



Refeitórios industriais.
Produção com alta performance.

Tempos ociosos. Ninguém pode se dar a este luxo.

Alimentação para colaboradores, hospitais, casas de repouso, catering de eventos – diferentes grupos de clientes, alimentos variados e os mesmos desafios: falta de equipa especializada, padronização, horários de consumo flexíveis, dietas especiais, pressão nos custos. Ao mesmo tempo, os pratos precisam de ser criativos, frescos, equilibrados e inovadores. E, para isso, o equipamento da cozinha deve acompanhar e ser flexível. E produzir de forma inteligente. Com um sistema que pensa junto, é experiente, aprende e não se esquece de nada. Que requer pouco espaço, mas que entrega muito desempenho. Como a colaboração inteligente entre o iCombi Pro e a iVario Pro.

➔ O objetivo

Para o seu trabalho ficar ainda mais produtivo e flexível. Sem perder a qualidade de vista.

iCombi Pro e iVario Pro.

A performance que muda tudo.

Uma grande promessa. O que à primeira vista pode parecer paradoxal faz sentido com o uso de dois sistemas de cozinha inteligentes. Com dois sistemas de cozinha capazes de realizar mais de 90 % de todas as aplicações culinárias convencionais. Sistemas de cozinha que são inteligentes, têm o mesmo sistema operacional simples, são fáceis de entender, foram desenvolvidos para grandes quantidades, podem produzir uma diversidade enorme, entregam sempre o mesmo resultado com confiança e atendem aos requisitos de higiene.

- ➔ **O que ganha com isto?**
Mais produtividade, mais flexibilidade, mais segurança.



Equipa em sintonia

Graças ao conceito de operação intuitiva, até as equipas pouco qualificadas aprendem rapidamente a trabalhar com os sistemas de cozinha. Desta forma, qualquer pessoa consegue trabalhar sem errar.

➔ **Página 06**

Qualidade impressionante

A inteligência de cocção dos dois sistemas de cozinha, que reconhece o tamanho, a quantidade, o nível de dourado e o estado dos alimentos, produz os resultados desejados ao clicar num botão. Todas as vezes.

➔ **Página 08**

Saúde e bem-estar

Menos gordura, mais nutrientes, tudo preparado no ponto: é assim de saudável cozinhar com os sistemas de cozinha da RATIONAL.

➔ **Página 10**

Multiplicidade e inspiração

Receitas internacionais, fácil transferência das novas receitas para todos os sistemas de cozinha, assistentes de busca para sugestões. Conseguem fazer tudo. Fácil e flexível.

➔ **Página 12**

Desperdício mínimo

É uma coisa lógica: alta qualidade no serviço, pré-produção precisa e pós-produção apenas quando necessário. Assim, quase nem vale a pena falar de desperdício.

➔ **Página 14**

Sustentabilidade

Menos energia, menos água, menos ingredientes em comparação com a tecnologia de cocção convencional, mas também em comparação com os vaporizadores combinados antigos. Bom para o meio ambiente e para o seu bolso.

