



# iCombi® Classic.

Productivo. Robusto. Fiable.





## Su idea Puesta en práctica según sus reglas.

Cada día trabajar hasta el límite y, sin embargo, ser creativo; producir grandes cantidades y, no obstante, satisfacer las propias expectativas; querer llegar a todo y, a pesar de ello, centrarse. Ese es el día a día de los cocineros. ¿No hay una idea mejor? Quizás con un sistema de cocción que ofrezca el rendimiento de muchos. Sin ser muchos. Que sea capaz de asar, cocinar a la parrilla, hornear, freír, estofar y cocinar al vapor. Que sea resistente, fácil de manejar y adecuado para el ritmo frenético de un cocinero profesional. Que ponga en práctica las ideas del cocinero. Fiable. Siguiendo sus reglas. Con una alta calidad.

➔ **El resultado:**

El iCombi Classic. La solución para todos los que dominan su oficio y necesitan una tecnología fiable para hacer frente a sus desafíos diarios.

## El iCombi Classic.

# Su rendimiento es la suma de todos sus detalles.

El iCombi Classic es un auténtico talento polifacético que no tardará en convertirse en un ayudante indispensable en su cocina. Este equipo, que ocupa una superficie de apenas 1 m<sup>2</sup>, sustituye numerosos equipos de cocción convencionales y es robusto, eficiente, potente y eficaz. Es fácil de manejar. Y satisface las expectativas gracias a una serie de funciones que garantizan una elevada calidad de las preparaciones. Para que, con su experiencia como cocinero, siempre obtenga el resultado esperado.

### ➔ He aquí la clave

Una herramienta que combina una alta productividad con una alta calidad de los platos.

[rational-online.com/es/iCombiClassic](http://rational-online.com/es/iCombiClassic)

#### Fácil de usar

Mando giratorio con función Push, pantalla a color y símbolos claros en el panel de mando, para que pueda trabajar de forma intuitiva y sin errores.

➔ **Página 08**

#### Programación fácil

Programación de hasta 100 programas con procesos de cocción multinivel de hasta 12 pasos. Para poder repetir los resultados hasta el infinito.

➔ **Página 08**

#### ClimaPlus

Los óptimos valores del rendimiento de deshumidificación y la configuración de la humedad por tramos del 10 % crean un clima exacto dentro de la cámara de cocción. Para resultados rápidos.

➔ **Página 06**

#### Conectividad ampliada

El puerto para red LAN o WiFi opcional permite conectarse a ConnectedCooking, la solución de conectividad de RATIONAL. Por ejemplo, para crear de forma centralizada programas individuales y para consultar la documentación sobre higiene.

#### Ventiladores

Hasta 3 ventiladores, además de la geometría de la cámara de cocción, producen una distribución óptima del calor y, de esa forma, una elevada penetración de la energía en los alimentos. Para unos resultados uniformes y una elevada productividad.

➔ **Página 06**

#### Limpieza y descalcificación.

Limpieza automática, incluso por la noche, pastillas de detergente sin fosfatos y menor consumo de productos de limpieza: ¡no podía ser más limpio! El sistema Care también evita la calcificación.

➔ **Página 10**

#### Iluminación LED de la cámara de cocción

Confiar está bien, pero controlar está mejor. La elevada intensidad lumínica y el color neutro de la luz permiten reconocer rápidamente el grado de cocción externa de los alimentos.





Productividad que se adapta a su rutina.

**Potencia de cocción única**

## ClimaPlus

El iCombi Classic cumple su función a un nivel constantemente alto. Gracias a la central de medición y regulación, crea un clima especial y uniforme en la cámara de cocción. Gracias al potente generador de vapor fresco para una saturación de vapor óptima. Gracias a la potente deshumidificación, más turbinas y una geometría óptima de la cámara de cocción. De esa manera, se aplica una cantidad de energía precisa a los alimentos y, si es necesario, particularmente potente. Resultado: grandes cantidades de carga con una uniformidad excelente en todas las bandejas. Con un consumo de energía y agua de hasta un 10 % menor. Para un mismo objetivo: ofrecer cortezas bien horneadas, deliciosas marcas de parrilla y empanados crujientes como un chef.

 Hasta un **105** <sup>litros / s.</sup>  
Deshumidificación

 **300 °C**  
Aire caliente

 **máx.**  
Saturación de vapor

 **En conjunto aporta:**  
más rendimiento, más  
productividad, menor  
consumo de recursos.

[rational-online.com/es/ClimaPlus](https://rational-online.com/es/ClimaPlus)



Todo es regulable.  
De forma fácil e intuitiva.

