

# iCombi® Pro.

El nuevo referente en las cocinas.



# Pensar en lo que nunca nadie había pensado.

Si se quieren alcanzar nuevos estándares, hay que crear nuevas formas de pensar. Hornear, asar, parrillar, cocinar al vapor, freír, pochar - 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 mirado 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: dar un paso más hacia 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. Sé cómo llegar al 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? ¿La porción es más grande 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.

## ➔ ¿Que obtienes?

Mucho tiempo y espacio libres. Y la seguridad de lograr cada uno de tus objetivos. Tal cual los imaginabas.

[rational-online.com/ar/iCombiPro](http://rational-online.com/ar/iCombiPro)

### 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 y 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.

### 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 cada plato en función del clima de cocción. 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 y más tiempo de productividad.

➔ **Página 12**

### Diseño cuidadosamente

Con más turbinas, la geometría de la cámara de cocción optimizada y una mayor potencia de deshumidificación, permite cargar hasta un 50% más de productos por cocción\*. Calidad de los alimentos mejorada. Para mayor productividad.

➔ **Página 06**

\* Comparado con el modelo anterior.





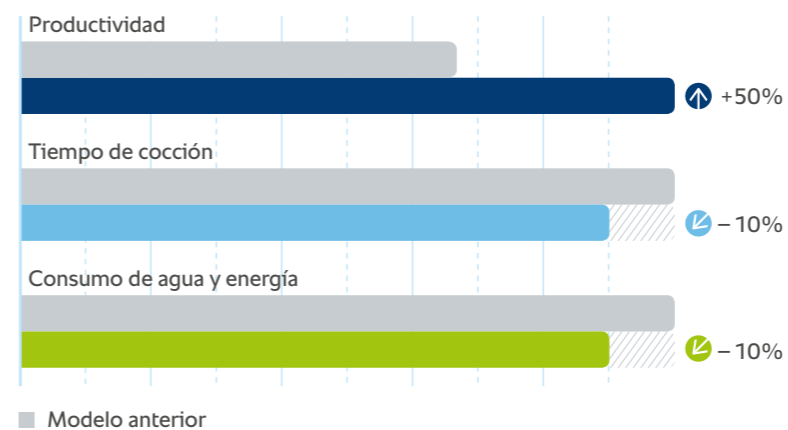
Todo lo que haces,  
ahora podrás hacerlo aún mejor.

**Mayor productividad**

## iDensityControl

Eficiencia optimizada: olvídate de los equipos de cocción que ocupan mucho espacio y deja que el iCombi Pro haga el trabajo. En menos de 1 m<sup>2</sup>. Carnes, pescados, aves, vegetales, productos de panadería. A la carta, servicio de catering, delivery servicio a domicilio, servicio informal. 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 los bordes. Al mismo tiempo, su manejo intuitivo ofrece un apoyo óptimo al usuario y minimiza los errores. Para que la producción siga y siga.

\* Comparado con el modelo anterior.



**iDensityControl**  
Para ti esto significa un mayor rendimiento, ahorro de tiempo y dinero. Mejora del sabor de los alimentos.

[rational-online.com/ar/iDensityControl](https://rational-online.com/ar/iDensityControl)



Tienes un objetivo,  
el iCombi Pro sabe cómo alcanzarlo.

Resultados deseados garantizados

## iCookingSuite

Tienes un objetivo: consíguelo sin renunciar a nada con la inteligencia de cocción del iCombi Pro. Ejemplo: Necesita tener 5 ó 100 bifos listos al mismo tiempo. Con la misma calidad, en todo momento. 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 los vegetales a la parrilla aún no están listos? 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 cambias de opinión sobre el resultado deseado? Entonces, puedes intervenir en el proceso de cocción y cambiar el objetivo. El iCombi Pro ajusta la temperatura y el tiempo de forma óptima. El resultado te encantará. Y es posible repetirlo en cualquier momento. Sin importar quien utilice el sistema de cocción.



- ➔ **iCookingSuite**  
Esto es inteligencia culinaria,  
para que siempre alcances tus  
objetivos. De forma eficiente,  
sencilla, segura.

