



iCombi® Pro.

O novo padrão.



Pensando no que ninguém nunca pensou.

Quem quer estabelecer novos padrões, precisa pensar de um jeito novo. Assar, refogar, grelhar, cozinhar no vapor, fritar, escalfar: dá para fazer tudo isso com mais inteligência, mais simplicidade e mais eficiência. Por isso, a RATIONAL, com sua experiência de mais de 45 anos de pesquisa culinária, pensou de forma inovadora e realizou uma análise significativa da falta de equipe especializada, das tendências culinárias e da gestão da cozinha, dando um novo direcionamento às suas ideias. Tudo sempre com o mesmo objetivo em vista: avançar mais um passo rumo à perfeição.

➔ O resultado

O iCombi Pro. Inteligente, flexível, produtivo. O novo padrão.

O iCombi Pro. Este sou eu.

O novo. Sou experiente, penso junto, aprendo, não me esqueço de nada, faço ajustes e me adapto. Sei qual é o resultado desejado, ajusto automaticamente a umidade, a velocidade do ar e a temperatura. Em outras palavras: graças à minha inteligência, reajo de forma dinâmica as suas necessidades. A porta da câmara de cocção esteve aberta por muito tempo? O bife está mais grosso que o normal? Há mais batatas fritas que de costume? Eu ajusto as configurações sozinho e entrego o resultado que você deseja. Sempre. E com a máxima eficiência. É por isso que tenho a minha inteligência.

➔ O que você ganha com isso?

Uma boa dose de liberdade. E a segurança de atingir seus objetivos, exatamente como você deseja.

rational-online.com/br/iCombiPro

Conceito de operação intuitiva

O novo conceito de operação orienta o usuário pelo processo de produção com uma linguagem visual, etapas de trabalho lógicas e instruções claras e interativas. Assim, qualquer pessoa consegue trabalhar sem errar.

Inteligência de cocção

O iCookingSuite conhece o caminho para o seu resultado de cocção desejado e o reproduz todas as vezes com uma qualidade excelente. Além disso, você pode interferir durante o processo de cocção a qualquer momento ou mudar de carga única para carga mista. Isto é liberdade, isto é flexibilidade.

➔ **Página 08**

WiFi integrada

Com a interface WiFi integrada, o iCombi Pro conecta facilmente ao seu celular e a internet para acessar o ConnectedCooking. Para mais conforto, segurança e inspiração.

➔ **Página 14**

ENERGY STAR®

Certificação – comprovação da eficiência energética. Para obtê-la, o iCombi Pro foi submetido a um teste em um dos programas de certificação mais rigorosos que existem.

Produção eficiente das refeições

O iProductionManager assume o planejamento dos processos de produção e indica quais alimentos podem ser preparados juntos e em qual momento. Assim, alivia os processos de trabalho e economiza tempo e energia.

➔ **Página 10**

Limpeza ultrarrápida

De sujo a limpo em apenas aproximadamente 12 minutos: só o iCombi Pro consegue fazer isso. Até a limpeza padrão economiza 50%* de tempo e produtos de limpeza. Uma questão de organização para menos tempos ociosos e mais tempo produtivo.

➔ **Página 12**

Cuidadosamente pensado

O maior número de rotores da turbina, o formato otimizado da câmara de cocção e um alto desempenho de desumidificação garantem um volume de carga até 50% maior*. E alimentos com ainda mais qualidade. Para uma produtividade ainda maior.

➔ **Página 06**

*Em comparação com o modelo anterior.





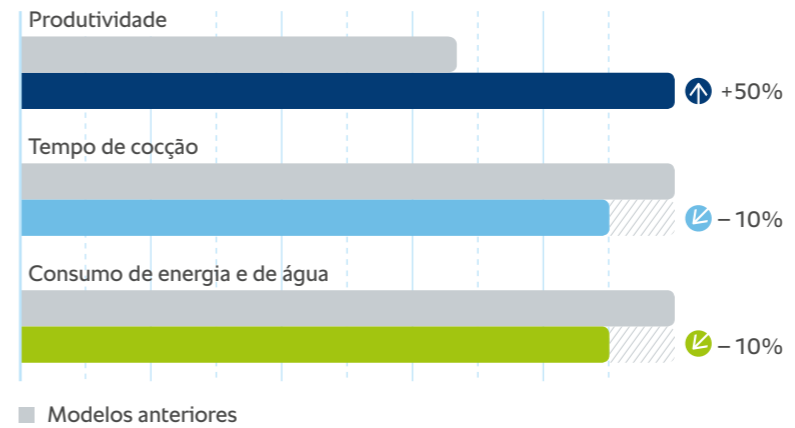
Tudo o que você já faz
pode ser feito ainda melhor a
partir de agora.

