

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

Delicada. Deliciosa. Segura.



¿Puedes imaginarlo? Alguien haciendo las tareas rutinarias por ti.

Un iCombi Pro funciona con precisión, seguridad y a cualquier hora. Sin supervisión, incluso durante la noche. Asados grandes, estofados, braseados – con la cocción a baja temperatura de RATIONAL, todo esto es posible. La carne queda en su punto, increíblemente tierna y superjugosa, desde el primero hasta el último bocado. Gracias a la cocción delicada, se reduce la pérdida de peso por cocción a un mínimo. Y gracias a la inteligencia del iCombi Pro, puedes estar seguro de que obtendrás el resultado que deseas. Una y otra y otra y otra vez.

➡ **Más calidad**

Dale más sabor a tus productos incluso mientras duermes.



Asado de piezas grandes.

Para todos aquellos que tienen grandes ambiciones.

La función “Cocción a baja temperatura” permite añadir variedad a tu menú. Con carga parcial, completa o mixta. Asado de cerdo con costra, asado de ternera o cordero. Asados de piezas grandes y pequeñas. Todo según tus preferencias, todo según tus deseos. Para ello simplemente tienes que indicar el grado de dorado y de cocción, y ¡ilisto! Del resto se encarga el iCombi Pro.

Después del precalentamiento, coloca la carne cruda en la cámara de cocción y automáticamente empezará a dorarse. A continuación, la temperatura de la cámara de cocción se reducirá rápidamente logrando una cocción delicada y finalmente pasando a un proceso para mantener y tiernizar la pieza. Así, incluso los cortes más duros se vuelven tiernos y jugosos. Una vez que la carne está lista, se puede conservar dentro del equipo durante horas sin sufrir pérdida de calidad. Increíble aspecto y calidad.



Los beneficios

Variedad de alimentos.

Delicados, jugosos y preparados cuando el iCombi Pro tiene tiempo.

[rational-online.com/ar/
coccion-a-baja-temperatura](http://rational-online.com/ar/coccion-a-baja-temperatura)

Cocción al vacío

Sano y fácil de hacer. Así es como se hacen los asados grandes con el método de cocción al vacío. Sella la carne y empácala al vacío con marinadas o especias. Para cocciones a baja temperatura muy largas puedes seleccionar en la pantalla las temperaturas de cámara y núcleo “baja-baja”. Si la temperatura de la cámara de cocción, como en este proceso, es ligeramente superior a la temperatura deseada del núcleo del alimento, la ternera del asado será sublime, con seguridad HACCP y prácticamente sin merma.



Estofados.

Carne tierna y jugosa. Aroma exquisito.

Mínimo esfuerzo, máximos resultados: Introduce el resultado deseado, ¡ilisto! Del resto se encarga el iCombi Pro: Precalear, sellar, avisar cuando es momento de agregar líquidos. A continuación la carne se cocinará lentamente. La temperatura de la cámara de cocción, la humedad y la velocidad del aire se adaptan de forma óptima a cada plato. El resultado: carne tierna y jugosa con deliciosas notas de aroma a asado. Que se puede mantener durante varias horas sin pérdida de calidad. Si así lo quisieras, también puedes estofar diferentes alimentos simultáneamente.

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

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



Producción en bolsa al vacío

Por supuesto, también puedes cocinar tus estofados al vacío. Simplemente sella la carne, empácala al vacío junto con la base de cocción y colócala en el iCombi Pro. Él se hará cargo de todo. Sin supervisión. Durante muchas horas.



Carne hervida.

Platos clásicos, preparados con técnicas modernas.

Matambre arrollado, lengua, vitel thone, mechada. Los clásicos. Preparados delicadamente. Con mucho sabor, sin mucho esfuerzo. Todo lo que tienes que hacer es introducir el alimento frío en el iCombi Pro, seleccionar el resultado deseado y del resto se encarga el sistema de cocción. Por ejemplo, con el método RATIONAL Delta T, la temperatura de la cámara de cocción al principio es muy baja y se va elevando de forma gradual junto con la temperatura del núcleo. Para un proceso de cocción delicado, para una pérdida de peso mínima y una calidad excepcional. Si lo deseas, también puedes mantener caliente la carne en óptimas condiciones sin que se pierda calidad.



➔ Para aprovecharlo más
Menor gasto en materia prima.
Mejor sabor y más elogios de los clientes.

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



ConnectedCooking.

Todo a tu alcance, todo bajo control.

➔ ConnectedCooking

La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tengas todo bajo control.

rational-online.com/ar/ConnectedCooking

Todo el mundo habla de hacer networking. El iCombi Pro lo hace. Con su interfaz WiFi integrada es posible conectarse a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta del salmón fue todo un éxito? Simplemente envíala a todos los sistemas de cocción que se encuentran conectados. Sin importar en dónde estén instalados físicamente. ¿Cuál sistema de cocción se encuentra en uso en este momento y de qué manera se está utilizando? Revísalo en tu smartphone. ¿Necesitas inspiración? Entra a la base de datos de recetas. ¿Quieres actualizar el software? Los sistemas de cocción se actualizan tan con sólo pulsar un botón. ¿Te interesa descargar los datos HACCP? Házlo con sólo un click. Y si lo deseas, el iCombi Pro notificará directamente a tu técnico caso detecte algún problema en el funcionamiento.



Academy RATIONAL.

Capacitación continua incluida.

Descubre bajo asesoría profesional cómo puedes sacar aún más provecho de tu sistema de cocción RATIONAL. Los seminarios gratuitos te darán muchas nuevas ideas, motivarán a tus empleados y simplificarán tus procesos de trabajo.

➔ ¡Regístrate ahora!

Tel. +54 (11) 2080-2600
info@rational-online.com.ar

rational-online.com/ar/academy

RATIONAL Argentina - Sudamérica

Av. Martín Fierro 3415
B1715BRC - Parque Leloir
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar
rational-online.com

