



RATIONAL



Servicios Marítimos.

Navegando soluciones
en altamar.



Muchos desafíos únicos – una solución flexible.

Dos mil pasajeros, 900 miembros de tripulación – una situación común en buques crucero. Hasta 1,000 trabajadores en plataformas petroleras en altamar. Un pequeño grupo sofisticado en un yate. Un equipo de investigadores en un navío de expedición. Distintas personas. Distintas nacionalidades. Distintos gustos. No obstante, todos necesitan poder comer las 24 horas del día. Caliente, frío, carne, pescados, salado, dulce. Sin importar el clima. Lo que significa que los equipos de cocina necesitan ser lo suficiente flexibles y duraderos para mantener el ritmo. Y producir comida inteligentemente. Con un sistema que aprende, planifica, recuerda todo y no se marea. Uno que hace mucho y ocupa poco espacio. Como el iCombi Pro y la iVario Pro.

- **La meta**
Ser aún más productivo, aún más flexible. Sin sacrificar la calidad.



Asesoría y concepto.

De tener fuerte competencia a tener una rica fuente de ingresos.

Los conceptos improvisados rara vez funcionan. Por eso es que la asesoría personalizada es tan importante. Adaptada a sus problemas específicos. Tomando en cuenta sus necesidades. Para uno o para varios supermercados. Con apoyo en una o en muchas áreas. Porque no sólo la pizza y la pasta determinarán su éxito, sino los conceptos integrales y un alto estándar de calidad. Implementados de manera consistente.



Concepto gastronómico
RATIONAL desarrolla su concepto de alimentación a la medida de su supermercado, su estructura de clientes y su entorno competitivo. Desde la panadería, el mostrador de comida caliente, la estación de comida para llevar hasta la zona para comer.



Planeación de la implementación
¿Cocina disponible? ¿Trabajadores calificados? ¿Oferta de comida? ¿Volumen de producción? ¿Requisitos técnicos? Estos y otros factores determinan el concepto de la cocina. Para una o varias tiendas.



Concepto de capacitación
Para el entrenamiento de su personal. Estandarización, operación de los sistemas de cocción, procesos de producción optimizados – los conceptos de capacitación de RATIONAL se adaptan a sus necesidades individuales.



Concepto de servicio
Para una asistencia rápida, RATIONAL trabaja en todo el mundo con socios de servicio certificados, que también cuentan con ofertas de mantenimiento individuales. Para que sus sistemas de cocción duren mucho tiempo y estén disponibles en cualquier momento.



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

➔ **Ventajas que gozará**
Socios experimentados, consultas individuales, una implementación sólida.

El nuevo estándar.

Menos requerimiento de espacio. Más rendimiento.

Una gran promesa. Esto puede parecer paradójico a primera vista, pero cobra sentido al emplear dos sistemas de cocción inteligentes. Con dos sistemas de cocción que cubren más del 90% de todas las aplicaciones de cocción convencionales. Que son inteligentes. Que son fáciles de usar. Que fueron desarrollados para cocinar grandes cantidades. Que de manera confiable proporcionan siempre el mismo resultado. Que reaccionan de manera flexible a los cambios. En pocas palabras: Estos son los dos sistemas de cocción con los que puede implementar sus ideas y conceptos. Flexibles, seguros y eficientes.

Concepto de manejo intuitivo

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

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 alimentos juntos. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

ENERGY STAR®-Partner

Calificación excelente en términos de eficiencia energética. El iCombi Pro fue probado por uno de los programas de certificación más estrictos.

Diseñado cuidadosamente

Más ventiladores, el diseño de la cámara de cocción optimizado y una mayor potencia de deshumidificación, le permiten una carga hasta un 50% mayor*. Con una mejor calidad de los alimentos. Para mayor productividad. Y un manejo aún más sencillo.

Limpieza ultrarrápida

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

*En comparación con el modelo anterior.

Rapidez

La función opcional de cocción a presión le permite ahorrar hasta un 35%* de tiempo de cocción. El aumento y la reducción automática de la presión hacen que la iVario Pro sea rápido, seguro para el usuario y cómodo.

Manejo eficaz de la energía

El sistema de calentamiento iVarioBoost combina potencia, velocidad y precisión. Con reservas de energía y una distribución precisa del calor en toda la superficie, para que el proceso de cocción se desarrolle de forma óptima. Hasta 4 veces más rápido y con hasta un 40% menos consumo de energía, en comparación con tecnología de cocina convencional.

Funciones inteligentes

Alta calidad de los alimentos sin esfuerzo de supervisión, operación simple, producción acelerada, flexibilidad eficiente – así es el trabajo moderno con un sistema de cocción inteligente.

Mejores condiciones de trabajo

La iVario Pro hace que las cocinas sean ergonómicas, ahorradoras de energía, seguras y eficientes. Bueno para el trabajo diario. Bueno para la salud.

