


iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Confiable.





A tu manera. Implementado de acuerdo a tus reglas.

Trabajar al límite todos los días y ser creativo, producir grandes cantidades y además cumplir con tus propios altos estándares, querer hacerlo todo y aún así mantenerse enfocado. Esto es el día a día de los Chefs. ¿Se puede hacer de una mejor manera? 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 adapte a las exigencias de una cocina profesional. Que implemente las ideas del Chef. Confiable. Según tus 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 desafíos diarios.

El iCombi Classic.

La potencia es el resultado de sus detalles.

El iCombi Classic es un verdadero equipo multiuso y se convertirá rápidamente en un ayudante indispensable en tu cocina. En una superficie de menos de 1m², sustituye a numerosos equipos de cocción tradicionales, es robusto, potente y eficiente. Se puede operar fácilmente. Y convence con funciones que garantizan una alta calidad de cocción. Para que con tu experiencia en la cocina, siempre obtengas el resultado buscado.

➔ Es convincente

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

rational-online.com/ar/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, un gran aporte 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 detergente - 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 interna, se puede distinguir rápidamente el grado de cocción exterior de los alimentos.





Productividad que
cumple con los desafíos
diarios de la cocina.

Potencia de cocción única

ClimaPlus

El iCombi Classic realiza el trabajo con 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 turbinas 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. Con un único objetivo: Obtener alta satisfacción como Chef logrando cortezas crujientes, deliciosas marcas de parrilla y apanados crocantes.



Hasta un **105** ^{Litros /seg.}
Deshumidificación



300 °C
Aire caliente



max.
Saturación de vapor

➔ Esto significa
Más rendimiento, mayor
productividad, menor
consumo de recursos.

rational-online.com/ar/ClimaPlus

Todo puede ser controlado. Fácil e intuitivamente.

Fácil manejo



Así de rápido puede ser: Después de poco tiempo, podrás 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/ar/iCombiClassic

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

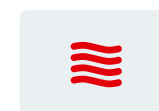
➔ Para un alto nivel de estandarización, seguridad y calidad.



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 llamativo, textura 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.



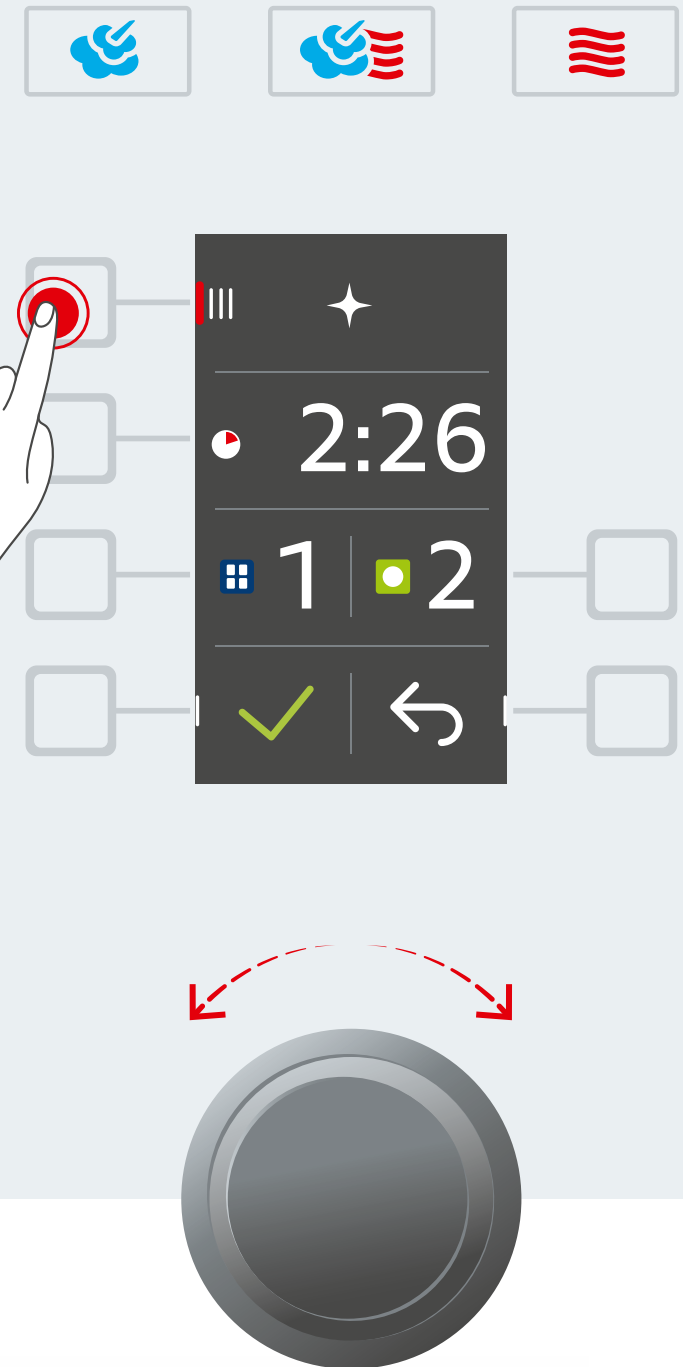
30 – 300 °C

Modo de cocción Combinado
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, siempre a punto, y con mucha calidad.

Siempre listo
para la acción.

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/ar/limpieza

Rentabilidad.

Puedes revisarlo de cualquier ángulo:
Siempre cierran las cuentas.

