

iCombi® Classic.

Produtivo. Robusto. Confiável.





Suas ideias. Implementadas conforme suas regras.

Manter a criatividade mesmo durante o trabalho diário árduo, atender às elevadas demandas pessoais mesmo ao produzir grandes quantidades, manter o foco mesmo quando houver muito trabalho para fazer. Esse é o cotidiano dos cozinheiros. Será que dá para melhorar? Talvez com um sistema de cocção que combine o desempenho de vários equipamentos. Mas sendo um só. Que consiga refogar, grelhar, assar, fritar e estufar. Algo que trabalhe duro, seja fácil de operar e se adapte às agitadas demandas de uma cozinha profissional. E que implemente as ideias do cozinheiro de forma confiável, obedecendo as suas regras e com alta qualidade.

➔ O resultado

O iCombi Classic. A solução para todos que dominam sua arte e precisam de uma tecnologia confiável para os desafios diários.

O iCombi Classic.

O desempenho resulta da soma dos detalhes.

O iCombi Classic é um autêntico multit talento que rapidamente se tornará um aliado indispensável na cozinha. Em uma superfície inferior a 1 m², ele substitui inúmeros equipamentos de cocção convencionais e é robusto, potente, eficiente e tem um alto desempenho. É operado com facilidade e impressiona com funções que garantem a alta qualidade dos alimentos. Para que você obtenha sempre o resultado esperado graças à sua experiência na cozinha.

➤ Surpreendente

Uma ferramenta que combina a produtividade elevada com refeições de alta qualidade.

rational-online.com/br/iCombiClassic

Fácil de manusear

Botão giratório com função push, tela colorida, símbolos esclarecedores na interface de usuário: para você trabalhar de forma intuitiva e sem erro.

➤ Página 08

Fácil de programar

Programação individual de até 100 programas com processos de cocção complexos de até 12 etapas. Para resultados sempre reproduzíveis.

➤ Página 08

ClimaPlus

A potência da desumidificação e a configuração da umidade em graduações de 10 % garantem um clima preciso na câmara de cocção. Para resultados rápidos.

➤ Página 06

Conectividade ampliada

A interface opcional de LAN ou WiFi possibilita a conexão ao ConnectedCooking, a solução de conectividade da RATIONAL. Para a criação centralizada de programas individuais e para a documentação da higiene, por exemplo.

Ventiladores

Os ventiladores com até 3 rotores e o formato da câmara de cocção garantem, juntos, a distribuição ideal do calor, o que resulta em uma alta entrada de energia no alimento para resultados uniformes e produtividade elevada.

➤ Página 06

Limpeza e descalcificação

Limpeza automática inclusive durante a noite, pastilhas de detergente sem fosfato e menos consumo de produtos de limpeza. Mais limpo, impossível. O sistema Care ainda evita o acúmulo de calcário.

➤ Página 10

Iluminação de LED da câmara de cocção

Ter confiança é bom, e ter controle é ainda melhor: com a forte intensidade luminosa e as cores neutras, é rápido identificar o grau de cocção do alimento.



Produtividade que cabe no cotidiano da sua cozinha.

Potência de cocção única

ClimaPlus

O iCombi Classic trabalha mantendo um alto nível graças às centrais de medição e de regulação para que o clima seja uniforme em toda a câmara de cocção graças ao potente gerador de vapor fresco que garante a saturação ideal do vapor, à desumidificação potente, aos ventiladores com mais rotores e ao formato ideal da câmara de cocção. Assim, a energia é levada ao alimento com precisão e, se necessário, com uma potência específica. O resultado: grandes quantidades de carga com uniformidade excelente em todas as prateleiras. Com consumo de energia e de água até 10 % menor. Tudo para um objetivo: garantir como cozinheiro o ponto das crostas crocantes, dos saborosos padrões de grelha e da panificação de qualidade.



Potência: até **105** ^{litros/segundo}
de Desumidificação



300 °C
Ar quente



Saturação máx.
do vapor

➔ **Juntos, resultam em**
mais potência, maior
produtividade, menor
consumo de recursos.

rational-online.com/br/ClimaPlus

É possível regular tudo.
Fácil e intuitivo.

Fácil de manusear



Programável de forma customizada
Ficou satisfeito com o resultado? Então armazene o processo de cocção com até 12 etapas. É possível fazer isso para até 100 processos.

- Para uma elevada padronização, segurança e qualidade.

rational-online.com/br/iCombiClassic



30–130 °C

Modo de operação Vapor
O gerador de vapor fresco com configuração da umidade em graduações de 10 % oferece um vapor higiênico fresco. Em conjunto com a temperatura constante na câmara de cocção e com a saturação ideal de vapor, isso garante um processo de cocção uniforme.