[rational-online.com/ar/iCookingSuite](http://rational-online.com/ar/iCookingSuite)

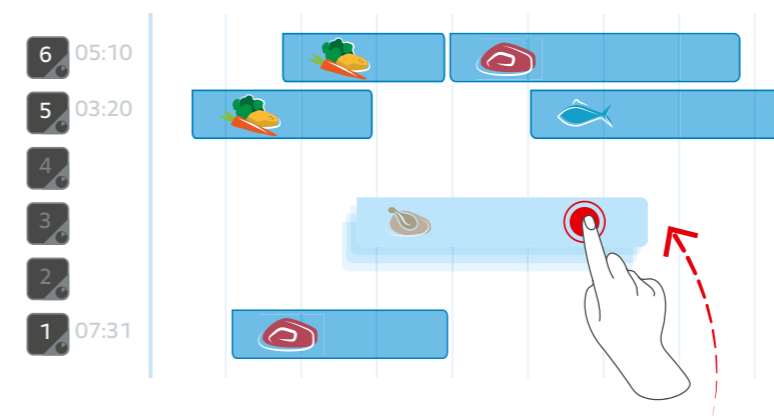
Producciones complejas requieren soluciones sencillas.

Planificación óptima



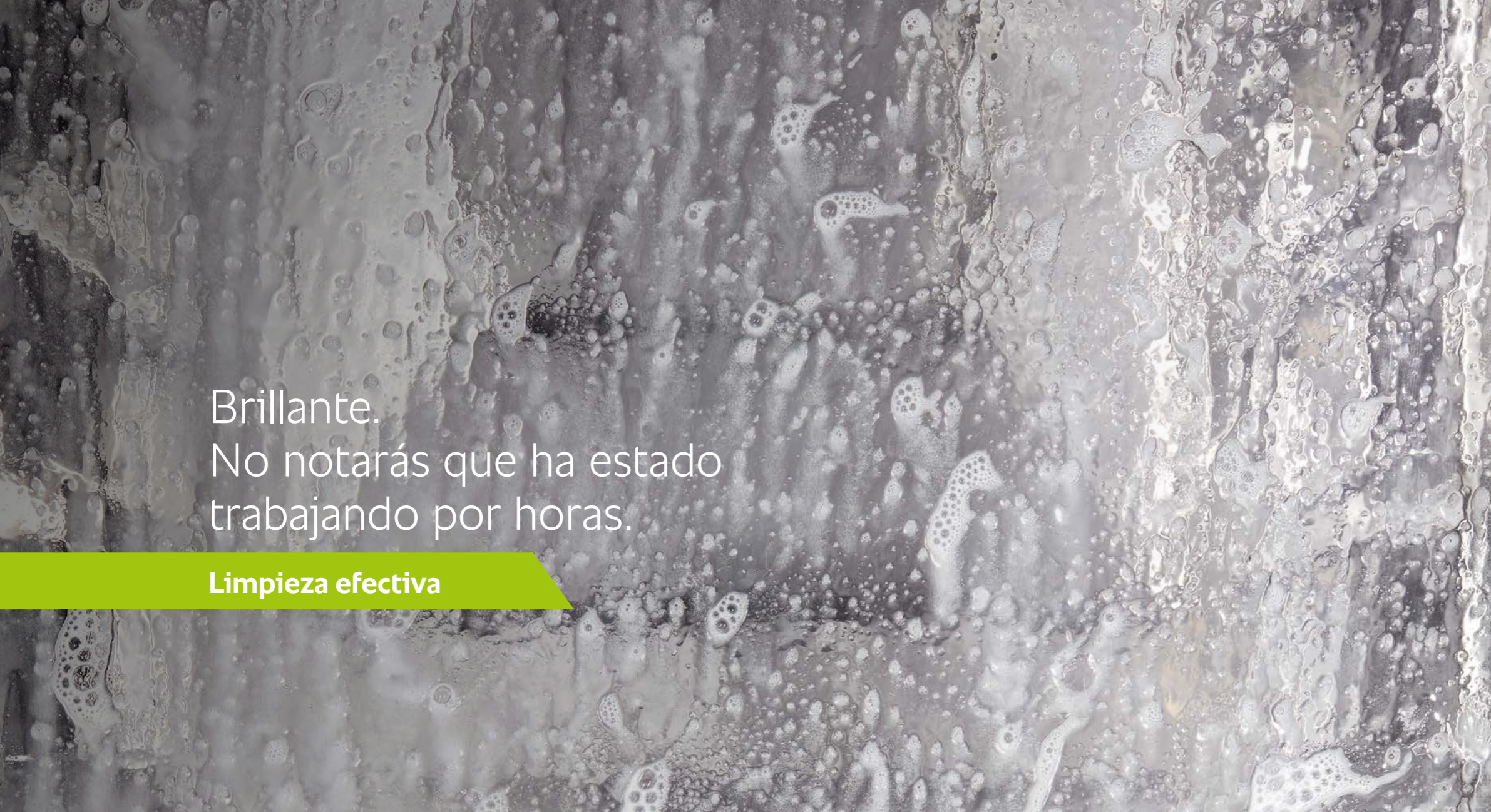
## iProductionManager

La vida en la cocina: El estrés y la prisa por tener todo listo rápido y al mismo tiempo. Es un desafío logístico ya sea que utilices lápiz y papel o un software especial. Ya no más. El iCombi Pro se hace cargo con el iProductionManager: Simplemente selecciona el plato en la pantalla y verás lo que se puede cocinar simultáneamente. Ahora todo lo que tienes que hacer es especificar si deseas 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 carga y al resultado deseado. Tú decides si quieres que los alimentos comiencen a cocinarse al mismo tiempo o que finalicen su cocción al mismo tiempo. De cualquier manera, el iCombi Pro te indica en qué momento introducir algo a la cámara de cocción, y listo: La comida está lista.



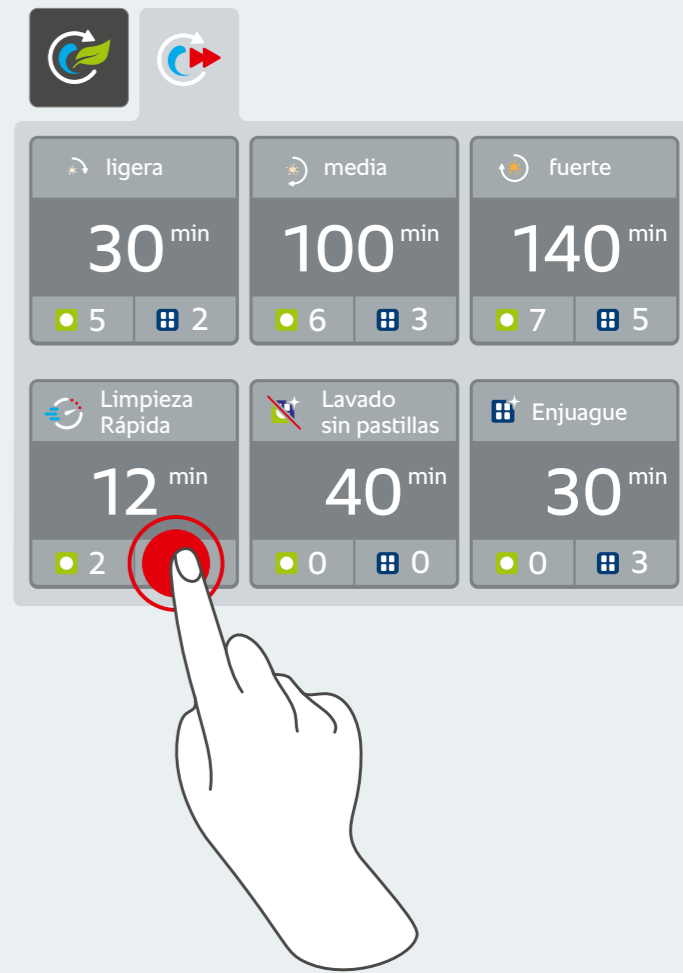
**iProductionManager**  
Ahorra gastos de logística, optimiza la producción y minimiza costos de personal. Mientras mantiene una calidad constante. La vida en la cocina del futuro: Paz y tranquilidad.

[rational-online.com/ar/iProductionManager](http://rational-online.com/ar/iProductionManager)



Brillante.  
No notarás que ha estado  
trabajando por horas.

**Limpieza efectiva**



La limpieza rápida se encuentra y se activa rápidamente: simplemente coloca las pastillas de limpieza en el filtro de drenaje del piso e inicia el programa. Después de un máximo de 12 minutos, puedes reanudar la producción.

**iCareSystem**

Parrillar cualquier cantidad de comida deja marcas de suciedad y grasitud 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, puedes 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. Tú decides si llevar a cabo una limpieza ecológica o estándar. Por supuesto, con descalcificación. Por supuesto, durante la noche. Por supuesto, limpieza con un 50% menos de químicos gracias a las pastillas de limpieza libres de fosfatos. El iCombi Pro recuerda tus preferencias y te mostrará el programa de limpieza guardado la próxima vez.