Más potencia con menos consumo. Porque puedes prescindir de gran cantidad de equipos de cocción tradicionales y, por lo tanto, muchos costos de inversión. Porque se reduce el consumo de materias primas, aceite y energía y, por lo tanto, muchos recursos ya nos son necesarios. Con una producción certificada por el medio ambiente, una logística de ventas eficiente desde el punto de vista energético y un producto de limpieza sin fosfatos, puedes defender las normas sostenibles y tener la conciencia tranquila.



Compruébalo tu 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/ar/invest

Tu ganancia	Cálculo mensual	Tu ganancia adicional mensual	Haz tu 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 4.000 €	= 1.000 €	
	Costo de materia prima con el iCombi Classic 3.000 €		
Energía			
Gracias a los cortos tiempos de precalentamiento y a la moderna tecnología de control, usted consume hasta un 70 %* menos de energía.	Consumo 4.000 kWh × 0,10 € por kWh	= 280 €	
	Consumo con el iCombi Classic 1.200 kWh × 0,10 € por kWh		
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 260 €	= 247 €	
	Costo de materia prima con el iCombi Classic 13 €		
Horas de trabajo			
Ganancias a través de la preproducción, el fácil manejo y la limpieza automática.	63 Hrs. menos × 4 €**	= 252 €	
Filtrado de agua/descalcificación			
La limpieza y descalcificación automática elimina completamente estos costos.	Costos habituales 70 €	= 70 €	
	Costos con el iCombi Classic 0 €		
Su ganancia adicional mensual		= 1.849 €	
Su ganancia adicional anual		= 22.188 €	

* 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.



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 tu cocina: En comparación con los equipos de cocción tradicionales, ahorras energía, necesitas menos materia prima; evita la sobreproducción. Y cocina también de forma más saludable.

➔ Por el bien del medio ambiente

Para que puedas cocinar de manera saludable y tengas un balance ecológico como debes ser.

rational-online.com/ar/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.

➔ Puedes contar con ello

Fabricado para el uso diario, sólido y duradero, cuentas con un socio confiable.

rational-online.com/ar/company



Detalles técnicos.

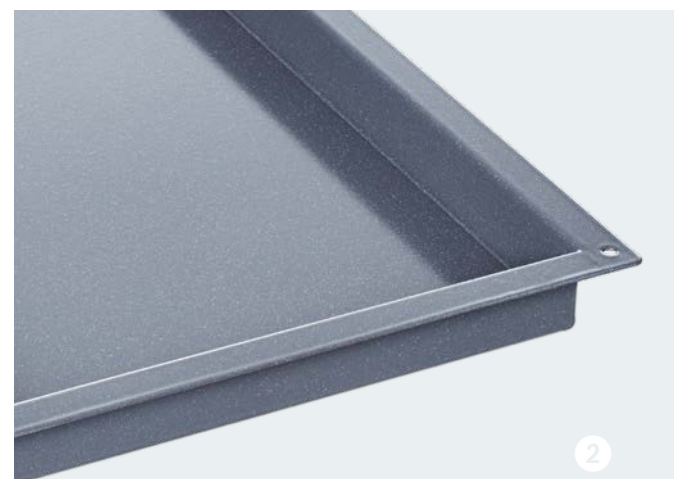
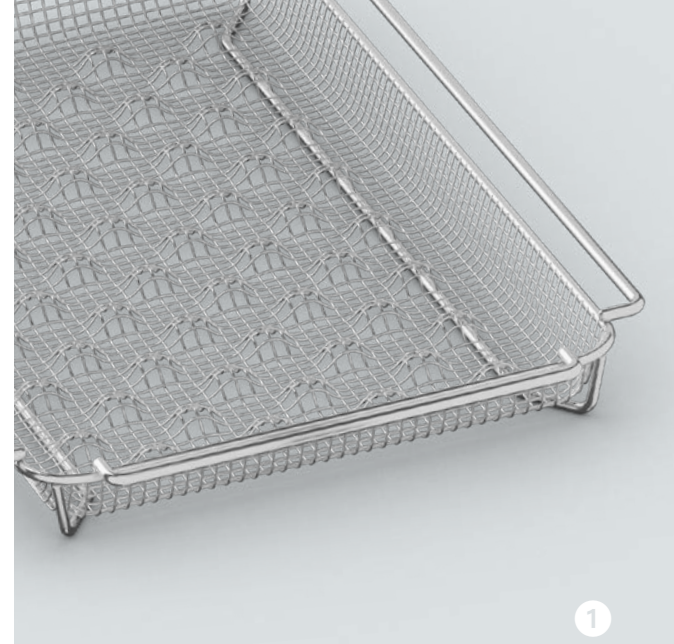
Ofrece todo. Hasta el último detalle.



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 Monitoreo del equipo y descarga de datos HACCP 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 el éxito.

Tu sabes bien cómo hacer las cosas, el iCombi Classic es la herramienta perfecta y te 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 algo en común: Son resistentes y aportan 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/ar/accesorios

Resumen de modelos iCombi Classic.

Cuando el trabajo llama, no hay forma de detenerlo.

El iCombi Classic viene en diferentes tamaños, después de todo, su rendimiento debe ajustarse a tus 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 tu 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)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Altura	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"
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	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusible	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
Potencia "Aire caliente"	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potencia "Vapor"	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 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 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 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	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 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 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

¡Combi 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, permítenos mostrarte las funciones y prueba cómo trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de ti. ¿Tienes alguna pregunta o quieres más información específica de acuerdo a tus necesidades y posibles aplicaciones? Entonces llámanos o envíanos un email. Puedes encontrar más información, detalles, videos y testimonios de clientes en rational-online.com

➔ ¡Regístrate ahora!

Tel. 54 11 2080 2600
info@rational-online.com.ar

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

