iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Confiable.



Sus propias ideas. Implementadas de acuerdo a sus reglas.

Trabajar al límite todos los días y aún así ser creativo, producir grandes cantidades y aún así cumplir con sus propios altos estándares, querer hacerlo todo y aún así mantenerse enfocado. Esto es el día a día de los Chefs. ¿Qué no hay una mejor opción? Tal vez con un sistema de cocción que pueda proporcionar el desempeño de muchos. En un mismo equipo. Que pueda asar, parrillar, hornear, freír, estofar, cocinar al vapor. Que sea resistente, fácil de usar y que se ajuste a las exigencias de una cocina profesional. Que implemente las ideas del Chef. Confiable. Según sus reglas. Con una alta calidad.

El resultado

El iCombi Classic. La solución para todos aquellos que conocen su profesión y necesitan una tecnología confiable para los retos diarios.

El iCombi Classic.

La potencia es el resultado de sus detalles.

El iCombi Classic es un verdadero equipo multiusos y se convertirá rápidamente en un ayudante indispensable en su cocina. En una superficie de menos de 1m², sustituye a numerosos aparatos de cocina convencionales, es robusto, potente y eficiente. Se puede operar fácilmente. Y convence con funciones que garantizan una alta calidad de cocción. Para que con su experiencia como Chef siempre obtenga el resultado que busca.

Es convincente
Una herramienta que combina una alta productividad con una alta calidad de los alimentos.

rational-online.com/mx/iCombiClassic

Fácil manejo
Perilla giratoria con función de empuje, pantalla a color, símbolos representativos en la interfaz de usuario - para que pueda trabajar de forma intuitiva y sin errores.
Página 08

Programación sencilla
Programación individual de hasta 100 programas con procesos de cocción de hasta 12 pasos cada uno. Para obtener resultados siempre reproducibles.
Página 08

ClimaPlus
La máxima potencia de deshumidificación y el ajuste de la humedad en intervalos de 10%, crean un clima preciso en la cámara de cocción. Para resultados rápidos.
Página 06

Conexión adicional
La interfaz LAN o WiFi opcional permite la conexión a ConnectedCooking, la solución de red de RATIONAL. Por ejemplo, para la creación central de programas individuales y documentación de higiene.

Ventiladores
Gracias a los 3 ventiladores y al diseño de la cámara de cocción, se garantiza una distribución óptima del calor y, por lo tanto, una gran aportación de energía a los alimentos. Para obtener resultados consistentes y alta productividad.
Página 06

Limpieza y descalcificación
Limpieza automática, también durante la noche, pastillas de limpieza sin fosfatos y un consumo reducido de limpiador - no podría ser más limpio. El Care-System previene la calcificación.
Página 10

Iluminación LED de la cámara de cocción
La confianza es buena, tener todo bajo control es mejor: Gracias a la alta intensidad y al color neutro de la luz, se puede distinguir rápidamente el grado de cocción exterior de los alimentos.



Productividad que cumple con los retos diarios de la cocina.

Potencia de cocción única

ClimaPlus

El iCombi Classic realiza el trabajo a un nivel de desempeño siempre alto: gracias a su centro de medición y control de un clima uniforme e individual en la cámara de cocción. Gracias al potente generador de vapor fresco para una óptima saturación de vapor. Gracias a una potente deshumidificación, más ventiladores y un óptimo diseño de la cámara de cocción. De esta manera, se suministra una cantidad precisa de energía a los alimentos que se están cocinando, y cuando se necesita, de forma especialmente potente. El resultado: un gran volumen de carga con una excelente uniformidad en todos los niveles. Con hasta un 10% menos consumo de energía y agua. Para un solo objetivo: Obtener alta satisfacción como Chef logrando cortezas crujientes, deliciosas marcas de parrilla y empanizados crocantes.

