



# iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Confiable.





## El iCombi Classic. Para el Chef- experimentado.

El iCombi Classic es realmente eficaz. Y, para el cocinero experimentado, se convierte rápidamente en un ayudante indiscutible. Porque es robusto, capaz, potente y eficiente. Puede parrillar, asar, cocinar al vapor, hornear y brasear. Impresiona con funciones que garantizan una alta calidad de cocción. Todo esto en menos de 1m<sup>2</sup>. De este modo, se adapta a las exigencias de una cocina profesional. Implementa sus ideas. Para que usted siempre obtenga el resultado extraordinario que desea.

**Para una excelente calidad de los alimentos:  
Regulación individual del calor y la humedad.**  
Todo en un solo equipo, fácil de usar y confiable:  
Vapor para mantener el color, la jugosidad y los nutrientes. Aire caliente para cortezas y empanizados crujientes y marcas de parrilla. La combinación de ambos para evitar pérdidas por cocción o resequead de los alimentos. Y para garantizar una gran calidad.



Vapor



Vapor y calor



Calor



Más información

# Ventajas para usted.

## Excelente calidad de los alimentos.

En todas las bandejas.

Cortezas crujientes, apetitosas marcas de parrilla, importantes vitaminas. Con el iCombi Classic obtendrá resultados excelentes en todo momento. Comida saludable y deliciosa en todas las bandejas.



Excelente calidad de los alimentos.



Alta seguridad de inversión.

## Ahorro de tiempo.

En un abrir y cerrar de ojos.

Una comida deliciosa y de alta calidad requiere, sobre todo, tiempo. El iCombi Classic se lo da. Y con ello, elimina mucha presión. Porque trabaja siempre de forma eficaz, productiva y confiable.



Ahorro de tiempo.



Altos estándares de higiene.

## Alta seguridad de inversión.

Vale la pena.

¿Costos de energía, funcionamiento, mantenimiento, ablandamiento del agua y descalcificación? Significativamente menores en comparación con la cocina tradicional. ¿La vida útil? A menudo más de 10 años. ¿El resultado? Una inversión segura.

## Altos estándares de higiene.

Sin mayor esfuerzo.

Todo limpio e higiénicamente seguro. Después de la limpieza automática, con solo pulsar un botón, el iCombi Classic vuelve a estar limpio y listo para su uso en poco tiempo. Y registra todos los datos APPCC.



## Clima individual de la cámara de cocción.

# Para una uniformidad extraordinaria.

Suministro potente de energía a un nivel alto y constante.

- › Centro de medición y control individual para el clima de la cámara de cocción
- › Ajuste de la humedad en pasos del 10%
- › Potente generador de vapor fresco para una óptima saturación de vapor
- › Poderosa deshumidificación, más ventiladores\* y un óptimo diseño de la cámara de cocción
- › Hasta un 10%\* menos consumo de energía y agua



Hasta 105 litros/s. Deshumidificación



300 °C Aire caliente



Máxima saturación de vapor

Ventajas para usted:



Opcional con apertura hacia la izquierda

\* Comparado con el modelo anterior.



**Generador de vapor fresco.**

Produce mucho vapor.

Reglas claras: Entre mejor sea el vapor, mejor será la comida.

- › Vapor 100% fresco e higiénico
- › Máxima saturación de vapor también para temperaturas < 100°C
- › Sin partículas de suciedad en los alimentos
- › Descalcificación automática
- › Colores y sabores intensos de los alimentos
- › Sin transmisión de sabores

**RATIONAL**

iCombi Classic



100°  
180°  
2:41





**RATIONAL**  
iCombi Classic

## Concepto de manejo. Sencillo e intuitivo.

Con el iCombi Classic llegará al resultado deseado en un abrir y cerrar de ojos.

- › Se aprende a operar con rapidez
- › Pantalla a color, símbolos explicativos, perilla giratoria con función Push
- › Programable de forma personalizada: hasta 100 procesos de cocción con hasta 12 pasos cada uno
- › Con ConnectedCooking, el manejo digital de la cocina, se pueden crear y distribuir programas de cocción, documentar datos APPCC, consultar el estado en línea, así como la disponibilidad y el uso de los equipos



Ventajas para usted:



Classic



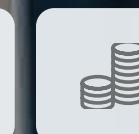
## Limpieza y descalcificación.

Muy fácil, muy limpio.

Para que siempre pueda trabajar con un sistema de cocción higiénico.