Maior produtividade.

iDensityControl

Repensamos a eficiência: esqueça os equipamentos de cocção consumidores de espaço e deixe o iCombi Pro trabalhar para você em menos de aproximadamente 1 m². Prepare carnes, peixes, aves, legumes, produtos de panificação. Seja à la carte, serviços de catering, serviços de entrega ou casual dining. Graças à colaboração dos assistentes inteligentes, é possível descartar alguns equipamentos convencionais. Assim, com uma potente circulação do ar e com a desumidificação, o iDensityControl garante uma produtividade aproximadamente 50 %* maior com duração da cocção cerca de 10 %* menor. E entrega resultados uniformes até o último detalhe. Ao mesmo tempo, o conceito de operação intuitiva resulta no auxílio ideal para o usuário e na minimização dos erros. Assim, a produção não para nunca.

*Em comparação com o modelo anterior.



iDensityControl
Para você, significa um alto desempenho que economiza tempo e dinheiro. E ainda intensifica o sabor.

rational-online.com/br/iDensityControl



Você tem um destino,
e o iCombi Pro conhece o caminho
para chegar lá.

Segurança no resultado desejado

iCookingSuite

Com a inteligência de cocção do iCombi Pro, você alcança seu objetivo sem precisar se comprometer. Um exemplo: às vezes você precisa de 5, outras de 100 bifes prontos ao mesmo tempo, tudo sempre com a mesma qualidade. Para obter isso, o iCombi Pro compara continuamente a condição do alimento com o objetivo predeterminado, calcula o progresso da cocção e adapta a temperatura de forma inteligente. Os clientes chegam mais cedo e os legumes grelhados ainda não estão prontos? Então mude de carga única para carga mista. O iCombi Pro regula os parâmetros de cocção de forma que diferentes tipos de alimentos possam ser preparados ao mesmo tempo. Ou você mudou de ideia sobre o resultado desejado? Neste caso, interfira no processo de cocção e altere o objetivo. O iCombi Pro ajusta a temperatura e o tempo da forma ideal. Você vai se impressionar com o resultado. Sempre com possibilidade de reprodução, independentemente de quem está operando o sistema de cocção.



iCookingSuite
É a cocção inteligente para que
você sempre consiga ultrapassar
seus limites pessoais. De forma
eficiente, fácil e segura.

rational-online.com/br/iCookingSuite

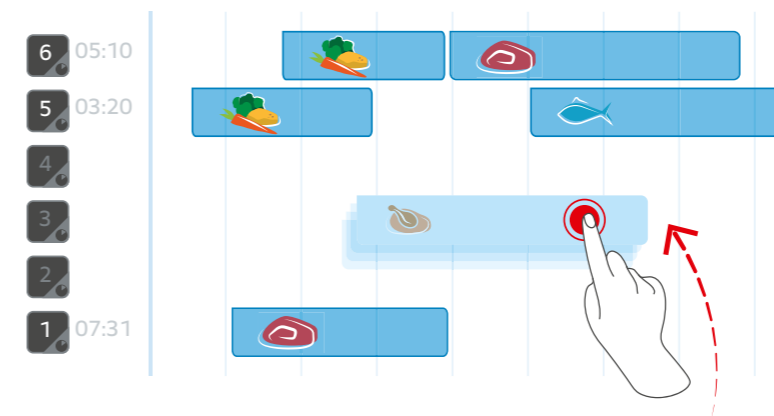
Produções complexas
requerem soluções simples.

Planejamento ideal



iProductionManager

A rotina na cozinha: estresse e correria para obter tudo pronto ao mesmo tempo e no momento certo. Trata-se de um desafio logístico tanto para o papel e a caneta quanto para os softwares. Até hoje. Pois, a partir de agora, o iCombi Pro assume tudo com o iProductionManager: basta colocar os alimentos na tela e rapidamente você vê o que pode ser produzido em conjunto. Depois, só é preciso informar se deseja preparar tudo com eficiência de tempo ou de energia. O sistema monitora cada bandeja individualmente para adaptar os tempos de cocção de forma inteligente conforme a quantidade e o resultado desejado. Você decide se os alimentos devem estar prontos ao mesmo tempo ou se deseja iniciar a produção simultaneamente. Em qualquer um dos casos, o iCombi Pro indica quando e o que deve ser colocado na câmara de cocção et voilà: a comida está pronta!