Hasta un 105 Liter/sec.
Deshumidificación

300 °C
Aire caliente

max.
Saturación de vapor

Esto trae consigo
Más rendimiento, mayor productividad, menos consumo de recursos.

rational-online.com/mx/ClimaPlus

Todo puede ser controlado. Fácil e intuitivamente.

Fácil manejo

Así de rápido puede ser: Después de poco tiempo, podrá manejar el iCombi Classic con una facilidad inimaginable. Gracias a su simplicidad, sus símbolos representativos y su perilla giratoria con función de empuje. Es muy sencillo.

rational-online.com/mx/iCombiClassic

Programable a su gusto
¿Satisfecho con el resultado? Entonces guarde el proceso de cocción con un máximo de 12 pasos. Por cierto, puede hacer esto para hasta 100 procesos de cocción.

- Para un alto nivel de estandarización, seguridad y calidad.

30 – 130 °C

Modo de cocción Vapor
El generador de vapor fresco con ajuste de humedad en pasos de 10% produce vapor fresco higiénico. Esto, junto con la temperatura constante de la cámara de cocción para una óptima saturación de vapor, garantiza un proceso de cocción uniforme.

- Para alimentos jugosos, de color apetitoso, textura al dente y la conservación de nutrientes y vitaminas.

30 – 300 °C

Modo de cocción Aire caliente
Los alimentos que se van a cocinar son sometidos a una circulación de aire caliente por todos los lados, con una velocidad de aire que se ajusta individualmente. Las reservas de energía son incluso suficientes para una carga completa de alimentos fritos y congelados como calamares, croquetas o productos horneados.

- Rendimiento potente para obtener buenos resultados.

30 – 300 °C

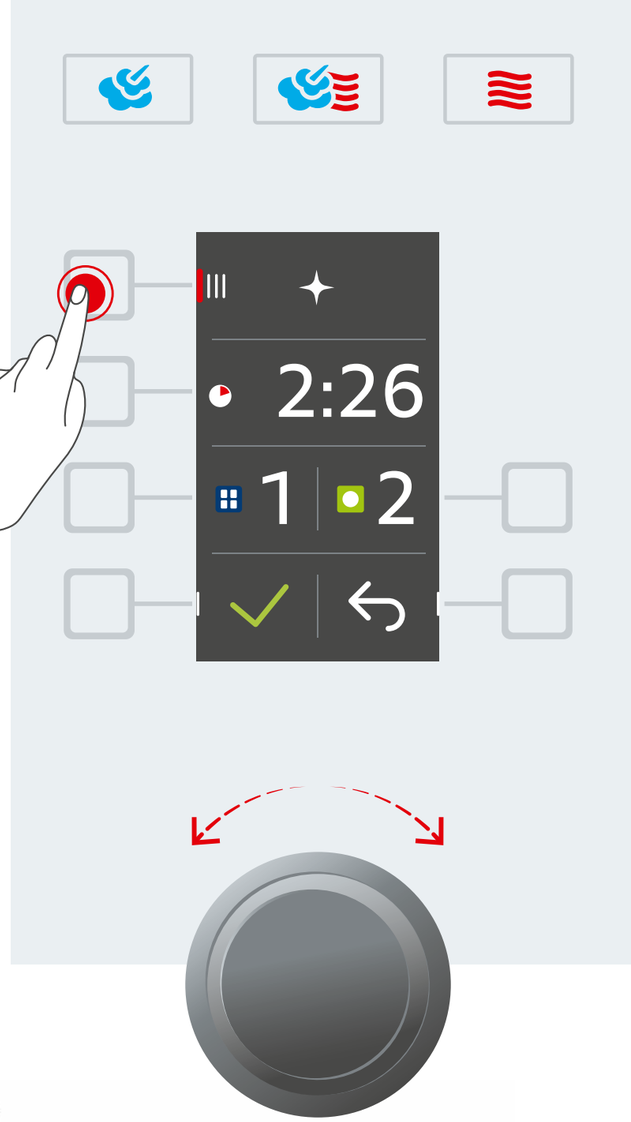
Modo de cocción Combinación
Las ventajas del vapor se combinan con las ventajas del aire caliente: tiempos de cocción cortos, menores mermas por cocción y mayor concentración de aromas y colores. Para excelentes resultados de cocción.