➔ **Página 16**

Higiene e ergonomia

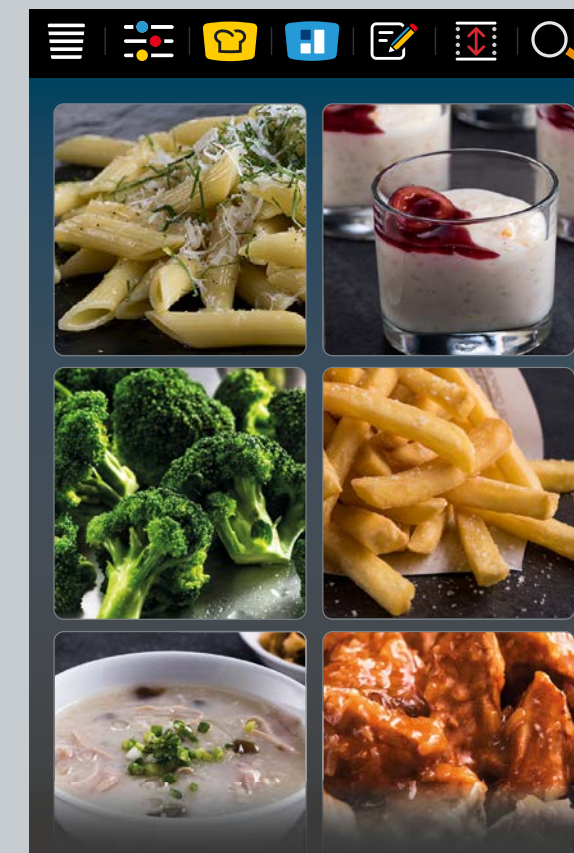
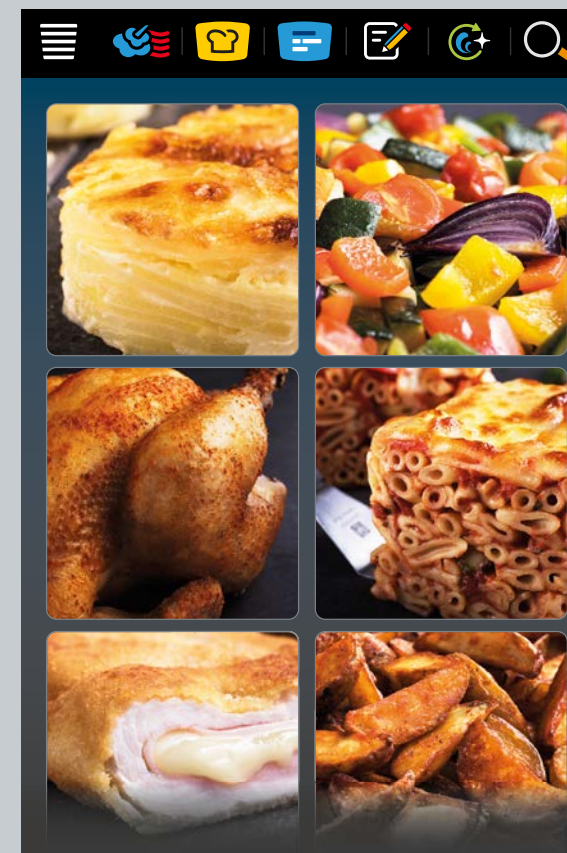
No iCombi Pro: limpeza intermediária ultrarrápida, detergente sem fosfato. Na iVario Pro: altura ajustável, sem extremidades pontiagudas, borda da cuba fria. Tudo para a higiene e a segurança.

➔ **Página 18**



Uma equipa em sintonia. Para dividir o trabalho.

A alimentação em refeitórios industriais é diversa e exigente, seja buffet, menu ou self-service. Um salgado, uma salada, uma pizza para levar. Para oferecer experiências aos clientes. Mais importante ainda é um mise en place bem elaborado e de alta qualidade. Com sistemas de cozinha que são fáceis de manusear graças aos seus sistemas operacionais idênticos, que assumem os trabalhos de rotina, produzem sempre com a mesma qualidade e trabalham com inteligência. Como a iVario Pro, onde pode fazer massa, ragu e pudim, por exemplo. Sem queimar nem entornar com precisão extraordinária. Ou como o iCombi Pro onde pode fazer gratinados, frangos e legumes. E, se utilizar o ConnectedCooking, pode até manusear os seus sistemas de cozinha à distância.



➔ **O resultado**
Produtividade elevada,
padrão de alta qualidade.
Independentemente de quem
está a manusear os sistemas de
cozinha.

Conceito de operação

O iCombi Pro e a iVario Pro aliviam a carga de trabalho para que consiga preocupar-se com a experiência dos clientes.

MyDisplay

Utilização sem erros, sempre o mesmo padrão de qualidade com o MyDisplay: os diversos pratos indicados por si podem ser vistos na tela como imagens ou ícones. É só clicar no ecrã para os sistemas de cozinha começarem a funcionar. Também é muito fácil adicionar ou apagar receitas. Afinal, são os sistemas de cozinha que precisam de se adaptar às suas necessidades.



