



iCombi® Pro.

○ novo standard.



A pensar no que ninguém nunca pensou.

Quem quer estabelecer novos standards, precisa de pensar de uma nova maneira. Assar, refogar, grelhar, cozinhar a vapor, fritar, escalfar: dá para fazer tudo isto com mais inteligência, mais simplicidade e mais eficiência. Por isso, a RATIONAL, com a experiência de mais de 45 anos de pesquisa culinária, pensou de forma inovadora e realizou uma análise significativa da falta de equipa especializada, das tendências culinárias e da gestão da cozinha, dando uma nova direção 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 standard.

O iCombi Pro. Este sou eu.

O novo. Sou experiente, penso por mim mesmo, aprendo, não me esqueço de nada, ajusto parâmetros e adapto-me. Sei qual é o resultado desejado, ajusto automaticamente a humidade, a velocidade do ar e a temperatura. Por outras palavras: graças à minha inteligência, reajo de forma dinâmica às 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 do que de costume? Eu ajusto as configurações sozinho e entrego o resultado que deseja. Sempre. E com a máxima eficiência. É por isso que sou inteligente.

➔ O que ganha com isso?

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

rational-online.com/pt/iCombiPro

Conceito de operação intuitiva

O novo conceito de operação orienta o utilizador 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 consegue reproduzir todas as vezes com uma qualidade excelente. Além disso, 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-se facilmente ao seu telemóvel e à internet para aceder ao ConnectedCooking. Para mais conforto, segurança e inspiração.

➔ **Página 14**

ENERGY STAR®

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

Produção eficiente das refeições

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

➔ **Página 10**

Limpeza ultrarrápida

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

➔ **Página 12**

Cuidadosamente pensado

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

➔ **Página 06**

*Em comparação com o modelo anterior.





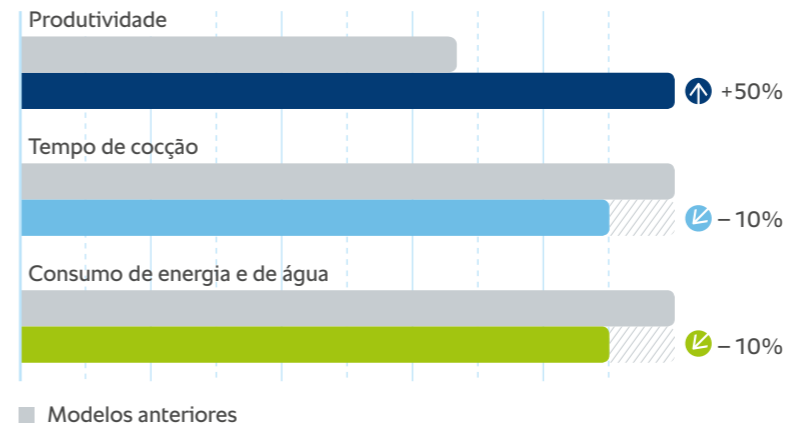
Tudo o que já faz
pode ser feito ainda melhor a
partir de agora.

Maior produtividade

iDensityControl

Repensamos a eficiência: esqueça os equipamentos de cocção consumidores de espaço e deixe o iCombi Pro trabalhar para si 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 jantar casual. Graças à colaboração dos assistentes inteligentes, é possível descartar algumas coisas. 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 ao último detalhe. Ao mesmo tempo, o conceito de operação intuitiva resulta na ajuda ideal para o utilizador e na minimização dos erros. Assim, a produção nunca para.

*Em comparação com o modelo anterior.



