iCombi® Pro.

El nuevo referente en las cocinas.



Pensar en lo que nunca nadie había pensado.

Si se quieren establecer nuevos estándares, hay que crear nuevas formas de pensar. Hornear, asar, parrillar, cocer al vapor, freír, escalfar – todo hecho de una manera más inteligente, más fácil y más eficiente. Por eso RATIONAL, con su experiencia de más de 45 años de investigación culinaria, ha levantado la vista más allá del horizonte y ha realizado estudios sobre la falta de mano de obra capacitada, las tendencias en el sector de la alimentación y la administración de cocinas. Dándole a su pensamiento una nueva dirección. Todo esto con un único objetivo: Acercarse un paso más a la perfección.

El resultado
El iCombi Pro. Inteligente, flexible, productivo. El nuevo referente en las cocinas.



El iCombi Pro. Este soy yo.

El nuevo. Tengo experiencia, pienso, aprendo, no olvido nada, presto atención y me adapto. Conozco el resultado deseado, adapto automáticamente la humedad, la velocidad del aire y la temperatura, en otras palabras: Gracias a mi inteligencia reacciono de forma dinámica a las necesidades de mis usuarios. ¿La puerta de la cámara de cocción ha estado abierta demasiado tiempo? ¿El filete está más grueso de lo normal? ¿Más papas fritas de lo común? Realizo los ajustes de forma independiente y obtengo el resultado deseado. Una y otra y otra y otra vez. Soy extremadamente eficiente. Después de todo, para eso tengo mi inteligencia.

¿Usted qué obtiene?
Mucho tiempo y espacio libres. Y la seguridad de lograr cada uno de sus objetivos. Tal cual los imaginaba.

rational-online.com/mx/iCombiPro

Producción eficiente de comidas
El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el mejor momento para preparar qué alimentos juntos. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.
Página 10

Limpieza ultrarrápida
De sucio a limpio en aproximadamente 12 minutos; eso sólo lo logra el iCombi Pro. Incluso la limpieza estándar ahorra un 50%* de tiempo y de detergente. Una solución de limpieza, para menos tiempo de inactividad, más tiempo de productividad.
Página 12

Diseñado cuidadosamente
Con más ventiladores, la geometría de la cámara de cocción optimizada y una mayor potencia de deshumidificación, le permite una carga hasta un 50% mayor*. Calidad de los alimentos mejorada. Para mayor productividad.
Página 06

* Comparado con el modelo anterior.

Concepto de manejo intuitivo
El nuevo concepto de manejo guía al usuario a través del proceso de producción con imágenes, pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. Para que cualquiera pueda trabajar sin errores desde el principio.

Inteligencia culinaria
iCookingSuite conoce el camino hacia el resultado de cocción deseado y lo produce siempre igual, una y otra vez. Con excelente calidad. Además, puede intervenir en la ruta de cocción en cualquier momento o pasar de una carga simple a una mixta. Eso es libertad, eso es flexibilidad.
Página 08

WiFi integrada
Con la interfaz WiFi integrada, el iCombi Pro se conecta a internet y a ConnectedCooking tan fácilmente como cualquier smartphone. Para más comodidad, seguridad e inspiración.
Página 14

ENERGY STAR®-Partner
Calificación excelente en términos de eficiencia energética. El iCombi Pro fue probado por uno de los programas de certificación más estrictos.



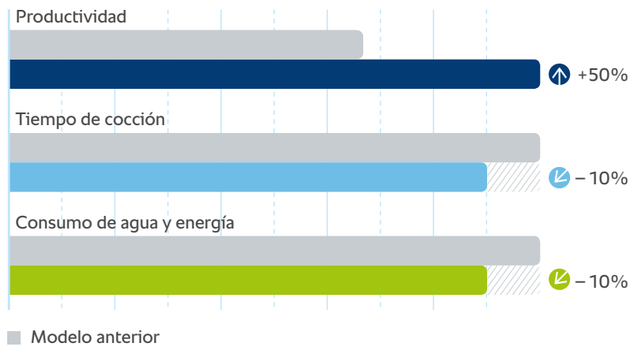
Todo lo que usted hace,
ahora podrá hacerlo aún mejor.