Padronização

Pode criar os seus próprios processos de cocção inteligentes previamente testados e aceder aos mesmos a qualquer momento. Se o iCombi Pro ou a iVario Pro estiverem conectados ao ConnectedCooking, é possível reproduzir os processos de cocção nos equipamentos em questão de um clique. Para a mesma qualidade elevada em todos os sistemas de cozinha. Independentemente de quem está a manusear o sistema de cozinha, independentemente de onde esteja.

Impressionante.

O que uma cozinha inteligente consegue fazer.

Produtos frescos, prontos, congelados. Carnes, peixes, aves, acompanhamentos, sobremesas. Cook & Chill, Cook & Hold, Cook & Serve. 100 ou mais de mil refeições. O iCombi Pro 20-1/1 consegue fazer até 160 cordon bleus de uma só vez. E um tão dourado quanto o outro. Com menos gordura que com os equipamentos de cocção convencionais. E, na iVario Pro XL, consegue refogar 20 kg de carne de uma só vez. Com perdas mínimas de cocção e aromas saborosos. Rápido e no ponto. Com uma qualidade imbatível que pode ser reproduzida a qualquer momento.

O segredo: o iCookingSuite, a inteligência de cocção dos dois sistemas de cozinha, que reconhece o tamanho, a quantidade e o estado dos alimentos e ajusta os parâmetros de cocção. Os brócolos continuam com uma cor verde vivo, crocantes e cheios de nutrientes, a massa fica al dente e o peito de frango fica suculento por dentro e com o padrão de grelhado por fora. A pós-produção também é simples: O iCombi Pro produz diversos alimentos ao mesmo tempo e a iVario Pro pode ser dividida em até quatro zonas. Para produtos diferentes e a mesma qualidade.

➔ Produção moderna

Grandes quantidades, excelente qualidade. Fácil de fazer. Todas as vezes.

rational-online.com/pt/iCookingSuite



Saúde e bem-estar.

Sinta o sabor dos nutrientes.

Nos refeitórios industriais os alimentos devem ter cor, devem ser saudáveis e saborosos. Todos os dias. Para todos os pedidos especiais. Com até 95%* menos gordura e 40%* menos calorias, menor desperdício de alimentos, menos produção em excesso, menos despesas. E com mais nutrientes, mais cor, mais minerais e mais sabor. Para isso, o iCombi Pro funciona economicamente com vapor 100% fresco. É por isso que o iCombi Pro e a iVario Pro contam com uma potência que faz com que a carne se mantenha suculenta e com nutrientes. E é por esse motivo que a iVario Pro é tão rápida: para que não dê tempo da qualidade nutricional desaparecer.

*Em comparação com a tecnologia de cocção tradicional.



➔ As suas vantagens

Com o iCombi Pro, acrescenta mais eficiência e transparência nos custos sem precisar de comprometer a qualidade.



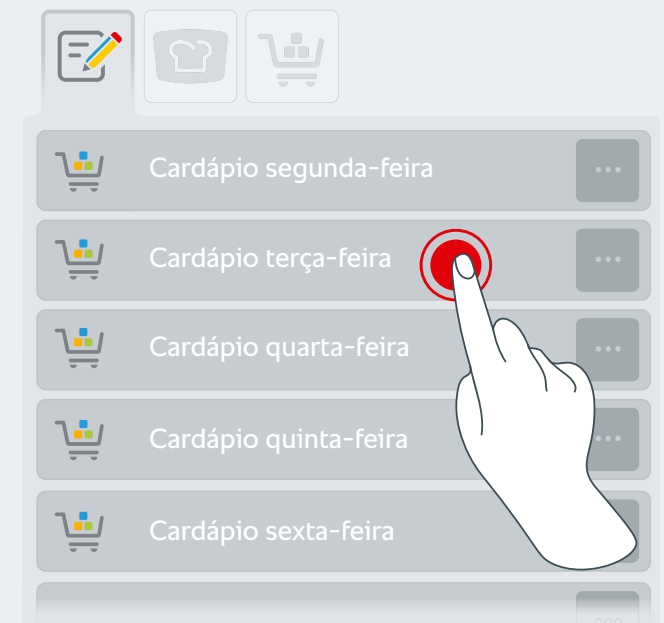
Novas ideias.

