



Restauración informal.
Gastronomía casual.



La buena comida es como la buena conversación. Siempre apetece.

Colorida, alegre y variada. A la hora del almuerzo, de tomar una cerveza, un cocktail siempre apetece un acompañamiento: bastoncitos de mozzarella, hamburguesas, buddha bowl, bistecs, ensalada César. Con la familia, con amigos. A sus clientes les encanta lo que prepara. Vienen por la especialidad de la casa, por la calidad de confianza y la buena conversación. Pero lo principal es que no resulte aburrido. Y por eso hay que ofrecer siempre algo nuevo. Ideas, platos, tipos de preparación. Al mismo tiempo tiene que desarrollarse dentro del ámbito que sus clientes esperan de usted. A pesar de la falta de personal cualificado, presión de costes y una cocina pequeña. ¿Aceptar la entrega a domicilio? ¿Platos de temporada en la carta? Cualquier cambio representa un reto. Exacto, ahí está la diversión.

➡ Fuera el aburrimiento

Gran variedad de platos, recetas propias, clientes satisfechos. Es factible en todas las cocinas.

El iCombi Pro.

Espera lo inesperado.

La cocina rediseñada: Sellar, preparar a la plancha, hornear, cocer... con regulación inteligente. En menos de 1 m² vapor velocidad del aire, temperatura: coordinados con gran sensibilidad. En un equipo de cocción que razona por sí solo, aprende, no se olvida de nada, presta atención y se adapta. Y, gracias a sus funciones de asistencia inteligente, reacciona de forma dinámica a la evolución de las necesidades. ¿Más costillas de lo usual? ¿Se ha dejado la puerta de la cámara de cocción abierta durante demasiado tiempo? ¿Lo quiere a alta temperatura? Incluso en esos casos, el iCombi Pro no pierde de vista el resultado deseado y ajusta la configuración por iniciativa propia.

➔ Todo para un mismo objetivo

Para que pueda satisfacer continuamente a sus clientes con una extraordinaria variedad de comidas de excelente calidad.

rational-online.com/es/iCombiPro

Concepto de uso intuitivo

El nuevo concepto de uso guía al usuario mediante el lenguaje visual, una serie de pasos de trabajo lógicos y claras instrucciones interactivas a lo largo de todo el proceso de producción. De esta forma, cualquier persona podrá trabajar con el equipo sin tener experiencia previa.

Calidad impresionante

El iCookingSuite, la tecnología de cocción inteligente del equipo de cocción que detecta el tamaño, la cantidad, el nivel de dorado y el estado de los platos, le permitirán obtener el resultado que desee con tan solo pulsar un botón. Una y otra vez.

Producción alimentaria eficiente

El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el momento óptimo para preparar a la vez determinados platos. Condensa los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

Sostenibilidad

Menor consumo de energía, menor consumo de agua, menor consumo de materia prima, en comparación con las técnicas de cocina convencionales, pero también con los vaporizadores combinados más antiguos. Bueno para el medio ambiente y para el bolsillo. Y cumple las estrictas normas de ENERGY STAR®.

ConnectedCooking

Todo es digital, todo está perfectamente adaptado. Transferencia de recetas, control de equipos, datos sobre higiene, actualizaciones de software, una mayor homogeneización es imposible.

Limpieza ultra rápida

En 12 minutos, de sucio a limpio. Incluso con la limpieza estándar se ahorra un 50 %* de tiempo y de detergente. Un equipo higiénicamente limpio con menos tiempos de inactividad y más productivo.

Sin apenas desperdiciar alimentos

Es lógico. Altísima calidad en la mesa, preproducida en su punto y postproducida solo en caso necesario. El desperdicio de productos alimenticios ni siquiera es digno de mención.

Hasta 300 °C

El iCombi Pro es tan potente que se precalienta automáticamente en poco tiempo hasta los 300 °C y una carga completa de productos congelados apenas provoca un leve descenso en la temperatura interna. Para obtener resultados extraordinarios rápidamente.

* En comparación con el modelo anterior.