Mayor productividad

iDensityControl

Eficiencia optimizada: Olvídese de los equipos de cocina que consumen mucho espacio y deje que el iCombi Pro haga el trabajo. En menos de 1 m². Carnes, pescados, aves, verduras, productos de panadería. A la carta, servicio de catering, servicio a domicilio, casual dining. Gracias a la combinación de sus asistentes inteligentes, puede realizar tareas múltiples. Así, con su circulación de aire y su deshumidificación eficientes, iDensityControl asegura un 50%* más productividad con un 10%* menos tiempo de cocción. Y ofrece resultados parejos, incluso en las esquinas. Al mismo tiempo, su manejo intuitivo ofrece un apoyo óptimo al usuario y minimiza los errores. Para que la producción siga y siga y siga.

* Comparado con el modelo anterior.



iDensityControl
Para usted esto significa un mayor rendimiento, que ahorra tiempo y dinero. Y mejora el sabor de los alimentos.

rational-online.com/mx/iDensityControl



Usted tiene un objetivo, el iCombi Pro sabe cómo alcanzarlo.

Resultados deseados garantizados

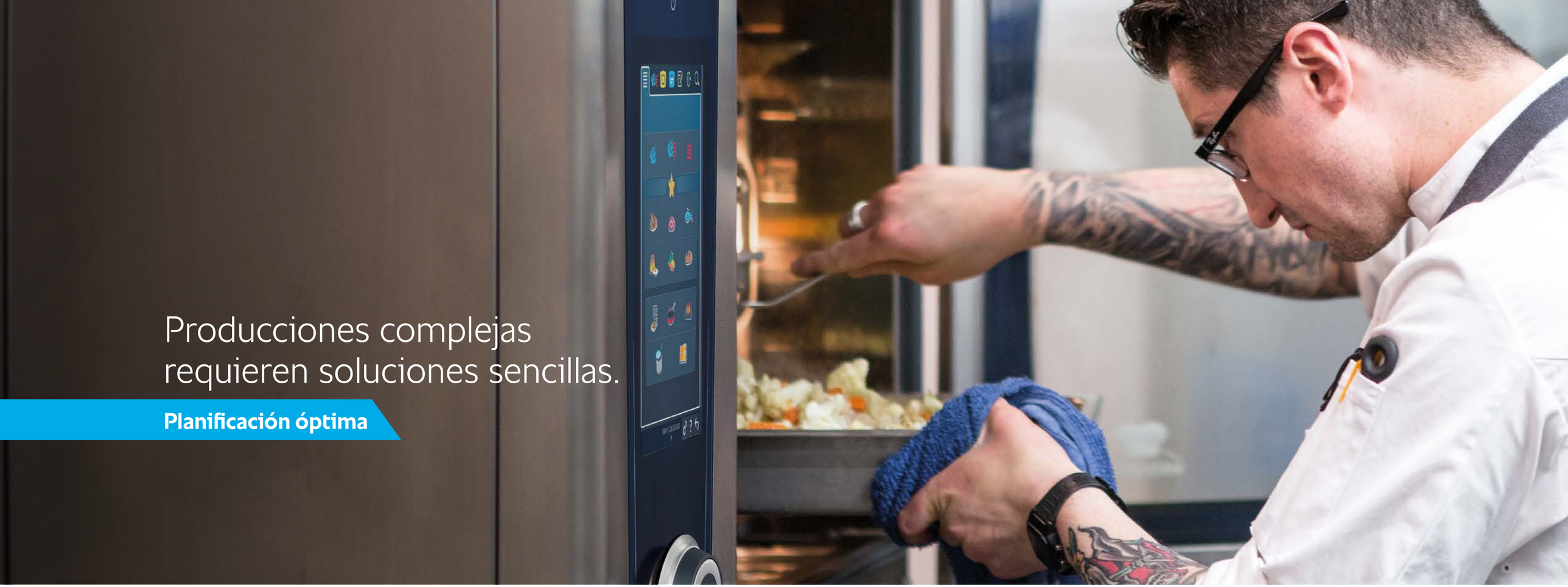
iCookingSuite

Usted tiene un objetivo: consígalo sin renunciar a nada con la inteligencia de cocción del iCombi Pro. Ejemplo: Usted necesita tener 5 ó 100 filetes listos al mismo tiempo. Con la misma calidad, cualquiera que sea el caso. Para lograrlo, el iCombi Pro compara continuamente el estado de los alimentos con el resultado deseado, calcula el progreso de la cocción y ajusta la temperatura de forma inteligente. ¿Qué pasaría si los invitados llegan más temprano y las verduras a la parrilla no están listas todavía? Entonces, es posible cambiar de carga sencilla a carga mixta. El iCombi Pro regula los parámetros de cocción para que ambos alimentos puedan cocinarse simultáneamente. ¿Y si cambia de opinión sobre el resultado deseado? Entonces, puede intervenir en el proceso de cocción y cambiar el objetivo. El iCombi Pro ajusta la temperatura y el tiempo de forma óptima. El resultado le encantará. Y es posible repetirlo en cualquier momento. Sin importar quien utilice el sistema de cocción.



iCookingSuite
Esto es inteligencia culinaria, para que usted siempre consiga sus metas. De forma eficiente, sencilla, segura.

rational-online.com/mx/iCookingSuite

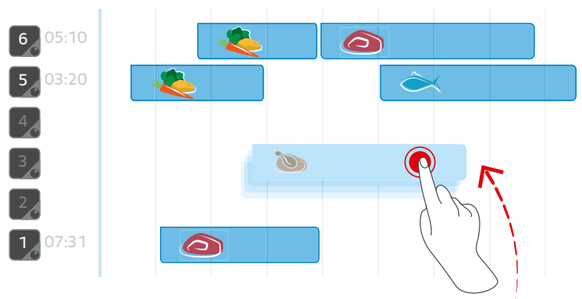


Producciones complejas requieren soluciones sencillas.