Para garantir que os seus clientes permaneçam impressionados no futuro.

Quem não der um passo à frente nos refeitórios hoje não terá clientes amanhã. Cada vez é mais importante verificar os conceitos com frequência, gerar e implementar novas ideias. Isso aplica-se ao ambiente dos refeitórios industriais bem como às maneiras de servir e à oferta dos alimentos. E a RATIONAL está ao seu lado exatamente para isso. Com savoir-faire. Com a experiência necessária. Com muitas ideias novas. E, é claro, com os sistemas de cozinha que se adaptam às mudanças, conhecem receitas internacionais e cobrem 90 % de todas as aplicações culinárias convencionais. Assim, é difícil imaginar algo que os dois equipamentos não possam fazer.

➔ Mantenha-se flexível

Implemente novas ideias e novos conceitos. Com dois sistemas de cozinha que conseguem fazer quase tudo.



Carrinhos de compras

Com o iCombi Pro, consegue servir os seus pratos sempre com a mesma qualidade. Sem despesas nem equipas especializadas. Isso, porque o sistema de cozinha conta com os chamados carrinhos de compras que contêm os alimentos que podem ser preparados juntos de acordo com o conceito do seu menu. Selecione a produção desejada no carrinho de compras, por exemplo, "Menu terça-feira", clique no ecrã, mova os pratos para a prateleira, coloque os alimentos no iCombi Pro e o equipamento inicia o seu trabalho.



Pouco desperdício.

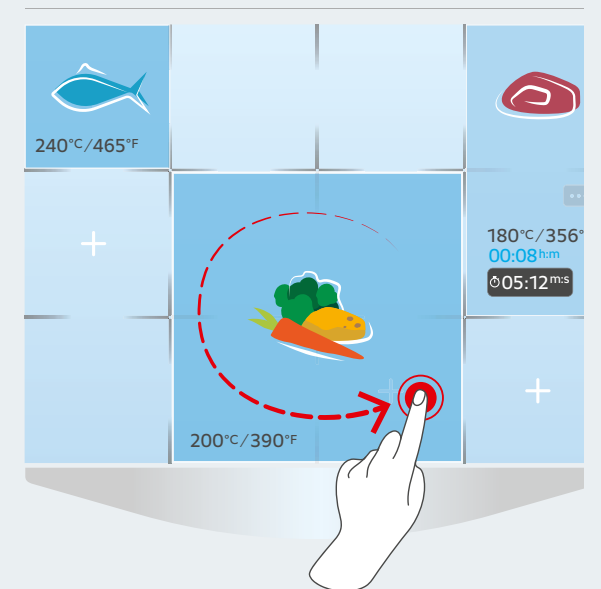
Porque pode economizar muito mais sem esforço adicional.

Existe uma necessidade de variedade de alimentos em grandes quantidades. Saborosos, saudáveis e servidos no ponto. Sem produzir resíduos desnecessários. Assim como o Finishing em recipientes. Os pratos são preparados, como no método Cook & Chill, colocados em sacos a vácuo ou em recipientes e guardados na câmara frigorífica. Assim, é possível comprar e produzir para deixar em stock. Os pratos são levados à temperatura de consumo no iCombi Pro apenas quando precisar deles. Para servir legumes frescos e crocantes ainda cheios de vitaminas. Muito fácil, muito seguro, muito flexível. Além de tudo, é claro que também pode preparar diferentes produtos ao mesmo tempo. Sem perder a qualidade. Rápido e descomplicado. Assim como a pós-produção.



iProductionManager

Quando há desafios logísticos, é o iProductionManager que entra em ação. Basta colocar os alimentos no ecrã e consegue ver rapidamente que alimentos podem ser preparados em conjunto e quando. O sistema supervisiona cada prateleira individualmente para adaptar os tempos de cocção de forma inteligente, conforme a quantidade e o resultado desejado.



iZoneControl

Quando é preciso trabalhar com confiança, rapidez e eficiência. Basta dividir o fundo da cuba da iVario em até quatro zonas com o tamanho, a posição e a forma que quiser. A partir de agora, consegue preparar alimentos iguais ou diferentes numa única cuba. Com tempos e temperaturas iguais ou diferentes. Sem despesas com a supervisão, sem um equipamento de cozinha adicional.