- › Limpieza automática y descalcificación con pastillas de limpieza sin fosfatos
- › 4 programas de limpieza: fuerte, medio, ligero o lavado sin pastillas
- › Todos los niveles de limpieza pueden seleccionarse rápida y fácilmente a través de la pantalla
- › Se apaga automáticamente si se desea después de la limpieza
- › El sistema iCareSystem mantiene el generador de vapor sin cal y ahorra el costoso ablandamiento del agua
- › Registro de datos APPCC

Ventajas para usted:



## Rentabilidad.

# Más potencia con menos consumo.

Por donde lo mire:  
Siempre salen las cuentas.

- › Requiere menos materia prima, grasa y energía\*
- › Sustituye a una gran variedad de equipos de cocción convencionales
- › Medidas sostenibles: producción con certificación medioambiental, logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos

Las ventajas para usted:



## Calculemos juntos.

El requisito para el éxito de una cocina: Debe ser rentable. Así:

- › Listo para usarse
- › Sustituye a numerosos equipos de cocina
- › No necesita más inversión
- › Ahorro de espacio, tiempo de trabajo, materias primas, energía y agua
- › Tiempo de amortización extremadamente corto

Amortización en menos de 1 año

Su ganancia	Cálculo de	sus ganancias adicionales mensuales	Haga su propio cálculo
<b>Carne/Pescado/Aves</b>			
Significativamente menos pérdidas por cocción que se traducen en hasta un 25%* menos de consumo de materia prima.	Costo de materias primas 40,667,000 COP Costo de materias primas con el iCombi Classic 30,500,250 COP	= 10,166,750 COP	
<b>Energía</b>			
Gracias a los cortos tiempos de precalentamiento y a la moderna tecnología de control, se consume hasta un 70%* menos de energía.	Consumo 5,400 kWh × 615.00 COP por kWh Consumo con el iCombi Classic 2,400 kWh × 615.00 COP por kWh	= 1,845,000 COP	
<b>Aceite</b>			
El aceite se vuelve casi innecesario. El costo de materias primas y los costos de eliminación se reducen hasta en un 95%.*	Costo de materias primas 1,857,475 COP Costo de materias primas con el iCombi Classic 92,874 COP	= 1,764,601 COP	
<b>Horas de trabajo</b>			
Ganancias a través de la preproducción, el fácil manejo y la limpieza automática.	200 Hrs. menos × 10,638 COP**	= 2,127,600 COP	
<b>Filtrado de agua/descalcificación</b>			
La limpieza automática y la descalcificación eliminan completamente estos costos.	Costos con equipos convencionales 986,783 COP Costos con el iCombi Classic 0 COP	= 986,783 COP	
<b>Su ganancia adicional mensual</b>		<b>= 16,890,734 COP</b>	
<b>Su ganancia adicional anual</b>		<b>= 202,688,808 COP</b>	

Ejemplo de cálculo con 200 comidas por día.

\* En comparación con equipos de cocción convencionales.

\*\* Cálculo ponderado de costo por hora por cocinero/personal de limpieza.

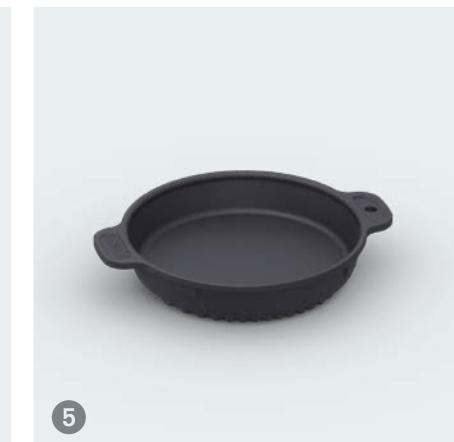
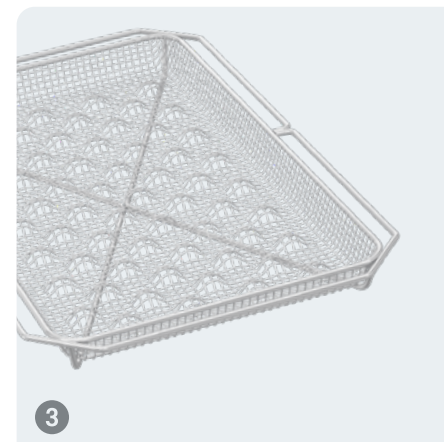


## Accesorios.

Para que usted obtenga los resultados que desea.

Deben ser robustos, capaces de soportar el trabajo diario y aptos para el uso rudo en las cocinas profesionales. Como los accesorios originales de RATIONAL. Que además, garantizan aún más los buenos resultados.

- ❶ UltraVent Plus
  - › Absorbe el vapor y la grasa
  - › Reduce los vapores desagradables
  - › Limpieza y mantenimiento sencillos
- ❷ Kit Combi-Duo
  - Dos sistemas de cocción, combinados uno encima del otro. Para más flexibilidad.



