Hosteleria10.com

RATIONAL

iCombi® Pro.

El Efecto WOW.

iCombi live

El iCombi Pro.
Con experiencia de cocción integrada.

El Efecto WOW en menos de 1 m². Para carnes, pescados, aves, verduras, productos de panadería. Para cocina a la vista del cliente, a la carta, producción. Este vaporizador combinado permite hacerse cargo de muchas cosas. Sin importar quién use el equipo. Porque en él se esconde la experiencia de más de 1.000 cocineros. La experiencia de más de 1 millón de equipos instalados. iCombi Pro es el vaporizador combinado inteligente con la mayor experiencia de cocción integrada. Y aporta al usuario beneficios increíbles. Para el Efecto WOW.

Una combinación inteligente de calor y humedad. Un horno de convección y un vaporizador en un solo equipo. Complementado con la tecnología de cocina inteligente integrada. Para nuevas posibilidades en la preparación térmica de alimentos profesional. El iCombi Pro ofrece en todo momento los resultados deseados. Y ahorra dinero, tiempo y energía. Además, cubre el 95% de todas las aplicaciones de cocina tradicionales y sustituye a numerosos equipos de cocina convencionales.

Vapor

Vapor y calor

Calor

Más información

Las ventajas para usted.

Resultados asombrosos.

Para sus clientes.

Siempre un buen resultado en el plato: En ello, el iCombi Pro es especialista. Y eso se demuestra en el color apetitoso, las sensaciones en boca, la homogeneidad en todas las bandejas y la conservación de nutrientes y vitaminas.

Fácil de usar.

Para todo el mundo.

Cualquiera puede trabajar con el iCombi Pro. Gracias a la claridad y el tamaño de la pantalla táctil: Seleccione de manera intuitiva el proceso de cocción ideal, establezca una configuración de pantalla personalizada, conecte el equipo. El resultado: un periodo de aprendizaje breve y un uso sencillo y seguro.

Limpio.

Como nuevo.

Lo esencial en la cocina: Higiene. En este caso, el iCombi Pro también es un socio de confianza. Durante la cocción, registra los datos APPCC. Con el sistema de limpieza automático logra una limpieza absoluta.

Resultados asombrosos.

Facilidad de uso.

Altos estándares de higiene.

Flujos de trabajo eficaces.

Ahorro de tiempo.

Alta seguridad de la inversión.

Las ventajas para usted.

Flujos de trabajo eficaces.

Para su equipo.

El iCombi Pro trabaja por la noche, prepara los diferentes platos simultáneamente, puede estar listo a una hora determinada e incluso sabe buscar la secuencia que ahorra más energía en la preparación. Esto es la seguridad de procesos para tener bajo control el esfuerzo y la calidad.

Ahorra tiempo.

Su tiempo.

Con el iCombi Pro se puede ahorrar muchísimo tiempo. Para aliviar la presión en la cocina, trabajar de manera eficiente y servir platos deliciosos. Es fácil de manejar, potente, y dispone de una limpieza intermedia ultrarrápida.

Su inversión.

Su tranquilidad.

El iCombi Pro no necesita mucho: Los gastos relacionados con la energía, el funcionamiento, el mantenimiento, el ablandamiento del agua y la descalcificación son muy inferiores en comparación con el sistema de cocción convencional. Junto con una vida útil larga, hacen que sea una inversión segura.

Supervisión y apoyo.

Una experiencia de cocción integrada.

Esto solo lo hace un iCombi Pro: encontrar infaliblemente la ruta hacia el resultado de cocción deseado.

- Selecciona el resultado deseado (p. ej., dorado o temperatura del núcleo)
- Detecta la carga y ajusta automáticamente el proceso de cocción a los alimentos
- Reacciona a los factores externos como la apertura de la puerta de la cámara de cocción
- Se adapta a las costumbres en la cocina
- No le solicita su intervención activa mientras no sea realmente necesaria
- Usted puede intervenir en cualquier momento o cambiar de carga simple a carga mixta

Las ventajas para usted:

iCookingSuite

Supervisión y apoyo.

Su asistente inteligente en la rutina en la cocina.

Un concepto de uso que sienta precedentes: rápido y sencillo hacia el objetivo. Con una pantalla táctil grande y clara con símbolos muy explícitos. Con rueda giratoria con función “Push”. Para una asistencia óptima en el uso diario.

Regulación inteligente y comunicación interactiva gracias a la tecnología de cocina inteligente en el iCombi Pro. Centra el proceso de cocción en los alimentos, se adapta a las costumbres en la cocina y solo avisa cuando es necesaria la intervención.

La sonda térmica del núcleo integrada detecta con seis puntos de medición el tamaño del alimento y la cantidad. De este modo, se alcanza la temperatura del núcleo seleccionada y se garantizan los resultados deseados. Y la próxima vez, lo prepara exactamente igual.