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

rational-online.com/pt/iDensityControl

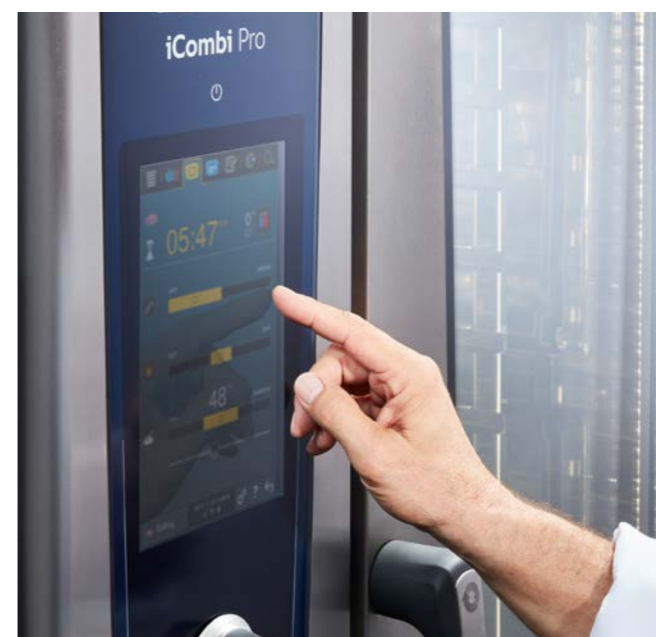


Tem um objetivo,
e o iCombi Pro conhece o caminho
para chegar lá.

Segurança no resultado desejado

iCookingSuite

Com a inteligência de cocção do iCombi Pro, consegue alcançar o seu objetivo sem precisar de se comprometer. Por exemplo, às vezes precisa de 5, outras vezes 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 chegaram 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 as duas coisas possam ser preparadas ao mesmo tempo. Ou então 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. Vai ficar impressionado com o resultado. Poderá sempre reproduzir o processo independentemente de quem esteja a usar o equipamento.



iCookingSuite
Um sistema de cozinha
inteligente para que consiga
sempre ultrapassar os seus
limites pessoais. De forma
eficiente, fácil e segura.

rational-online.com/pt/iCookingSuite

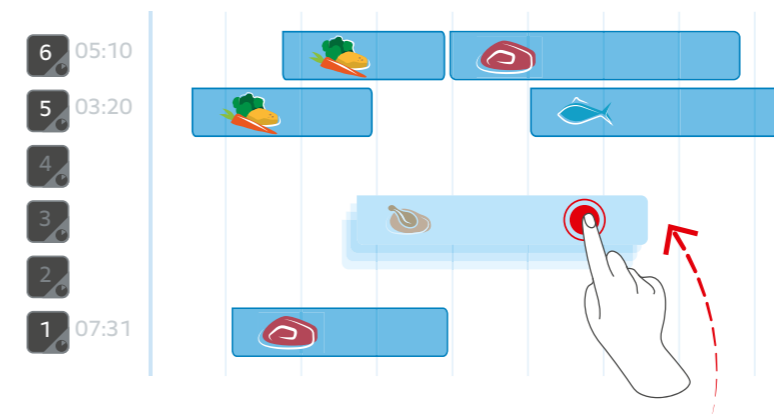
Produções complexas
requerem soluções simples.

Planificação ideal



iProductionManager

A rotina na cozinha: stress e correria para que esteja 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 no ecrã e rapidamente 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 monitoriza cada tabuleiro individualmente para adaptar os tempos de cocção de forma inteligente conforme a quantidade e o resultado desejado. Pode decidir 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!

