




iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Fiable.



A close-up photograph of a chef in a professional kitchen. The chef is wearing a white long-sleeved shirt, a grey apron, and a red and white patterned headband. He has a beard and is looking down with a focused expression. In the background, another chef in a white uniform and grey apron is visible, working at a different station. A bowl of yellow lemons is in the bottom right corner.

Su idea Puesta en práctica según sus reglas.

Cada día trabajar hasta el límite y, sin embargo, ser creativo; producir grandes cantidades y, no obstante, satisfacer las propias expectativas; querer llegar a todo y, a pesar de ello, centrarse. Ese es el día a día de los cocineros. ¿No hay una idea mejor? Quizás con un equipo de cocción que ofrezca el rendimiento de muchos. Sin ser muchos. Que sea capaz de asar, cocinar a la parrilla, hornear, freír, estofar y cocinar al vapor. Que sea resistente, fácil de manejar y adecuado para el ritmo frenético de un cocinero profesional. Que ponga en práctica las ideas del cocinero. Fiable. Siguiendo sus reglas. Con una alta calidad.

➤ **El resultado:**

El iCombi Classic. La solución para todos los que dominan su oficio y necesitan una tecnología fiable para hacer frente a sus desafíos diarios.

El iCombi Classic.

Su rendimiento es la suma de todos sus detalles.

El iCombi Classic es un auténtico talento polifacético que no tardará en convertirse en un ayudante indispensable en su cocina. Este equipo, que ocupa una superficie de apenas 1 m², sustituye numerosos equipos de cocción convencionales y es robusto, eficiente, potente y eficaz. Es fácil de manejar. Y satisface las expectativas gracias a una serie de funciones que garantizan una elevada calidad de las preparaciones. Para que, con su experiencia como cocinero, siempre obtenga el resultado esperado.

➔ He aquí la clave

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

rational-online.com/es/iCombiClassic

Fácil de usar

Mando giratorio con función Push, pantalla a color y símbolos claros en el panel de mando, para que pueda trabajar de forma intuitiva y sin errores.

➔ **Página 08**

Programación fácil

Programación de hasta 100 programas con procesos de cocción multinivel de hasta 12 pasos. Para poder repetir los resultados hasta el infinito.

➔ **Página 08**

ClimaPlus

Los óptimos valores del rendimiento de deshumidificación y la configuración de la humedad por tramos del 10 % crean un clima exacto dentro de la cámara de cocción. Para resultados rápidos.

➔ **Página 06**

Socio de ENERGY STAR®

Excelente: esta es la valoración en cuanto a eficiencia energética. Para ello, el iCombi Classic fue sometido a prueba por uno de los programas de certificación más estrictos.

Conectividad ampliada

El puerto para red LAN o WiFi opcional permite conectarse a ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. Por ejemplo, para crear de forma centralizada programas individuales y para consultar la documentación sobre higiene.

Ventiladores

Hasta 3 ventiladores, además de la geometría de la cámara de cocción, producen una distribución óptima del calor y, de esa forma, una elevada penetración de la energía en los alimentos. Para unos resultados uniformes y una elevada productividad.

➔ **Página 06**

Limpieza y descalcificación.

Limpieza automática, incluso por la noche, pastillas de detergente sin fosfatos y menor consumo de productos de limpieza: ¡no podía ser más limpio! El sistema Care también evita la calcificación.

➔ **Página 10**

Iluminación LED de la cámara de cocción

Confiar está bien, pero controlar está mejor. La elevada intensidad lumínica y el color neutro de la luz permiten reconocer rápidamente el grado de cocción externa de los alimentos.





Productividad que se adapta a su rutina.

Potencia de cocción única


ClimaPlus

El iCombi Classic cumple su función a un nivel constantemente alto. Gracias a la central de medición y regulación, crea un clima especial y uniforme en la cámara de cocción. Gracias al potente generador de vapor fresco para una saturación de vapor óptima. Gracias a la potente deshumidificación, más turbinas y una geometría óptima de la cámara de cocción. De esa manera, se aplica una cantidad de energía precisa a los alimentos y, si es necesario, particularmente potente. Resultado: grandes cantidades de carga con una uniformidad excelente en todas las bandejas. Con un consumo de energía y agua de hasta un 10 % menor. Para un mismo objetivo: ofrecer cortezas bien horneadas, deliciosas marcas de parrilla y empanados crujientes como un chef.

 Hasta un **105** ^{litros / s.}
Deshumidificación

 **300 °C**
Aire caliente

 **máx.**
Saturación de vapor

 **En conjunto aporta:**
más rendimiento, más
productividad, menor
consumo de recursos.

rational-online.com/es/ClimaPlus



Todo es regulable.
De forma fácil e intuitiva.

