

iCombi® Pro.

The WOW effect.



iCombi live



O iCombi Pro. Com conhecimento culinário integrado.

The WOW effect em menos de 1 m². Para carnes, peixes, aves, legumes e panificação. Para frontcooking, à la carte e produção. Esse forno combinado faz muitas coisas. Independentemente de quem está operando o equipamento. Pois ele conta com a experiência de mais de 1.000 chefs. A experiência de mais de 1 milhão de sistemas de cocção fabricados. É isso que torna o iCombi Pro um forno combinado inteligente com conhecimento culinário integrado. E oferece aos usuários vantagens surpreendentes. Para o WOW effect.

Combinação inteligente de calor e umidade.
Forno de convecção e equipamento de cocção a vapor em um único sistema de cocção. Complementado com uma inteligência de cocção integrada. Para novas possibilidades no preparo profissional de refeições. O iCombi Pro é seguro, pois sempre entrega os resultados desejados. E ainda economiza dinheiro, tempo e energia. Ele cobre 95% de todas as aplicações culinárias convencionais, podendo substituir vários dos equipamentos de cocção tradicionais.



Vapor



Calor e vapor



Calor

Os seus benefícios.

Resultados excelentes.

Para os seus clientes.

A confiança de sempre ter ótimos resultados em seus preparos: o iCombi Pro é especialista nesse assunto. O que pode ser comprovado pelas cores apetitosas, pela crocância, pela uniformidade em todas as prateleiras e pela conservação dos nutrientes e das vitaminas.

Fácil de usar.

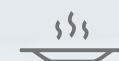
Para todos.

Qualquer pessoa consegue trabalhar com o iCombi Pro. Com a tela grande, nítida e sensível ao toque, você seleciona o percurso de cocção intuitivamente, conecta o sistema de cocção e cria configurações individuais para ele. O resultado: aprendizado mais rápido e uso mais fácil e seguro.

Limpo.

Como novo.

O fundamental para a cozinha: higiene. O iCombi Pro é um parceiro confiável nesse quesito também. Ele mostra os dados APPCC durante a cocção. O sistema de limpeza automática garante a higiene absoluta.



Resultados
excelentes.



Fácil de usar.



Altos padrões de
higiene.



Fluxos de trabalho
eficientes.



Economia de
tempo.



Alta segurança no
investimento.

Os seus benefícios.

Fluxos de trabalho eficientes.

Para a sua equipe.

O iCombi Pro trabalha durante a noite, prepara diversos pratos ao mesmo tempo, certifica-se de que tudo esteja pronto em um horário específico e sabe até qual é a sequência de preparo que mais economiza energia. É essa segurança do processo que mantém as despesas e a qualidade sob controle.

Economiza tempo.

O seu tempo.

Com o iCombi Pro, é possível economizar muito tempo. Para aliviar a pressão na cozinha, para trabalhar com eficiência, para servir pratos saborosos. É por isso que ele é descomplicado, potente e dispõe de uma limpeza intermediária ultrarrápida.

Seu investimento.

Assim você pode dormir
tranquilamente.

O iCombi Pro não requer muita coisa: os custos com energia, operação, manutenção, amaciamento de água e descalcificação são significativamente menores em comparação à tecnologia de cocção convencional. Isso tudo e sua longa vida útil faz dele um investimento seguro.



Monitoramento e suporte.

O conhecimento culinário integrado.

Só um iCombi Pro é capaz de encontrar o caminho certo para o resultado de cocção desejado.

- › Selecione o resultado desejado (por exemplo, grau de dourado ou temperatura de núcleo)
- › Ele identifica a carga e adapta o processo de cocção automaticamente de acordo com os alimentos
- › Reage a interferências externas, como a abertura da porta da câmara de cocção
- › Adapta-se aos hábitos de cocção
- › Chama apenas quando é preciso atuar
- › Você pode intervir a qualquer momento, por exemplo, para mudar de carregamento simples para carregamento misto

As suas vantagens:



iCookingSuite 

Monitoramento e suporte.

Seu assistente inteligente no dia a dia da cozinha.

Um conceito de operação que define padrões: atingir o objetivo com rapidez e facilidade. Com a grande e nítida tela sensível ao toque e seus símbolos esclarecedores. Com o botão giratório com função de apertar. Para o apoio ideal no uso diário.



