


# iCombi® Classic.

Produtivo. Robusto.  
De confiança.







## As suas ideias. Postas em prática de acordo com as suas regras.

Trabalhar todos os dias até ao limite, e ainda assim, ter de ser criativo, produzir grandes quantidades e responder às espetativas individuais, manter o foco mesmo quando há muito trabalho para fazer. Está é o dia a dia dos cozinheiros. Será que não há uma ideia melhor? Talvez com um sistema de cozinha que una o desempenho de vários equipamentos. Mas que seja um só. Que consiga refogar, grelhar, assar, fritar e estufar. Que seja resistente, fácil de usar e se adapte ao ritmo frenético de um cozinheiro profissional. Que ponha em prática as ideias do cozinheiro. Com confiança, obedecendo às suas regras e com alta qualidade.

### ➤ **O resultado**

O iCombi Classic. A solução para quem domina a sua arte e precisa de uma tecnologia de confiança para os desafios diários.



## O iCombi Classic.

# O rendimento é o reflexo de todos os detalhes.

O iCombi Classic é um autêntico talento multifacetado que rapidamente será um aliado indispensável na cozinha. Num espaço inferior a 1 m<sup>2</sup>, substitui inúmeros equipamentos de cozinha convencionais e é robusto, potente, eficiente e tem um alto desempenho. Fácil de usar e responde às espetativas graças a uma série de funções que garantem a alta qualidade dos alimentos. Para que, com a sua experiência como cozinheiro, consiga obter sempre o resultado esperado.

### ➔ Esta é a chave

Uma ferramenta que combina a produtividade elevada com refeições de alta qualidade.

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

### Fácil de usar

Botão giratório com função push, ecrã a cores, símbolos claros no painel de utilizador: para que possa trabalhar de forma intuitiva e sem erros.

➔ Página 08

### Fácil de programar

Programação individual de até 100 programas com processos de cocção complexos de até 12 passos. Para poder repetir sempre os resultados.

➔ Página 08

### ClimaPlus

A potência da desumidificação e a configuração da humidade em graduações de 10 % garantem um clima preciso na câmara de cocção. Para resultados rápidos.

➔ Página 06

### Conectividade ampliada

A interface opcional de LAN ou WiFi possibilita a ligação ao ConnectedCooking, a solução de conectividade da RATIONAL.

Para a criação centralizada de programas individuais e para a documentação da higiene, por exemplo.

### Ventiladores

Os ventiladores com até 3 rotores e o formato da câmara de cocção garantem, juntos, a distribuição ideal do calor, o que resulta numa alta entrada de energia no alimento para resultados uniformes e produtividade elevada.

➔ Página 06

### Limpeza e descalcificação

Limpeza automática inclusive durante a noite, pastilhas de detergente sem fosfato e menos consumo de detergentes. Mais limpo é impossível. O sistema Care ainda evita a acumulação de calcário.

➔ Página 10

### Iluminação de LED da câmara de cocção

Ter confiança é bom, e ter controlo é ainda melhor: com a forte intensidade luminosa e as cores neutras, é rápido identificar o grau de cocção do alimento.







Produtividade que se adapta à sua rotina.

**Potência de cocção única**

## ClimaPlus

O iCombi Classic faz o seu trabalho a um nível constantemente alto. Graças à central de medição e de regulação, o clima é uniforme na câmara de cocção. Graças ao potente gerador de vapor fresco que garante a saturação ideal do vapor. E graças à desumidificação potente, às ventoinhas com mais rotores e ao formato ideal da câmara de cocção. Assim, a energia é levada ao alimento com precisão e, se necessário, com uma potência específica. O resultado: grandes quantidades de carga com uniformidade excelente em todas as prateleiras. Com consumo de energia e de água até 10 % menor. Tudo para um objetivo: garantir como cozinheiro o ponto das crostas crocantes, dos saborosos padrões de grelha e da panificação de qualidade.

 Potência até **105** <sup>litros/segundo</sup>  
Desumidificação

 **300 °C**  
Ar quente

 **Saturação máx.**  
do vapor

**➔ Juntos, resultam em** mais rendimento, mais produtividade, menor consumo de recursos.

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

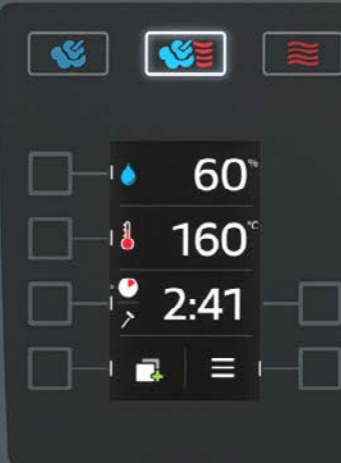


É possível regular tudo.  
Fácil e intuitivo.

Fácil de usar

RATIONAL

iCombi Classic



É um processo muito rápido: Em pouco tempo estará a usar o iCombi Classic de forma natural. Graças à facilidade de uso, aos símbolos claros e ao botão giratório com função push. É fácil.