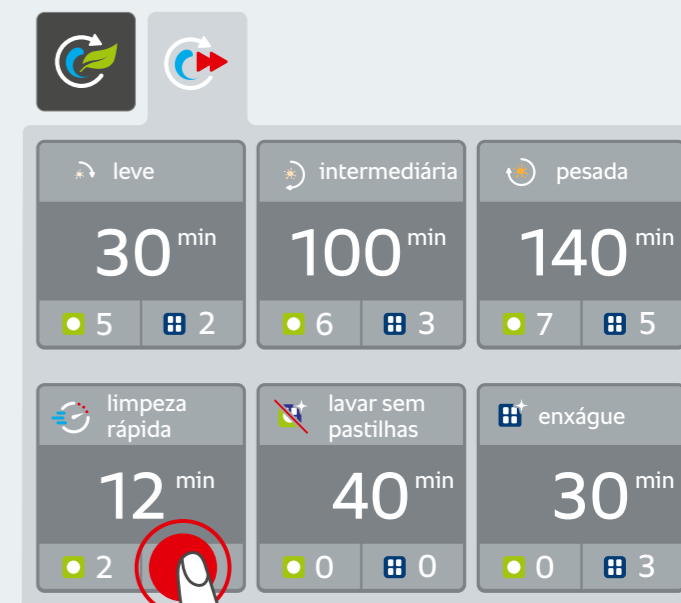


iProductionManager
Economize nas despesas com a logística, otimize a produção e minimize os gastos com a equipe. Com qualidade constante. A vida na cozinha do futuro: calma e tranquilidade.

rational-online.com/br/iProductionManager

Brilhante.
Nem sinal
das horas de trabalho.

Limpeza efetiva



Limpeza rápida encontrada e ativada com rapidez: basta colocar as pastilhas de detergente no ralo de drenagem do equipamento e a limpeza já começa. É possível retomar a produção em, no máximo, 12 minutos.

iCareSystem⁺

Uma grande quantidade de grelhados deixa para trás uma grande quantidade de sujeira incrustada que bloqueia o iCombi Pro para o preparo imediato de outros alimentos. Mas isso aconteceria se não existisse o iCareSystem. Entre outras funções, ele conta com uma limpeza ultrarrápida que dura apenas 12 minutos aproximadamente. Depois dela, logo é possível prosseguir com o brócolis, sem transferência de sabor nem de odores desagradáveis. E, quando assunto é a higiene completa no fim do dia, o iCombi Pro lhe informa se o nível de sujeira está alto, médio ou baixo. Você decide se quer fazer uma limpeza eco ou padrão. Com descalcificação, é claro. E durante a noite, obviamente. Sempre muito limpo com uso 50 %* menor de produtos químicos nas pastilhas de detergente sem fosfato. O iCombi Pro se lembra das suas preferências e mostra para você o programa de limpeza correspondente da próxima vez.

*Em comparação com o modelo anterior.



➔ **iCareSystem**
Com o iCareSystem, você economiza produtos de limpeza, água e tempo, mantendo a higiene, os custos operacionais e o meio ambiente.

rational-online.com/br/iCareSystem



ConnectedCooking. Tudo em ordem e sob controle.

➔ **ConnectedCooking**
A potente solução de conectividade da RATIONAL. Para que você tenha tudo sob controle.

rational-online.com/br/ConnectedCooking

Todo mundo está falando sobre conectividade. O iCombi Pro tem a sua. Pela porta WiFi padrão de fábrica, ele é conectado ao ConnectedCooking, a plataforma de internet segura da RATIONAL. A receita do peito de peru ficou boa? Adicione-a agora a todos os sistemas de cocção conectados. Independentemente de onde eles estão. Como cada sistema de cocção está sendo utilizado? Confira através do smartphone. Está à procura de inspiração? Entre no banco de receitas. Quer atualizar o software? Os sistemas de cocção podem ser atualizados facilmente apertando um botão. Precisa acessar os dados HACCP? É só clicar. E, se quiser, o iCombi Pro entra em contato com o seu parceiro de assistência técnica caso você precise de um serviço.

Economia.

Você pode verificar: os números comprovam.