- Sin mermas, sin resecar, y con mucha calidad.



Siempre luce brillante.

Limpieza efectiva



No importa lo duro que haya trabajado el iCombi Classic, el sistema de limpieza automática encontrará la solución para cualquier grado de suciedad. Fuerte, ligera, media. Con pastillas de limpieza sin fosfatos. Durante el día o la noche. O a veces de forma inmediata, incluso sin pastillas. Incluso con el Care-System, que hace innecesarios los costosos sistemas de ablandamiento de agua y la descalcificación constante del generador de vapor. Y para facilitar la limpieza, se pueden seleccionar en la pantalla los niveles de limpieza de forma rápida y sencilla.



Porque sólo una cosa es importante
Que siempre trabaje con un sistema de cocción higiénicamente perfecto sin esfuerzo.

rational-online.com/mx/limpieza

Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo: Siempre salen las cuentas.

Más potencia con menos consumo. Porque usted puede prescindir de gran cantidad de aparatos de cocción convencionales y, por lo tanto, muchos costos de inversión. Porque se reduce el consumo de materias primas, grasa y energía y, por lo tanto, muchos recursos ya nos son necesarios. Debido a que la producción cuenta con certificación del medio ambiente, la logística de distribución es energéticmente eficiente y los productos de limpieza no contienen fosfatos, hablamos de una práctica sustentable y evitamos sentimientos de culpa.



Compruébelo usted mismo.
El ejemplo se basa en un restaurante con 200 comidas diarias y dos iCombi Classic 10-1/1 en uso. El equipo de comparación no cuenta con ClimaPlus.

Vale la pena
La conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto, y hace que el trabajo sea más agradable.

rational-online.com/mx/invest

Su ganancia	Cálculo mensual	Su ganancia adicional mensual	Haga su propio cálculo
Carne/Pescado/Aves			
Significativamente menos pérdidas por cocción que se traducen en hasta un 25 %* menos de consumo de materia prima.	Costo de materia prima 124,997 MXN Costo de materia prima con el iCombi Classic 93,748 MXN	**= 31,249 MXN**	
Energía			
Gracias a los cortos tiempos de precalentamiento y a la moderna tecnología de control, usted consume hasta un 70 %* menos de energía.	Consumo 4,800 kWh × 2.14 MXN por kWh Consumo con el iCombi Classic 1,440 kWh × 2.14 MXN por kWh	**= 7,190 MXN**	
Aceite			
El aceite se vuelve casi innecesario. El costo de materia prima y los costos de su eliminación se reducen hasta en un 95 %.*	Costo de materia prima 4,002 MXN Costo de materia prima con el iCombi Classic 200 MXN	**= 3,802 MXN**	
Horas de trabajo			
Ganancias a través de la preproducción, el fácil manejo y la limpieza automática.	168 Hrs. menos × 36 MXN**	**= 6,048 MXN**	
Filtrado de agua/descalcificación			
La limpieza y descalcificación automática elimina completamente estos costos.	Costos habituales 2,482 MXN Costos con el iCombi Classic 0 MXN	**= 2,482 MXN**	
Su ganancia adicional mensual		**= 50,771 MXN**	
Su ganancia adicional anual		**= 609,252 MXN**	

* En comparación con equipos de cocción convencionales.
** Cálculo ponderado de costo por hora por cocinero/personal de limpieza.

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.

RATIONAL
Global Social Responsibility

La sustentabilidad protege los recursos y ahorra dinero: La producción y la logística energéticamente eficientes, los nuevos estándares de ahorro de energía y el reciclaje de los equipos viejos, son algo habitual en RATIONAL. Y con el iCombi Classic, la sustentabilidad se vuelve algo igual de habitual en su cocina: En comparación con los aparatos de cocina tradicionales, usted ahorra energía. necesita emplear menos materia prima; evita la sobreproducción. Y cocina también de forma más saludable.