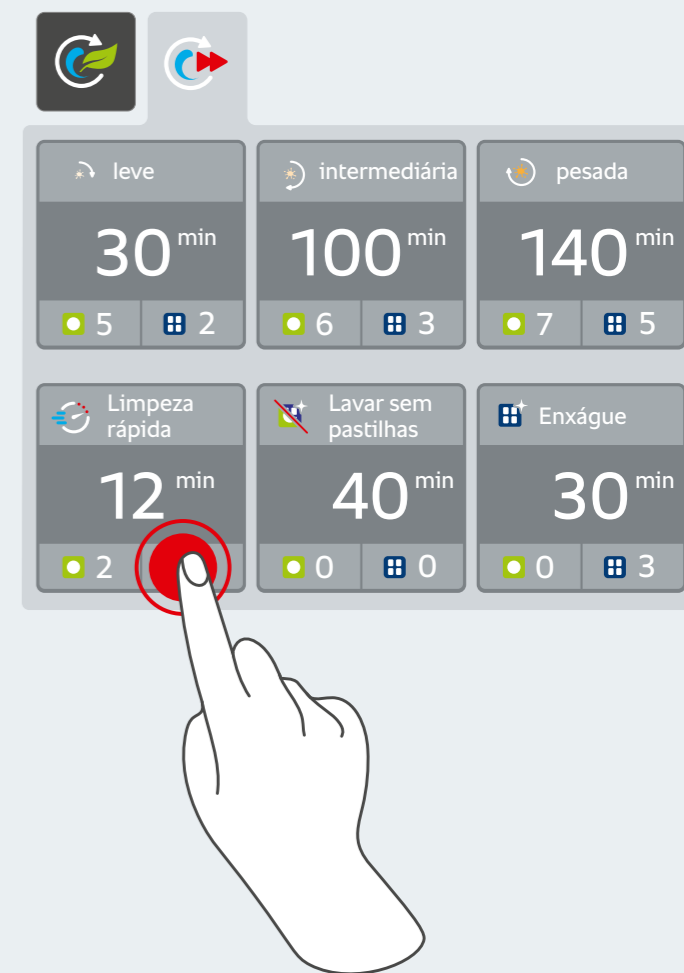


iProductionManager
Economize nas despesas com a logística, otimize a produção e minimize os gastos com a equipa. Com qualidade constante. A vida na cozinha do futuro: calma e tranquilidade.

rational-online.com/pt/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 a preparação imediata de outros alimentos. Mas isto não aconteceria com o iCareSystem. Entre outras funções, conta com uma limpeza intermediária ultrarrápida que dura 12 minutos aproximadamente. Depois, é logo possível prosseguir com os brócolos, sem transferência de sabor nem de odores desagradáveis. Quando o assunto se trata da higiene completa no final do dia, o iCombi Pro informa se o nível de sujeira está alto, médio ou baixo. Assim, pode decidir 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 lembra-se das suas preferências e mostra-lhe o programa de limpeza correspondente da próxima vez.

*Em comparação com o modelo anterior.



➔ **iCareSystem**
Com o iCareSystem, economiza detergente, água e tempo, mantendo a higiene, os custos operacionais e o meio ambiente.

rational-online.com/pt/iCareSystem



ConnectedCooking. Tudo em ordem e sob controlo.

➔ **ConnectedCooking**
A potente solução de conectividade da RATIONAL. Para tenha tudo sob controlo.

rational-online.com/pt/ConnectedCooking

Não se fala noutra coisa senão de conectividade. O iCombi Pro tem a sua. Pela porta WiFi padrão de fábrica, 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 cozinha conectados, independentemente de onde estejam situados. Como é que cada sistema de cozinha está a ser utilizado? Confirme através do smartphone. Está à procura de inspiração? Entre no banco de receitas. Quer atualizar o software? Os sistemas de cozinha podem ser atualizados facilmente clicando num botão. Precisa de aceder aos dados HACCP? É só clicar. E, se quiser, o iCombi Pro entra em contato com o seu parceiro de assistência técnica caso precise.

Economia.

Pode verificar, os números comprovam.

