

The background of the advertisement is a close-up photograph of a thick slice of cooked meat, likely beef, showing a pinkish-red interior and a dark, seared exterior. The meat is positioned diagonally across the frame.

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

Delicada. Deliciosa. Segura.



Solo imagínelo: Alguien
está haciendo el trabajo
por usted.

Un iCombi Pro funciona con precisión, seguridad y a cualquier hora. Sin supervisión, incluso durante la noche. Asados grandes, estofados, carne cocida – con la cocción a baja temperatura de RATIONAL, todo esto es posible. La carne queda al punto, increíblemente tierna y súper jugosa, desde la primera hasta la última rebanada. Gracias a la cocción delicada, se reduce la pérdida de peso por cocción a un mínimo. Y gracias a la inteligencia del iCombi Pro, puede estar seguro de que obtendrá el resultado que desea. Una y otra vez.

➤ **Más calidad**

Mejore el sabor de sus
productos. Se podría decir:
mientras usted duerme.



Asado de piezas grandes.

Para todos aquellos que tienen grandes ambiciones.

La función “Cocción a baja temperatura” le permite añadir variedad a su menú. Con carga parcial, completa o mixta. Asado de res, asado de cerdo, asado de ternera. Asados con piezas grandes y pequeñas. Todo según sus especificaciones, todo según sus deseos. Para ello simplemente tiene que indicar el grado de dorado y de cocción, y ¡listo! Del resto se encarga el iCombi Pro.

Después del precalentamiento, coloque los trozos de carne cruda en la cámara de cocción y déjelos que se doren por sí solos. A continuación, la temperatura de la cámara de cocción se reduce rápidamente y la carne se cuece y va quedando en su punto delicadamente. Así, incluso la carne poco asada, queda al final jugosa y tierna como la mantequilla. Si la carne está lista, se puede conservar todavía durante muchas horas sin pérdida de calidad. Aspecto y calidad impecables.

➔ **Las ventajas para usted**
Variedad de alimentos. Delicados, jugosos y preparados cuando el iCombi Pro tiene tiempo.

rational-online.com/es_ar/icombi-pro/aplicaciones/coccion-a-baja-temperatura/

Cocción al vacío

Saludable y muy fácil. Así es como se hacen los asados grandes con el método de cocción al vacío. Selle la carne, empaque al vacío con marinadas o especias. Cocine con “cocción a baja temperatura” durante un período de tiempo más largo utilizando el método denominado “baja-baja”. Si la temperatura de la cámara de cocción, como en este proceso, es ligeramente superior a la temperatura deseada del núcleo, el resultado es tan suave como la mantequilla, con seguridad HACCP y con una pérdida de peso casi imperceptible.



Estofados.

Carne suave y jugosa.
Aroma exquisito.

Mínimo esfuerzo, máximos resultados: Introduzca el resultado deseado, ¡listo! Del resto se encarga el iCombi Pro: Precalentar, sellar la carne, avisar cuando es momento de agregar el líquido. A continuación se estofa la carne lentamente. La temperatura de la cámara de cocción, la humedad y la velocidad del aire se adaptan de forma óptima a cada platillo. El resultado: carne tierna y jugosa con deliciosas notas de aroma a asado. Que se puede mantener durante varias horas sin pérdida de calidad. En caso necesario, puede estofar incluso diferentes alimentos simultáneamente.

➔ **De forma muy fácil**
Carne jugosa y aromática. Preparada sin esfuerzo.

rational-online.com/es_ar/icombi-pro/aplicaciones/coccion-a-baja-temperatura/

Producción en bolsa al vacío

Por supuesto, también puede cocinar sus estofados al vacío. Simplemente selle la carne, empáquela al vacío junto con el estofado y colóquela en el iCombi Pro. Él se encargará de todo ahora. Sin supervisión. Durante muchas horas.



Carne hervida.