La nueva facilidad.

Cuando el trabajo deja de ser trabajo.

El servicio al cliente no entiende de descansos, solo de perfección. Por eso es tan importante una buena preparación antes de la hora punta. Con un equipo de cocción que se encarga de las tareas rutinarias, que controla todas las aplicaciones de cocina imaginables, que le ofrece siempre, una y otra vez, la misma calidad, que trabaja de manera inteligente gracias al asistente iCookingSuite. ¿Tamaño, cantidad, nivel de dorado y estado de los platos? Detectados, parámetros de cocción ajustados y continúa con la cocción. Que se encarga de la planificación de la producción. Dice lo que se puede preparar a la vez, sugiere cómo producir optimizando el tiempo o la energía. Productos frescos, productos ultracongelados, productos horneados, guarniciones, una o varias bandejas; nada de esto es un problema. Solo tiene que indicar el resultado que desea obtener, iniciar la secuencia de cocción, ¡y listo! En su punto, en un instante. Sin esfuerzo, sin necesidad de supervisión. Independientemente de quién utilice el equipo.



➔ El resultado

Alta productividad, mayor nivel de calidad. Independientemente de quién utilice el equipo.



Preparado.

Para todas sus ideas.

Ocho clientes, ocho platos diferentes. Canapés, tapas, hamburguesas, pizza, alitas de pollo, gajos de patata. No se debe olvidar el resto de mesas del establecimiento, como es natural con gran variedad de deseos. La cocina funcionando al máximo de su capacidad. Y el iProductionManager. Que prepara alimentos de lo más variados al mismo tiempo. Gajos de patata y alitas de pollo o pollo tandoori y rodajas de calabacín, o crumble de manzana y baguette. Muy rápido, con muy buena calidad y completamente libre de estrés, incluso con personal poco instruido.



Nuevas perspectivas

Ahorre trabajo logístico, produzca los resultados deseados y logre disponer de tiempo para dedicarlo a la creatividad.

[rational-online.com/es/
iProductionManager](https://rational-online.com/es/iProductionManager)

Consejo: Finishing

Los retos: la oferta debe ser variada y estar hecha en su punto. La solución: separación espacial y temporal del tiempo de producción y servicio. Con Finishing en el iCombi Pro: preproduciendo, guardando los platos refrigerados o al vacío y no calentándolos a su temperatura de servicio hasta que sean solicitados. Para un alto grado de flexibilidad, una calidad excelente y máxima satisfacción del cliente.



Ofrecer experiencias culinarias a los clientes. Con tan solo pulsar un botón.

Costillas, pulled pork y falda de res. Aros de cebolla, gratén, chili. El iCombi Pro puede hacerlos. Casi el solo. En el equipo de cocción puede guardar sus propios procesos de cocción inteligentes ya creados. En otras palabras: probar recetas, guardar un resultado deseado y transferir el proceso de cocción a todos los iCombi Pro. Bien por medio de una memoria extraíble USB. O con ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. Ahora, gracias al sencillo sistema de manejo autoexplicativo, cualquiera que tenga la autorización necesaria puede recurrir al proceso de cocción inteligente. Para el toque personal de su establecimiento. Para las guarniciones. Para tener la seguridad de servir siempre el resultado por el que le adoran sus clientes.

➔ **Garantizado**
Mayores y constantes niveles de calidad gracias al sencillo manejo.

