



Restaurante casual.
Food Entertainment.

A group of four friends are sitting around a dining table, laughing and enjoying a meal. The man on the left is smiling broadly, looking towards the woman next to him. The woman is wearing a black hat and a blue denim shirt. The woman on the right is laughing heartily, her hand near her face. The table is set with plates of food, glasses of wine, and a bottle of water. The background is a rustic brick wall.

La buena comida es como una buena plática. Uno siempre la quiere tener.

Colorida, alegre, muy variada. Como bocadillo a mediodía, para ver un partido de fútbol, para acompañar unos cocteles y aperitivos después del trabajo. Dedos de queso, hamburguesas, bowls, cortes de carne, ensaladas César. Con la familia, con amigos. Sus comensales adoran lo que usted prepara. Vienen por sus platillos de autor, por su calidad confiable, por el buen ambiente. Nunca se vuelve aburrido, esto es lo más importante. Y es por eso que siempre tiene que ofrecer algo nuevo. Ideas, platillos, métodos de preparación. Al mismo tiempo, debe ser capaz de situarse dentro del contexto que sus clientes esperan de usted y de su negocio. A pesar de la falta de trabajadores cualificados, la presión de los costos, la pequeña cocina. ¿Ofrecer servicio a domicilio? ¿Platillos de temporada en el menú? Pero cada cambio es un desafío. Exactamente, ahí es donde está la diversión.

➔ **El aburrimiento está prohibido**
Platillos variados, recetas originales, clientes satisfechos. Funciona en todas las cocinas.

El iCombi Pro.

Espere lo inesperado.

Cocinas optimizadas: Freír, parrillar, hornear, hervir, cocinar al vapor - regulado de forma inteligente. En menos de 1 m² la humedad, la velocidad del aire y la temperatura se ajustan de forma sensible. Todo en un mismo equipo que piensa, aprende, recuerda, observa y se adapta. Y gracias a sus funciones de asistencia inteligentes, reacciona de forma dinámica a las distintas necesidades. ¿Más costillas de lo normal? ¿La puerta de la cámara de cocción ha estado abierta demasiado tiempo? ¿Requiere temperatura alta? No importa lo que suceda, el iCombi Pro ajusta sus parámetros automáticamente para siempre lograr el resultado deseado.

➔ Todo por un único objetivo

Que usted pueda impresionar a sus clientes una y otra vez con una excelente calidad de sus platillos.

rational-online.com/mx/iCombiPro

Concepto de manejo intuitivo

El nuevo concepto de manejo utiliza imágenes, pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas para guiar al usuario a través del proceso de producción. Para que cualquiera pueda trabajar sin errores desde el principio.

Impresionante calidad

iCookingSuite, la inteligencia de cocción del sistema de cocción que reconoce el tamaño, la cantidad, el dorado y el estado de los alimentos, produce los resultados deseados con sólo pulsar un botón. Una y otra vez.

Producción eficiente de comidas

El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el mejor momento para preparar qué platillos juntos. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

Sustentabilidad

Menos consumo de energía, agua y materias primas, en comparación con la tecnología de cocina convencional y con los antiguos vaporizadores combinados. Esto es bueno para el medio ambiente y para la caja registradora. Y cumple con las estrictas normas de ENERGY STAR®.

ConnectedCooking

Hoy en día, todo es digital y todo está sincronizado. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software: mayor estandarización es imposible.

Limpieza ultrarrápida

De sucio a limpio en 12 minutos. Incluso la limpieza estándar ahorra un 50%* de tiempo y de detergente. Limpieza higiénica, menos tiempo de inactividad, más tiempo de productividad.

Desperdicios de alimentos al mínimo

Es lógico: Alta calidad sobre la mesa, pre-producida con precisión y sólo post-producida si es necesario. El desperdicio de alimentos es problema resuelto.

Hasta 300°C

El iCombi Pro es tan potente que su precalentamiento a 300°C es muy breve, e incluso una carga completa de alimentos congelados apenas provoca una caída de la temperatura. Para obtener resultados rápidos y excelentes.

* Comparado con el modelo anterior.



Un nuevo nivel de tranquilidad.

Cuando el trabajo ya no es algo laborioso.