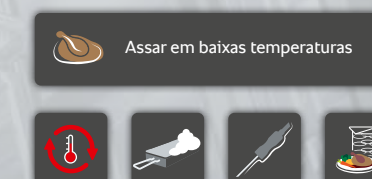
Regulagem inteligente e comunicação interativa graças à inteligência de cocção do iCombi Pro. Ela ajusta o processo de cocção individualmente aos alimentos, adapta-se aos hábitos de cocção e chama apenas quando é necessário intervir.



Com seus seis pontos de medição, o sensor de temperatura de núcleo identifica o tamanho e a quantidade do produto. Assim, a temperatura de núcleo selecionada é atingida com exatidão, garantindo o resultado desejado. E, da próxima vez, você pode cozinhar exatamente da mesma forma.



Processos de cocção predefinidos, personalizados ou manuais – as funções de programação oferecem inúmeras possibilidades para simplificar ainda mais os processos de trabalho.



Cocções em baixas temperaturas. Manter. Defumar*. Pasteurizar*. Finishing. Esses processos de cocção e os itens opcionais podem ser selecionados conforme a necessidade. Facilita o manuseio. Garante a qualidade dos alimentos.

*Necessário uso do acessório



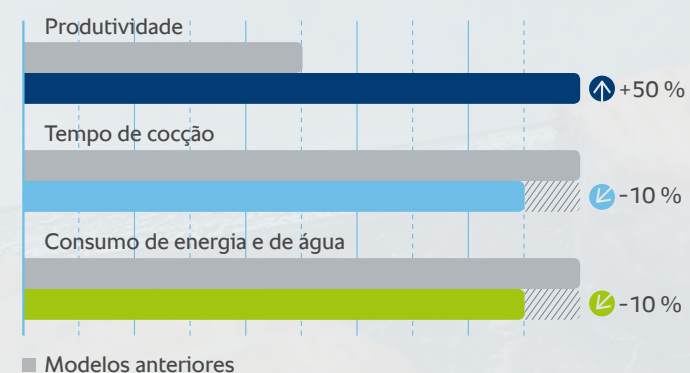
Com o ConnectedCooking, o gerenciamento digital da cozinha, é possível criar e compartilhar programas de cocção, atualizar o software do sistema de cocção, documentar os dados APPCC e operar o sistema de cocção à distância.

Clima preciso na câmara de cocção.

A potência contribui para o sabor.

Resultados uniformes em todas as prateleiras da câmara de cocção.

- › A combinação de calor e umidade é ajustada automaticamente
- › Gerador de vapor potente para uma qualidade excelente, mesmo com alimentos sensíveis
- › Turbinas de alto desempenho
- › Temperatura máxima da câmara de cocção: 300 °C
- › Enorme potência de desumidificação
- › Câmara de cocção no formato ideal



As suas vantagens:



iDensityControl 



Gerador de vapor fresco.

Para alimentos da melhor qualidade possível.

A regra é clara: quanto melhor o vapor, melhor a comida.

- › Vapor fresco 100% higiênico
- › Saturação máxima de vapor inclusive em temperaturas < 100 °C
- › Descalcificação automática
- › Alimentos saborosos e com cor intensa
- › Sem partículas de sujeira nos alimentos

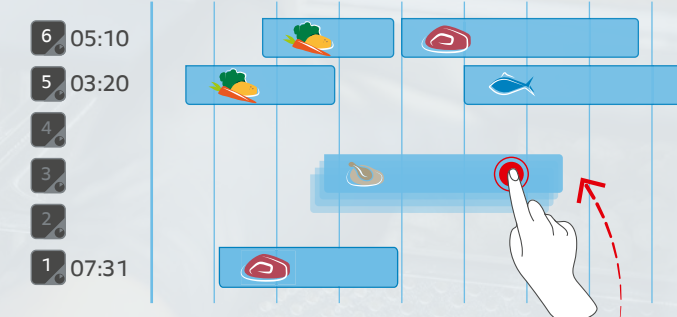


Planejamento flexível.

Pronto ao mesmo tempo e na hora certa.

Economize com a logística, passe a responsabilidade para o iCombi Pro.

- › Preparo simultâneo de diferentes produtos
- › Ajusta os tempos de cocção à quantidade de carregamento e às aberturas da porta
- › Avisa quando é preciso carregar e descarregar
- › Com função de planejamento: otimizado em relação ao tempo ou à energia, sequência eficiente ou tempo de produção definido
- › Ainda mais fácil: criação de carrinhos de compras e planejamento com o ConnectedCooking



As suas vantagens:



iProductionManager 



Limpeza e descalcificação.

Uma resposta
para cada sujeira.