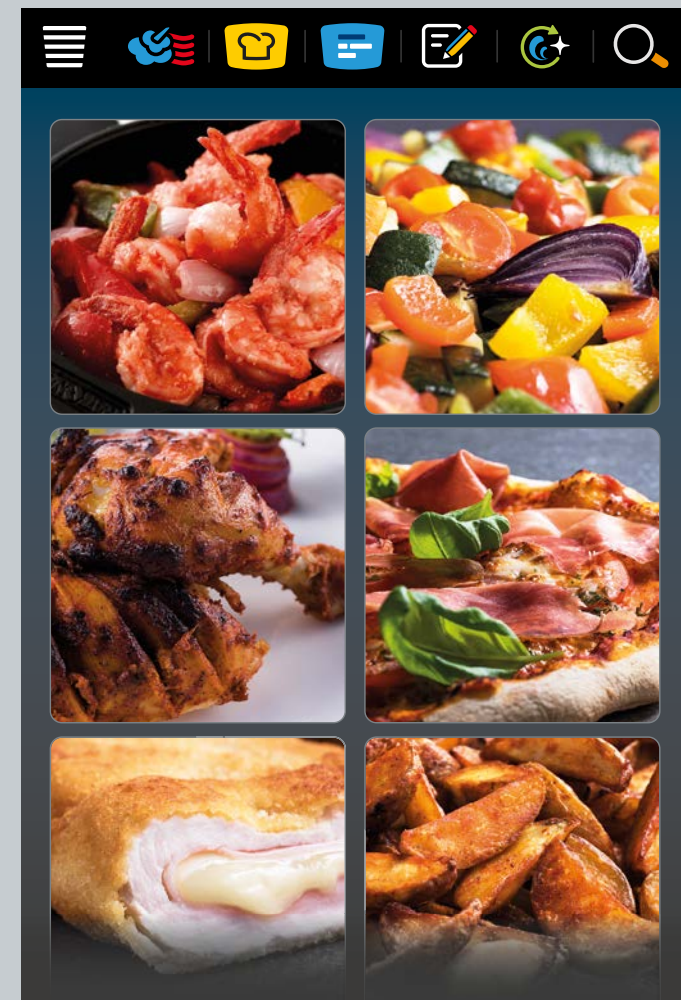


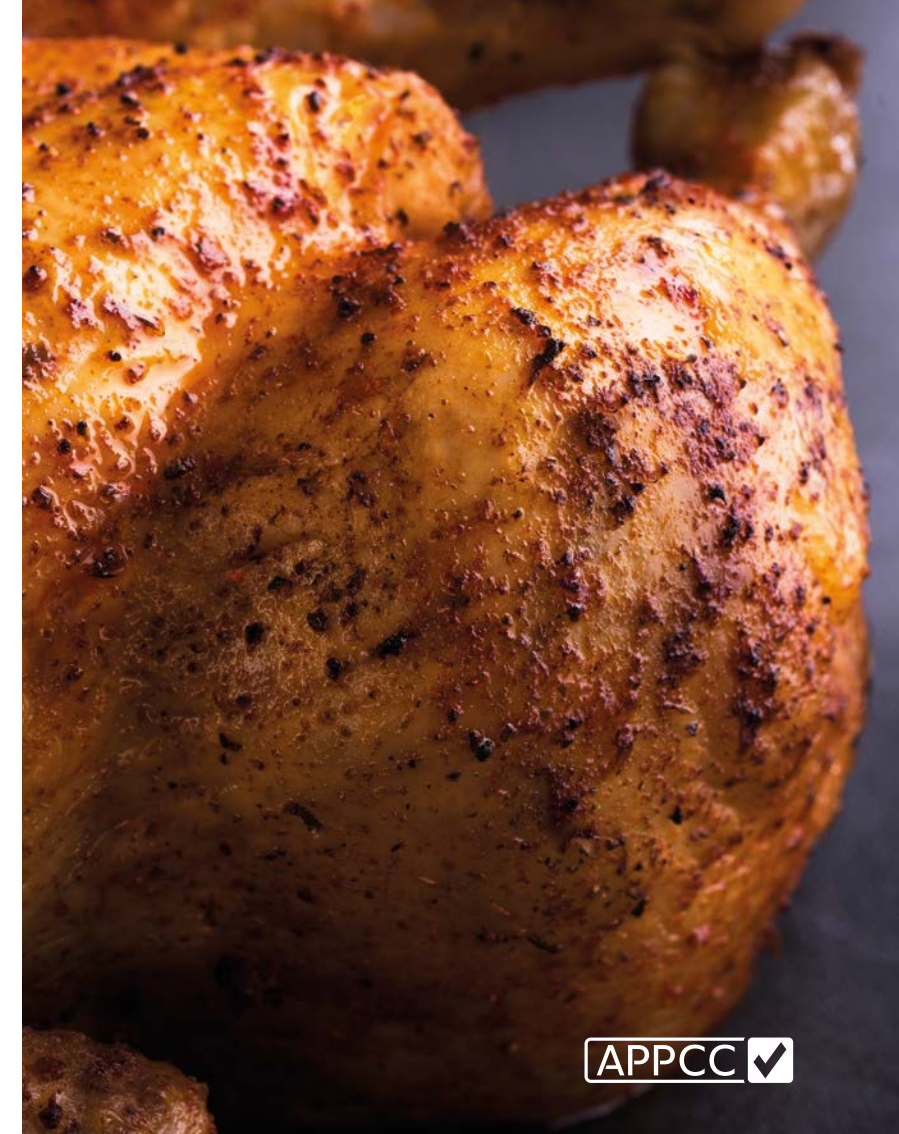
Cestas

En el equipo de cocción están guardadas las llamadas cestas de ajustes configurados que permiten cocinar los platos que usted incluye en su oferta de comidas. Para seleccionar la cesta deseada para la producción, por ejemplo «plato del día», toque la pantalla, arrastre los platos hasta la bandeja, cargue el iCombi Pro e inicie el equipo de cocción. Por medio de ConnectedCooking puede distribuir las cestas en cada ubicación. Sin salir de la oficina.

MyDisplay

Uso exento de errores, siempre el mismo nivel de calidad con MyDisplay. Los distintos platos que usted indique podrán visualizarse en la pantalla en forma de imágenes o iconos. Solo hay que tocar con el dedo las opciones deseadas y, enseguida, el iCombi Pro se pondrá a trabajar. Con la misma facilidad, podrá añadir o eliminar recetas. Con ConnectedCooking incluso en todos los sistemas de cocción conectados. Desde su escritorio. Puede estar seguro de que el resultado está garantizado, ya que sin usted no se puede cambiar nada.





Para una buena sensación.

Máximas notas en materia de higiene y seguridad laboral.

La seguridad alimentaria y la seguridad laboral son importantes. Precisamente en gastronomía. Y, justo por eso, también a este respecto puede confiar en el iCombi Pro. Abrillantado higiénico con iCareSystem, documentación automática de datos APPCC, accesibles por medio de ConnectedCooking incluso de forma central desde cualquier ubicación. Gran seguridad laboral gracias a la escasa altura de carga, de 1,60 m como máximo. Y con un manejo facilísimo, que prácticamente hace imposible que se produzcan errores, garantizando que todos los alimentos presenten una temperatura de núcleo segura desde el punto de vista higiénico.

➔ No se la juegue con los números

El iCombi Pro cumple con los requisitos internacionales en materia de higiene. Para una buena sensación. Y alimentos totalmente seguros.

Un producto limpio

Limpieza intermedia ultrarrápida en solo 12 minutos, limpieza ecológica y estándar con descalcificación, con pastillas de detergente sin fosfatos, también durante la noche. En pocas palabras: El iCombi Pro siempre resplandeciente. Para que no haya interrupciones en la producción. Para poder vaporizar después de la plancha. Para que no haya transmisión de sabores.

Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.



La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero. Para RATIONAL, es fundamental disponer de una producción y logística energéticamente eficientes, con nuevos estándares para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Pro también en su cocina. En comparación con los equipos de cocina convencionales, ahorrará energía. Consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente. Y, además, cocinan más sano.

- ➔ **Por amor al medio ambiente**
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

rational-online.com/es/green

Rentabilidad.

Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El iCombi Pro es inteligente no solo para cocer, sino también para ahorrar. Por ejemplo, en términos de consumo energético, carga de trabajo, aprovechamiento del espacio, empleo de materia prima y consumo de grasas. En pocas palabras: la rentabilidad salta a la vista.