\* Comparado con el modelo anterior.



**iCareSystem**  
Con iCareSystem, Ahorrarás detergentes, agua y tiempo, y tu equipo queda reluciente en cuanto a higiene, costos operativos y medio ambiente.

[rational-online.com/ar/iCareSystem](http://rational-online.com/ar/iCareSystem)



## ConnectedCooking.

Todo a tu alcance,  
todo bajo control.

Todo el mundo habla de hacer networking. El iCombi Pro lo hace. Con su interfaz WiFi integrada es posible conectarse a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta del salmón fue todo un éxito? Simplemente envíala a todos los sistemas de cocción que se encuentran conectados. Sin importar en dónde estén instalados físicamente. ¿Cuál sistema de cocción se encuentra en uso en este momento y de qué manera se está utilizando? Revísalo en tu smartphone. Necesitas inspiración? Entra a la base de datos de recetas. ¿Quieres actualizar el software? Los sistemas de cocción se pueden actualizar tan fácilmente con sólo pulsar un botón. ¿Te interesa descargar los datos HACCP? Hazlo con sólo un click. Y si lo deseas, 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/ar/ConnectedCooking](http://rational-online.com/ar/ConnectedCooking)

## Rentabilidad.

Puedes revisarlo de cualquier ángulo:  
Siempre cierran 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/ar/invest](http://rational-online.com/ar/invest)

Tu ganancia	Cálculo mensual	Tu ganancia adicional mensual	Haz tu propio cálculo
<b>Carne/Pescado/Aves</b>			
En promedio 25 %* menos compra de materias primas, gracias a la regulación precisa y a iCookingSuite.	Costo de materia prima 4.000 €  Costo de materia prima con iCombi Pro 3.000 €	= 1.000 €	
<b>Energía</b>			
Con la extraordinaria potencia de cocción, el iProductionManager y la más moderna tecnología de regulación, consume hasta un 70 %* menos de energía.	Consumo 4.000 kWh × 0,10 € por kWh  Consumo con iCombi Pro 1.200 kWh × 0,10 € por kWh	= 280 €	
<b>Aceite</b>			
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 260 €  Costo de materia prima con iCombi Pro 13 €	= 247 €	
<b>Horas de trabajo</b>			
iProductionManager reduce el tiempo de producción hasta un 60 %*. Se eliminan las tareas rutinarias con iCookingSuite.	108 horas menos × 4 €	= 432 €	
<b>Filtrado de agua/descalcificación</b>			
Con iCareSystem se eliminan estos gastos por completo.	Costos habituales 70 €  Costos con iCombi Pro 0 €	= 70 €	
<b>Tu ganancia adicional mensual</b>		<b>= 2.029 €</b>	
<b>Tu ganancia adicional anual</b>		<b>= 24.348 €</b>	

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: Ahorrarás energía en comparación con los equipos de cocción tradicionales. Tiene un menor consumo de materia prima. Sin exceso de producción. Y además cocina más saludable.

- ➔ **Por el bien del medio ambiente**  
Para que puedas cocinar de manera saludable y tengas un balance ecológico como debe ser.

[rational-online.com/ar/green](http://rational-online.com/ar/green)



## Calidad de producto comprobada.

Un iCombi Pro puede durar muchos, 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. En parte, esto se debe a que son fabricados 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.

- ➔ **Cuentas con la seguridad**  
Fabricado para el uso diario, sólido y duradero, cuenta con un socio confiable.

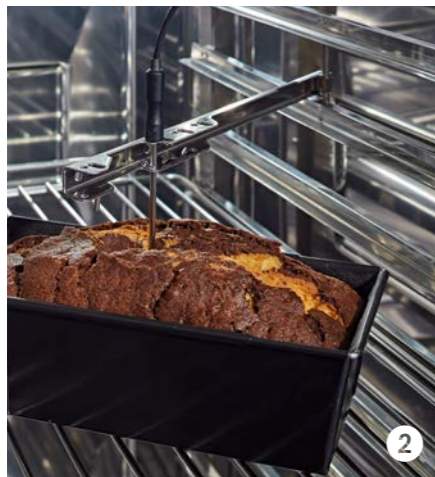
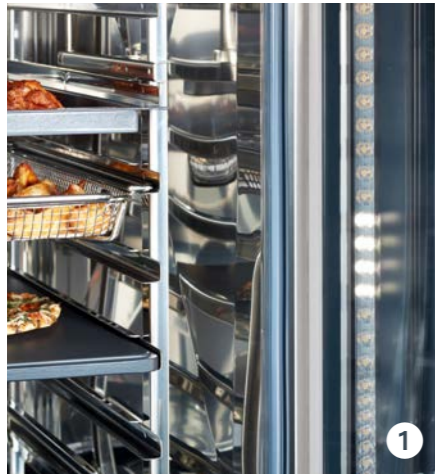
[rational-online.com/ar/company](http://rational-online.com/ar/company)