➔ ¿Usted qué obtiene?

Mucho tiempo y espacio libres. Y la seguridad de lograr cada uno de sus objetivos. Tal cual los imaginaba.



Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

Básicamente, el iCombi Pro sólo tiene una misión: Brindar confiablemente una y otra vez resultados de alta calidad. Por eso, está dotado con mucha inteligencia y destaca por su productividad, facilidad de uso y calidad. Por ejemplo, reconoce si hay que preparar uno o 20 cortes de carne y lo regula todo automáticamente. Le ayuda a optimizar sus planes de producción por tiempo o por energía. Por ejemplo, para mantener siempre lleno el buffet del desayuno.

El objetivo
Todo para ayudarle a ahorrar tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/es_ar/icombi-pro/



iCookingSuite

Esto hace que el iCombi Pro sea inteligente, para que el resultado deseado se consiga de forma confiable y automática. Para ello, los sensores detectan el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de los alimentos y adaptan de forma automática los parámetros de cocción como la temperatura, el clima interior en la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Fácil de manejar. Para tener más tiempo y consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

La organización con talento. Sabe qué alimentos pueden prepararse al mismo tiempo, cuál es la secuencia óptima y se asegura de que una vez definido el estándar, siempre se cumpla. ¿Optimización de energía, optimización de tiempo? Usted decide. Todo bajo control, sin monitoreo, sin supervisión. Para mayor eficiencia y estandarización.

iDensityControl

iDensityControl – el sistema inteligente de control del clima interior organiza la interacción entre los sensores, el sistema de calefacción y el generador de vapor fresco, así como la deshumidificación activa. Para que siempre prevalezca el clima correcto en la cámara de cocción. Para mayor productividad. 100% calidad.

iCareSystem

El sistema de limpieza y mantenimiento detecta el grado de suciedad y sugiere el nivel de limpieza y la cantidad de productos químicos. Y puede incluso llevar a cabo una limpieza inmediata ultrarrápida en aproximadamente 12 minutos. Cada nivel de limpieza con detergentes sin fosfatos y bajo consumo de energía. El resultado: Higiénicamente limpio, rápidamente listo para su uso.



Se trata de potencia. Desde todo punto de vista. La iVario Pro.

La tecnología inteligente permite cocer, asar y freír en un único sistema de cocción. Y así reemplaza muchos aparatos individuales como sartenes basculantes, marmitas y freidoras. Esto ahorra espacio, reduce los costos de inversión y garantiza una excelente calidad de los alimentos. En una cocina de banquetes o como equipo de mesa en una cocina frontal. La nueva iVario Pro aporta precisión, productividad, velocidad y flexibilidad a su producción.

- ➔ **Para su navío**
Para que usted pueda crear un «efecto sorpresa» con precisión y rapidez.

rational-online.com/es_ar/ivario-pro/

iCookingSuite

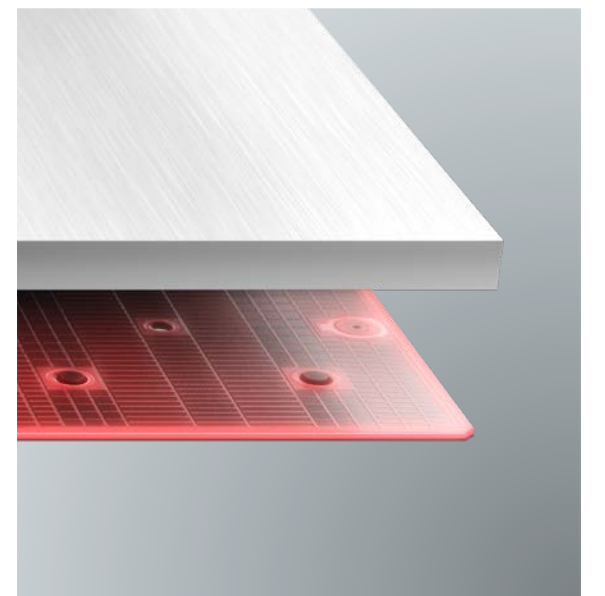
Control inteligente con sólo oprimir un botón. Con iCookingSuite, la inteligencia de cocción integrada en la iVario. Este asistente inteligente orienta la secuencia de cocción según las comidas, logra que todo quede con el resultado deseado, aprende de usted, se adapta a sus preferencias culinarias y le avisa cuando usted debe intervenir activamente, por ejemplo, para darle la vuelta a un filete. Nada se quema o se cocina demasiado. Si usted desea darle un toque personal a sus comidas, puede intervenir en el proceso de cocción en cualquier momento.