Por amor a nuestro entorno
Para que pueda cocinar de manera saludable y tenga un balance ecológico, que bien merece su nombre.

rational-online.com/mx/green



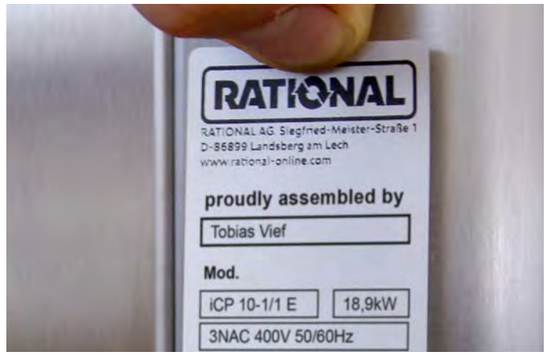
Calidad del producto comprobada.

Un iCombi Classic es un equipo que dura. Muchos años.

La rutina diaria en la cocina: trabajo duro. Por ello, los vaporizadores combinados de RATIONAL son robustos y están fabricados con mucho cuidado. Esto es resultado de que son manufacturados en Alemania, pero también del principio de "una persona, un equipo". Esto significa que cada uno de los trabajadores de la producción asume responsabilidad total por la calidad de su sistema de cocción. Incluso ponen su nombre en la placa de identificación de la unidad. Somos igual de exigentes con nuestros proveedores: Los altos estándares de calidad, la mejora continua y la garantía de fiabilidad y durabilidad de los productos son el centro de atención. No es de extrañar que el vaporizador combinado más antiguo de RATIONAL sigue funcionando desde hace más de 40 años.

Usted puede contar con ello
Fabricado para el uso diario, sólido y duradero, cuente con un socio confiable.

rational-online.com/mx/company



Made in Germany

Detalles técnicos.

Ofrece todo. Hasta el último detalle.











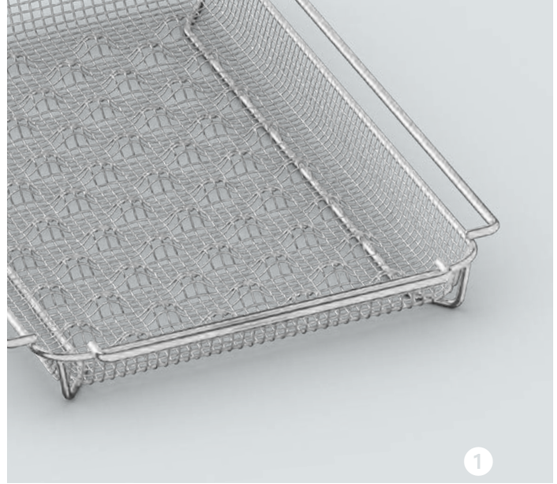


Quien tiene grandes resultados por lograr, necesita estar equipado con la mejor tecnología. Por eso el iCombi Classic cuenta con:

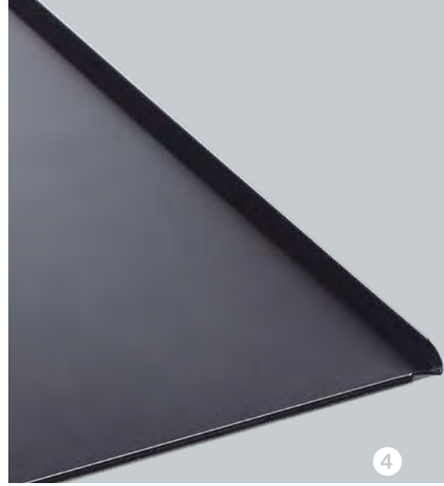
❶ Iluminación LED de la cámara de cocción ❷ Supervisión de equipos y descarga de datos HACCP y de servicio a través de ConnectedCooking (sólo con interfaz opcional LAN o WiFi) ❸ Nueva tecnología de sellado para los equipos de piso ❹ Ducha de mano integrada ❺ Generador de vapor fresco ❻ Puerta de doble vidrio con revestimiento reflectante de calor