El servicio al cliente no conoce descanso, sólo perfección. Lo más importante es una buena preparación para la hora pico. Con un sistema de cocción que reduce el trabajo rutinario, que domina todas las aplicaciones de cocción imaginables, que produce la misma calidad una y otra vez, que trabaja de forma inteligente gracias a iCookingSuite. ¿Tamaño, cantidad, dorado y estado de los alimentos? Detectado, parámetros de cocción ajustados, en marcha. Así se hace cargo de la planificación de la producción. Comunica qué alimentos se pueden preparar al mismo tiempo. Sugiere la secuencia ideal, ya sea optimizada por tiempo o por energía. Productos frescos, congelados, pastelería, guarniciones, una o muchas bandejas - no hay problema. Introduzca el resultado deseado, inicie la ruta de cocción, ¡y listo! En su punto, en muy corto tiempo. Y sin estrés porque no hay necesidad de supervisar. Sin importar quien utilice el sistema de cocción.



➔ El resultado
Mayor productividad, mejores estándares de calidad. Sin importar quien utilice el sistema de cocción.



Listo.

Para todas sus ideas.

Ocho comensales, ocho platillos diferentes. Botana, aperitivo, hamburguesa, pizza, alitas de pollo, papas gajo. Sin olvidar las otras mesas del restaurante, con otros pedidos diferentes. La cocina está funcionando a toda marcha. Y también el iProductionManager. Porque está cocinando diferentes alimentos al mismo tiempo: Papas gajo y alitas de pollo, o brochetas de pollo tandoori y calabacitas, o crocante de manzana y baguette. Muy rápido, con muy alta calidad, sin estrés, incluso con personal sin entrenamiento gastronómico previo.

➔ **Nuevas perspectivas**
Ahorre el esfuerzo logístico,
produzca los resultados deseados y
cree espacio para nuevas ideas.

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

Consejo: Finishing

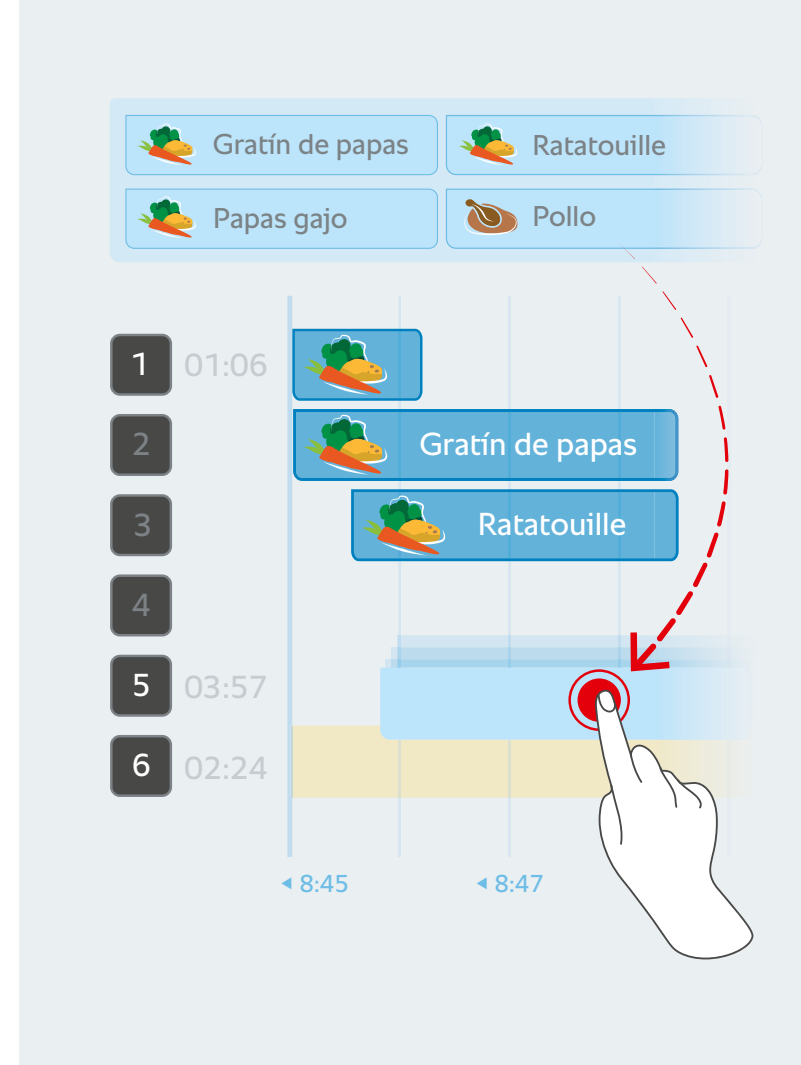
Los retos: Ofrecer una gran variedad de alimentos y que estén listos a tiempo. La solución: Separar la producción del servicio. Con Finishing en el iCombi Pro: Preproducir, almacenar al vacío o en un contenedor refrigerado y llevar a la temperatura de servicio en el momento en el que se ordena. Para una alta flexibilidad, alta calidad de los alimentos, alta satisfacción del cliente.