iZoneControl

Gran versatilidad en un pequeño espacio con la opción iZoneControl. Con ello, usted puede dividir la base de la cuba en hasta cuatro zonas de cocción que pueden ajustarse libremente en cuanto a su tamaño, posición y forma. Ahora puede preparar comidas iguales o diferentes en una misma cuba. Simultáneamente o por separado, con la misma temperatura o a diferentes temperaturas. Con sonda térmica o por tiempo. Siempre sin necesidad de supervisión, sin equipos de cocina adicionales y sin desperdicios de energía.

iVarioBoost

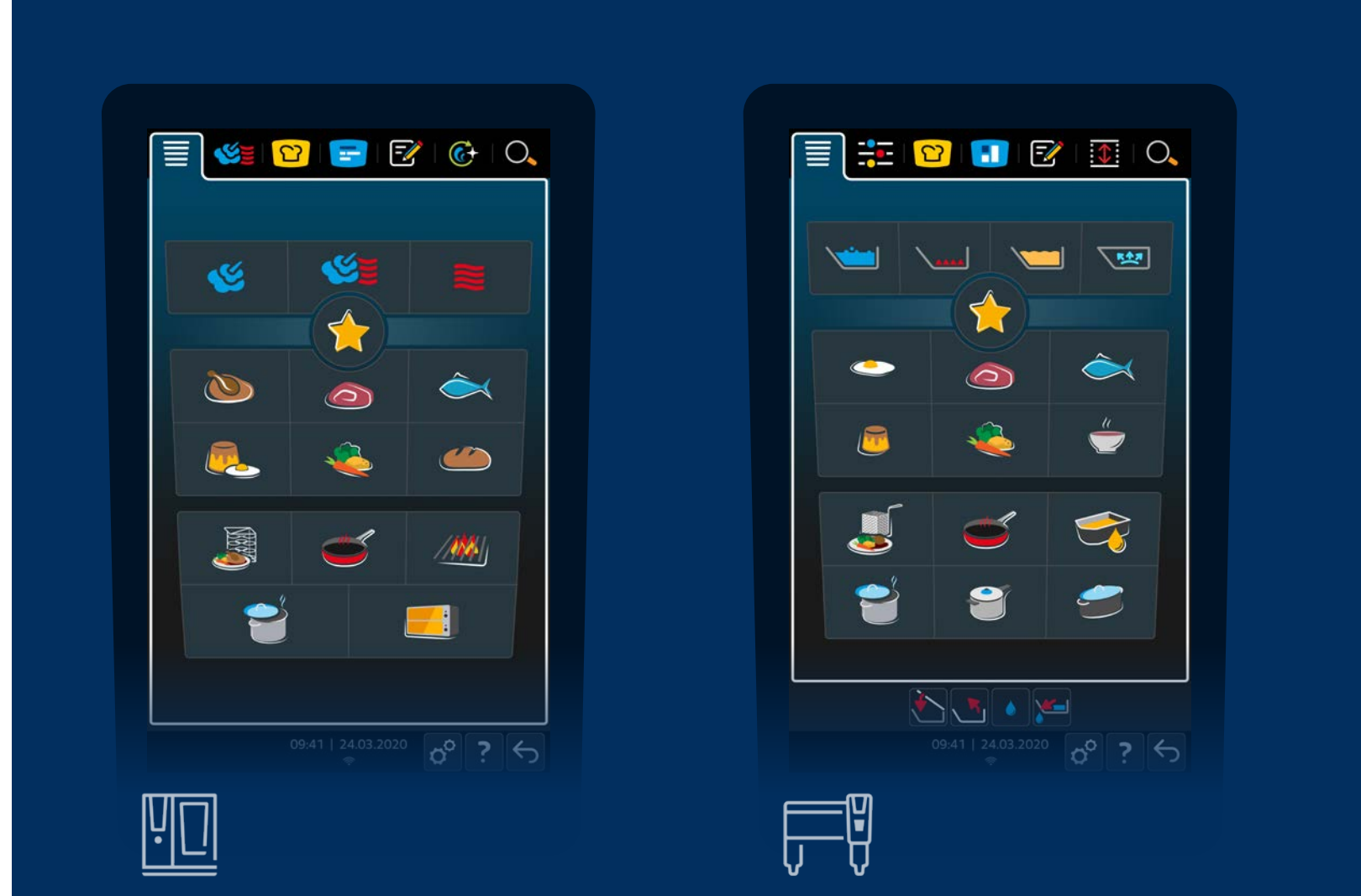
La combinación de elementos calefactores de cerámica y la base del fondo de la cuba de alto rendimiento, de reacción rápida y resistente a los rayones para una alta eficiencia, extraordinaria velocidad y una distribución uniforme del calor. El sistema de gestión de energía integrado iVarioBoost consume hasta un 40% menos de energía en comparación con equipos de cocción convencionales. Y sigue teniendo reservas de potencia. Para que pueda sellar cantidades más grandes con rapidez y no ocurran descensos en la temperatura al añadir ingredientes fríos a sus comidas.





