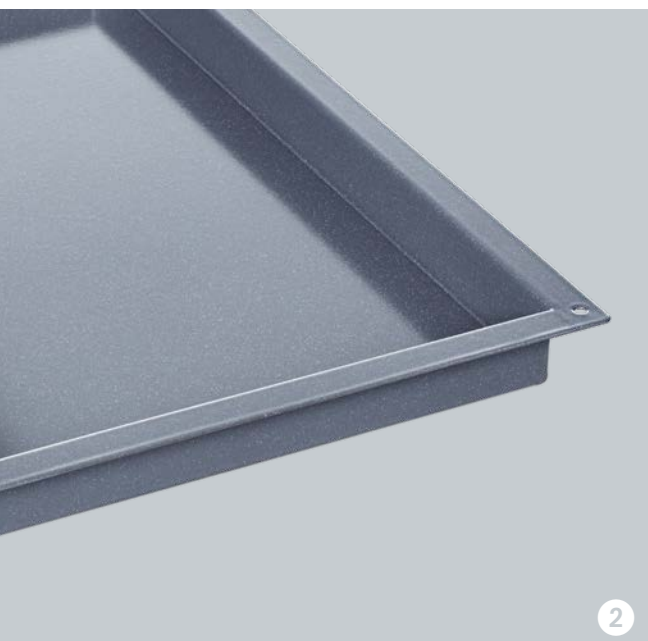


Ventajas para usted
Usted ahorra tiempo y calidad.
Sin dedicar horas extraordinarias,
sin necesidad de supervisión.
Con total flexibilidad.

rational-online.com/es/horneado



1



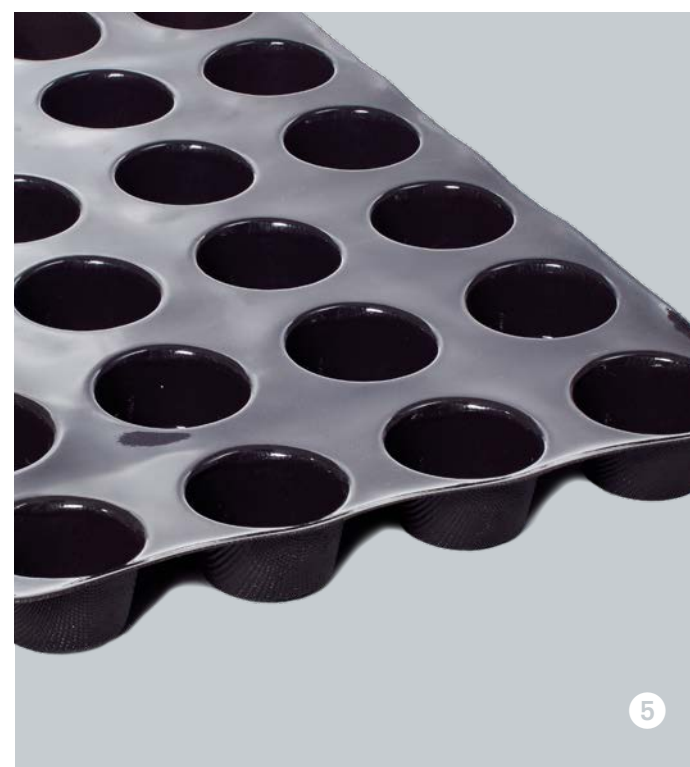
2



3



4



5

Accesorios.

Los ingredientes pertinentes para su éxito.

Deben ser robustos, aguantar a diario y ser aptos para un uso intensivo: RATIONAL ofrece estas características tanto para las bandejas para hornear como para la bandeja para plancha y pizza y la campana de condensación. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL en el tamaño estándar de panadería, no podrá aprovechar plenamente el excelente rendimiento del iCombi Pro. Para obtener unas magdalenas, panes y demás productos realmente perfectos. Incluso el flan quedará ideal.

Accesorios especiales para panadería

1 Bandejas para asar y hornear

Para la preparación de, entre otros, panecillos, croissants, pastas de hojaldre, patatas asadas. Un producto jugoso con, al mismo tiempo, un dorado uniforme y una buena corteza. La bandeja perforada es para productos precocinados.

2 Contenedores de granito esmaltado

Con esquinas totalmente moldeadas para que no se pierda ninguna porción, ni siquiera con pasteles o gratinados. Y, gracias a sus buenas propiedades de conductividad térmica, los productos se doran de manera uniforme.

3 Bandeja para plancha y pizza

Para pizza recién hecha o precocinada y focaccias. Con un dorado y consistencia crujiente óptimos.

4 Multisartén para asar y hornear

Para platos a la sartén clásicos como pasteles de patata, tortillas, quiches y tortitas. Pero también para pasteles y pastelitos, como la tarta Tatin. Siempre con un dorado uniforme sobre toda la superficie.

5 Molde para magdalenas y timbales

Elaborado en un material de alta flexibilidad, con óptimas características antiadherentes para la elaboración de magdalenas, budines, pasteles de verduras, timbales de pescado, huevos pochados y postres.

➔ Accesorios originales de RATIONAL

Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

rational-online.com/es/accesorios



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 equipos de cocción que estén interconectados. Independientemente de su ubicación. ¿Cómo es cada equipo 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.



“Hicimos una demostración de producto, y vimos que eran los equipos que nos interesaban por su funcionalidad”

Miguel García, administrador del Centre Estudis Montseny. Barcelona, España.

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

RATIONAL Ibérica

Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