O iCombi Pro não é inteligente somente ao cozinhar, mas também ao economizar. Por exemplo, com consumo de energia até 70 %* menor, com custos de mão de obra até 60 %* menores, necessita de um espaço mais de 30 %* menor, reduz o uso de ingredientes em até 25 %*, consome até 95 %* menos gordura.

➔ **Vale a pena**
Rápido retorno do investimento, sem estresse durante o trabalho na cozinha.

rational-online.com/br/invest

Economias	Cálculo do valor mensal	Sua economia adicional mensal	Calcule você mesmo
Carne/peixe/aves			
Em média, compra de ingredientes 25 %* menor graças à precisão e do iCookingSuite.	Uso de produtos R\$ 22.500		
	Uso de produtos com o iCombi Pro R\$ 16.875		= R\$ 5.625
Energia			
O desempenho de cocção inigualável, o iProductionManager e a mais recente tecnologia de controle consomem até 70 %* menos energia.	Consumo 1.000 kWh × R\$ 0,27 por kWh		= R\$ 189
	Consumo com o iCombi Pro 300 kWh × R\$ 0,27 por kWh		
Gordura			
Quase não é preciso usar gordura para o preparo. Os custos com a compra e o descarte da gordura são reduzidos em até 95 %*.	Uso de produtos R\$ 473		= R\$ 449
	Uso de produtos com o iCombi Pro R\$ 24		
Tempo de trabalho			
O iProductionManager diminui o tempo de produção em até 60 %*. Eliminação das atividades de rotina com o iCookingSuite.	528 horas a menos × R\$ 23		= R\$ 12.144
Amaciamento da água/descalcificação			
Com o iCareSystem, esses custos são completamente excluídos.	Custos habituais R\$ 270		= R\$ 270
	Custos com o iCombi Pro R\$ 0		
Sua economia mensal			= R\$ 18.677
Sua economia anual			= R\$ 224.124

Restaurante médio com 200 refeições por dia e dois equipamentos iCombi Pro 10-1/1.
*Em comparação com a tecnologia de cocção tradicional.

Sustentabilidade.

Bom para o meio ambiente e para o bolso.

A sustentabilidade preserva recursos e economiza dinheiro: na RATIONAL, a produção e a logística com eficiência energética e os novos padrões na economia de energia são certezas. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará na sua cozinha com o iCombi Pro: economize energia em comparação aos equipamentos de cozinha convencionais. Use menos ingredientes. Produza menos em excesso. E, além de tudo, cozinhe com mais saúde.



- ➔ **Por amor ao meio ambiente**
Para que você cozinhe com saúde e alcance um equilíbrio ecológico digno.

rational-online.com/br/green



Produto com qualidade certificada.

O iCombi Pro resiste ao teste do tempo. Por anos.

A rotina da cozinha requer um trabalho árduo. Por isso, os fornos combinados da RATIONAL são levados a sério e produzidos cuidadosamente. A responsabilidade é assumida, por um lado, pela produção na Alemanha e, por outro, pelo princípio “uma pessoa, um equipamento”. Isso significa que todas as pessoas envolvidas na produção assumem total responsabilidade pela qualidade dos seus sistemas de cocção. E isso é fácil de perceber, pois o nome delas fica escrito na placa de identificação. E somos igualmente exigentes com os nossos fornecedores: nosso foco está nos altos padrões de qualidade, nas melhorias contínuas e na garantia da confiabilidade e da durabilidade dos produtos. Não é de se surpreender que o forno combinado mais velho da RATIONAL está em uso há mais de 40 anos.