- ❸ Cesta de fritura CombiFry
- ❹ Contenedor de granito esmaltado
- ❺ Sartén para asar y hornear
- ❻ Bandeja de asar y hornear
- ❼ Bandeja para parrilla y pizza
- ❽ Multibaker
- ❾ Parrilla con marcas tradicionales y de diamante



Más información



## Calidad y sustentabilidad.

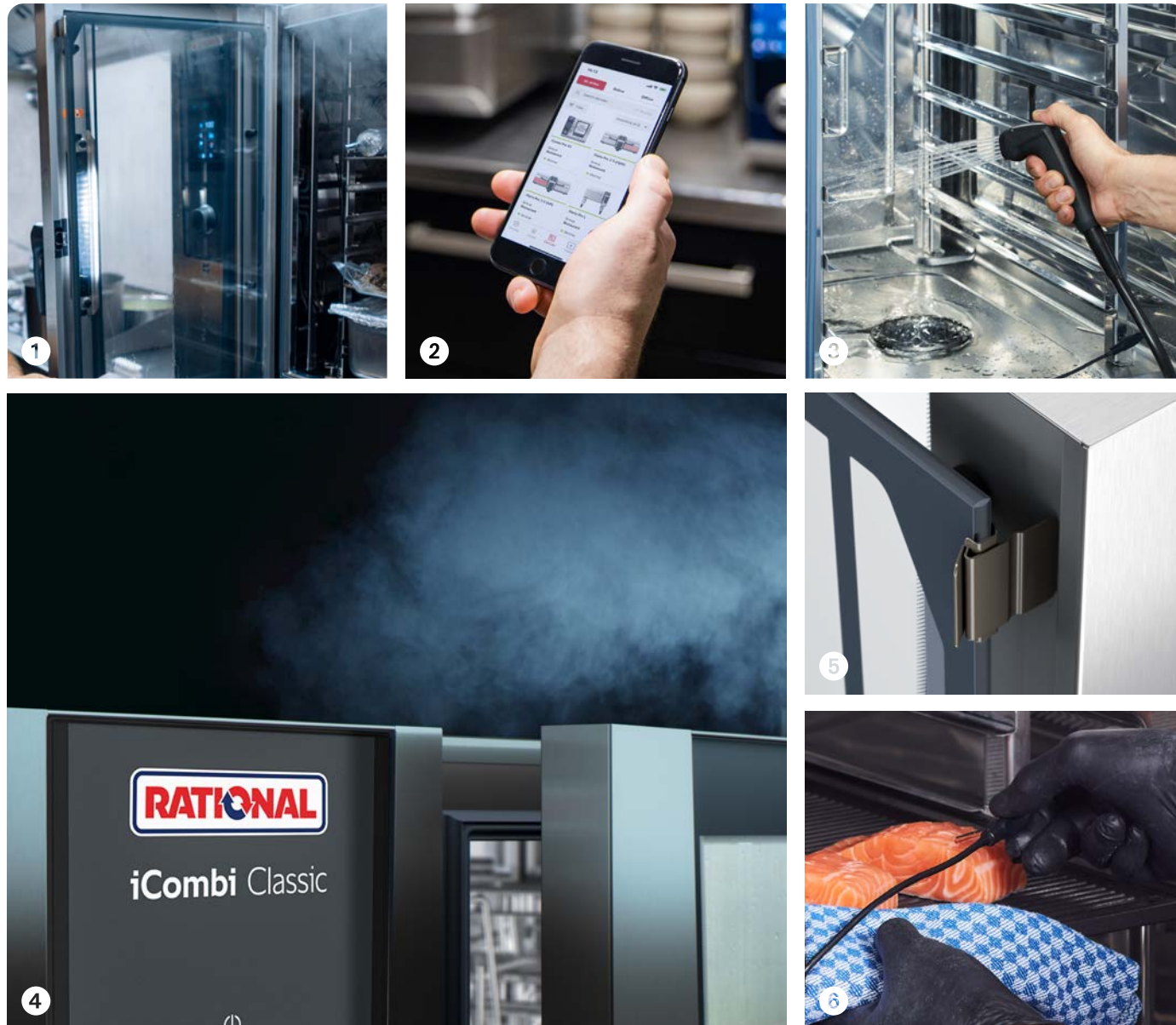
Por respeto a las personas y a la naturaleza.

Las soluciones y acciones de RATIONAL crean valor añadido para un futuro desde el punto de vista climático y de la conservación de los recursos para el bienestar mundial. Es decir,

- › Una larga vida útil gracias a una cuidadosa elaboración y a un alto nivel de calidad
- › Desarrollo de equipos con menor demanda de agua y menor consumo de energía
- › Alta calidad para menos reparaciones, mantenimiento y servicios
- › Alto porcentaje de materiales reciclables
- › Trabajo ergonómico y simplificado a través de la digitalización

## Detalles técnicos.

Hemos pensado en todo.