Planificación óptima

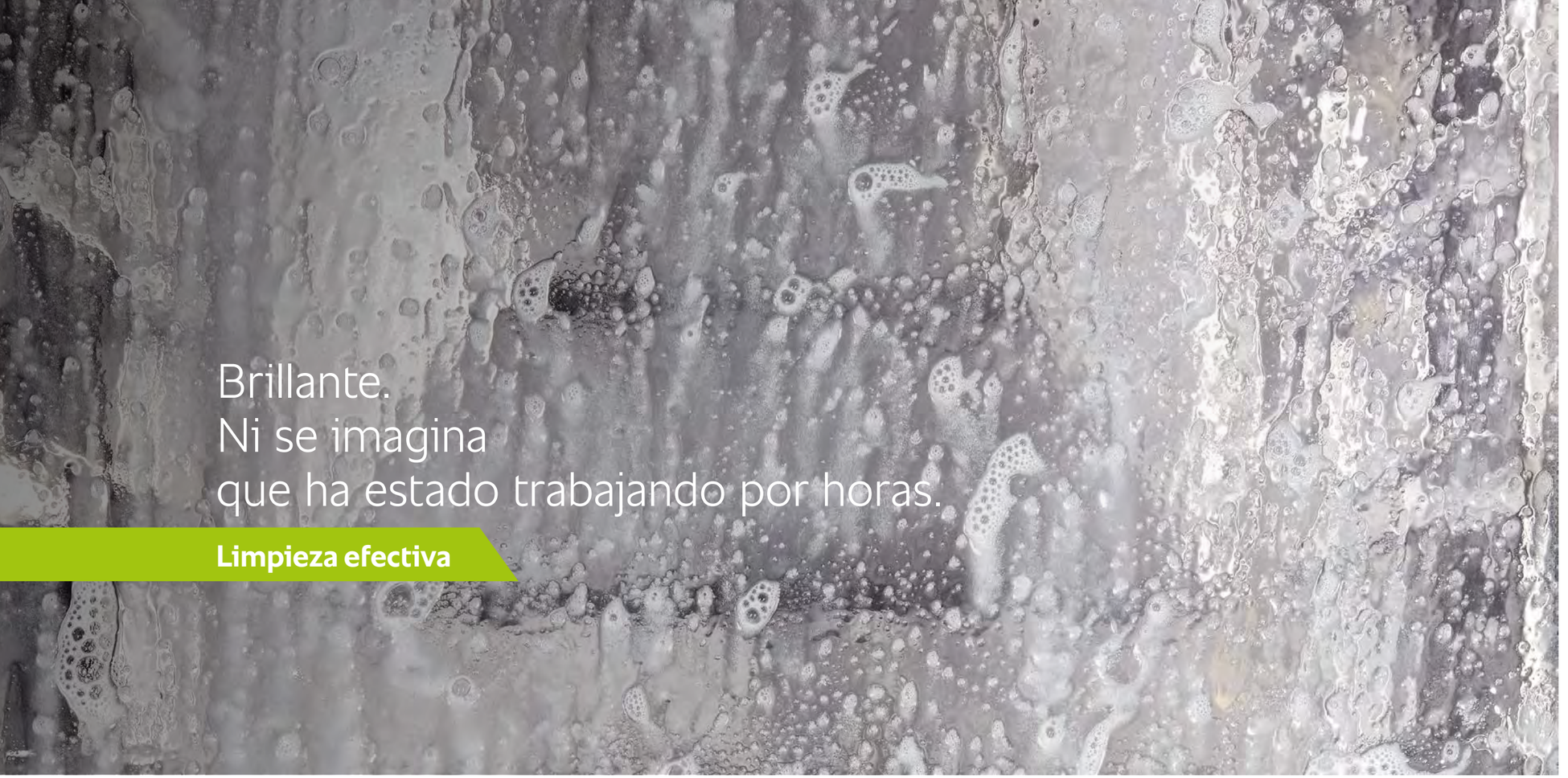
iProductionManager

La vida en la cocina: El estrés y la prisa por tener todo listo rápido y al mismo tiempo. Es un reto logístico ya sea que se utilice solamente pluma y papel o un software especial. Ya no más. El iCombi Pro se hace cargo con el iProductionManager: Simplemente seleccione los alimentos en la pantalla y verá lo que se puede cocinar simultáneamente. Ahora todo lo que tiene que hacer es especificar si desea cocinar optimizando tiempo o energía. El sistema monitorea cada bandeja individualmente, para que los