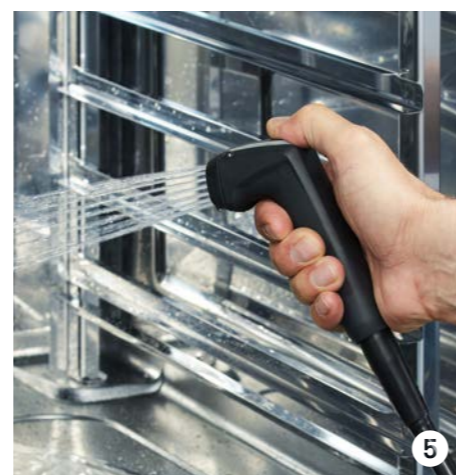
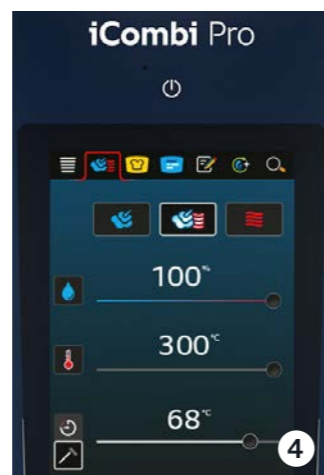
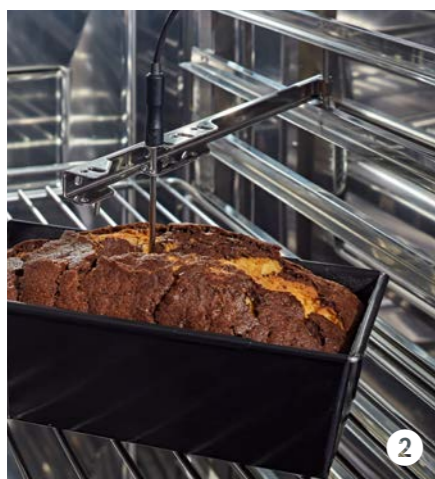
- ➔ **Você pode confiar**
Adequado para uso diário, sólido, duradouro. Conte com uma parceria confiável.

rational-online.com/br/company



Detalhes técnicos.

Nós pensamos em tudo.



O iCombi Pro define padrões no que diz respeito à inteligência e aos detalhes técnicos:

- 1 Iluminação de LED com sinalização das prateleiras
- 2 Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição
- 3 Circulação dinâmica do ar
- 4 Temperatura máxima da câmara de cocção: 300 °C
- 5 Ducha integrada com jato concentrado ou chuveirinho
- 6 Gerador de vapor fresco
- 7 Porta da câmara de cocção com vidro triplo

Além disso: indicador do consumo de energia, nova tecnologia de vedação nos equipamentos verticais, WiFi sem antena externa

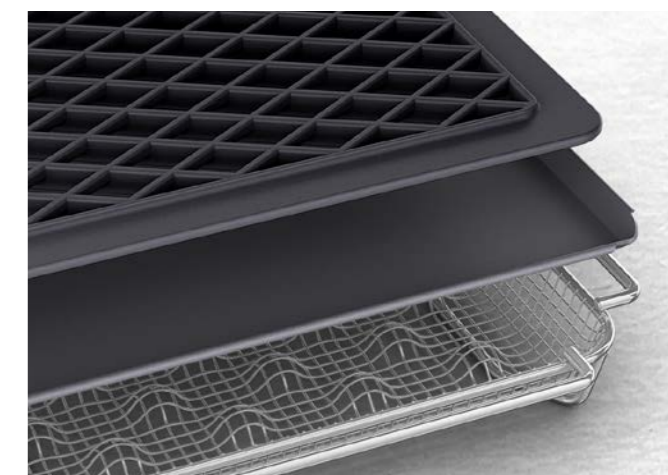
Acessórios.

Os ingredientes adequados para o seu sucesso.

É preciso ser robusto para suportar diversas situações todos os dias e estar pronto para o uso intenso nas cozinhas profissionais: na RATIONAL, isso se aplica às armações móveis para carga múltipla bem como à bandeja para grelhados e para pizza, às coberturas de condensação e aos recipientes de aço inoxidável. Isso porque você só consegue aproveitar completamente o excepcional desempenho do iCombi Pro utilizando os acessórios originais da RATIONAL. Com eles, você prepara com sucesso produtos pré-fritos, frango, produtos assados e legumes grelhados. Até os bifes ficam com aquele saboroso padrão de grelha.

- ➔ **Acessórios originais da RATIONAL**
Os resultados impressionantes devem-se também aos acessórios bem projetados.

rational-online.com/br/acessorios



Visão geral dos modelos do iCombi Pro.

Qual é o melhor para você?

O iCombi Pro está disponível em vários tamanhos diferentes, afinal, é o desempenho dele que deve se adaptar às suas necessidades e não o contrário. 20 ou 2.000 refeições? Front cooking? Tamanho da cozinha? Elétrico? A gás? XS? 20-2/1? Qual modelo é o melhor para a sua cozinha?