- Para cores apetitosas, uma boa consistência e a conservação dos nutrientes.



30–300 °C

Modo de operação Ar quente
O alimento é submetido à circulação de ar quente por todos os lados com uma velocidade adaptada individualmente. A sua potência é suficiente até para cargas totais de produtos pré-cozidos e congelados como lulas, croquetes ou produtos de panificação.

- Desempenho potente para bons resultados.



30–300 °C

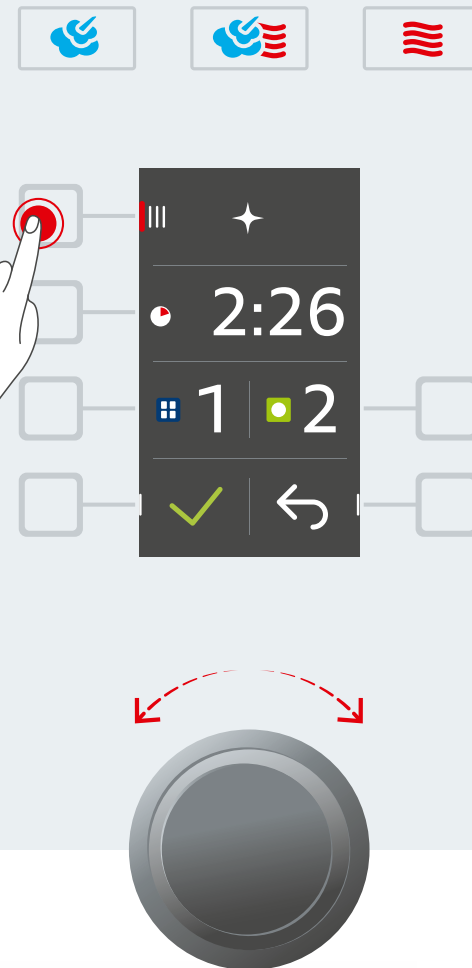
Modo de operação Combinado
As vantagens do vapor integradas às virtudes do ar quente: tempo de cocção curto, menos perdas, aromas intensos e cores apetitosas. Para resultados excelentes.

- Não há perda de cocção, nada resseca e você ganha uma boa dose de qualidade.



Sempre brilhante.

Limpeza eficaz



Independentemente da intensidade com a qual o iCombi Classic trabalhou, a limpeza automática tem uma resposta para qualquer nível de sujeira. Pesada, leve, intermediária. Com pastilhas de detergente sem fosfato. De dia ou de noite. Ou também no meio tempo, até sem pastilha nenhuma. E há ainda o sistema Care, que torna desnecessário o dispendioso amaciamento da água e a descalcificação frequente do gerador de vapor. E para os equipamentos ficarem limpos com facilidade, todos os níveis de limpeza podem ser selecionados com rapidez e simplicidade pela tela.



➔ **Só uma coisa importa**
Que você possa sempre trabalhar com um sistema de cocção perfeitamente higiênico.

rational-online.com/br/limpeza

Economia.

Você pode verificar: os números comprovam.

Melhor desempenho com menos consumo. Como vários dos equipamentos de cocção convencionais tornam-se supérfluos, você economiza custos com o investimento. Como você reduz o consumo de ingredientes, gordura e energia, uma boa quantidade de recursos não é nem utilizada. A produção certificada ambientalmente, a logística de vendas com eficiência energética e o detergente sem fosfato garantem uma atuação sustentável sem nem despertar uma sensação ruim.



Deixe-se conquistar.

O exemplo baseia-se em um restaurante que oferece 200 refeições por dia e usa dois iCombi Classic 10-1/1. O equipamento comparado não tem o ClimaPlus.

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			
Perdas de cocção significativamente menores que se traduzem em uso até 25 %* menor de ingredientes.	Uso de produtos R\$ 34.560	= R\$ 8.640	
	Uso de produtos com o iCombi Classic R\$ 25.920		
Energia			
Graças ao preaquecimento rápido e à moderna tecnologia de ajuste, você consome até 70 %* menos energia.	Consumo 6.300 kWh × R\$ 0,27 por kWh	= R\$ 1.191	
	Consumo com o iCombi Classic 1.890 kWh × R\$ 0,27 por kWh		
Gordura			
A gordura é praticamente supérflua. Os custos com mercadorias e descarte diminuem até 95 %.*	Uso de produtos R\$ 225	= R\$ 214	
	Uso de produtos com o iCombi Classic R\$ 11		
Tempo de trabalho			
Lucros graças à pré-produção, à fácil operação e à limpeza automática.	35 horas a menos × R\$ 23**	= R\$ 805	
Amaciamento da água/descalcificação			
Esses custos são eliminados pela limpeza e pela descalcificação automáticas.	Custos habituais R\$ 270	= R\$ 270	
	Custos com o iCombi Classic R\$ 0		
Sua economia mensal		= R\$ 11.120	
Sua economia anual		= R\$ 133.440	

*Em comparação à tecnologia de cocção convencional.