➔ O que ganha com isto?

Alimentos sempre quentes no serviço. Crocantes, frescos. Cheios de vitamina e de cor. Com menos gordura. Sem desperdícios.

rational-online.com/pt/finishing

Sustentabilidade.

Bom para o meio ambiente e para o bolso.



A sustentabilidade preserva recursos e economiza dinheiro. A RATIONAL tem algumas certezas: produção e logística com eficiência energética e novos padrões na economia de energia e na devolução dos equipamentos antigos. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará à sua cozinha com o iCombi Pro e a iVario Pro: economize energia em comparação com os equipamentos de cozinha convencionais. Use menos ingredientes. Tenha menos produção em excesso. E, além de tudo, cozinhe com mais saúde.

➔ **Por amor ao meio ambiente**
Para que cozinhe com saúde e alcance um equilíbrio ecológico digno.

rational-online.com/pt/green

Economia.

Pode verificar, os números comprovam.

O iCombi Pro e a iVario Pro não são inteligentes apenas ao cozinhar, mas também ao economizar, por exemplo, no consumo de energia, nas despesas com o trabalho, na necessidade de espaço e no uso de ingredientes e de azeite. Os resultados são impressionantes.

➔ **Vale a pena**
Rápido retorno do investimento, sem stress durante o trabalho na cozinha.

rational-online.com/pt/invest



↓ 70% 

Gastos até 70 % menores com energia*

Os curtos tempos de preaquecimento dispensam o modo espera (standby). O carregamento contínuo com o iProductionManager no iCombi Pro e o aquecimento da cuba em zonas com o iZoneControl na iVario Pro também economizam energia.

↓ 1–2 horas/dia 

Menos horas de trabalho*

As atividades rotineiras como virar, controlar e reajustar tornam-se desnecessárias. Limpeza ultrarrápida no iCombi Pro e limpeza superfácil na iVario Pro que economizam tempo. O resultado é 1 a 2 horas livres a mais por dia que podem ser dedicadas para outras tarefas.