Saiba tudo sobre as opções, as funções dos equipamentos e os acessórios em: 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
Versão elétrica e a gás							
Capacidade	6 x 2/3 GN	6 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN	6 x 2/1 GN	10 x 2/1 GN	20 x 1/1 GN	20 x 2/1 GN
Número de refeições por turno	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	150-300	300-500
Inserção 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
Largura	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidade (inclusive maçaneta)	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
Entrada de água	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Saída de água	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressão da água	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
Versão elétrica							
Peso	67 kg	99 kg	127 kg	137 kg	179 kg	263 kg	336 kg
Potência de conexão	5,3 kW	9,9 kW/10,8 kW	17,3 kW/18,9 kW	20,6 kW/22,4 kW	34,3 kW/37,4 kW	34,1 kW/37,2 kW	62,4 kW/67,9 kW
Disjuntor	3 x 20 A	3 x 32 A/3 x 16 A	3 x 50 A/3 x 32 A	3 x 63 A/3 x 32 A	3 x 100 A/3 x 63 A	3 x 100 A/3 x 63 A	3 x 200 A/3 x 100 A
Conexão de rede	3 AC 220 V	3 AC 220 V/ 3 AC 440 V	3 AC 220 V/ 3 AC 440 V	3 AC 220 V/ 3 AC 440 V	3 AC 220 V/ 3 AC 440 V	3 AC 220 V/ 3 AC 440 V	3 AC 220 V/ 3 AC 440 V
Potência "ar quente"	5 kW	9,38 kW/10,25 kW	16,47 kW/18 kW	19,76 kW/21,6 kW	32,94 kW/36 kW	32,94 kW/36 kW	60,44 kW/66 kW
Potência "vapor"	5 kW	8,23 kW/9 kW	16,47 kW/18 kW	16,47 kW/18 kW	32,94 kW/36 kW	32,94 kW/36 kW	49,41 kW/54 kW
Versão a gás							
Peso		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Potência da conexão elétrica		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Disjuntor		2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A	2 x 16 A
Conexão de rede		2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V	2 AC 220 V
Conexão de alimentação do gás		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Gás natural/gás liquefeito GLP G31*							
Carga técnica nominal máx.		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Potência "ar quente"		13 kW/13 kW	22 kW/22 kW	28 kW/28 kW	40 kW/40 kW	42 kW/42 kW	80 kW/80 kW
Potência "vapor"		12 kW/12 kW	20 kW/20 kW	21 kW/21 kW	40 kW/40 kW	38 kW/38 kW	51 kW/51 kW

* Para uma operação adequada, deve-se garantir a pressão dinâmica adequada para o gás:
 Gás natural H G20: 18-25 mbar (0,261-0,363 psi), gás natural L G25: 20-30 mbar (0,290-0,435 psi), gás liquefeito G30 e G31: 25-57,5 mbar (0,363-0,834 psi).
 XS e 20-2/1 versão elétrica: a ENERGY STAR exclui estas versões de equipamentos de uma certificação.





“Depois de participar de um evento Live, decidimos trabalhar com o sistema de cocção.”

George Kailis, proprietário e gerente do TAMALA Café Bar, Kiti, Chipre

ServicePlus.

O início de uma maravilhosa amizade.

Com o serviço adequado, o sistema de cocção da RATIONAL e a sua cozinha tornam-se um sucesso completo: desde a primeira consultoria, passando pelo teste culinário, pela instalação, o treinamento inicial e as atualizações do software, até o ChefLine, o atendimento telefônico para questões individuais: na RATIONAL, tudo isso está incluso. Você também pode se aperfeiçoar em um treinamento Academy RATIONAL. Ao mesmo tempo, é possível ainda entrar em contato com um distribuidor certificado da RATIONAL: todos eles conhecem muito bem os sistemas de cocção e podem encontrar o mais adequado para a sua cozinha. E, se houver uma emergência, a equipe de assistência técnica mundial da RATIONAL está pronta para lhe ajudar rapidamente.

➔ ServicePlus

Tudo com um único objetivo: para que você aproveite o seu investimento por um longo prazo, obtendo sempre o melhor dos seus sistemas de cocção e para que nunca lhe falem ideias.

rational-online.com/br/ServicePlus

iCombi Live.

Não fique apenas ouvindo histórias, experimente agora.

Chega de teoria, é hora de vivenciar, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção da RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como você pode trabalhar com elas. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de você. Você tem dúvidas ou quer mais informações sobre a sua demanda e as possibilidades de aplicação? Então entre em contato conosco por telefone ou por e-mail. Encontre mais informações, detalhes, vídeos e clientes de referência também no site rational-online.com.

➔ Inscreva-se agora

Tel. +55 (11) 3772-3000
info@rational-online.com.br

rational-online.com/br/live



RATIONAL BRASIL
Rua Cincinato Braga, 500
1º andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