tiempos de cocción se adapten de forma inteligente a la cantidad de la carga y al resultado deseado. Usted decide si quiere que los alimentos comiencen a cocinarse al mismo tiempo o que finalicen su cocción al mismo tiempo. De cualquier manera, el iCombi Pro le indica en qué momento introducir algo a la cámara de cocción, y listo: La comida está lista.



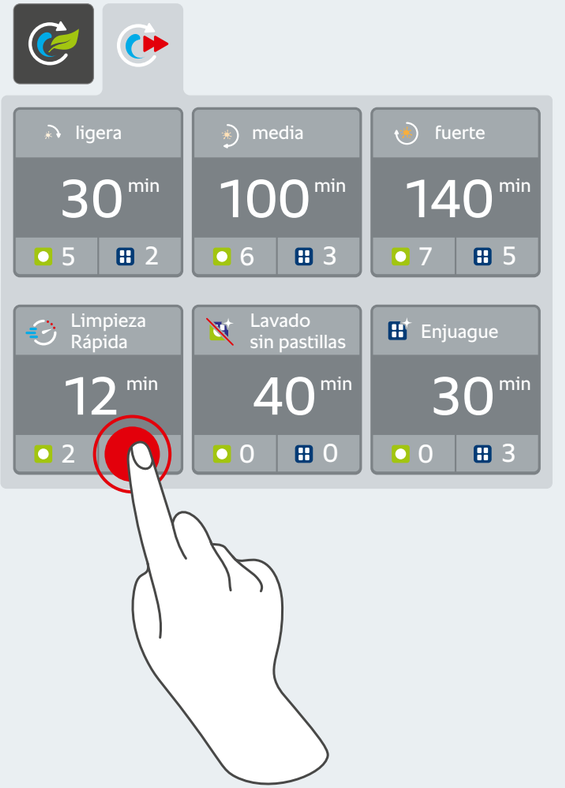
iProductionManager
Ahorre gastos de logística, optimice la producción y minimice costos de personal. Mientras mantiene una calidad constante. La vida en la cocina del futuro: Paz y tranquilidad.