Procesos de cocción preinstalados, específicos para el usuario o manuales, las funciones de programa ofrecen una variedad de posibilidades para hacer aún más fácil los procesos de trabajo individuales.

Cocción a baja temperatura. Mantener. Ahumar*. Pasteurizar*. Finishing. Estos procesos de cocción y opciones pueden seleccionarse en caso necesario. Facilita el manejo. Asegura la calidad de los platos.

*Requiere accesorios

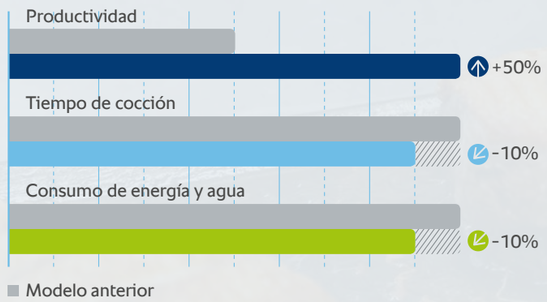
Con ConnectedCooking, la gestión digital de la cocina, se crean y envían programas de cocción, se actualiza el software del equipo y se documentan los datos APPCC, además de permitir el acceso a distancia al equipo de cocción.

Clima preciso en la cámara de cocción.

El rendimiento se nota en el sabor.

Resultados uniformes en todas las bandejas, en toda la cámara de cocción.

- La combinación de calor y humedad se ajusta automáticamente
- Potente generador de alto rendimiento para una calidad excelente en los platos delicados
- Ventiladores potentes
- 300 °C de temperatura máxima de la cámara de cocción
- Enorme potencia de deshumidificación
- Geometría óptima de la cámara de cocción



Las ventajas para usted:

iDensityControl

Generador de vapor fresco

Para la máxima calidad de los alimentos.

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
- Descalcificación automática
- Colores más intensos y sabor auténtico de los alimentos
- Ni rastro de partículas de suciedad en los alimentos

Planificación flexible.

Todo listo a la vez y a tiempo.

Sin trabajo logístico, déjeselo al iCombi Pro.

- Elaboración de productos diferentes al mismo tiempo
- Adapta los tiempos de cocción a las cantidades de carga y las aperturas de la puerta
- Señala cuándo es necesario cargar o descargar los platos
- Con la función de planificación: optimización del tiempo o de la energía, secuencia de preparación de platos eficiente o con tiempo de producción predeterminado
- Aún más fácil: Elaboración de cestas y planificación con ConnectedCooking

Las ventajas para usted:

iProductionManager

Limpieza y descalcificación.

Elimina cualquier tipo de suciedad.

- Limpieza y descalcificación automáticas
- Detecta si está muy, moderada o ligeramente sucio.
- Propone la limpieza ideal entre 9 programas
- Limpieza ultrarrápida en aproximadamente 12 minutos
- Opcional para equipos de mesa seleccionados: iCareSystem AutoDose, el único sistema de limpieza autónomo con reserva de productos químicos integrada

Más sobre iCareSystem AutoDose

Las ventajas para usted:

iCareSystem

Personalización.

Cualquiera puede trabajar.

Todas las cocinas tienen sus propios conceptos y, no obstante, en todas un iCombi Pro sería suficiente.

- Programación: crear programas de cocción individuales
- MyDisplay: Los platos, las cestas y las autorizaciones aparecen en la pantalla como imágenes o iconos
- Configurar directamente en el equipo
- ConnectedCooking: gestión digital de los equipos, las recetas y la higiene
- Más de 50 idiomas

ConnectedCooking

WiFi

Las ventajas para usted:

Rentabilidad.

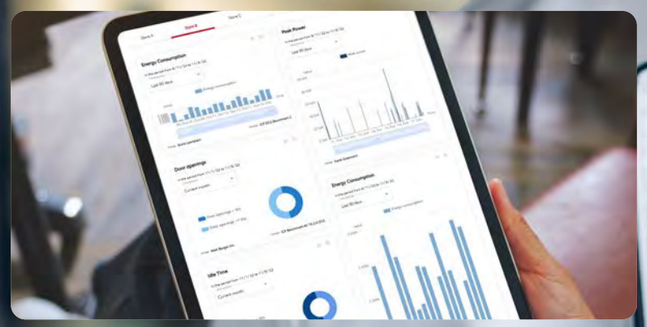
Menos energía, más calidad.

El iCombi Pro es inteligente no solo para cocer, sino también para ahorrar.

- Un 18% menos de energía*
- Registre, controle y reduzca el consumo de energía con el contador digital de consumo de energía
- Consulte el potencial de ahorro en el panel de mando de ConnectedCooking
- La última norma Energy Star (enero de 2023)

ConnectedCooking

ENERGY STAR



Ventajas para ti:

* En comparación con los vaporizadores combinados anteriores a 2016.

Vamos a calcularlo juntos.