Fácil de usar

Se trata de un proceso muy rápido. En poco tiempo, se encontrará usando el iCombi Classic con total naturalidad. Gracias a su facilidad de uso, sus símbolos claros y su mando giratorio con función de Push. Es fácil.

rational-online.com/es/iCombiClassic



Programable a su gusto
¿Satisfecho con el resultado? En caso afirmativo, guarde el proceso de cocción con hasta 12 pasos. Y puede guardar hasta 100 procesos de cocción.

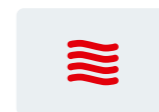
- ➔ Para un gran nivel de estandarización, seguridad y calidad.



30–130 °C

Modo vapor
El generador de vapor fresco con regulación de la humedad por tramos del 10 % produce un vapor fresco e higiénico. Junto con la temperatura constante de la cámara de cocción para una saturación de vapor óptima, asegura un proceso de cocción uniforme.

- ➔ Para lograr un color apetitoso y una buena consistencia y conservar los nutrientes y vitaminas.



30–300 °C

Modo de aire caliente
La recirculación de aire caliente rodea los alimentos por todos los lados a una velocidad del aire ajustada a cada caso. Las reservas de potencia son suficientes incluso para una carga completa con productos ultracongelados fritos, calamares, croquetas y productos de panadería.

- ➔ Un rendimiento potente para unos buenos resultados.



30–300 °C

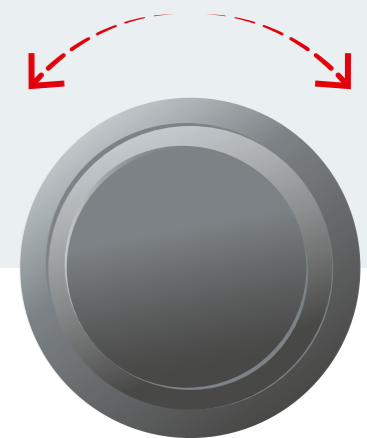
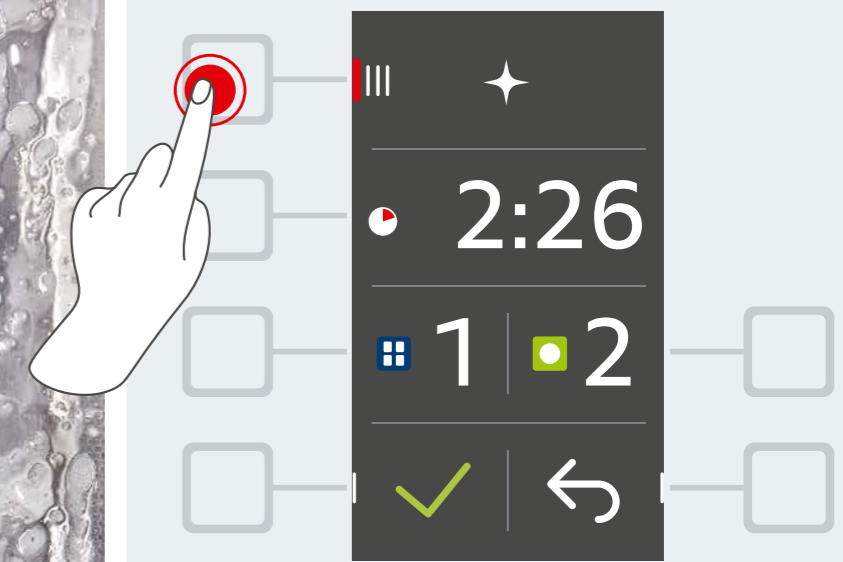
Modo combinado
Las ventajas del vapor caliente unidas a las del aire caliente: reducción del tiempo de cocción, reducción de las mermas por cocción y generación de aromas intensos, además de un color apetitoso. Para unos resultados excelentes.

- ➔ Sin pérdidas por cocción, sin que se sequen los alimentos, con toda la calidad.



Siempre
resplandeciente.

Limpieza eficaz



Independientemente del uso que se haya dado al iCombi Classic, la limpieza automática tiene una respuesta para cualquier suciedad. Intensa, suave o media. Con pastillas de detergente sin fosfatos. De día o de noche. O también entre ambos, incluso sin pastillas. Incluso con sistema Care, que hace innecesario realizar las costosas operaciones de ablandamiento del agua y la descalcificación periódica del generador de vapor. Y, con el fin de facilitar al máximo la limpieza, todos los niveles de limpieza pueden seleccionarse rápida y fácilmente mediante la pantalla.