↓ 30% 

Requer espaço de 30 % menor*

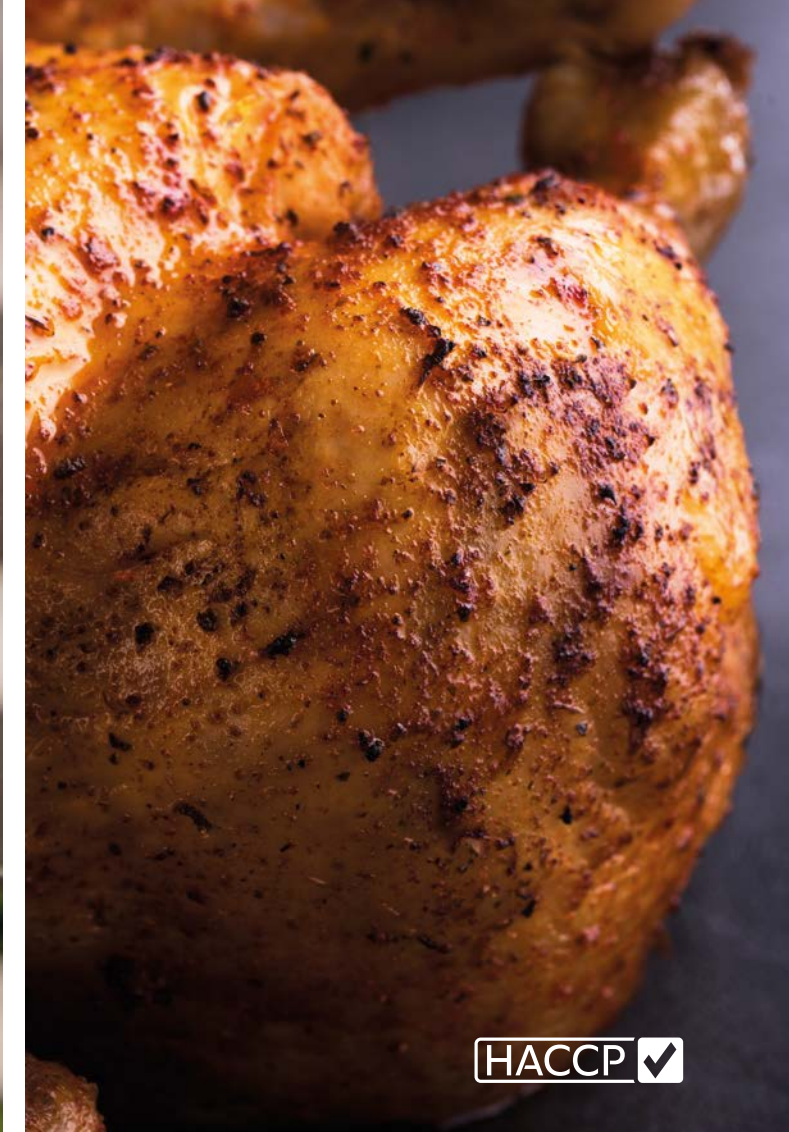
O iCombi Pro e a iVario Pro juntos substituem aproximadamente 90% dos equipamentos de cozinha convencionais. Ou seja, saem as frigideiras basculantes, as caldeiras e as fritadeiras e entra a liberdade de movimentação. Ou uma área adicional para as compras.

↓ 25% 

Uso de ingredientes até 25 % menor*

O iCombi Pro adapta os processos de cocção com delicadeza, o que reduz a perda de peso e de tamanho. E a iVario Pro não deixa nada queimar-se nem entornar-se. Assim, não há perdas. Ao todo, o consumo de ingredientes é até 20 % menor.

*Em comparação com a tecnologia de cocção convencional



Higiene e ergonomia.

Para a sua tranquilidade.

Baixar-se, levantar-se, queimar-se, ir contra algo. Este é o dia a dia na cozinha. A partir de hoje, isso mudou. Agora, a cozinha se tornará ergonómica, eficiente e poupará esforços. A RATIONAL observou os cozinheiros de todo o mundo e desenvolveu inúmeras soluções ergonómicas que evitam queimaduras e tornam a vida mais fácil e saudável. Documentação HACCP automática, limpeza higiénica completa com o iCareSystem no iCombi Pro e limpeza fácil na iVario Pro. Elevada segurança no trabalho com o iCombi Pro graças à menor altura das prateleiras de, no máximo, 1,60 m. Cuba com paredes frias e cantos arredondados na iVario Pro. E a segurança de ter tudo sob controlo com o sensor de temperatura de núcleo de 6 pontos que reconhece até quando é colocado incorretamente.

➔ **Jogue pelo seguro**
O iCombi Pro e a iVario Pro respeitam os padrões internacionais quanto aos requisitos de segurança e higiene. Tudo é documentado. Para a sua tranquilidade.

rational-online.com/pt/ConnectedCooking

Tudo em ordem e sob controlo
Com o ConnectedCooking, a plataforma da RATIONAL na internet, os números comprovam: documentação HACCP automática, controlo do equipamento, atualizações do software, pode controlar tudo isto a partir da sua mesa de trabalho. Tem novas receitas? Basta um clique para estarem na sua cozinha. Apenas precisa de um computador, um smartphone ou um tablet.

Para que nada falte na sua cozinha.

O iCombi Pro.