**Cálculo da média do preço por hora do cozinheiro/membro da equipe de limpeza.

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 Classic: 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 Classic é bastante resistente. Por anos.

A rotina da cozinha: 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.

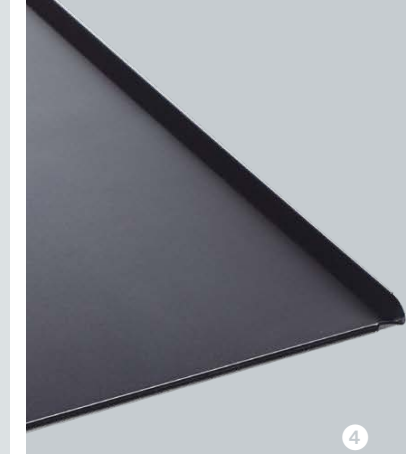
Oferece tudo. Até nos mínimos detalhes.



Quem quer desempenhar tanto precisa estar bem equipado tecnicamente. Por isso o iCombi Classic conta com:

- ❶ Iluminação de LED da câmara de cocção
- ❷ Monitoramento do equipamento e download dos dados HACCP por ConnectedCooking (apenas com a interface LAN ou WiFi opcional)
- ❸ Nova tecnologia de vedação nas unidades de chão
- ❹ Ducha integrada
- ❺ Gerador de vapor fresco
- ❻ Porta de vidro duplo com revestimento com reflexo de calor

Além disso: LAN/WiFi (opcional), bandeja coletora de gotas integrada à porta, sistema de separação da gordura por centrifugação.



Acessórios.

Os ingredientes adequados para o seu sucesso.

Você sabe como é a sua rotina, o iCombi Classic é a sua ferramenta e auxilia no caminho para o resultado desejado. Com os acessórios certos. Desde a chapa para grelhar com uma excelente transferência térmica, passando pelas potentes coberturas de exaustão e de condensação até as eficientes bases inferiores. Independentemente da função que os diversos acessórios exercem, eles têm uma coisa em comum: são resistentes e trabalham bem. Todos os dias.

1 CombiFry 2 Recipiente de granito esmaltado 3 Panela para assados e cozidos 4 Bandeja para assados e panificação 5 Bandeja para grelhados e para pizza 6 Multibaker

➔ Acessórios originais da RATIONAL

Os resultados impressionantes devem-se também aos acessórios bem projetados.

rational-online.com/br/acessorios

Quando o trabalho chama, não dá mais para parar.



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

iCombi Classic	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 × 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 turno	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inserção 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
Largura	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidade	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Altura	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"
Saída de água	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
Versão elétrica						
Peso	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Potência de conexão	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 × 32 A/3 × 16 A	3 × 50 A/3 × 32 A	3 × 63 A/3 × 32 A	3 × 100 A/3 × 63 A	3 × 100 A/3 × 63 A	3 × 200 A/3 × 100 A
Conexão de rede	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"	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"	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	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 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	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 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 ao vivo, decidimos trabalhar com o sistema de cocção.”

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

ServicePlus.

O início de uma amizade duradoura.

Com o serviço certo, o sistema de cocção da RATIONAL e sua cozinha se tornam um sucesso imbatível: a RATIONAL oferece um completo pacote de serviços, desde aconselhamento inicial, teste de produtos, instalação, treinamento inicial no local e atualizações de software até o ChefLine, a linha telefônica direta para perguntas sobre aplicação. Você também pode se aperfeiçoar em um treinamento Academy RATIONAL. Ao mesmo tempo, é possível entrar em contato com um distribuidor certificado RATIONAL a qualquer momento: todos eles conhecem os sistemas de cocção muito bem e podem encontrar a solução mais adequada para a sua cozinha. E, se houver uma emergência, a equipe de assistência técnica da RATIONAL estará 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 ao vivo.

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 e experimente como você pode trabalhar com elas. 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. Mais informações, detalhes, vídeos e referências de clientes 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