**Fácil de usar**

Se trata de un proceso muy rápido. En poco tiempo, se encontrará usando el iCombi Classic con total naturalidad. Gracias a su facilidad de uso, sus símbolos claros y su mando giratorio con función de Push. Es fácil.

[rational-online.com/es/iCombiClassic](http://rational-online.com/es/iCombiClassic)



**Programable a su gusto**  
¿Satisfecho con el resultado? En caso afirmativo, guarde el proceso de cocción con hasta 12 pasos. Y puede guardar hasta 100 procesos de cocción.

- ➔ Para un gran nivel de estandarización, seguridad y calidad.



30–130 °C

**Modo vapor**  
El generador de vapor fresco con regulación de la humedad por tramos del 10 % produce un vapor fresco e higiénico. Junto con la temperatura constante de la cámara de cocción para una saturación de vapor óptima, asegura un proceso de cocción uniforme.

- ➔ Para lograr un color apetitoso y una buena consistencia y conservar los nutrientes y vitaminas.



30–300 °C

**Modo de aire caliente**  
La recirculación de aire caliente rodea los alimentos por todos los lados a una velocidad del aire ajustada a cada caso. Las reservas de potencia son suficientes incluso para una carga completa con productos ultracongelados fritos, calamares, croquetas y productos de panadería.

- ➔ Un rendimiento potente para unos buenos resultados.



30–300 °C

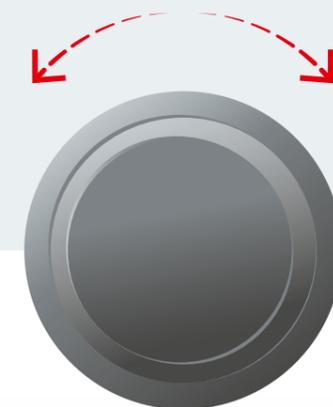
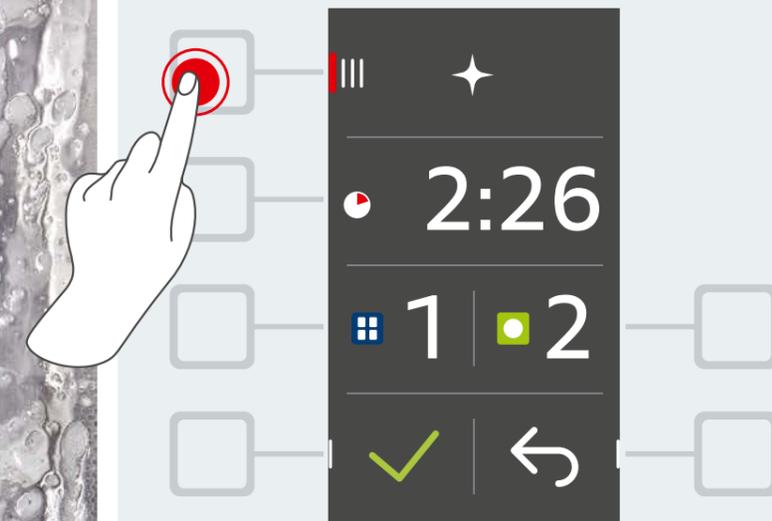
**Modo combinado**  
Las ventajas del vapor caliente unidas a las del aire caliente: reducción del tiempo de cocción, reducción de las mermas por cocción y generación de aromas intensos, además de un color apetitoso. Para unos resultados excelentes.

- ➔ Sin pérdidas por cocción, sin que se sequen los alimentos, con toda la calidad.



Siempre  
resplandeciente.

**Limpieza eficaz**



Independientemente del uso que se haya dado al iCombi Classic, la limpieza automática tiene una respuesta para cualquier suciedad. Intensa, suave o media. Con pastillas de detergente sin fosfatos. De día o de noche. O también entre ambos, incluso sin pastillas. Incluso con sistema Care, que hace innecesario realizar las costosas operaciones de ablandamiento del agua y la descalcificación periódica del generador de vapor. Y, con el fin de facilitar al máximo la limpieza, todos los niveles de limpieza pueden seleccionarse rápida y fácilmente mediante la pantalla.