Crear experiencias gastronómicas. Con sólo pulsar un botón.

Costillas de cerdo, Pulled Pork y Beef Brisket. Aros de cebolla, gratín de papas, Chili. El iCombi Pro puede hacerlo. Incluso por sí mismo. Ya que usted puede almacenar sus propias rutas de cocción inteligentes en el sistema de cocción. Así que: Pruebe la receta, guarde el resultado deseado y transfiera la ruta de cocción a todos los iCombi Pro. Ya sea con un USB. O mediante ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. Gracias al sistema operativo sencillo y autoexplicativo, cualquiera que tenga la autorización puede acceder a la ruta de cocción inteligente. Para su platillo de autor. Para sus guarniciones. Para tener la seguridad de que siempre va a servir el resultado que sus clientes aman.

➔ **Usted puede contar con ello**
Alto y constante estándar de calidad gracias a un manejo sencillo.

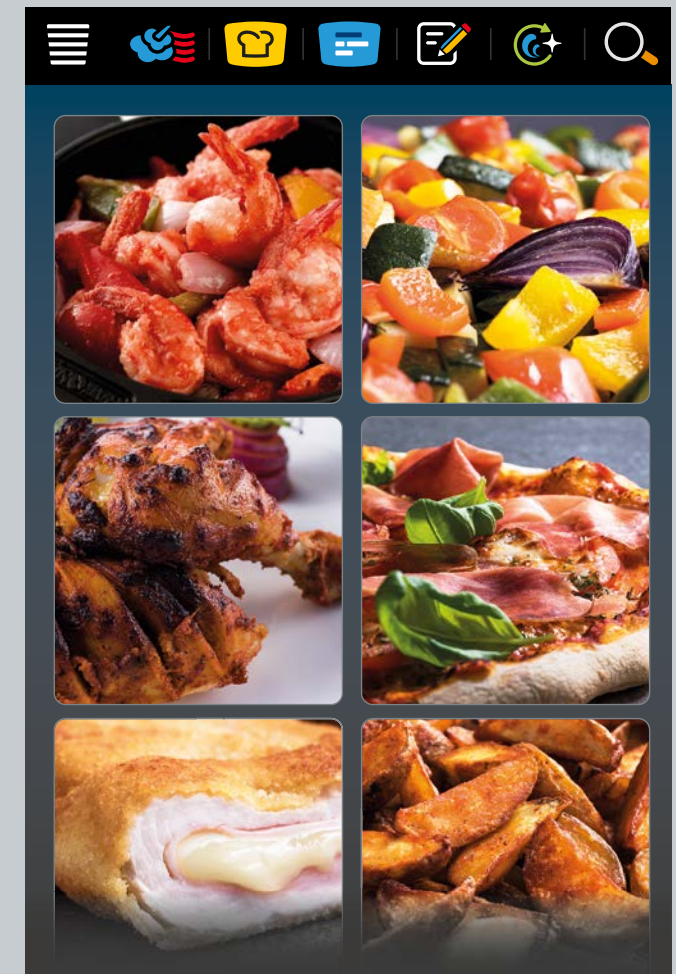


Cestas.

En el sistema de cocción se almacenan las llamadas "Cestas" que, en función de su menú, contienen los productos que pueden cocinarse juntos. Puede crear una cesta para su producción. Seleccione la cesta correcta ("Especiales del día", por ejemplo) en la pantalla, arrastre los alimentos al nivel deseado, cargue el iCombi Pro y el sistema de cocción se pondrá a trabajar. Puede utilizar ConnectedCooking para transmitir sus cestas a todas sus sucursales. Sin abandonar su oficina.

MyDisplay

Cuando se trata de eliminar los errores de manejo y de siempre producir el mismo estándar de calidad, MyDisplay es su pase al éxito: Elija los alimentos que quiera ver en la pantalla como imágenes o íconos. Simplemente arrástrelos a la bandeja deseada y el iCombi Pro empezará a trabajar. También puede añadir o eliminar recetas con la misma facilidad. Y con ConnectedCooking incluso transferirlas a todos los sistemas de cocción conectados. Desde su escritorio. Y siempre se puede confiar en que obtendrá el mismo resultado, porque nada puede cambiarse sin que usted lo sepa.





Para sentirse seguro en su cocina.

Las mejores calificaciones en
higiene y seguridad laboral.

La seguridad alimenticia y la seguridad laboral son importantes. Especialmente en la gastronomía. Y se puede confiar en el iCombi Pro para ambos aspectos. Limpieza higiénicamente brillante con iCareSystem, documentación HACCP automática - incluso accesible de forma centralizada desde cualquier lugar a través de ConnectedCooking. Alta seguridad de trabajo gracias a la máxima altura de inserción de 1.60 m. Facilidad de manejo, que prácticamente elimina los errores y garantiza que todos los alimentos tengan una temperatura central higiénicamente segura.