La variedad es un trabajo duro. Que ahora se divide entre dos.

Mañana, tarde, noche. Desayuno, banquete, comida a la carta, servicio a las habitaciones. Y en el ínter, también snacks, un pedazo de pastel y comida para los empleados. El servicio al cliente no conoce descanso, sólo perfección. Lo más importante es contar con un concepto de cocina bien pensado. Con sistemas de cocción que reducen el trabajo rutinario, que dominan todas las aplicaciones de cocción imaginables, que se pueden usar de manera flexible, que producen la misma calidad una y otra vez, que trabajan de forma inteligente gracias a iCookingSuite. Como la iVario Pro, especialmente para pastas, estofados y budines. Sin que nada se queme ni se cocine demasiado y siempre con extraordinaria precisión. O el iCombi Pro. Para empanadas, cortes parrillados y verduras.



Concepto de control

Tanto el iCombi Pro como la iVario poseen el mismo concepto de control intuitivo, para que usted pueda manejar todos los sistemas en tiempo récord.

➔ El resultado

Mayor productividad, mejores estándares de calidad. No importa quién utilice el equipo.



Un buen comienzo del día.

Para sus huéspedes y su personal.

Variado, saludable, frío, caliente – así es el desayuno. Cuando se cumplen estos estándares es delicioso y deja una buena impresión a los huéspedes. Sus retos: No se debe presentar ni mucho ni poco en el buffet y, por supuesto, todo debe ser fresco, crujiente y con una consistencia perfecta. De preferencia durante varias horas. Suena complicado, pero no tiene por qué serlo. Porque el tocino, las salchichas, los huevos revueltos y el pan francés pueden cocinarse simultáneamente en el iCombi Pro. O jitomates a la parrilla y papas hash brown. O panecillos, croissants y baguettes. iProductionManager le indica lo que se puede preparar al mismo tiempo, controla el proceso de producción y le informa cuando es momento de cargar y descargar.

➔ **Por un solo objetivo**
Gran variedad con excelente calidad y mínimo esfuerzo. En otras palabras: Máxima productividad.

Cestas.

Con el iCombi Pro podrá servir sus platillos una y otra vez con la misma calidad. Sin mayor esfuerzo. Esto se debe a que las llamadas "Cestas" se almacenan en el equipo que, en función de su menú, contienen los alimentos que pueden cocinarse al mismo tiempo. Toque la cesta deseada, por ejemplo, "Desayuno", en la pantalla, arrastre los alimentos al nivel deseado, cargue el iCombi Pro y el equipo se pondrá en marcha.



Variado. Bueno. Preciso.

Para que cumpla con todos los deseos del servicio a la carta.

Los desafíos en el servicio a la carta: Tiene que ser versátil, tiene que ser bueno, tiene que estar listo en el momento preciso. Los procesos deben estar bien pensados y el equipo de cocina debe ser capaz de reaccionar con flexibilidad. Por ejemplo, al separar sistemáticamente la producción de alimentos del servicio. Y con ello garantizar la calidad. Como con Finishing en el iCombi Pro: Preproducir, emplatado, mantener en refrigeración y sólo llevar a la temperatura de servicio en el momento en el que se ordena.



- ➔ **Ventajas para usted**
Estándar de alta calidad, enorme flexibilidad, sin sobreproducción. Para que todo funcione sin inconvenientes.



Cargue el iCombi Pro, seleccione el programa y dentro de máximo 12 minutos, los platos ¿estarán? listos para el servicio.

Demuestre lo que puede hacer en los banquetes. Plato tras plato.

400 invitados, 3 menús a elegir, todos servidos al mismo tiempo. Con Finishing. Prepare anticipadamente los alimentos con tranquilidad, por ejemplo usando el método Cook & Chill, sin importar la hora del evento. Coloque los alimentos fríos en los platos y manténgalos refrigerados. Ahora tiene tiempo para trabajar en sus asuntos diarios. Hasta poco antes de servir, lleve todos los platos a la temperatura de servicio al mismo tiempo, utilizando Finishing en el iCombi Pro. Por supuesto, esto también es posible con varios miles de platos. Siempre con la misma excelente calidad. Siempre con el estándar que usted ha establecido. Porque el iCombi Pro controla todo por su cuenta y sólo informa cuando es momento de cargar o descargar la comida.



➔ **Cada banquete es un éxito**
Sin estrés. Sin personal adicional.
Con mucha calidad.