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

#### Programação ao seu critério

Ficou satisfeito com o resultado? Então guarde o processo de cocção com até 12 passos. Pode guardar até 100 processos.

- ➔ Para uma elevada standardização, segurança e qualidade.

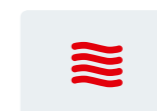


30–130 °C

#### Modo de funcionamento Vapor

O gerador de vapor fresco com configuração da humidade em graduações de 10 % oferece um vapor fresco e higiénico. Em conjunto com a temperatura constante na câmara de cocção e com a saturação ideal de vapor, garante um processo de cocção uniforme.

- ➔ Para obter uma cor apetitosa, uma boa consistência e a conservação dos nutrientes.



30–300 °C

#### Modo de funcionamento Ar quente

O alimento é submetido à circulação de ar quente por todos os lados com uma velocidade adaptada individualmente. A sua potência é suficiente até para cargas totais de produtos pré-cozinhados e congelados como lulas, croquetes ou produtos de panificação.

- ➔ Rendimento potente para bons resultados.



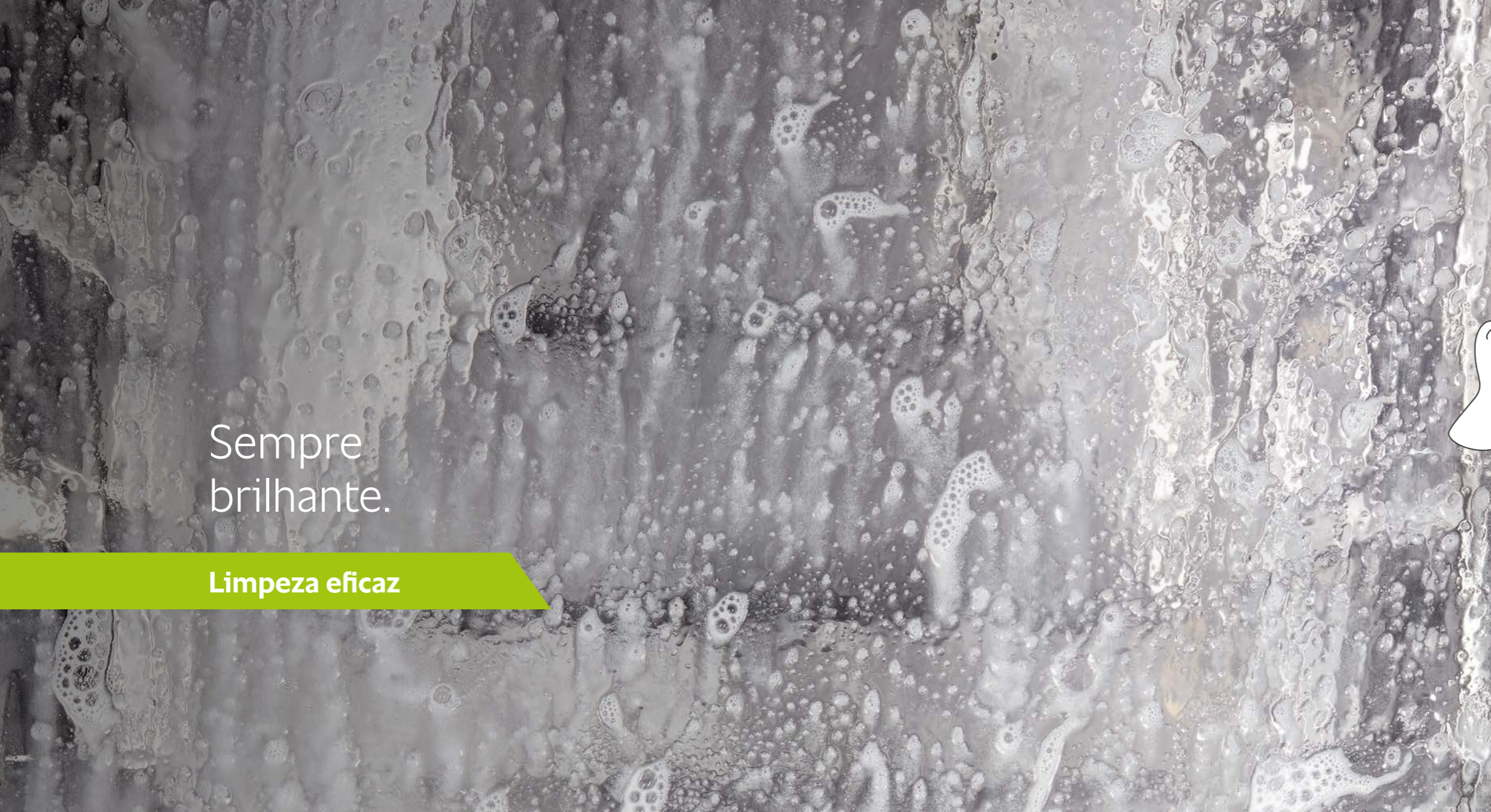
30–300 °C

#### Modo de funcionamento Combinado

As vantagens do vapor unidas às virtudes do ar quente: tempo de cocção curto, menos perdas, aromas intensos e cores apetitosas. Para resultados excelentes.