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

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

rational-online.com/pt/invest

Economias	Cálculo do valor mensal	A sua economia adicional mensal	Calcule por si mesmo
Carne/peixe/aves			
Em média, compra de ingredientes 25 %* menor graças à regulação precisa e do iCookingSuite.	Uso de produtos 7.680 €	= 1.920 €	
	Uso de produtos com o iCombi Pro 5.760 €		
Energia			
O desempenho de cocção inigualável, o iProductionManager e a mais recente tecnologia de controlo consomem até 70 %* menos energia.	Consumo 6.300 kWh × 0,12 € por kWh	= 529 €	
	Consumo com o iCombi Pro 1.890 kWh × 0,12 € por kWh		
Azeite			
Quase não é preciso usar azeite para a preparação. Os custos da compra e o descarte de azeite são reduzidos em até 95 %*.	Uso de produtos 50 €	= 47 €	
	Uso de produtos com o iCombi Pro 3 €		
Tempo de trabalho			
O iProductionManager diminui o tempo de produção em até 60 %*. Eliminação das atividades de rotina com o iCookingSuite.	60 horas a menos × 26 €	= 1.560 €	
Desdurecimento da água/descalcificação			
Com o iCareSystem, esses custos são completamente excluídos.	Custos habituais 60 €	= 60 €	
	Custos com o iCombi Pro 0 €		
A sua economia mensal		= 4.116 €	
A sua economia anual		= 49.392 €	

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 e na devolução dos equipamentos antigos são certezas. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará à sua cozinha com o iCombi Pro: economize energia em comparação com os 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 cozinhe com saúde e alcance um equilíbrio ecológico digno.

rational-online.com/pt/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 cozinha. E isso é fácil de perceber, pois os seus nomes ficam escritos na placa de identificação. E somos igualmente exigentes com os nossos fornecedores: o 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 antigo da RATIONAL está em uso há mais de 40 anos.

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

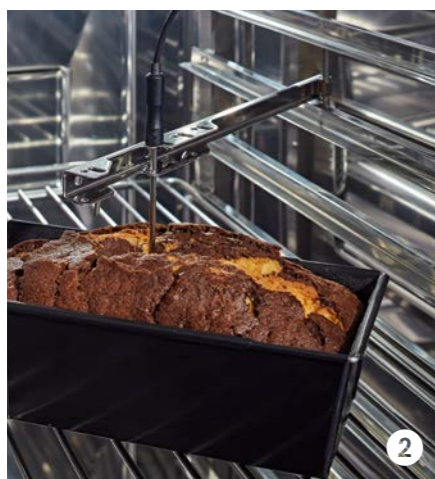
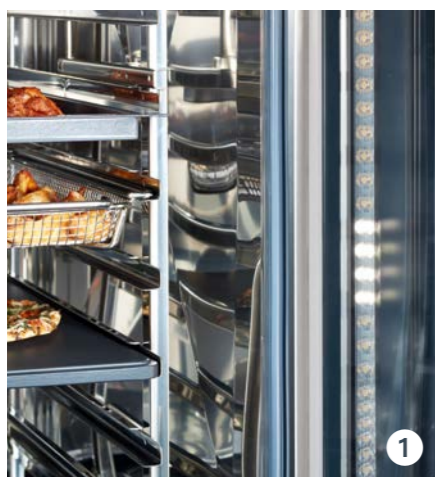
rational-online.com/pt/company



 Made in Germany

Detalhes técnicos.

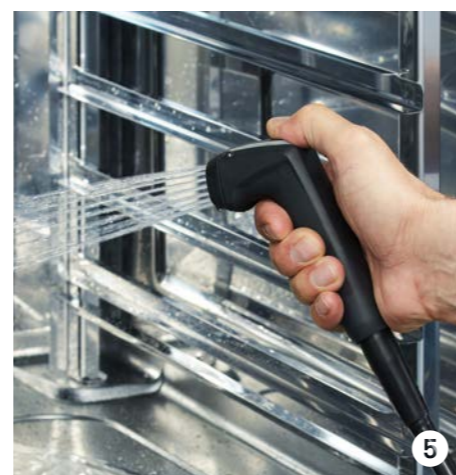
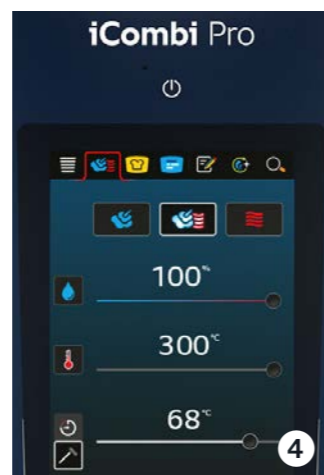
Nós pensamos em tudo.