- ➔ **Una inversión que merece la pena**
El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

rational-online.com/es/invest



↓ 70% 

Hasta un 70 %* menos de costes de energía

Los reducidos tiempos de precalentamiento hacen innecesario el modo stand-by. Las cargas sucesivas con el iProductionManager en el iCombi Pro también ahorran energía.

↓ 1-2 hora/día 

Menos tiempo de trabajo

Las tareas rutinarias dejan de ser necesarias, como dar la vuelta a los alimentos, supervisar la cocción y realizar ajustes. La limpieza ultrarrápida en el iCombi Pro ahorra más tiempo. Consiga de 1 a 2 horas* más de tiempo al día para hacer otras cosas.

↓ 30% 

Requiere un 30 %* menos de espacio

El iCombi Pro sustituye aproximadamente al 90 % de los equipos de cocina convencionales. Así que, ¡fuera las sartenes basculantes y las convencionales, marmitas y freidoras! ¡Que entre la libertad de movimiento en la cocina! O una mayor superficie de venta.

↓ 25% 

Hasta un 25 %* menos de consumo de materia prima

El iCombi Pro ajusta sus procesos de cocción de manera precisa, reduciendo las pérdidas de peso y las pérdidas por corte. Y produce, bandeja por bandeja, con la misma elevada calidad, lo que reduce considerablemente los desperdicios de comida. Todo esto permite emplear menos materia prima.

* En comparación con la técnica de cocina convencional.



ConnectedCooking.

Todo a mano, todo bajo control.

La conectividad es la regla de oro en gastronomía: reservas, facturación, planificación de personal... Todo se hace en formato digital, todo está coordinado entre sí. Lo mismo pasa con ConnectedCooking de RATIONAL. Usted podrá controlarlo todo de forma centralizada desde su escritorio: la transferencia de recetas, el control de los equipos, los datos sobre higiene, las actualizaciones de software, los ajustes en MyDisplay, las cestas y el acceso remoto al servicio técnico mediante la solución de conectividad. Para todos los sistemas de cocción RATIONAL conectados. En cualquier ubicación. Además, podrá consultar y almacenar los datos APPCC de todos los sistemas de cocción. ¿Tiene una oferta semanal? Puede transmitir también esta información a todo el mundo con un solo clic. Lo único que necesita es un ordenador, smartphone o tableta. La estandarización no podía ser más fácil.

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

rational-online.com/es/ConnectedCooking



Nando's y ConnectedCooking.

Una buena combinación.

“La posibilidad de supervisar los sistemas de cocción RATIONAL abre la puerta a una serie de posibilidades sorprendentes. Nuestros proveedores de servicio técnico ahora pueden identificar el equipo de cocción que corre el riesgo de fallar; pero antes de que esto suceda, pueden planificar una visita de mantenimiento o, en algunos casos, incluso solucionar el fallo mediante acceso remoto. Esto ha contribuido a reducir el número de servicios de mantenimiento en un 35 % desde la introducción de ConnectedCooking.”

Cameron Holder, Director de compras de equipamiento, Nando's

Un equipo de cocción. Tantas posibilidades.

Diferentes conceptos de cocina demandan diferentes sistemas de cocción. ¿Producción centralizada y Finishing descentralizado? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿iCombi Pro como pequeño extra en la cocina para ampliar la oferta de alimentos? Incluso con su tamaño, este equipo de cocción es extremadamente flexible. Muy resistente y diseñado cuidando hasta el más mínimo detalle. Y en el punto de mira: altos niveles de calidad en los proveedores, elevadas exigencias en la producción y mejora continua además de larga duración. No es de extrañar que el vaporizador combinado de RATIONAL más antiguo lleve en uso más de 40 años. Puede encontrar otros modelos y variantes de instalación en rational-online.com

➔ El resultado

El tamaño, la potencia y la calidad son idóneos para afrontar los retos diarios.



- ❶ iCombi Pro 10-1/1 con campana de condensación y mesa
- ❷ Combi-Duo con dos iCombi Pro 6-1/1 y Kit Combi-Duo
- ❸ iCombi Pro XS con soporte de pared
- ❹ Juego de montaje para iCombi Pro XS con campana de condensación



Servicios de asesoramiento
personalizado para restauración informal.
Aproveche nuestros
conocimientos prácticos.