No fundo, o iCombi Pro tem apenas uma tarefa: entregar de forma segura sempre bons resultados. Por isso, está equipado com uma bela porção de inteligência e surpreende pela produtividade, pela simplicidade e pela qualidade. Por exemplo, reconhece se deve preparar 20 ou 200 hambúrgueres e faz todos os ajustes automaticamente. Ou ajuda-o com os planos de produção com tempo ou energia otimizados. Para abastecer o buffet da forma ideal, por exemplo.

➔ O objetivo

Tudo para economizar tempo, energia e ingredientes.

rational-online.com/pt/iCombiPro



iCookingSuite

É o que torna o iCombi Pro inteligente: ter a certeza de que o resultado desejado será obtido automaticamente. Para isso, os sensores identificam o tamanho, a quantidade, o nível de dourado e o estado dos alimentos e adaptam automaticamente os parâmetros de cocção como a temperatura, o clima da câmara de cocção, a velocidade do ar e o tempo. Fácil de usar. Para mais tempo e menor uso de ingredientes e energia.

iProductionManager

O talento organizacional. Sabe que produtos podem ser preparados juntos, qual é a sequência ideal e garante que, uma vez definidos, os padrões sejam sempre obedecidos. Otimizado para a energia ou para o tempo? A decisão é sua. Tudo sob controlo, sem supervisão. Para mais eficiência e padronização.

iDensityControl

iDensityControl – a gestão climática inteligente que organiza a colaboração entre os sensores, o sistema de aquecimento e o gerador de vapor fresco, além da desumidificação ativa. Para que a câmara de cocção fique sempre com o clima adequado e a produtividade aumente. 100 % de qualidade.

iCareSystem

O sistema de limpeza e conservação reconhece o grau de sujidade e sugere o nível de limpeza e a quantidade de pastilhas. E pode fazer até uma limpeza ultrarrápida em aproximadamente 12 minutos. Todos os níveis de limpeza utilizam produtos sem fosfato e consomem pouca energia. O resultado: equipamento limpo e higiénico, pronto rapidamente para ser usado.

É uma questão de desempenho. Em todos os sentidos. A iVario Pro.



Tecnologia inteligente: cozinha, refoga e frita num único sistema de cozinha. Rápida e precisa. Pratos preparados de forma individual e, ainda assim, rentável. Alta qualidade com equipa reduzida. Porque as cozinhas de grande porte precisam de conjugar necessidades contraditórias para serem económicas. Tal como a nova iVario Pro, que leva precisão, produtividade, rapidez e flexibilidade à sua cozinha.

- ➔ **Para a sua cozinha**
Para poder garantir resultados impressionantes com precisão e rapidez.

rational-online.com/pt/iVarioPro

iCookingSuite

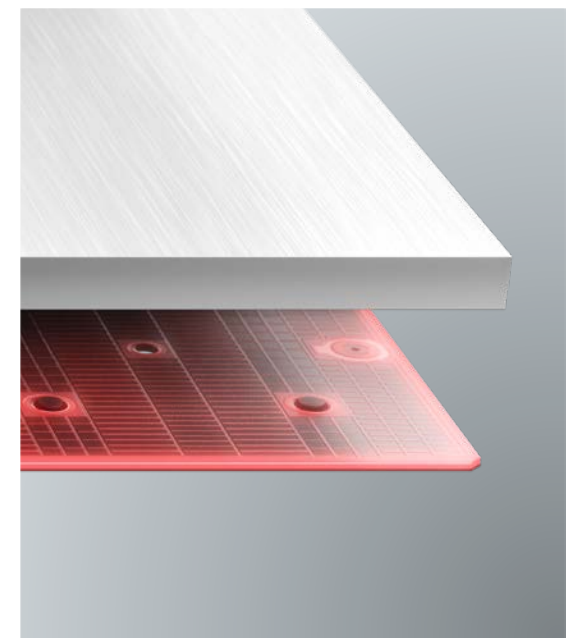
Regulação inteligente clicando num botão. Com o iCookingSuite, a inteligência de cocção da iVario. Ajusta o processo de cocção conforme os alimentos, leva tudo ao resultado desejado, aprende consigo, adapta-se aos seus hábitos culinários e informa-o de que deve interferir em alguma etapa só mesmo quando é necessário, como por exemplo, para mexer ou retirar a sopa. Nada se queima nem se entorna. E se quiser dar um toque pessoal aos seus pratos, pode interferir no processo de cocção.