rational-online.com/mx/iProductionManager



Brillante.
Ni se imagina
que ha estado trabajando por horas.

Limpieza efectiva



La limpieza rápida se encuentra y se activa rápidamente: Simplemente coloque las pastillas de limpieza en el filtro de drenaje del piso y comience a limpiar. Después de un máximo de 12 minutos, se puede reanudar la producción.

iCareSystem

Parrillar cualquier cantidad de comida deja marcas de suciedad que impedirían al iCombi Pro preparar otros alimentos al instante. De no ser por el iCareSystem. Que incluye una limpieza inmediata ultrarrápida con duración máxima de 12 minutos. Al finalizarla, puede rápidamente continuar con la cocción del brócoli, sin tener transferencia de sabores u olores molestos. Y cuando se trata de higiene brillante al final del día, el iCombi Pro le dice si está muy sucio, medio o ligeramente sucio. Usted decide si llevar a cabo una limpieza ecológica o estándar. Con descalcificación. Durante la noche. Con un 50%* menos de productos químicos. Sin fosfato y siempre súper limpio. El iCombi Pro recuerda sus preferencias y le mostrará el programa de limpieza guardado la próxima vez.

* Comparado con el modelo anterior.



iCareSystem
Con iCareSystem, usted ahorra detergentes, agua y tiempo, y queda reluciente en cuanto a higiene, costos operativos y medio ambiente.

rational-online.com/mx/iCareSystem



ConnectedCooking.

Todo a su alcance, todo bajo control.

Todo el mundo habla de hacer networking. El iCombi Pro lo facilita. Con su interfaz WiFi integrada es posible conectarse a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta de la pechuga de pavo fue todo un éxito? Simplemente envíela a todos los sistemas de cocción que se encuentran conectados. Sin importar en dónde estén instalados fisicamente. ¿Cuál sistema de cocción se encuentra en uso en este momento y de qué manera se está utilizando? Revíselo en su smartphone. ¿Necesita inspiración? Entre a la base de datos de recetas. ¿Quiere actualizar su software? Los sistemas de cocción se pueden actualizar tan fácilmente con sólo pulsar un botón. ¿Le interesa descargar los datos HACCP? Hágalo con sólo un click. Y si lo desea, el iCombi Pro llamará directamente a su técnico si necesita servicio.

ConnectedCooking
La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/mx/ConnectedCooking

Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo: Siempre salen las cuentas.

El iCombi Pro no sólo es inteligente para cocinar, sino también para ahorrar. Por ejemplo, hasta un 70%* menos consumo de energía, hasta un 60%* menos gasto en mano de obra, reducción de espacio superior al 30%*, hasta un 25%* menos compra de materia prima, hasta un 95%* menos de consumo de aceite.