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 Lavagem 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 aplica-se às armações móveis para carga múltipla bem como ao tabuleiro para grelhados e para pizza, às coberturas de condensação e aos recipientes de aço inoxidável. Isso porque só consegue aproveitar completamente o excepcional desempenho do iCombi Pro utilizando os acessórios originais da RATIONAL. Com estes acessórios, pode preparar eficazmente produtos pré-fritos, frango, produtos assados e legumes grelhados. Até os bifês ficam com aquele saboroso padrão de grelha.

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

rational-online.com/pt/acessorios



Visão geral dos modelos do iCombi Pro.

Qual é o melhor para si?



O iCombi Pro está disponível em vários tamanhos diferentes, afinal, é o seu desempenho que se deve 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 é o melhor modelo para a sua cozinha?

Saiba tudo sobre as opções, as funções dos equipamentos e os acessórios em: rational-online.com



iCombi Classic: a tecnologia encontra a arte.

O iCombi Classic é robusto, fácil de operar e trabalha com tanta precisão quanto você. Por isso, é a solução ideal para quem tem experiência e quer usar o forno combinado manualmente.



iVario Pro: completamente diferente, mas também da RATIONAL.


Cozer, refogar, fritar: a iVario Pro trabalha com calor de contato e é o complemento ideal do iCombi Pro. Inteligente, conveniente, flexível. Uma equipa imbatível.

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
Quantidade de refeições por dia	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	5,7 kW	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Disjuntor	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Conexão de rede	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
Potência "ar quente"	5,4 kW	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potência "vapor"	5,4 kW	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
Versão a gás							
Peso		117 kg	155 kg	144 kg	192 kg	284 kg	379 kg
Potência de conexão da versão elétrica		0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Disjuntor		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Conexão de rede		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Conexão de 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 / gás liquefeito GLP G30*							
Carga técnica nominal máx,		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
Potência "ar quente"		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
Potência "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 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.





“Quando conhecemos RATIONAL foi amor à primeira vista. Fomos a uma das demonstrações de produto e percebemos que seria a alma da nossa cozinha.”

Cristina Calvo, chef e proprietária de K&Co Sustainable Kitchen and Bar. Madrid, Espanha

ServicePlus.

O início de uma amizade duradoura.

Com o serviço certo, o sistema de cozinha da RATIONAL e a sua cozinha tornam-se num sucesso imbatível. A RATIONAL oferece um completo pacote de serviços, desde aconselhamento inicial, teste de produtos, instalação, formação inicial no local e atualizações de software até ao ChefLine, a linha telefónica direta para perguntas sobre aplicação. Na RATIONAL, tudo isto está incluído. Também pode tirar proveito de um curso de formação da Academy RATIONAL. Ao mesmo tempo, é possível entrar em contato com um distribuidor certificado RATIONAL a qualquer momento: todos eles conhecem muito bem os sistemas de cozinha e podem encontrar a solução mais adequada para a sua cozinha. E, se houver uma emergência, a equipa de serviço técnico da RATIONAL estará pronta para lhe ajudar rapidamente.

➔ ServicePlus

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

rational-online.com/pt/ServicePlus

iCombi live.

Não fique pelas histórias, experimente você mesmo.

Chega de teoria, é hora da prática, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cozinha da RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como funcionam. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de si. Tem dúvidas ou quer mais informações sobre como pode preencher as suas necessidades 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/pt_pt/home.

➔ Inscreva-se agora

Tel. +351 912 221739
info@rational-online.es

rational-online.com/pt/live



RATIONAL Ibérica
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. París D
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

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