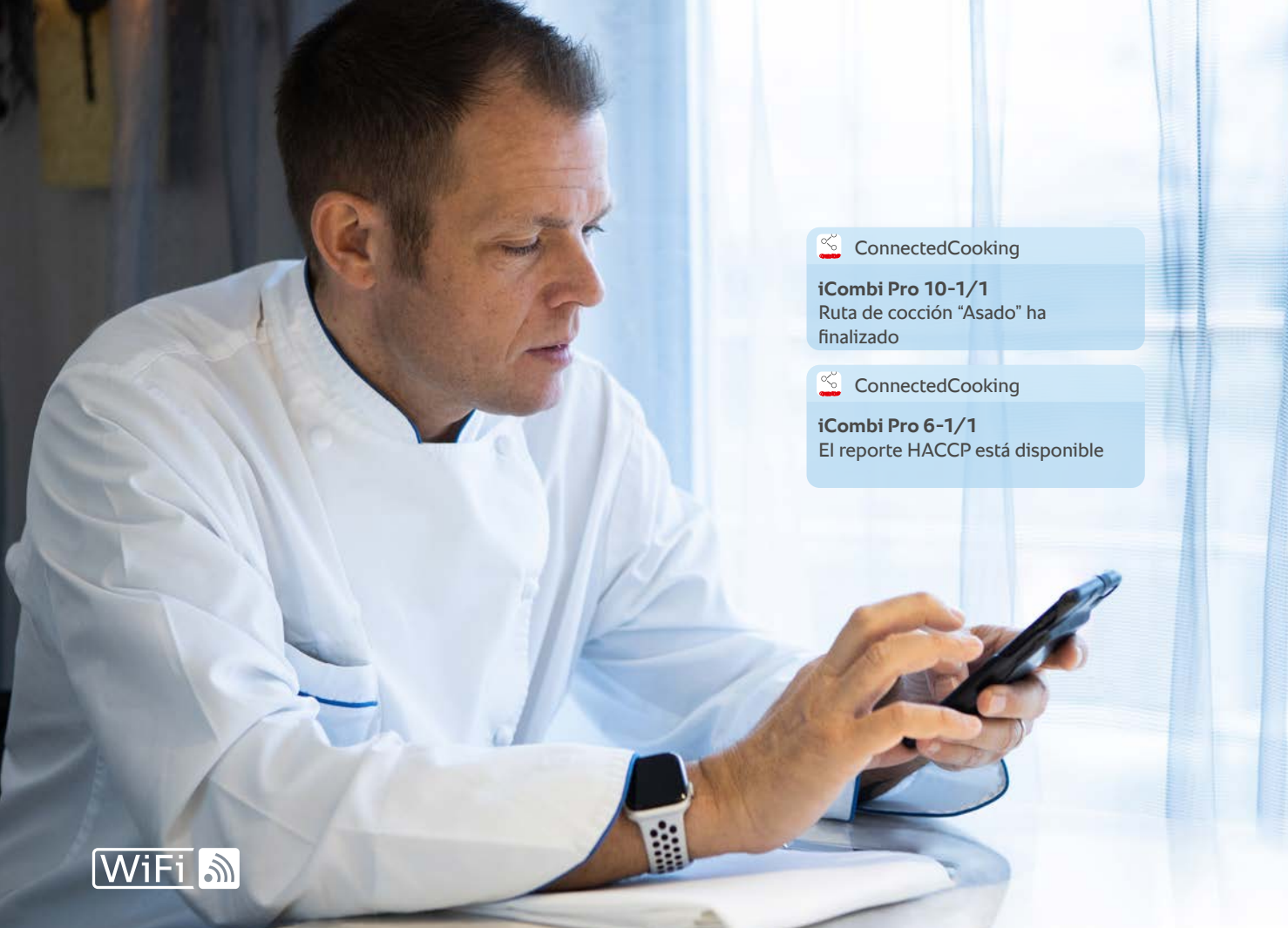
Platillos clásicos, preparados de forma moderna.

Guisado de res, falda de res, lengua de res. Los clásicos. Preparados delicadamente. Con mucho sabor, sin mucho esfuerzo. Todo lo que tiene que hacer es introducir el alimento frío en el iCombi Pro, seleccionar el resultado deseado - 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 de alimentos excepcional. Si lo desea, también puede 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 comensales.

rational-online.com/es_ar/ivario-pro/aplicaciones/coccion-a-baja-temperatura/



ConnectedCooking.

Todo a su alcance, todo bajo control.

➔ ConnectedCooking

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

rational-online.com/es_ar/connectedcooking/

Todo el mundo habla de hacer networking. El iCombi Pro lo facilita. Con su interfaz WiFi integrada es posible conectarse a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. La receta de la pechuga de pavo fue todo un éxito. Simplemente envíela a todos los sistemas de cocina que se encuentran conectados. Sin importar en dónde estén instalados físicamente. Cuál sistema de cocina se encuentra en uso en este momento y de qué manera se está utilizando. Revíselo en su smartphone. Necesita inspiración. Entre a la base de datos de recetas. Quiere actualizar su software. Los sistemas de cocción se pueden actualizar tan fácilmente con sólo pulsar un botón. Le interesa descargar los datos HACCP. Hágalo con sólo un clic. Y si lo desea, el iCombi Pro llamará directamente a su técnico si necesita servicio.



RATIONAL Academy.

Capacitación continua incluida.

Descubra bajo asesoría profesional cómo puede sacar aún más provecho de su sistema de cocción RATIONAL. Los seminarios gratuitos le darán muchas ideas nuevas, motivarán a sus empleados y simplificarán sus procesos de trabajo.

➔ ¡Regístrese ahora!

+54 9 11 3265 3792

rational-online.com/es_ar/experiencia/

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