➔ **Juegue a lo seguro**

El iCombi Pro cumple con los altos estándares internacionales de higiene. Para sentirse seguro en su cocina. Y comida siempre higiénica.

Rechinando de limpio

Limpieza inmediata ultrarrápida en sólo 12 minutos, limpieza eco y estándar con descalcificación, con pastillas de limpieza sin fosfatos, también durante la noche. En pocas palabras: El iCombi Pro siempre luce brillante. Para que no tenga largas interrupciones en la producción. Para que pueda cocinar al vapor justo después de parrillar. Para que no haya transferencia de sabores.

Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.



La sustentabilidad protege los recursos y ahorra dinero: La producción y la logística energéticamente eficientes, los nuevos estándares de ahorro de energía y el reciclaje de los equipos viejos, son algo ya habitual en RATIONAL. Y con el iCombi Pro, la sustentabilidad se vuelve igual de habitual en su cocina: Usted ahorra energía en comparación con los aparatos de cocina convencionales. Tiene un menor consumo de materia prima. Sin exceso de producción. Y además cocina más saludable.

➔ **Por el amor que debemos a nuestro entorno**
Para que pueda cocinar de manera saludable y tenga un balance ecológico como debe ser.

rational-online.com/mx/green

Rentabilidad.

Puede revisarlo de cualquier ángulo: Siempre salen las cuentas.

El iCombi Pro no sólo es inteligente para cocinar, sino también para ahorrar. Por ejemplo, en el consumo de energía, en el insumo de mano de obra, en los requerimientos de espacio, en el uso de materias primas, en el consumo de grasas. En pocas palabras: El resultado es impresionante.

➔ **Vale la pena**
La conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto, y hace que el trabajo sea más agradable.

rational-online.com/mx/invest



↓ 70% 

Hasta un 70%* menos costos de energía

Los cortos tiempos de precalentamiento hacen que resulte innecesario el modo de espera. Las cargas constantes con el iProductionManager en el iCombi Pro también ahorran energía.

↓ 1-2 Hrs./día 

Menos horas de trabajo

Las tareas rutinarias dejan de ser necesarias; como tener que dar la vuelta a los alimentos, supervisión continua y realizar ajustes. La limpieza ultrarrápida en el iCombi Pro ahorra tiempo adicional. Ahorra entre 1-2 horas* de tiempo al día, que sirven para hacer otras cosas.

↓ 30% 

30%* menos requerimiento de espacio

El iCombi Pro sustituye aproximadamente el 90% del equipamiento de cocina convencional. Así que adiós a las marmitas, las ollas, los sartenes y las freidoras – y bienvenida la libertad de movimiento. O aumente su superficie de venta.

↓ 25% 

Hasta un 25%* de ahorro de materia prima

El iCombi Pro ajusta sensiblemente sus procesos de cocción, lo que reduce las mermas por cocción. Y produce todas las bandejas con la misma calidad – esto reduce considerablemente los desperdicios. Se aprovechan mejor las materias primas.

* Comparado con un sistema de cocción convencional



ConnectedCooking.

Todo a su alcance, todo bajo control.

El networking es indispensable en el sector de la gastronomía: Pedidos, facturación, servicio - todo funciona digitalmente, todo está coordinado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, ajustes de MyDisplay, cestas, servicio remoto - con la solución segura de red puede controlar todo de forma centralizada desde su escritorio. Para todos sus sistemas de cocción RATIONAL conectados. En cualquier sucursal. Además, puede obtener y almacenar los datos HACCP de todos los sistemas de cocción. ¿Creó un nuevo platillo especial de la semana? Compártalo a cualquier parte del mundo con un solo clic. Todo lo que necesita es una PC, un smartphone o una tablet. La estandarización no puede ser más sencilla.

➔ **ConnectedCooking**
La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/mx/ConnectedCooking



Nando's y ConnectedCooking.

Una buena conexión.

"El ser capaces de monitorear los sistemas de cocción RATIONAL, abre la puerta a posibilidades sorprendentes. Nuestros socios de servicio pueden ahora identificar los sistemas de cocción que corren el riesgo de fallar antes de que suceda y programar una visita de mantenimiento o, en algunos casos, incluso solucionar el problema a distancia. Desde que comenzamos a utilizar ConnectedCooking, el número de llamadas de mantenimiento se ha reducido en un 35%".