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			
En promedio 25 %* menos compra de materias primas, gracias a la regulación precisa y a iCookingSuite.	Costo de materia prima 124,997 MXN Costo de materia prima con iCombi Pro 93,748 MXN	**= 31,249 MXN**	
Energía			
Con la extraordinaria potencia de cocción, el iProductionManager y la más moderna tecnología de regulación, consume hasta un 70 %* menos de energía.	Consumo 4,800 kWh × 2.14 MXN por kWh Consumo con iCombi Pro 1,440 kWh × 2.14 MXN por kWh	**= 7,190 MXN**	
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 materia prima 4,002 MXN Costo de materia prima con iCombi Pro 200 MXN	**= 3,802 MXN**	
Horas de trabajo			
iProductionManager reduce el tiempo de producción hasta un 60%*. Se eliminan las tareas rutinarias con iCookingSuite.	288 horas menos × 36 MXN	**= 10,368 MXN**	
Filtrado de agua/descalcificación			
Con iCareSystem se eliminan estos gastos por completo.	Costos habituales 2,482 MXN Costos con iCombi Pro 0 MXN	**= 2,482 MXN**	
Su ganancia adicional mensual		**= 55,091 MXN**	
Su ganancia adicional anual		**= 661,092 MXN**	

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

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.

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 ya habitual en RATIONAL. Y con el iCombi Pro, la sustentabilidad se vuelve igual de habitual en su cocina: Usted ahorra energía en comparación con los aparatos de cocina convencionales. Tiene un menor consumo de materia prima. Sin exceso de producción. Y además cocina más saludable.

RATIONAL
Global Social Responsibility

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



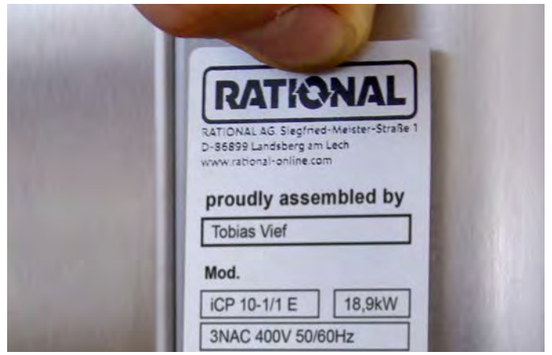
Calidad del producto comprobada.

Un iCombi Pro puede durar mucho. 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 su 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: Centramos nuestra atención en altos estándares de calidad, la mejora continua y la garantía de la fiabilidad y longevidad de los productos. No es de extrañar que el vaporizador combinado más antiguo de RATIONAL sigue funcionando desde hace más de 40 años.

Usted cuenta con la seguridad
Fabricado para el uso diario, sólido y duradero, cuente con un socio confiable.

rational-online.com/mx/company



Made in Germany

Detalles técnicos.

Hemos pensado en todo.







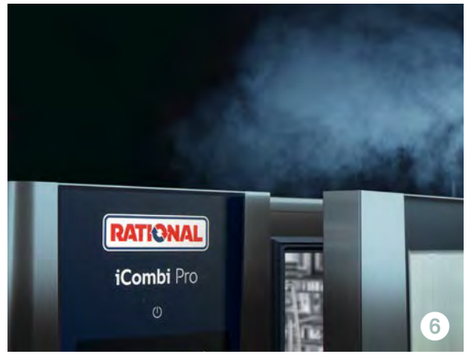
El iCombi Pro marca la pauta en cuanto a inteligencia y equipamiento técnico:

❶ Iluminación LED con señalización por bandeja ❷ Sonda térmica con 6 puntos ❸ Fluidización dinámica del aire ❹ 300 °C de temperatura máxima de la cámara de cocción ❺ Ducha de mano integrada con chorro suave o directo ❻ Generador de vapor fresco ❼ Puerta de la cámara de cocción con triple cristal

Adicionalmente: Contador de consumo de energía, nueva técnica de sellado para los equipos de piso, WiFi sin antena externa









Accesorios.

Los elementos adecuados para su éxito.

Debe ser robusto, capaz de soportar el trabajo diario y apto para el uso rudo en cocinas profesionales. En RATIONAL esto aplica tanto para los racks móviles, como para las bandejas para parrilla y para pizza, para las campanas de extracción o para los contenedores de acero inoxidable. Porque sólo con los accesorios originales de RATIONAL podrá beneficiarse del excelente desempeño del iCombi Pro en su totalidad. Para que los productos prefritos, el pollo, los productos horneados y las verduras a la parrilla realmente tengan éxito. Hasta los cortes de carne obtienen unas deliciosas marcas de parrilla.