iZoneControl

Grande diversidade em pouco espaço com a opção iZoneControl. É possível dividir a iVario em até quatro zonas, e pode escolher o tamanho, a posição e a forma que quiser. A partir de agora, consegue preparar alimentos iguais ou diferentes numa única cuba. Com tempos e temperaturas iguais ou diferentes. Com sensor de temperatura de núcleo ou com tempo determinado. Sem precisar controlar, sem um equipamento adicional, sem desperdiçar energia.

iVarioBoost

A combinação dos elementos de aquecimento de cerâmica com o fundo da cuba de alto desempenho, rápida reação e resistente a arranhões para um alto nível de eficácia, velocidades excelentes e distribuição uniforme do calor. A gestão de energia integrada iVarioBoost consome até 40 % menos energia do que os equipamentos de cocção convencionais. E, ainda assim, conta com reservas de potência. Para ser capaz de preparar grandes quantidades e não apresentar uma descida de temperatura ao receber ingredientes frios.



Visão geral dos modelos.

Qual é o melhor para si?

20 ou 2.000 refeições? Cozinha central?
Cozinha satélite? Frontcooking? Dietas
especiais? iCombi Pro? iVario Pro? Ou os
dois de uma vez? O que é mais apropriado
para as suas necessidades?

Saiba tudo sobre os itens opcionais, as
funções dos equipamentos, os acessórios e
os dados técnicos em: rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Versão elétrica	Versão elétrica e a gás		Versão elétrica e a gás		Versão elétrica e a gás	
Capacidade	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Número de refeições por turno	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inserção longitudinal (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 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	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profundidade (inclusive maçaneta)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)	975 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
Altura (inclusive tubo de respiro)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Número de refeições	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Capacidade útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superfície de preparação	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Largura	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profundidade	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incluindo base/estrutura inferior)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Itens opcionais				
Cozinhar na pressão	—	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cozinhar em baixas temperaturas (durante a noite, sous-vide, confeitaria)	○	●	●	●

● Padrão ○ Opcional





“Depois de participar de um evento ao vivo, decidimos trabalhar com o sistema de cocção.”

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

ServicePlus.

O início de uma amizade duradoura.

Com o serviço certo, o sistema de cozinha da RATIONAL e a sua cozinha tornam-se num sucesso imbatível. A RATIONAL oferece um completo pacote de serviços, desde aconselhamento inicial, teste de produtos, instalação, formação inicial e as atualizações do software, até ao ChefLine e ao atendimento ao cliente para questões individuais. Na RATIONAL, tudo isto está incluído. Também pode tirar proveito de um curso de formação da Academy RATIONAL. Ao mesmo tempo, é possível entrar em contato com um distribuidor certificado RATIONAL a qualquer momento: todos eles conhecem os sistemas de cozinha muito bem e podem encontrar a solução mais adequada para a sua cozinha. E, se houver uma emergência, a equipa de serviço técnico da RATIONAL estará pronta para lhe ajudar rapidamente.

➔ ServicePlus

Tudo com um único objetivo: fazer com que aproveite o seu investimento por um longo prazo, obtendo sempre o melhor dos seus sistemas de cozinha e para que nunca lhe falem ideias.

rational-online.com/pt/ServicePlus

iKitchen Live Foodservice.

Não fique pelas histórias, experimente ao vivo.

Chega de teoria, é hora da prática, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cozinha da RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como funcionam. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de si. Tem dúvidas ou quer mais informações sobre como pode preencher as suas necessidades e as possibilidades de aplicação? Então entre em contato conosco por telefone ou por e-mail. Encontre mais informações, detalhes, vídeos e clientes de referência também no site rational-online.com.

➔ Inscreva-se agora

Tel. +351 912 221739
info@rational-online.es

rational-online.com/pt/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