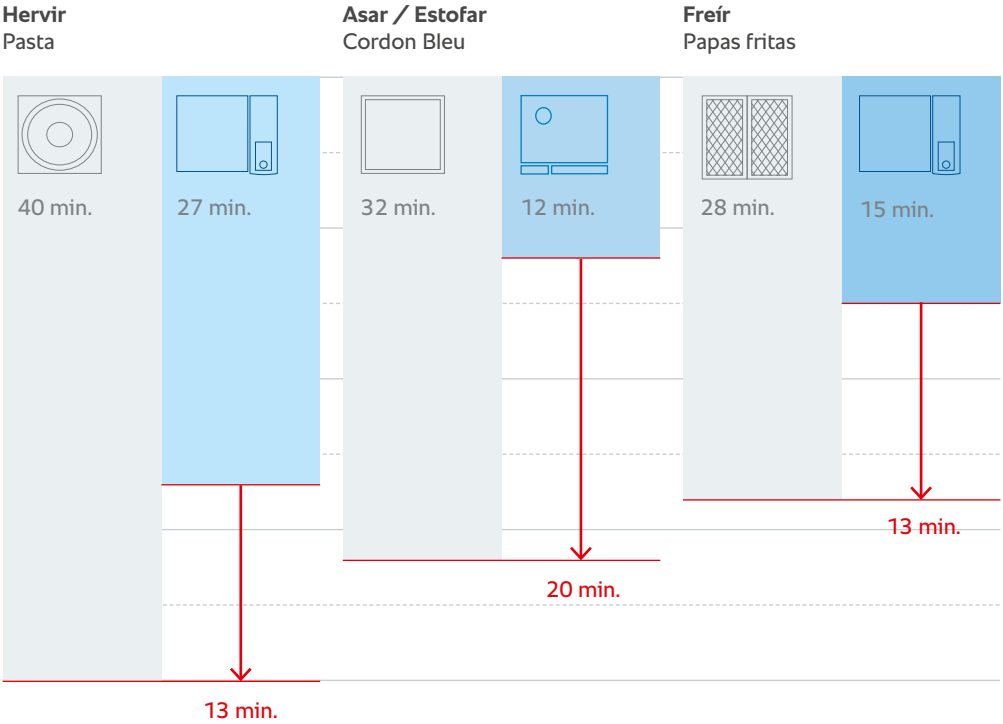
Sustentabilidad.

Bueno para el medio ambiente, excelente para el bolsillo.

Imagínese el ahorro que puede conseguir instalando uno o más iCombi Pro o iVario Pro. Se trata de mucho espacio y muchos equipos que ya no se necesitan: Así la cocina puede ser hasta un 60% más pequeña. Se trata de los costos de inversión: Ambos sistemas de cocción cubren hasta el 90% de las aplicaciones de cocción habituales, lo que hace innecesario un gran número de aparatos adicionales. Se trata del medio ambiente: Por un lado, la producción sustentable y el bajo consumo de energía de los sistemas de cocción. Y por el otro, menos sobreproducción, menos consumo de grasa, menos tiempo de trabajo, menos espacio. Juntos crean una gran ventaja para su caja registradora y para el medio ambiente.