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

rational-online.com/mx/accesorios



Resumen de modelos iCombi Pro.

¿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 y no viceversa. ¿20 ó 2,000 comidas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Eléctrico? ¿Gas? ¿XS? ¿20-2/1? ¿Cuál es el mejor modelo para su cocina?

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



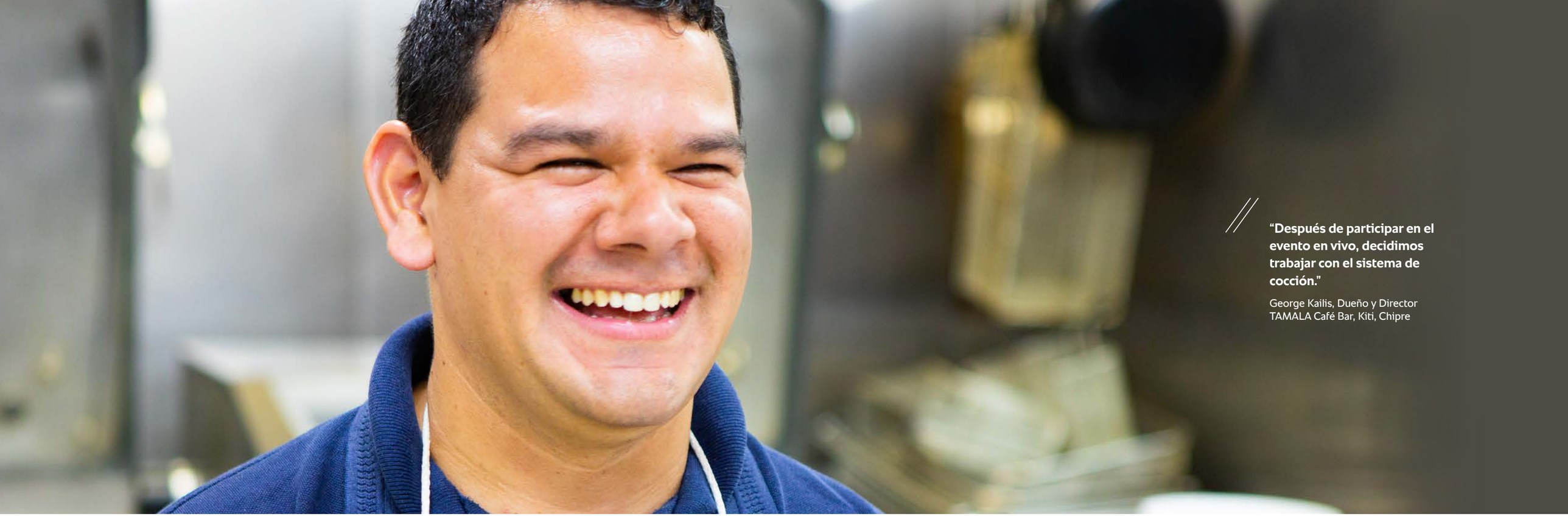






iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Versión eléctrica y a gas							
Capacidad	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de comidas al día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidad (incluida la manija 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 (incluido el tubo de ventilación)	567 (594) mm	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"	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	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Potencia conectada	5.3 kW	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63 kW
Fusible	3 × 16 A	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	3 AC 200 V
Potencia “Aire caliente”	5 kW	9.47 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	61.08 kW
Potencia “Vapor”	5 kW	8.32 kW	16.64 kW	19.97 kW	33.28 kW	33.28 kW	49.94 kW
Gas							
Peso		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Potencia 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	2 × 16 A	2 × 16 A	1 × 16 A	2 × 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
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 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.”

George Kailis, Dueño y Director
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, 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 de RATIONAL se encuentra rápidamente disponible en todo el mundo.

ServicePlus
Todo esto con un único objetivo: Asegurar que 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, déjenos mostrarle las funciones inteligentes y pruebe cómo puede trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o requiere información específica de acuerdo a 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

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