

The background of the advertisement is a close-up photograph of a thick slice of cooked meat, likely beef. The meat has a rich, pinkish-red interior and a dark, caramelized crust. The texture of the meat is clearly visible, showing fine muscle fibers and some fat. The lighting is warm, highlighting the juiciness of the meat.

**Cocción a baja temperatura
con el iCombi® Pro.**

Delicado. Sabroso. Seguro.



Imagínese: alguien
le facilita su trabajo.

Un iCombi Pro opera de forma precisa y segura, las 24 horas. Sin supervisión, incluso durante la noche. Asados grandes, estofados, carne cocida: el equipo de cocción a baja temperatura de RATIONAL lo hace posible. La carne queda en su punto, muy tierna, jugosa desde el primero hasta el último corte. Gracias a que el proceso de cocción es muy delicado, se reducen al mínimo las mermas. Y, gracias a la tecnología inteligente del iCombi Pro, puede estar seguro de que obtendrá un resultado acorde a sus expectativas. Una y otra y otra vez.

➡ **Más calidad**

Incrementa el sabor de sus productos. Con los ojos cerrados, mientras duerme.



Asados grandes.

Para todos los que tienen grandes planes.

Con la función «Cocción a baja temperatura», aportará variedad al plan de comidas. Con carga parcial, completa o mixta. Cerdo asado, vacuno asado, ternera asada. Piezas asadas grandes y pequeñas. Todo de acuerdo con sus requisitos, todo a su gusto. Solo tiene que introducir el grado de dorado y cocción, y ¡listo! El iCombi Pro se encargará de lo demás.

Tras el precalentamiento, introduzca los trozos de carne en la cámara de cocción: la carne se dorará automáticamente. A continuación, la temperatura de la cámara de cocción se reducirá rápidamente y la carne se cocinará y madurará mediante un delicado proceso. Así, incluso la carne que no haya reposado durante mucho tiempo quedará perfectamente tierna y jugosa. Una vez que la carne esté lista, puede conservarse durante muchas horas. Con un aspecto y calidad impecables.

➔ **Ventajas para usted**
Variedad de platos. Tiernos, jugosos y preparados con el iCombi Pro.

[rational-online.com/es/
coccion-a-baja-temperatura](https://rational-online.com/es/coccion-a-baja-temperatura)



Cocción al vacío

Sano y facilísimo. Así funciona el procedimiento de cocción al vacío con grandes asados. Sellar la carne, cocerla al vapor marinada o con especias. Con la opción «Cocer a baja temperatura», cocer durante un periodo prolongado mediante el procedimiento conocido como «bajo-bajo». Porque, si la temperatura de la cámara de cocción es (como en este procedimiento) poco superior a la temperatura del núcleo deseada, el resultado será tan tierno como la mantequilla, seguro desde el punto de vista de la documentación APPCC y con una merma casi insignificante.



Estofados.

Carne tierna. Un delicioso aroma.

Poco esfuerzo para un gran resultado: solo tiene que indicar el resultado que desea conseguir, y ¡listo! El iCombi Pro se encargará de todo lo demás: precalentar, sellar bien la carne, solicitarle que añada líquido. Y, después, la comida se estofará delicadamente. Porque la temperatura de la cámara de cocción, la humedad y la velocidad del aire se ajustarán a cada plato. El resultado: una carne tierna y jugosa con deliciosos aromas a tostado. Que se pueden mantener durante varias horas sin perder calidad. Si es necesario, podrá estofar diferentes platos a la vez.

 **Así de fácil**
Carne jugosa y aromática.
Preparada sin esfuerzo.

[rational-online.com/es/
coccion-a-baja-temperatura](https://rational-online.com/es/coccion-a-baja-temperatura)



Producción en la bolsa de vacío
Naturalmente, también puede cocer sus estofados al vacío. Solo tiene que sellar la carne, cocerla al vapor con el fondo del estofado e introducirlo todo en el iCombi Pro. Este se ocupará de todo. Sin control. Durante varias horas.



Cocer carne.

Platos clásicos, preparados de manera moderna.

Redondo, jamón, chuleta de cerdo, vacuno. Los clásicos. Preparados de manera delicada. Con mucho sabor y sin gran esfuerzo. Porque usted solo tiene que introducir los alimentos fríos en el iCombi Pro y seleccionar el resultado deseado: el equipo de cocción se encargará de regular el resto. Por ejemplo, aplicando el procedimiento Delta T de RATIONAL, por el cual la temperatura de la cámara de cocción, que al principio es muy baja, se va elevando de forma sensible a la vez que la temperatura del núcleo. Para un procedimiento de cocción delicado, una pérdida de peso mínima y unos platos de excelente calidad. Y, si se desea, el equipo puede conservar los alimentos listos para consumir durante varias horas, sin perder calidad.



- ➔ **Mayor provecho**
Reducción del esfuerzo y del uso de materias primas. Aumento del sabor y de la satisfacción de los clientes.

rational-online.com/es/coccion-a-baja-temperatura



ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

➔ ConnectedCooking

La potente conectividad de RATIONAL. Para que lo tenga todo siempre a mano.

rational-online.com/es/ConnectedCooking

Todos hablan de conectividad. El iCombi Pro cuenta con ella. Porque, mediante la interfaz WiFi, se conecta a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta de pechuga de pavo ha salido bien? Desde ahí se transmitirá a todos los equipos de cocción que estén interconectados. Independientemente de su ubicación. ¿Cómo es cada equipo de cocción en la práctica? Consúltelo en su smartphone. ¿Busca inspiración? Consulte la base de datos de recetas. ¿Necesita una actualización del software? Con pulsar un botón, se aplicará a los sistemas de cocción. ¿Desea consultar los datos APPCC? Podrá hacerlo con un solo clic. Y, si lo desea, el iCombi Pro llamará por sí solo a su técnico en caso de incidencia.



Academy RATIONAL.

Formación continua incluida.

Con la ayuda de profesionales, descubra todo el provecho que le puede sacar a su equipo de cocción RATIONAL. Gracias a esta formación básica gratuita, obtendrá gran cantidad de ideas, motivará a sus empleados y podrá mejorar sus procesos de trabajo. También puede reservar un seminario especial de pago, dedicado a, entre otros temas, banquetes/el sistema Finishing, la restauración colectiva y la restauración para colegios y guarderías. Podemos personalizar aún más el servicio de soporte si usted nos indica los contenidos que desea tratar.

➔ Regístrese ahora

Teléfono +08 191 327-387

rational-online.com/es/academy

RATIONAL Ibérica
Avenida de la Fama, 17-19
Edificio Olmo
08940 Cornellá
España

Tel. +34 93 4751750
Fax +34 93 4751757

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