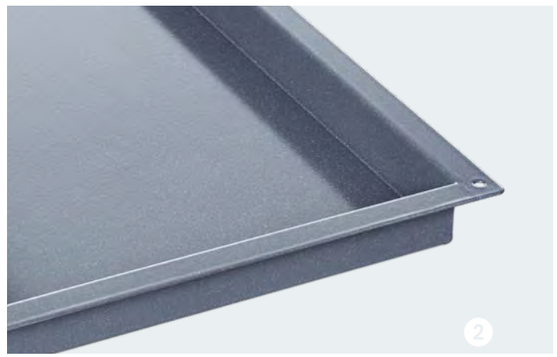
Adicionalmente: LAN/WiFi (opcional), bandeja de goteo integrada en la puerta, separación centrífuga de grasa















Accesorios.

Los elementos adecuados para su éxito.

Usted sabe bien cómo hacer las cosas, el iCombi Classic es su herramienta y le apoya en el camino hacia el resultado deseado. También con los accesorios adecuados. Desde la bandeja para parrilla, con una excelente conductividad térmica, hasta las potentes campanas de extracción y condensación o las prácticas mesas. Independientemente de la finalidad de los distintos accesorios, todos tienen una cosa en común: Son fuertes y trabajan mucho. Todos los días.

❶ CombiFry ❷ Contenedor de granito esmaltado ❸ Sartén para asar y hornear ❹ Bandeja para asar y hornear ❺ Bandeja para parrilla y pizza ❻ Multibaker

Accesorios originales RATIONAL
Con los accesorios adecuados, los resultados son impresionantes.

rational-online.com/mx/accesorios

Resumen de modelos iCombi Classic.

Cuando el trabajo llama, no hay forma de detenerlo.

El iCombi Classic viene en muchos tamaños diferentes, después de todo, su rendimiento debe ajustarse a sus necesidades y no al revés. ¿20 ó 2,000 comidas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Eléctrico? ¿Gas? 6-1/1 ¿20-2/1? ¿Cuál es el mejor modelo para su cocina?

