

**Cottura a bassa
temperatura con
iCombi® Pro.**

Delicata. Gustosa. Sicura.



Immagina che qualcuno
svolga il lavoro al posto tuo.

iCombi Pro lavora in modo preciso, sicuro, 24 ore su 24, senza supervisione, anche di notte. Arrostiti, brasati, pesce lesso: tutto è possibile con la cottura a bassa temperatura di RATIONAL. Carne cotta alla perfezione, tenerissima e succulenta dalla prima all'ultima fetta. Il metodo di cottura delicato consente di ridurre al minimo il calo peso e grazie all'intelligenza di iCombi Pro sei sicuro di ottenere il risultato che desideri. Sempre e continuamente.

➤ **Più qualità**

Rendi i tuoi prodotti ancora
più gustosi, anche mentre
stai dormendo.



Arrosti.

Per tutti coloro che hanno tante idee in mente.

Con la funzione “cottura a bassa temperatura” puoi conferire un tocco di varietà al tuo menù. A pieno carico, parziale o caricamento misto. Arrosto di maiale, di manzo e di vitello. Pezzi di arrosto grandi e piccoli. Tutto in base alle tue istruzioni ed esigenze. Tu definisci la doratura e il grado di cottura. Al resto ci pensa iCombi Pro.

Dopo il preriscaldamento, inserisci i pezzi di carne cruda nella camera di cottura che vengono rosolati automaticamente. Successivamente, la temperatura della camera di cottura si riduce rapidamente e la carne viene cotta delicatamente per restare succosa. Con questo processo persino la carne frollata per breve tempo rimane tenera e succulenta. Una volta pronta, può essere conservata per molte ore. Aspetto e qualità impeccabili.



Il tuo vantaggio

Una grande varietà di alimenti delicati, succosi e cotti quando iCombi Pro non è impegnato con altre cotture.

rational-online.com/ch/niedertemperaturgaren

Cottura sottovuoto

Piatti sani e facili da preparare. Ecco come funziona la cottura sottovuoto per gli arrosti. Fai rosolare la carne, mettila sottovuoto con marinature o spezie e cuocila a bassa temperatura per un periodo di tempo più lungo di quello abituale. Con la temperatura della camera di cottura, come in questo processo, solo leggermente al di sopra della temperatura al nucleo desiderata, il risultato è particolarmente tenero, conforme ai requisiti HACCP, e anche la perdita di peso è minima.



Brasati.

Carne tenera.
E gustosa.

Poco sforzo, grande risultato: basta impostare la cottura desiderata. Fatto. A tutto il resto ci pensa iCombi Pro: preriscaldamento, rosolatura della carne a fuoco vivo, richiesta di annaffiatura e brasatura delicata. Perché la temperatura della camera di cottura, l'umidità e la velocità dell'aria vengono adattate alle rispettive pietanze. Il risultato: carne tenera, succulenta e gustosa. Il brasato può essere conservato per diverse ore senza perdita di qualità. Se necessario, puoi perfino brasare pietanze diverse contemporaneamente.

 **Semplicissimo**
Carne succulenta e gustosa.
Preparata senza fatica.

[rational-online.com/ch/
niedertemperaturgaren](https://rational-online.com/ch/niedertemperaturgaren)



Produzione in sacchetti per il sottovuoto

I tuoi brasati si possono naturalmente cuocere anche sottovuoto. Basta rosolare la carne, metterla sottovuoto insieme al fondo del brasato e poi caricarla in iCombi Pro che da questo punto in poi si occuperà di tutto il resto. Senza bisogno di controllo. Per diverse ore.



Bollito.

Piatti classici preparati con metodi moderni.

Bollito, prosciutto, costata di maiale affumicata, petto di manzo. I classici. Preparazione delicata. Tanto gusto e poca fatica. Tutto quello che devi fare è inserire l'alimento freddo in iCombi Pro, selezionare il risultato desiderato e il sistema di cottura si regolerà da solo. Per esempio potrebbe utilizzare il metodo di cottura Delta T di RATIONAL, dove la temperatura della camera di cottura, inizialmente molto bassa, viene aumentata sensibilmente insieme alla temperatura nucleo. Per un processo di cottura delicato, una perdita di peso ridotta e una qualità eccezionale degli alimenti. Se necessario, l'alimento può essere conservato per diverse ore senza alcuna perdita di qualità ed essere sempre pronto al consumo.



➔ Più risultati
Meno spese e costi per le materie prime. Più gusto e soddisfazione da parte dei clienti.

rational-online.com/ch/niedertemperaturgaren



ConnectedCooking. Tutto sotto controllo.

➔ **ConnectedCooking**
La potenza del collegamento in rete di RATIONAL. Per avere tutto sotto controllo, sempre.

rational-online.com/ch/ConnectedCooking

Tutti parlano di collegamento in rete. iCombi Pro può farlo. Puoi collegarlo al ConnectedCooking, la piattaforma Internet sicura di RATIONAL, tramite l'interfaccia WiFi di serie. La ricetta del petto di tacchino ha dato buoni risultati? Inviata semplicemente a tutti i sistemi di cottura collegati in rete. A prescindere da dove si trovino. Quale sistema di cottura è stato usato e come? Verificalo sul tuo smartphone. Sei in cerca di ispirazione? Consulta il ricettario. Aggiornamento software? I sistemi di cottura si aggiornano premendo semplicemente un tasto. Recupero dati HACCP? Fatto con un solo clic. E se vuoi, iCombi Pro chiama da solo il tecnico per l'assistenza.



Academy RATIONAL. Formazione continua inclusa.

Scopri, sotto la guida di un esperto, come ottenere di più dal tuo sistema di cottura RATIONAL. Durante l'Academy gratuita, riceverai tante nuove idee per incentivare i tuoi collaboratori e semplificare i processi di lavoro.

➔ **Registrati subito**
Tel. +41 71 727 90 92
info@rational-online.ch

rational-online.com/ch/academy

RATIONAL Svizzera SA
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Svizzera

Tel. +41 71 727 90 92
Fax +41 71 727 90 91

info@rational-online.ch
rational-online.com