Ya sea para un asesoramiento integral, el diseño de conceptos o contratos de mantenimiento, para uno o varios cientos de restaurantes, RATIONAL es un socio con experiencia en el concepto de restaurantes modernos. Puede recurrir a todo el ciclo de servicio o tan solo uno de los puntos especificados. Y una cosa muy importante: puede incorporarse en cualquier momento del ciclo. ¿Le interesa? Los expertos de RATIONAL estarán encantados de responder a su correo electrónico o a su llamada.



Concepto de soporte
Orientado a su concepto gastronómico existente, a las cambiantes demandas de sus clientes y a la situación de la competencia:

- › ¿Quiénes son los clientes y cómo es la oferta de platos?
- › ¿Qué tendencias culinarias pueden tenerse en cuenta?
- › ¿Cómo puede estandarizarse y desarrollarse el menú?



Concepto de cocina
Carta, personas que componen el personal especializado, tamaño de la cocina, estos y otros factores determinan el desarrollo continuo del concepto de cocina. Para uno o 100 establecimientos.

- › ¿Qué debe producirse y cómo?
- › ¿Grado de precocinado?
- › ¿Qué tecnología se necesita?
- › ¿Qué es lo adecuado para su tamaño de cocina?



Concepto de formación
Diseñado de forma individualizada para el concepto de restaurante y las necesidades de su personal.

- › ¿Cómo se forma al personal de la cocina?
- › ¿Cómo se garantiza la estandarización?
- › ¿Cómo se pueden transmitir los conocimientos de forma interna?



Concepto de servicio
RATIONAL trabaja en todo el mundo con proveedores de servicio técnico certificados que le prestan apoyo con conceptos personalizados.

- › ¿Qué requisitos técnicos hay que cumplir?
- › ¿Hay proveedores de servicio técnico certificados en las ubicaciones donde se encuentran mis establecimientos?
- › ¿Hay en vigor contratos de mantenimiento para un mejor control de costes?



Concepto de futuro
Hoy un éxito, mañana un fracaso. Para que no pase esto, podemos presentarles nuevas tendencias periódicamente.

- › ¿Satisface el concepto actual los deseos del cliente?
- › ¿Cómo reaccionar a las tendencias actuales?
- › ¿Cómo es la conectividad de la cocina?

 **Ventajas para usted**
Personas de contacto con experiencia, asesoramiento personal, aplicación concreta.



Servicio de RATIONAL.

Todo está pensado.

En RATIONAL, el servicio técnico está incluido. Desde el primer asesoramiento, las demostraciones de producto y la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, hasta ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales. También puede seguir ampliando su formación sobre distintos aspectos clave, como el sistema Finishing en el Academy RATIONAL. Y, si tuviese alguna urgencia, el servicio de asistencia mundial de RATIONAL le podrá atender en breve.

- ➔ **Todo ello con un solo objetivo**
Para que pueda estar satisfecho con su inversión durante mucho tiempo, siempre saque el máximo provecho de sus sistemas de cocción y no se quede sin ideas.

rational-online.com/es/service

¡Combi live.

Que no se lo cuenten:
pruébelo por sí mismo.

Suficiente teoría, es momento de pasar a la práctica, porque nada resulta más convincente que la experiencia de primera mano. Experimente personalmente los sistemas de cocción RATIONAL, permita que le mostremos sus funciones inteligentes y pruebe a trabajar con ellas. En directo y sin compromiso. Muy cerca de usted. ¿Tiene alguna pregunta o desea más información sobre cómo puede satisfacer sus necesidades y qué opciones le permiten nuestros equipos? No dude en llamarnos o enviarnos un correo electrónico. Además, puede encontrar más información, detalles, vídeos y opiniones de clientes en rational-online.com.

- ➔ **Regístrese ahora**
Teléfono +34 93 4751750
info@rational-online.es

rational-online.com/es/live

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