- ❶ Iluminación LED de la cámara de cocción
- ❷ Supervisión del equipo, descarga de datos APPCC y de servicio, así como carga y descarga de programas de cocción a través de ConnectedCooking (solo con interfaz opcional LAN o WiFi)
- ❸ Ducha de mano con chorro directo o de pulverización
- ❹ Generador de vapor fresco
- ❺ Puerta con doble cristal doble y revestimiento termorreflectante
- ❻ Sonda térmica integrada

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

IP X5



## Servicios RATIONAL.

Para un buen trabajo en conjunto.

Servicios RATIONAL post venta. Para asegurar que usted saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

- > Instalación por parte de los Servicepartners certificados
- > Capacitación inicial personalizada
- > Actualizaciones de software gratuitas
- > ChefLine, su línea directa gratuita con RATIONAL
- > Academia RATIONAL

## Vista general de modelos.

# ¿Cuál es el adecuado para usted?



El iCombi Classic está disponible en muchos tamaños diferentes, después de todo, el desempeño debe adaptarse a lo que usted necesita. ¿20 ó 2,000 comidas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Eléctrico? ¿A gas? ¿Cuál es el mejor modelo para su cocina?

Todo sobre opciones, características y accesorios en: [rational-online.com](http://rational-online.com)



Si aún quiere más, el iCombi Pro es la elección correcta: Con su experiencia culinaria integrada, proporciona numerosos Efectos WOW en la cocina profesional. Y obtiene los resultados deseados de forma segura. Sin importar quién lo maneje.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Versión eléctrica y a gas</b>						
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	1,072 mm	1,072 mm	877 mm	1,082 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	775 (842) mm	775 (842) mm	976 (1,042) mm	975 (1,042) mm	847 (913) mm	1,052 (1,118) mm
Altura (incluido el tubo de ventilación)	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	754 (804) mm	1,014 (1,064) mm	1,807 (1,872) mm	1,807 (1,872) 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 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
<b>Eléctrico</b>						
Peso	96 kg	123 kg	128 kg	165 kg	245 kg	313 kg
Carga conectada	10.1 kW	17.5 kW	20.8 kW	34.6 kW	34.5 kW	63.0 kW
Fusible	3 × 32 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A	3 × 100 A	3 × 200 A
Alimentación de la red	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz	3 AC200 V 50/60Hz
Potencia "Aire caliente"	9.5 kW	16.6 kW	20.0 kW	33.3 kW	33.3 kW	61.1 kW
Potencia "Vapor"	8.3kW	16.6kW	20.0kW	33.3kW	33.3kW	49.9kW
<b>Gas</b>						
Peso	111 kg	143 kg	148 kg	188 kg	267 kg	346 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 × A
Alimentación de la red	2 AC220 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz	2 AC220 V 50/60Hz
Conexión de gas	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Gas natural/Gas líquido G30*</b>						
Máx. Carga térmica nominal	13.0 kW/13.5 kW	22.0 kW/23.0 kW	28.0 kW/29.5 kW	40.0 kW/42.0 kW	42.0 kW/44.0 kW	80.0 kW/84.0 kW
Potencia "Aire caliente"	13.0 kW/13.5 kW	22.0 kW/23.0 kW	28.0 kW/29.5 kW	40.0 kW/42.0 kW	42.0 kW/44.0 kW	80.0 kW/84.0 kW
Potencia "Vapor"	12.0 kW/12.5 kW	20.0 kW/21.0 kW	21.0 kW/22.0 kW	40.0 kW/42.0 kW	38.0 kW/40.0 kW	51.0 kW/53.5 kW

La seguridad cibernética ha sido validada conforme a la norma EN 18031-1.

\* 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).

ENERGY STAR disponible para los sistemas de cocción 6-1/1 y 6-2/1 en versión eléctrica y a gas, así como 10-1/1 versión eléctrica. El iCombi Pro (LM100) y el iCombi Classic (LM200) cuentan con la certificación NSF, visible en la lista NSF.

**iCombi live.**

# Cocine con nuestros expertos.

Nada es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, permítanos mostrarle las funciones y pruebe cómo trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted.



**iRegístrese ahora!**

Tel. +57 1 743-3837

[info@rational-online.co](mailto:info@rational-online.co)

**RATIONAL Colombia-America Central S.A.S**

Calle 104 # 15 – 31 Piso 2

Edificio Ibraco

Bogotá, Colombia

Tel: +57 1 743 3837

[info@rational-online.co](mailto:info@rational-online.co)

[rational-online.com](http://rational-online.com)