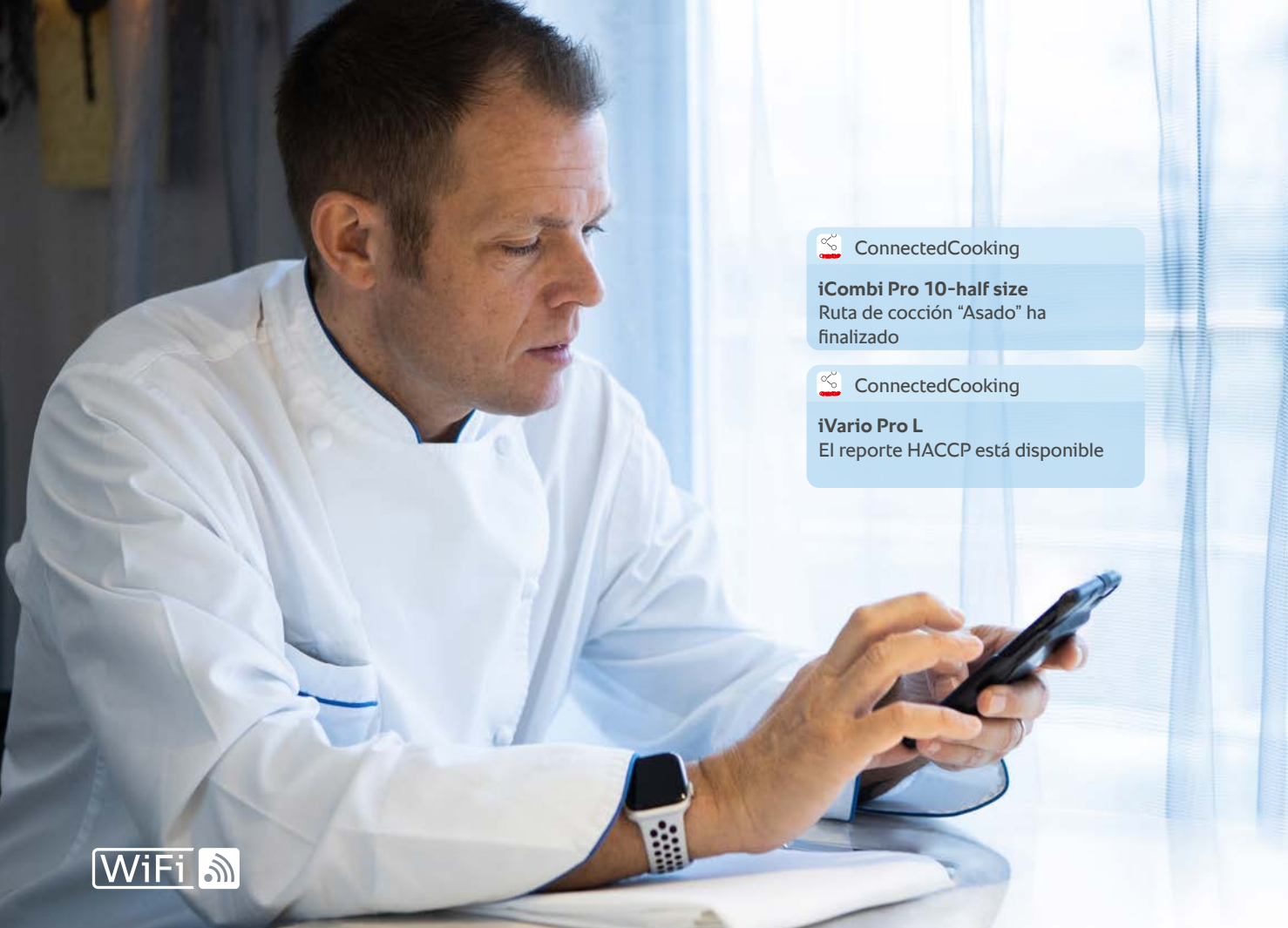


➔ **Por el bien del presupuesto**
Esto ahorra mucho dinero.
Así como agua y energía.



Ahorro de espacio
El iCombi Pro y la iVario Pro sustituyen a numerosos aparatos de cocina convencionales como sartenes basculantes, marmitas y freidoras. Así puede planear una cocina más pequeña y crear más espacio para los huéspedes.

Ahorro de tiempo
El rápido calentamiento del iVario Pro y la falta de supervisión con el iCombi Pro – ahorran una enorme cantidad de tiempo en la producción de 80 comidas.



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/

La conectividad es indispensable en los hoteles: Sistemas de reservas, de contabilidad, de planificación del personal – todo funciona digitalmente, todo está sincronizado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, servicio remoto – con la solución segura de red puede controlar todo desde su escritorio. Para todos sus sistemas de cocción RATIONAL conectados. En todo el mundo. Además, puede obtener y almacenar los datos HACCP de todos los sistemas de cocción. ¿Tiene un nuevo menú? Lo puede enviar a todos los otros hoteles de la cadena con un solo clic. Todo lo que necesita es una computadora, un smartphone o una tablet. La estandarización no puede ser más sencilla.



Calidad a prueba del mar.

Equipos resistentes. Que operarán por años.

La vida en un navío no es fácil, es por esto que los sistemas de cocción de RATIONAL son duraderos y están bien preparados para la vida en altamar. Las bases de acero inoxidable en el iCombi Pro y la iVario Pro pueden ser fijadas en su lugar para prevenir que se volteen o se deslicen – pueden incluso ser soldadas al piso de ser necesario. Poseen puertas con cerrojo, rejillas para protección contra impactos, y un sistema modificado de estantería que provee seguridad adicional al iCombi Pro. Cada sistema de cocción es ensamblado con el mayor de los cuidados, es por esta razón que nuestros modelos marítimos son aprobados por el DNV-GL y cumplen con los estándares de USPHS.

➔ Tranquilidad y seguridad.

Porque incluso en aguas agitadas, la seguridad en el navío y la producción ininterrumpida son la mayor prioridad.



MarineLine iCombi y iVario.

Incluso en aguas agitadas.

Todo navío, sea en un barco, un yate o una plataforma petrolífera, debe tener un sistema de cocción confiable, eficiente y flexible, que siempre provea resultados de alta calidad. Los sistemas de cocción de la MarineLine pueden afrontar los duros requerimientos en el mar.

La MarineLine de RATIONAL está aprobada por el internacionalmente reconocido Germanischer Lloyd y cumple con los estrictos requisitos de higiene del USPHS. La MarineLine está disponible para todos los modelos eléctricos del iCombi Pro, iCombi Classic y Combi-Duo.