 Made in Germany

## Detalles técnicos.

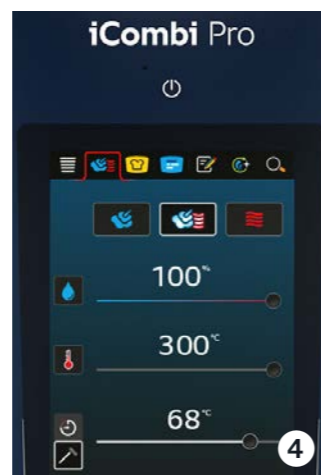
Hemos pensado en todo.



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

- 1 Iluminación LED con señalización por bandeja
- 2 Sonda térmica con 6 puntos
- 3 Fluidización dinámica del aire
- 4 300°C de temperatura máxima de la cámara de cocción
- 5 Ducha de mano integrada con chorro suave o directo
- 6 Generador de vapor fresco
- 7 Puerta de la cámara de cocción con triple cristal

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



## Accesorios.

Los elementos adecuados para el éxito.

Deben ser robustos, capaces de aguantar el trabajo diario y ser aptos para el uso constante en la cocina. 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 podrás beneficiarte 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 increíbles marcas de parrilla.

### ➔ Accesorios originales RATIONAL

Con los accesorios adecuados, los resultados son impresionantes.

[rational-online.com/ar/accesorios](https://rational-online.com/ar/accesorios)



## Resumen de modelos iCombi Pro.

### ¿Cuál es el adecuado para ti?

El iCombi Pro está disponible en muchos tamaños diferentes, después de todo, el desempeño debe adaptarse a lo que necesitas 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 tu cocina?

Todo sobre opciones, características y accesorios en: [rational-online.com](http://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
<b>Versión eléctrica y a gas</b>							
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)	621 mm	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Altura	567 mm	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 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
<b>Eléctrico</b>							
Peso	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Potencia conectada	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 la 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 "Aire caliente"	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
<b>Gas</b>							
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	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Alimentación de la 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
Conexión de gas		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Gas natural/Gas líquido G30*</b>							
Máx. Carga térmica nominal		13 kW/13,5 kW	22 kW/23 kW	28 kW/29,5 kW	40 kW/42 kW	42 kW/44 kW	80 kW/84 kW
Potencia "Aire caliente"		13 kW/13,5 kW	22 kW/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 funcionamiento 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 tu cocina se convierten en un éxito: Con RATIONAL tienes a tu 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 tus consultas individuales, la ChefLine. O puedes continuar tu aprendizaje en la Academia RATIONAL. Al mismo tiempo, puedes ponerte 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 tu 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 aproveches al máximo tu sistema de cocción, que puedas disfrutar de tu inversión durante mucho tiempo y que no se acaben las nuevas ideas

[rational-online.com/ar/ServicePlus](https://rational-online.com/ar/ServicePlus)

## iCombi live.

Que nadie te lo cuente, compruébalo tú mismo.

Suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la propia experiencia: Descubre los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjanos mostrarte las funciones inteligentes y prueba cómo puedes trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de ti. ¿Tienes alguna pregunta o requieres información específica de acuerdo a tus necesidades y posibles aplicaciones? Entonces llámanos o envíanos un correo electrónico. Puedes encontrar más información, detalles, videos y testimonios de clientes en [rational-online.com](https://rational-online.com).

➔ **!Regístrate ahora!**  
Tel. 54 11 2080 2600  
[info@rational-online.com.ar](mailto:info@rational-online.com.ar)

[rational-online.com/ar/live](https://rational-online.com/ar/live)



**RATIONAL Argentina - Sudamérica**

Av. Martín Fierro 3415  
B1715BRC - Parque Leloir  
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar  
rational-online.com