- › Limpeza e descalcificação automáticas
- › Identifica se a sujeira é leve, moderada ou pesada
- › Sugere a limpeza ideal a partir de 9 programas
- › Limpeza intermediária ultrarrápida em aproximadamente 12 minutos
- › Ideal para equipamentos de mesa selecionados: iCareSystem AutoDose, o exclusivo sistema de limpeza autônoma com reserva integrada e segura de produtos químicos sólidos



Mais sobre o
iCareSystem AutoDose



As suas
vantagens:



iCareSystem⁺



Individualização.

Porque cada pessoa trabalha de um jeito.

Cada cozinha tem seu próprio conceito, mas, mesmo assim, um iCombi Pro sempre dá conta do recado.

- › Programação: criar programas de cocção individuais
- › MyDisplay: Mostrar pratos, carrinhos de compras e permissões na tela como imagens ou ícones
- › Configuração realizada diretamente no sistema de cocção
- › ConnectedCooking: gerenciamento digital do sistema de cocção, de receitas e da higiene
- › Mais de 50 idiomas



As suas vantagens:



Custo-benefício.

A energia cai, a qualidade sobe.

O iCombi Pro não é inteligente somente ao cozinhar, mas também ao economizar.

- › Consumo de energia 18% menor*
- › Registrar, controlar e diminuir o consumo de energia com o indicador digital de consumo de energia
- › Visualizar os potenciais econômicos no painel do ConnectedCooking
- › Certificado com o mais recente padrão Energy Star (jan. 2023)



A vantagem para você:



*Em comparação aos fornos combinados anteriores a 2016.

Vamos calcular juntos.

O pré-requisito para uma cozinha bem-sucedida: ela precisa se pagar. E conseguimos isso assim:

- › Imediatamente pronto para o uso
- › Substituição de inúmeros equipamentos de cozinha
- › Não é necessário nenhum investimento adicional
- › Economia de espaço, tempo de trabalho, insumos, energia e água
- › Período de amortização extremamente curto

Rápido período de amortização

Economias	Cálculo do valor mensal	Sua economia adicional mensal	Calcule você mesmo
Carne/peixe/aves			
Em média, compra de insumos 25%* menor graças à regulação precisa e ao iCookingSuite.	Custo dos insumos R\$ 22.500	= R\$ 5.625	
	Custo dos insumos com o iCombi Pro R\$ 16.875		
Energia			
O inigualável desempenho da cocção, o iProductionManager e a mais recente tecnologia de controle consomem até 70%* menos energia.	Consumo 1.000 kWh × R\$ 0,85 por kWh	= R\$ 595	
	Consumo com o iCombi Pro 300 kWh × R\$ 0,85 por kWh		
Gorduras			
Quase não é preciso usar gordura para o preparo. Os custos com a compra e o descarte da gordura são reduzidos em até 95%*.	Custo dos insumos R\$ 473	= R\$ 449	
	Custo dos insumos com o iCombi Pro R\$ 24		
Tempo de trabalho			
O iProductionManager reduz 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 tradicionais R\$ 431	= R\$ 431	
	Custos com o iCombi Pro R\$ 0		
Sua economia mensal		= R\$ 19.244	
Sua economia anual		= R\$ 230.928	

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

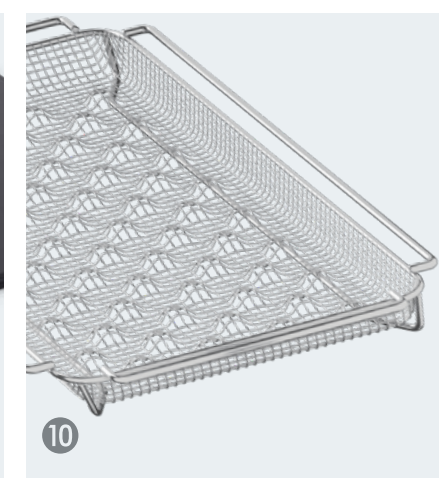


Acessórios.

Para você conseguir o que quiser.

É preciso ser robusto, versátil e estar pronto para o uso intenso nas cozinhas profissionais. Assim como os acessórios originais da RATIONAL, que também garantem ótimos resultados.

- ❶ UltraVent Plus
 - › Absorve vapor e gordura
 - › Reduz vapores desagradáveis
- ❷ Kit Combi-Duo
 - Dois sistemas de cocção combinados um em cima do outro. Para mais flexibilidade.