El requisito previo para una cocina de éxito:
Debe ser rentable. Y además:

- Se puede usar inmediatamente
- Sustituye a numerosos equipos de cocina
- Evita hacer inversiones innecesarias
- Ahorra espacio, tiempo de trabajo, materias primas, electricidad y agua
- Tiempos de amortización extraordinariamente cortos

Tiempo de amortización **menos de 1 año**

Lo que usted gana	Método de cálculo al mes	Sus ingresos adicionales al mes	Calcúlelo 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 8.966 € Consumo de materia prima con el iCombi Pro 7.621 €	**= 1.345 €**	
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 × 30 €	**= 840 €**	
Sus ingresos adicionales al mes		**= 2.347 €**	
Sus ingresos adicionales al año		**= 28.164 €**	

Restaurante medio que sirve 200 comidas al día con dos iCombi Pro 10-1/1.
* En comparación con los vaporizadores combinados anteriores a 2016.

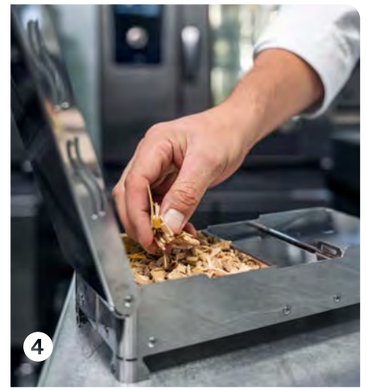
Accesorios.

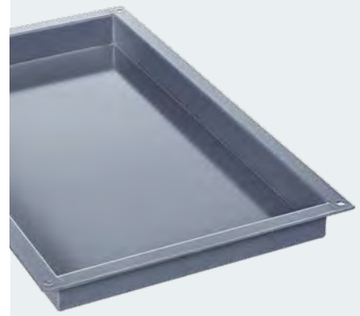
De este modo, consigue lo que quiere.

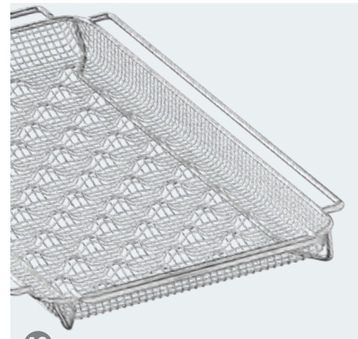
Deben ser robustos, resistir el uso diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional. Como el accesorio original de RATIONAL. Que, además, procura unos buenos resultados.

❶ UltraVent Plus
- › Absorbe el vapor y la grasa
- › Reduce los vapores desagradables

❷ Kit Combi-Duo
Dos sistemas de cocción, combinados simplemente con montaje uno sobre otro. Para más flexibilidad.







❸ Parrilla con marcas diagonales y en forma de rombo
❹ VarioSmoker
❺ Multibaker
❻ Bandeja para asar y hornear
❼ Contenedor de granito esmaltado
❽ Kit de cocción al vacío y pasteurización
❾ Bandeja para plancha y pizza
❿ Cesta para freír CombiFry

Más información

Calidad y sostenibilidad.

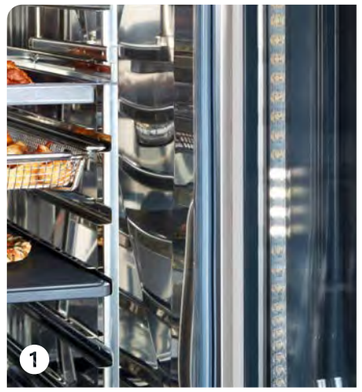
Respeto por las personas y la naturaleza.

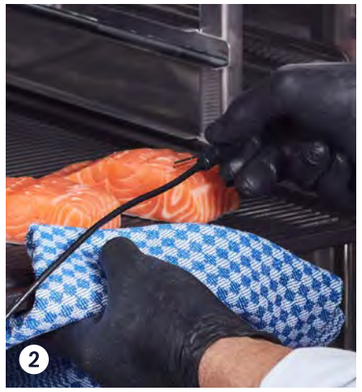
Las soluciones y las acciones de RATIONAL aportan un valor añadido para un futuro sostenible y climáticamente neutro y el bienestar del planeta. Eso significa:

- 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.





- ❶ Iluminación LED con señalización de bandejas
- ❷ Sonda térmica de 6 puntos
- ❸ Ducha de mano integrada con chorro puntiforme y chorro de lluvia fina
- ❹ Fluidización dinámica del aire
- ❺ Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento
- ❻ Generador de vapor fresco

IP X5

Servicios RATIONAL.

Una gran colaboración.

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, el servicio de atención gratuito de RATIONAL
- Academy RATIONAL

Resumen de modelos.

¿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. ¿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

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)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altura (con tubo de ventilación incluido)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) 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	62 kg	100 kg	133 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 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		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 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		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 térmica 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),
Los modelos iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) están certificados por la NSF como se puede ver en su listado.

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. Conozca el Efecto WOW: En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted.

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

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

80.21.422 · V-04 · DP/spis · 01/24 · es_ES
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que supongan mejoras.