Protección de unidad (opcional)

A su solicitud, las unidades de cubierta pueden ser protegidas con barras metálicas protectoras a los lados izquierdo y/o derecho de las patas de soporte. Además, existe la posibilidad de ordenar unidades con cubiertas metálicas estables, que protegen el panel de control y la manecilla central contra daños mecánicos, que podrían ocurrir, por ejemplo, golpeando la unidad con el estante móvil.



Bases marinas para unidades de sobremesa y apiladas

XS – 10-full size
El sistema de cocción puede ser atornillado a una base, la cual puede ser soldada a la cubierta.

Distintas bases están disponibles. Por favor contáctenos para encontrar la mejor solución para su navío.



Protección contra impactos para puerta (opcional)

El vidrio en el exterior de la puerta del gabinete de cocción puede, si se requiere, ser protegido contra daños por medio de una rejilla metálica para protección contra impactos. La visibilidad dentro del gabinete de cocción está asegurada incluso cuando la puerta está cerrada.



Conexión eléctrica

Todas las unidades iCombi de sobremesa tienen una conexión metálica para la instalación eléctrica.



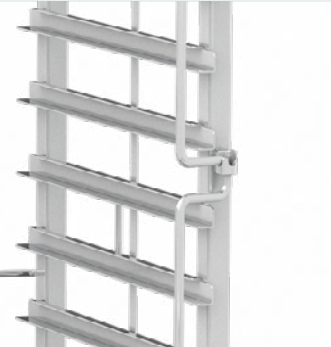
Sujeta Puerta

La flexiblemente ajustable sujeta puerta suaviza la apertura y el cierre de la puerta del gabinete de cocción y también la fija en posición abierta. Incluso en mares agitados.



Estante con bisagras y estante de horno móvil con mecanismos de seguridad para accesorios Gastronorm

Un soporte especial en los rieles del estante con bisagras y un soporte que se puede fijar en la rejilla del horno móvil asegura que los accesorios no se deslicen hacia afuera. Añadido a eso, las juntas del estante móvil y el estante con bisagras están totalmente soldadas y cumplen con los estrictos requerimientos del USPHS. Esto garantiza y el uso higiénico de las unidades en el mar.



Disponibilidad de los sistemas de cocción RATIONAL para unidades de sobremesa y de cubierta

iCombi Pro / iCombi Classic / CombiMaster Plus XS	Tipo de energía	MarineLine (Sujeta puerta, estante con bisagras para barcos)	MarineLine (Sujeta puerta, patas de acero inoxidable, estante móvil para barcos)	Protección contra impactos con rejilla metálica en puerta de unidad	Unidades de sobremesa HeavyDuty (Protección frontal, sonda USB)	Protección de unidad HeavyDuty (Protección frontal, sonda USB y estante móvil)	Protección contra impactos laterales (izquierda/derecha)
Modelo XS	Eléctrica	●	—	—	—	—	—
Combi-Duo XS	Eléctrica	●	—	—	—	—	—
Modelos 6-1/1, 10-1/1	Eléctrica	●	—	○	●	—	○
Modelos 6-2/1, 10-2/1	Eléctrica	●	—	○	●	—	○
ombi-Duo 6-1/1 sobre 6-1/1 ó 6-1/1 sobre 10-1/1	Eléctrica	●	—	○	●	—	○
Combi-Duo 6-2/1 sobre 6-2/1 ó 6-2/1 sobre 10-2/1	Eléctrica	●	—	○	●	—	○
Modelo 20-1/1	Eléctrica	—	●	○	—	●	○
Modelo 20-2/1	Eléctrica	—	●	○	—	●	○

● Disponible / — no disponible / ○ Se ordena por separado

Instalación unidades de sobremesa.
iVario 2-XS y iVario Pro 2-S.



Las unidades de sobremesa pueden ser instaladas con un kit de acople en una mesa o en una base con patas de acero inoxidable, la cual puede ser directamente atornillada o soldada a la cubierta.

Instalación de unidades en cubierta.
iVario Pro L y XL.



Las patas de acero inoxidable aseguran una fácil instalación en la cubierta por medio de atornillado o soldadura.

Instalación eléctrica.
Instalación segura.

SOLAS
La iVario está certificado por el DNV-GL para garantizar una instalación segura en un navío. Todas las unidades iVario tienen un limitador especial de temperatura de seguridad “**SOLAS signal (safety of life at sea)**”, el cual puede ser conectado a un dispositivo de señalización de 230 V (máx. 8 A, no incluido). Los terminales de conexión relevantes están preinstalados dentro del sistema de cocción y permiten lo siguiente:

- › Mostrar el voltaje de la conexión del sistema de cocción
- › Indicación de sobrecalentamiento de aceite
- › Interrupción mediante un botón de emergencia externo
- › La visualización remota y el sistema de interrupción de emergencia no están incluidos.