➔ Porque solo hay una cosa importante:
que usted trabaje siempre y sin esfuerzo con un equipo de cocción impecable desde el punto de vista higiénico.

rational-online.com/es/limpieza

Rentabilidad.

Puede usarlos como prefiera:
valen la pena.

Mayor rendimiento para un consumo menor. Porque así se ahorrará numerosos equipos de cocción convencionales y, por tanto, considerables gastos en inversión. Porque reduce el consumo de materia prima, aceite y energía y, de esa forma, no necesita otros recursos adicionales. Porque una producción con certificado medioambiental, una logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos representan una actividad sostenible manteniendo nuestra conciencia tranquila.



Convéznase usted mismo.

El ejemplo se basa en el caso de un restaurante que sirve 200 comidas al día y usa dos iCombi Classic 10-1/1. El equipo de comparación no dispone de ClimaPlus.

➔ Una inversión que merece la pena

El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest

Sus beneficios	Método de cálculo al mes	Sus ingresos adicionales al mes	Haga el cálculo usted mismo
Carne/Pescado/Aves			
La considerable reducción de merma por cocción equivale a un ahorro medio de hasta un 25 %* en el consumo de materia prima.	Consumo de materia prima 7.680 €		
	Consumo de materia prima con el iCombi Classic 5.760 €		= 1.920 €
Energía			
Gracias a los reducidos tiempos de precalentamiento y a la avanzada tecnología de regulación, consumirá hasta un 70 %* menos de electricidad.	Consumo 6.300 kWh × 0,18 € por kWh		
	Consumo con el iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € por kWh		= 794 €
Aceite			
Resulta prácticamente innecesario usar aceite. Sus gastos para la compra de materia prima y la eliminación de residuos se reducen hasta un 95 %*.	Consumo de materia prima 50 €		
	Consumo de materia prima con el iCombi Classic 3 €		= 47 €
Horas de trabajo			
Ganancias gracias a la producción anticipada, a la facilidad de uso y a la limpieza automática.	35 horas menos × 26 €**		= 910 €
Filtrado de agua/Descalcificación			
La limpieza y descalcificación automáticas permiten ahorrar completamente estos costes.	Costes convencionales 60 €		
	Costes con el iCombi Classic 0 €		= 60 €
Sus ingresos adicionales al mes			= 3.731 €
Sus ingresos adicionales al año			= 44.772 €

* Frente a sistemas de cocción convencionales.

** Cálculo ponderado de la tarifa horaria del cocinero o el personal de limpieza.

Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero: para RATIONAL, son fundamentales la producción y logística energéticamente eficientes y el nuevo estándar para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Classic también en su cocina; en comparación con los equipos de cocción convencionales, ahorra energía. También consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente y, además, cocina platos más saludables.



- ➔ **Por amor al medio ambiente**
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

rational-online.com/es/green



Calidad de producto comprobada.


Un iCombi Classic resiste bastante. Durante años.

El día a día en la cocina: duro. Por ello, los vaporizadores combinados de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe, por una parte, a su fabricación en Alemania y, por otra, al principio «una persona, un equipo». Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su equipo de cocción. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características. Con nuestros proveedores somos igual de exigentes: todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de fiabilidad y vida útil de los productos. No es de extrañar que el vaporizador combinado de RATIONAL más antiguo lleve en uso más de 40 años.

- ➔ **Puede contar con ello**
Adecuado para el día a día, sólido y duradero: cuente con un socio fiable.

rational-online.com/es/company



 Made in Germany

Datos técnicos.

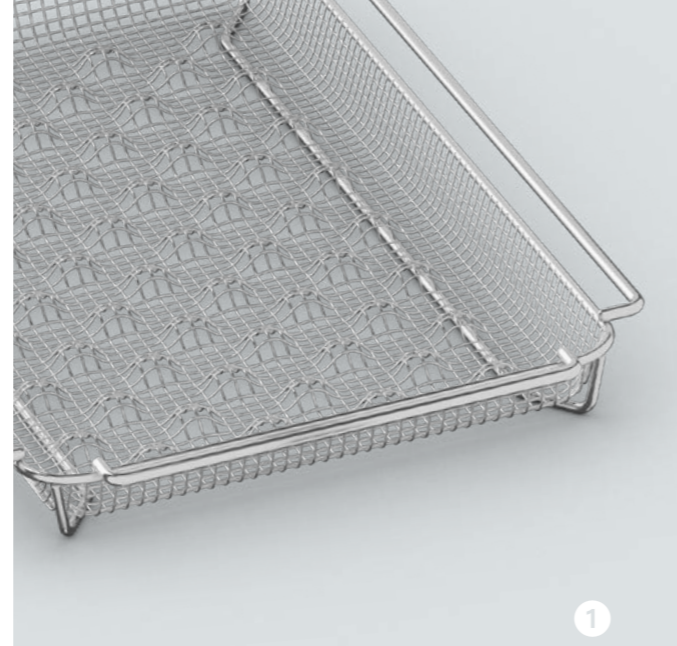
Lo ofrece todo. Hasta el último detalle.