➔ **Porque solo hay una cosa importante:**  
que usted trabaje siempre y sin esfuerzo con un sistema de cocción impecable desde el punto de vista higiénico.

[rational-online.com/es/limpieza](http://rational-online.com/es/limpieza)

## Rentabilidad.

Puede usarlos como prefiera:  
valen la pena.

Mayor rendimiento para un consumo menor. Porque así se ahorrará numerosos equipos de cocción convencionales y, por tanto, considerables gastos en inversión. Porque reduce el consumo de materia prima, aceite y energía y, de esa forma, no necesita otros recursos adicionales. Porque una producción con certificado medioambiental, una logística de distribución energéticamente eficiente y productos de limpieza sin fosfatos representan una actividad sostenible manteniendo nuestra conciencia tranquila.



### Convéznase usted mismo.

El ejemplo se basa en el caso de un restaurante que sirve 200 comidas al día y usa dos iCombi Classic 10-1/1. El equipo de comparación no dispone de ClimaPlus.

### ➔ Una inversión que merece la pena

El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

[rational-online.com/es/invest](http://rational-online.com/es/invest)

Sus beneficios	Método de cálculo al mes	Sus ingresos adicionales al mes	Haga el cálculo usted mismo
<b>Carne/Pescado/Aves</b>			
La considerable reducción de merma por cocción equivale a un ahorro medio de hasta un 25 %* en el consumo de materia prima.	Consumo de materia prima 7.680 €		
	Consumo de materia prima con el iCombi Classic 5.760 €		= 1.920 €
<b>Energía</b>			
Gracias a los reducidos tiempos de precalentamiento y a la avanzada tecnología de regulación, consumirá hasta un 70 %* menos de electricidad.	Consumo 6.300 kWh × 0,18 € por kWh		
	Consumo con el iCombi Classic 1.890 kWh × 0,18 € por kWh		= 794 €
<b>Aceite</b>			
Resulta prácticamente innecesario usar aceite. Sus gastos para la compra de materia prima y la eliminación de residuos se reducen hasta un 95 %*.	Consumo de materia prima 50 €		
	Consumo de materia prima con el iCombi Classic 3 €		= 47 €
<b>Horas de trabajo</b>			
Ganancias gracias a la producción anticipada, a la facilidad de uso y a la limpieza automática.	35 horas menos × 26 €**		= 910 €
<b>Filtrado de agua/Descalcificación</b>			
La limpieza y descalcificación automáticas permiten ahorrar completamente estos costes.	Costes convencionales 60 €		
	Costes con el iCombi Classic 0 €		= 60 €
<b>Sus ingresos adicionales al mes</b>			<b>= 3.731 €</b>
<b>Sus ingresos adicionales al año</b>			<b>= 44.772 €</b>

\* Frente a sistemas de cocción convencionales.

\*\* Cálculo ponderado de la tarifa horaria del cocinero o el personal de limpieza.

## Sostenibilidad.

Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero: para RATIONAL, son fundamentales la producción y logística energéticamente eficientes y el nuevo estándar para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos. Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Classic también en su cocina; en comparación con los equipos de cocción convencionales, ahorra energía. También consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente y, además, cocina platos más saludables.



- ➔ **Por amor al medio ambiente**  
Para que cocine platos saludables y mantenga un equilibrio ecológico que responda a sus intenciones.

[rational-online.com/es/green](http://rational-online.com/es/green)



## Calidad de producto comprobada.

Un iCombi Classic resiste bastante. Durante años.

El día a día en la cocina: duro. Por ello, los vaporizadores combinados de RATIONAL son resistentes y están minuciosamente diseñados. Ello se debe, por una parte, a su fabricación en Alemania y, por otra, al principio «una persona, un equipo». Esto quiere decir que cada persona que trabaje en la producción asumirá toda la responsabilidad sobre la calidad de su sistema de cocción. Resultan fáciles de reconocer por su nombre en la placa de características. Con nuestros proveedores somos igual de exigentes: todo gira en torno a unos altos niveles de calidad, una mejora continua y una garantía de fiabilidad y vida útil de los productos. No es de extrañar que el vaporizador combinado de RATIONAL más antiguo lleve en uso más de 40 años.

- ➔ **Puede contar con ello**  
Adecuado para el día a día, sólido y duradero: cuente con un socio fiable.

[rational-online.com/es/company](http://rational-online.com/es/company)



 Made in Germany

## Datos técnicos.

Lo ofrece todo. Hasta el último detalle.