- ❸ Grelha em cruz e listras
- ❹ VarioSmoker
- ❺ Multibaker
- ❻ Bandeja para assados e panificação
- ❼ Recipientes de granito esmaltado
- ❽ Kit para Sous-vide e pasteurização
- ❾ Bandeja para grelhados e pizza
- ❿ CombiFry



Mais informações



Qualidade e sustentabilidade.

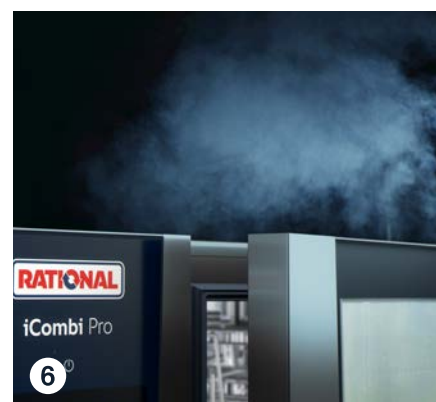
Por respeito
às pessoas e à
natureza.

As soluções e a comercialização da RATIONAL contribuem para o bem-estar global e para um futuro sustentável e com neutralidade climática. Ou seja:

- › Ciclo de vida mais longo graças à fabricação cuidadosa e ao elevado nível de qualidade
- › Desenvolvimento de sistemas de cocção que consomem menos água e energia
- › Alta qualidade para menos reparos, trabalhos de manutenção e assistência técnica
- › Alto grau de reaproveitamento dos materiais
- › Trabalho ergonômico e facilidade por meio da digitalização

Detalhes técnicos.

Nós pensamos em tudo.



- ① Iluminação de LED com sinalização de prateleiras
- ② Sensor de temperatura de núcleo com 6 pontos de medição
- ③ Ducha integrada com jato contínuo
- ④ Circulação dinâmica do ar
- ⑤ Porta da câmara de cocção com vidro triplo
- ⑥ Gerador de vapor fresco

IP X5



WiFi

Serviços da RATIONAL.

Estamos ansiosos para trabalhar com você.

Os serviços pós-venda da RATIONAL. 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.

- › Instalação por parceiros de serviço certificados
- › Treinamento inicial no local
- › Atualizações de software gratuitas
- › ChefLine, a linha direta gratuita da RATIONAL
- › Academy RATIONAL

Visão geral dos modelos.

O que é melhor para você?

O iCombi Pro está disponível em vários tamanhos, pois o desempenho precisa corresponder às suas necessidades. 20 ou 2.000 refeições? Frontcooking? Tamanho da cozinha? Elétrico? A gás? 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 × 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 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 (incluindo a maçaneta)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Altura (incluindo o tubo de respiro)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) 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	1,5 - 6,0 bar	1,5 - 6,0 bar	1,5 - 6,0 bar	1,5 - 6,0 bar	1,5 - 6,0 bar	1,5 - 6,0 bar	1,5 - 6,0 bar
Versão elétrica							
Peso	62 kg	100 kg	133 kg	135 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Potência de conexão	5,3 kW/5,7 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 × 20 A/3 × 10 A	3 × 32 A/3 × 16 A	3 × 50 A/3 × 32 A	3 × 63 A/3 × 35 A	3 × 100 A/3 × 63 A	3 × 100 A/3 × 63 A	3 × 200 A/3 × 100 A
Cabeamento elétrico	Sim	Sim	Sim	Sim	Sim	Não	Não
Conexão de rede	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 V	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 V	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 V	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 V	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 V	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 V	3 AC 220 V/ 3 NAC 400 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
Certificação de segurança INMETRO	Registro 005195/2020	Registro 005194/2020	Registro 005194/2020	Não compulsório	Não compulsório	Não compulsório	Não compulsório
Versão a gás							
Peso		114 kg	149 kg	151 kg	192 kg	273 kg	358 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 × 16 A	2 × 16 A	2 × 16 A	2 × 16 A	2 × 16 A	2 × 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*							
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 liquefeito G30 e G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).
Os modelos iCombi Pro (LM100) e iCombi Classic (LM200) são certificados pela NSF, como pode ser consultado na lista da NSF.



iCombi live.

Cozinhe com nossos especialistas.

Nada é mais convincente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção da RATIONAL ao vivo, conheça as funções e experimente como você pode trabalhar com elas. Experimente o WOW effect. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de você.

HENRIQUE REPRESENTAÇÃO

WhatsApp: (19) 93503-0557

E-mail: henrique-negocios@outlook.com

Atendimento comercial para orçamento

HENRIQUE REPRESENTAÇÃO

WhatsApp: (19) 93503-0557

E-mail: henrique-negocios@outlook.com

Atendimento comercial para orçamento