Si hay que rendir tanto, también se debe disponer de un buen equipamiento técnico. Por ese motivo, el iCombi Classic dispone de:

- ❶ Iluminación LED de la cámara de cocción
- ❷ Supervisión de equipos y descarga de datos APPCC y de servicio a través de ConnectedCooking (solo con interfaz LAN o WiFi opcional)
- ❸ Nueva tecnología de juntas en equipos de suelo
- ❹ Ducha de mano integrada
- ❺ Generador de vapor fresco
- ❻ Puerta de cristal doble con retroventilación y revestimiento reflectante

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



Accesorios.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

Usted ya sabe cómo funciona, el iCombi Classic es su herramienta y le asistirá en su camino hasta el resultado deseado. Además, con los accesorios adecuados. Desde la plancha con excelentes propiedades de conducción del calor hasta la potente campana extractora y de condensación, pasando por la práctica mesa. Independientemente de la finalidad de los distintos accesorios, todos ellos tienen algo en común: son resistentes y ofrecen un alto rendimiento. Todos los días.

- 1 CombiFry
- 2 Contenedores de granito esmaltado
- 3 Multisartenes para asar y hornear
- 4 Bandejas para asar y hornear
- 5 Bandejas para plancha y para pizza
- 6 Multibaker

➔ Accesorios originales de RATIONAL

Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

rational-online.com/es/accesorios

Modelos de iCombi Classic.

Cuando el trabajo llama, no hay quien lo pare.

El iCombi Classic está disponible en muchos tamaños distintos, pero en todos los casos está pensado para adaptar su potencia a las necesidades del cliente, y no al contrario. ¿20 comidas o 2.000? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Electricidad? ¿Gas? ¿6-1/1? ¿20-2/1? ¿Qué modelo se ajusta a su cocina?

Toda la información sobre opciones, características del equipo y accesorios en: rational-online.com



iCombi Pro: el nuevo estándar.

El iCombi Pro es inteligente, eficiente y flexible. Y le ofrece los resultados que usted desea. Una y otra vez. Lo use quien lo use. Junto con la iVario Pro, insuperable precisamente para las cocinas profesionales.



iVario Pro: totalmente distinta, pero también de RATIONAL.

Cocer, sellar, freír. La iVario Pro, que funciona mediante calor por contacto, es el complemento ideal para el iCombi Pro. Inteligente, cómoda y flexible. Lo que se dice un equipo insuperable.




iCombi Classic	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 × 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	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 (con maneta de la puerta)	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altura (con tubo de ventilación incluido)	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"
Desagüe	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
Versión eléctrica						
Peso	95 kg	123 kg	128 kg	165 kg	246 kg	313 kg
Potencia de conexión	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 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 «calor seco»	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
Versión para gas						
Peso	110 kg	143 kg	147 kg	187 kg	267 kg	346 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	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
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 G31/Gas líquido G30*						
Máx. Carga técnica 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). ENERGY STAR está disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y de gas, además de versión 10-1/1 eléctrica. Los modelos iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) están certificados por la NSF como se puede ver en su listado.





“Tenemos el equipo de 6 bandejas por espacio. Lo vimos trabajando en una demostración y nos decidimos por el”

Cristina Calvo, chef y propietaria de K&Co.

ServicePlus.

El comienzo de una gran amistad.

Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL. Paralelamente, puede dirigirse en cualquier momento a uno de los distribuidores especializados certificados de RATIONAL: ellos son quienes mejor conocen los sistemas de cocción y le ofrecerán el más adecuado para su cocina. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le atenderá en breve.

➔ ServicePlus

Todo ello con un solo objetivo: Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/ServicePlus

iCombi live.

Que no se lo cuenten: pruébelo por sí mismo.

Ya hemos visto suficiente teoría, así que es hora de pasar a la práctica, porque nada tiene más peso que la experiencia en primera persona. Conozca los sistemas de cocción RATIONAL en uso, permita que le mostremos sus funciones y pruebe a trabajar con ellos. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en rational-online.com

➔ Regístrese ahora

Teléfono +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/live



RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es
rational-online.com