Cameron Holder, Global Equipment Buyer, Nando's

Un sistema de cocción. Muchas posibilidades.

Diferentes conceptos de cocina requieren diferentes sistemas de cocción. ¿Producir los platos de forma centralizada y terminarlos de forma descentralizada? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Utilizar el iCombi Pro como un pequeño extra en la cocina para ampliar la gama de platillos? El sistema de cocción también es extremadamente flexible en cuanto a su tamaño. Duro en el trabajo y muy resistente. Los altos estándares de calidad de los proveedores, las elevadas exigencias en la producción, las mejoras continuas y la durabilidad, son puntos que siempre tenemos en la mira. No es de extrañar que el vaporizador combinado más antiguo de RATIONAL sigue funcionando desde hace más de 40 años. Más información sobre modelos y opciones de instalación las encuentra en rational-online.com

El resultado

Tanto el tamaño como el desempeño y la calidad se ajustan a los desafíos 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 montaje a la pared ❹ Kit de montaje para iCombi Pro XS con campana de condensación



Servicios de asesoría individual para restaurantes casuales.

Aproveche nuestro Know-how.

Ya sea una asesoría integral, el desarrollo de un concepto o un contrato de mantenimiento para uno o varios cientos de restaurantes – RATIONAL es un socio experimentado cuando se trata de conceptos modernos de restaurantes. Puede utilizar todos los servicios del ciclo o sólo uno. Y muy importante: Puede ingresar en cualquier momento del ciclo. ¿Le interesa? Los expertos de RATIONAL se alegrarán de recibir su correo o llamada.



Asesoría en el concepto

Basado en su concepto existente, en las demandas cambiantes de sus comensales y en la situación de la competencia:

- › ¿Quiénes son sus clientes y cuál es su menú?
- › ¿Qué tendencias alimenticias se pueden considerar?
- › ¿Cómo se puede estandarizar y desarrollar el menú?



El concepto de cocina

El menú, el número de empleados, el tamaño de la cocina – estos y otros factores influyen en el desarrollo del concepto de la cocina. Para una o para 100 sucursales.

- › ¿Qué platillos se deben producir y cómo?
- › ¿Qué porcentaje de las materias primas son precocinadas?
- › ¿Qué tecnología es necesaria?
- › ¿Qué se ajusta al tamaño de la cocina?



Concepto de capacitación

Adaptado individualmente al concepto de su restaurante y a las necesidades de su personal.

- › ¿Cómo se capacita a los empleados de la cocina?
- › ¿Cómo se garantiza la estandarización?
- › ¿Cómo se puede transmitir el conocimiento internamente?



Concepto de servicio

RATIONAL trabaja en todo el mundo con socios de servicio certificados que le asesoran individualmente.

- › ¿Qué requisitos técnicos se necesitan?
- › ¿Hay socios de servicio en mi localidad?
- › ¿Existen contratos de mantenimiento para un mejor control de los costos?



Concepto futuro

Hoy es el mejor, mañana es el peor. Para evitar que esto suceda, podemos presentarle regularmente nuevas tendencias.

- › ¿Su concepto actual sigue cumpliendo las expectativas de los comensales?
- › ¿Cómo reaccionar a las tendencias actuales?
- › ¿Qué tipo de networking utiliza su cocina?

➔ **Las ventajas para usted:**
Socios de negocio con experiencia, asesoría personalizada, aplicaciones concretas.



Servicio RATIONAL.

Hemos pensado en todo.

Con RATIONAL el servicio está incluido. Desde la asesoría inicial, los testeos, el equipo de prueba, la instalación y capacitación en todo el mundo; hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. Además, en la Academy RATIONAL podrá continuar su capacitación en diversos temas, como por ejemplo Finishing. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio de RATIONAL está rápidamente disponible en todo el mundo.

- ➔ **Todo esto con un único objetivo**
Asegurar que 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.

rational-online.com/mx/service



iCombi live.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

Ya es suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la experiencia propia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjenos mostrarle las funciones inteligentes y experimente cómo puede trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted. Tiene alguna pregunta o requiere información específica de acuerdo con sus necesidades y sus posibles aplicaciones. Entonces llámenos o envíenos un correo electrónico. Encontrará más información, detalles, videos y testimonios de clientes en rational-online.com.

- ➔ **iRegístrese ahora!**
Tel. 55 5292 7538
info@rational-online.mx

rational-online.com/mx/live

RATIONAL México SA de CV

Miguel de Cervantes Saavedra 169 Piso 4
Col. Ampliación Granada
11520, Del. Miguel Hidalgo
Ciudad de México

Tel. +52 (55) 5292-7538

info@rational-online.mx
rational-online.com