Conexión eléctrica
Las unidades iVario tienen una conexión metálica para la instalación eléctrica, para garantizar una instalación sencilla en el navío: rosca externa 1 ½" (49 mm).



Información de instalación				
Modelos	iVario 2-XS	iVario Pro 2-S	iVario Pro L	iVario Pro XL
	Base de unidad con patas plásticas de 3 1/2 in (90 mm)	Base de unidad con patas plásticas de 3 1/2 in (90 mm)	Con subestructura y patas de acero inoxidable	Con subestructura y patas de acero inoxidable
	SOLAS opcional	SOLAS opcional	SOLAS opcional	SOLAS opcional
Art. 60.76.118	Kit de acople para unidad	Kit de acople para unidad	—	—
Accesorios				
Art. 60.31.701	Base para unidad MarineLine Dimensiones W D H: 43 1/4 27 3/8 23 3/8 in 1100 694 595 mm		—	—
Art. 60.31.702	Base para unidad MarineLine Dimensiones W D H: 43 1/4 34 1/2 23 3/8 in 1100 876 595 mm		—	—
Vista general del voltaje				
	› Carga conectada, consumo de energía, fusibles, sección transversal de cables: ver hojas de datos, manual de planeación › Operación con 50Hz y 60Hz de frecuencia posible			
Voltajes con conductores neutrales				
3 NAC 400 V	●	●	●	●
3 NAC 400 V Balanced Power	—	—	●	●
3 NAC 415 V	●	●	●	●
Voltajes sin conductor neutral (sistemas de cocción suministrados con este voltaje no tiene un enchufe integrado)				
3 AC 200 V, 3 AC 208 V 3 AC 220 V, 3 AC 230 V 3 AC 240 V, 3 AC 400 V 3 AC 415 V, 3 AC 440 V, 3 AC 480 V	●	●	●	●

• Disponible / – no disponible

Resumen de modelos.

¿Quién está a bordo?

¿200 ó 2,000 comidas? ¿Desayuno, banquete, comida a la carta? ¿Número de cocinas? ¿Tamaño de las cocinas? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿iCombi Pro? ¿iVario Pro? ¿O ambos? ¿Qué es lo que se adapta mejor a sus necesidades?

Todo sobre opciones, características, accesorios y detalles técnicos en: 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
	Versión eléctrica	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas	Versión eléctrica y a gas
Capacidad	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 comidas al día	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack 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
Ancho (incluido el tubo de ventilación)	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Profundidad (incluida la manija de la puerta)	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	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 comidas	a partir de 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Volumen útil	2 × 17 litros	2 × 25 litros	100 litros	150 litros
Superficie para asar	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Ancho	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Profundidad	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Altura (incluye la mesa/soporte)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)

Opciones

Cocción a presión	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Cocción a baja temperatura (cocción nocturna, cocción al vacío, confitar)	○	●	●	●

● Estándar ○ Opcional

Atención residentes de California: Advertencia Prop 65.





Capacitación con RATIONAL.

Para que el concepto sea un éxito.

El iCombi Pro y la iVario Pro se manejan intuitivamente y con gran facilidad, sin errores, incluso en manos de personal sin entrenamiento gastronómico previo, después de un corto período de capacitación. Los chefs de RATIONAL les darán capacitación a usted y a sus empleados para que todo funcione sin problemas y sólo se produzcan los resultados deseados, ya sea adaptando su propio concepto de alimentación o con un concepto creado por RATIONAL.

- ➔ **Para su éxito**
Formación individual, trabajadores motivados, clientes felices.



- › Dubai (Emiratos Árabes Unidos)
- › Genova (Italia)
- › Hamburgo (Alemania)
- › Miami (USA)
- › Nantes (Francia)
- › Shanghai (China)
- › Singapur
- › Turku (Finlandia)

Servicio Marítimo RATIONAL.

Su socio en altamar.

El servicio Marítimo de RATIONAL hará que sus sistemas de cocción y su navío sean un equipo imbatible. Ofrecemos un servicio comprensivo especialmente para nuestros clientes marítimos: Sistemas de identificación automáticos (AIS) que otorgan información en tiempo real para el servicio a bordo, entrenamiento para sus técnicos a bordo en como identificar, reparar y diagnosticar problemas lejos de la costa, programas de mantenimiento para asegurar una operación continua, y la aplicación digital especial de RATIONAL para TechAssistant app marítimos que trae manuales de usuario, diagramas de cableado, e información clave para ajustes y reparaciones rápidas.

- ➔ **Línea telefónica internacional para servicios marítimos**
24/7, 5 días a la semana
Tel. +54 9 11 3265 3792
marine.service@rational-online.com

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