Si hay que rendir tanto, también se debe disponer de un buen equipamiento técnico. Por ese motivo, el iCombi Classic dispone de:

- ❶ Iluminación LED de la cámara de cocción
- ❷ Supervisión de equipos y descarga de datos APPCC a través de ConnectedCooking (solo con interfaz LAN o WiFi opcional)
- ❸ Nueva tecnología de juntas en equipos de suelo
- ❹ Ducha de mano integrada
- ❺ Generador de vapor fresco
- ❻ Puerta de cristal doble con retroventilación y revestimiento reflectante

Además: LAN/WiFi (opcional), bandeja recogegotas integrada en la puerta, separación centrífuga de la grasa



## Accesorios.

Los ingredientes adecuados para su éxito.

Usted ya sabe cómo funciona, el iCombi Classic es su herramienta y le asistirá en su camino hasta el resultado deseado. Además, con los accesorios adecuados. Desde la plancha con excelentes propiedades de conducción del calor hasta la potente campana extractora y de condensación, pasando por la práctica mesa. Independientemente de la finalidad de los distintos accesorios, todos ellos tienen algo en común: son resistentes y ofrecen un alto rendimiento. Todos los días.

- 1 CombiFry
- 2 Contenedores de granito esmaltado
- 3 Multisartenes para asar y hornear
- 4 Bandejas para asar y hornear
- 5 Bandejas para plancha y para pizza
- 6 Multibaker

### ➔ Accesorios originales de RATIONAL

Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

[rational-online.com/es/accesorios](https://rational-online.com/es/accesorios)

## Modelos de iCombi Classic.

Cuando el trabajo llama, no hay quien lo pare.



El iCombi Classic está disponible en muchos tamaños distintos, pero en todos los casos está pensado para adaptar su potencia a las necesidades del cliente, y no al contrario. ¿20 comidas o 2.000? ¿Cocina a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Electricidad? ¿Gas? ¿6-1/1? ¿20-2/1? ¿Qué modelo se ajusta a su cocina?

Toda la información sobre opciones, características del equipo y accesorios en: [rational-online.com](http://rational-online.com)

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Versión eléctrica y de gas</b>						
Capacidad	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 por día	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Rack longitudinal (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	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidad (con maneta de la puerta)	842 mm	842 mm	1042 mm	1042 mm	913 mm	1117 mm
Altura	754 mm	1014 mm	754 mm	1014 mm	1807 mm	1807 mm
Toma de agua	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Desagüe	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Presión del agua	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar	1,0 - 6,0 bar
<b>Versión eléctrica</b>						
Peso	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Potencia de conexión	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Fusible	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Alimentación de red	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potencia «calor seco»	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potencia «vapor»	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Versión para gas</b>						
Peso	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Potencia de conexión de la versión eléctrica	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Fusible	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Alimentación de red	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Alimentación/toma de gas	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Gas natural/Gas líquido G31/Gas líquido G30*</b>						
Máx. Carga técnica nominal	13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potencia «calor seco»	13 kW/13 kW/ 13,5 kW	22 kW/22 kW/ 23 kW	28 kW/28 kW/ 29,5 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	42 kW/42 kW/ 44 kW	80 kW/80 kW/ 84 kW
Potencia «vapor»	12 kW/12 kW/ 12,5 kW	20 kW/20 kW/ 21 kW	21 kW/21 kW/ 22 kW	40 kW/40 kW/ 42 kW	38 kW/38 kW/ 40 kW	51 kW/51 kW/ 53,5 kW



### iCombi Pro: el nuevo estándar.

El iCombi Pro es inteligente, eficiente y flexible. Y le ofrece los resultados que usted desea. Una y otra vez. Lo use quien lo use. Junto con la iVario Pro, insuperable precisamente para las cocinas profesionales.



### iVario Pro: totalmente distinta, pero también de RATIONAL.

Cocer, sellar, freír. La iVario Pro, que funciona mediante calor por contacto, es el complemento ideal para el iCombi Pro. Inteligente, cómoda y flexible. Lo que se dice un equipo insuperable.

\* Para un funcionamiento correcto, se deberá garantizar que las presiones de flujo de conexión sean correctas:  
Gas natural H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gas natural L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gas líquido G30 y G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).  
XS y 20-2/1 Versión eléctrica: ENERGY STAR no contempla la certificación de estos modelos.