Todo sobre opciones, características y accesorios en: rational-online.com

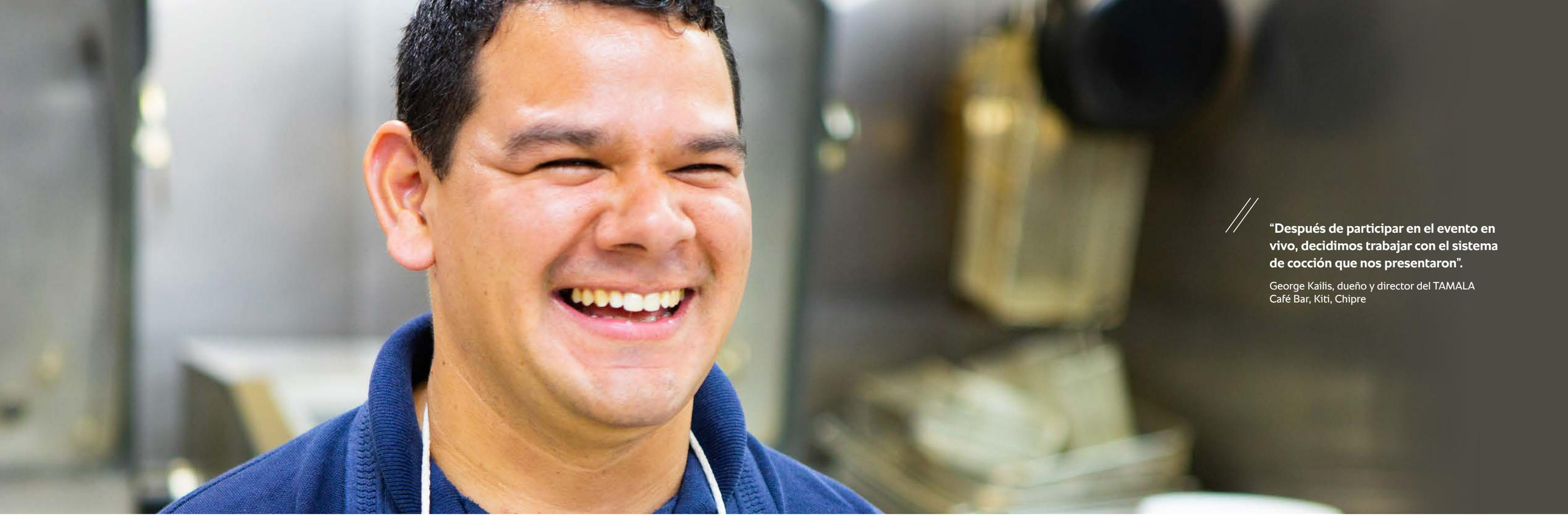







iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Versión eléctrica y gas						
Capacidad	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas al día	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (GN)	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 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	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altura (incluido el tubo de ventilación)	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
Alimentación de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	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
Eléctrico						
Peso	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Carga conectada	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63 kW
Fusible	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A	3 × 100 A	3 × 200 A
Alimentación de la red	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V	3 AC 200 V
Potencia “Aire caliente”	9.47 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	61.08 kW
Potencia “Vapor”	8.32 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	49.94 kW
Gas						
Peso	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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	1 NAC 127 V	1 NAC 127 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	1 NAC 127 V	2 AC 220 V
Alimentación/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 G30*						
Máx. Carga térmica nominal	13 kW/13.5 kW	22kW/23 kW	28 kW/29.5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Potencia “Aire caliente”	13kW/13.5 kW	22kW/23 kW	28 kW/29.5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Potencia “Vapor”	12 kW/12.5 kW	20 kW/21 kW	21 kW/22 kW	40 kW/42 kW	38 kW/40 kW	51 kW/53.5 kW

* Para asegurar un funcionamento 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).
XS y 20-2/1 Eléctricos: ENERGY STAR no contempla la certificación de estos modelos.



“Después de participar en el evento en vivo, decidimos trabajar con el sistema de cocción que nos presentaron”.

George Kailis, dueño y director del TAMALA Café Bar, Kiti, Chipre

ServicePlus.

El comienzo de una maravillosa amistad.

Con el servicio adecuado, el sistema de cocción RATIONAL y su cocina se convierten en un éxito: Con RATIONAL tiene a su disposición desde la asesoría inicial, los testeos, la instalación y la capacitación inicial personalizada, hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. O puede continuar su aprendizaje en la Academia RATIONAL. Al mismo tiempo, puede ponerse en contacto en todo momento con uno de los distribuidores autorizados de RATIONAL: Ellos conocen muy bien los sistemas de cocción y encontrarán el adecuado para su cocina. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio técnico de RATIONAL se encuentra rápidamente disponible en todo el mundo.

ServicePlus
Todo esto con un único objetivo: 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.

rational-online.com/mx/ServicePlus

iCombi live.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

Suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la propia experiencia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, permítanos mostrarle las funciones y pruebe cómo trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o requiere información específica de acuerdo con sus necesidades y sus posibles aplicaciones? Entonces llámenos o envíenos un correo electrónico. Más información, detalles, videos y testimonios de clientes también los puede encontrar en rational-online.com

¡Regístrese ahora!
Tel. 55 5292 7538
info@rational-online.mx

rational-online.com/mx/live

RATIONAL México SA de CV
Miguel de Cervantes Saavedra169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx
rational-online.com

20.279 · V-02 · MDS/Leno · 12/20 · es_Mx
Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos que representen una mejora.