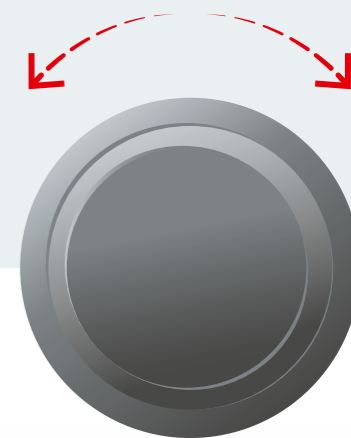
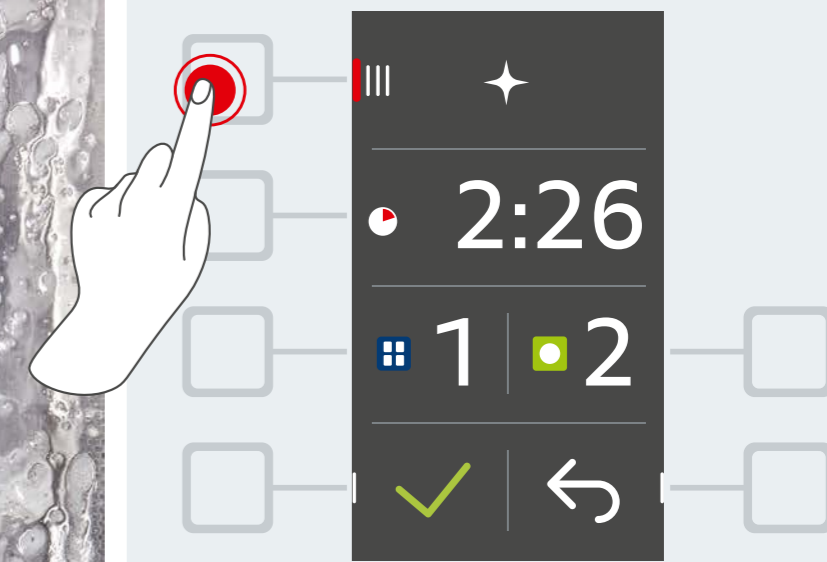
- ➔ Não há perdas na cocção, os alimentos não secam, com toda a qualidade.





Sempre  
brilhante.

Limpeza eficaz



Independentemente do uso que deu ao iCombi Classic, trabalhou, a limpeza automática tem uma resposta para qualquer nível de sujidade. Pesada, leve, intermediária. Com pastilhas de detergente sem fosfato. De dia ou de noite. Ou também no meio tempo, até sem pastilha nenhuma. E há ainda o sistema Care, que torna desnecessário o dispendioso endurecimento da água e a descalcificação frequente do gerador de vapor. E para os equipamentos ficarem limpos com facilidade, todos os níveis de limpeza podem ser selecionados com rapidez e simplicidade no ecrã.



➔ **Apenas uma coisa interessa:**  
Que possa trabalhar sempre com um sistema de cozinha impecável a nível da higiene.

[rational-online.com/pt/limpeza](http://rational-online.com/pt/limpeza)



## Economia.

# Pode verificar, os números comprovam.

Mais rendimento com menos consumo. Consegue poupar em inúmeros equipamentos de cozinha convencionais, e por conseguinte, no seu investimento. Reduz o consumo de ingredientes, azeite e energia, reduzindo também a quantidade de outros recursos. A produção certificada ambientalmente, a logística de vendas com eficiência energética e o detergente sem fosfato garantem uma atividade sustentável e mantêm a consciência tranquila.



### Deixe-se conquistar.

O exemplo baseia-se num restaurante que oferece 200 refeições por dia e usa dois iCombi Classic 10-1/1. O equipamento comparado não tem o ClimaPlus.

### ➔ Vale a pena

Rápido retorno do investimento, sem stress durante o trabalho na cozinha.

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

Economias	Cálculo do valor mensal	A sua economia adicional mensal	Calcule por si mesmo
<b>Carne/peixe/aves</b>			
Perdas de cocção significativamente menores que se traduzem no uso até 25%* menor de ingredientes.	Uso de produtos 7.680 €	= 1.920 €	
	Uso de produtos com o iCombi Classic 5.760 €		
<b>Energia</b>			
Graças ao preaquecimento rápido e à moderna tecnologia de controlo, consome até 70%* menos energia.	Consumo 6.300 kWh × 0,12 € por kWh	= 529 €	
	Consumo com o iCombi Classic 1.890 kWh × 0,12 € por kWh		
<b>Azeite</b>			
Quase não é necessário azeite. Os custos da compra e o descarte de azeite diminuem até 95%*.	Uso de produtos 50 €	= 47 €	
	Uso de produtos com o iCombi Classic 3 €		
<b>Tempo de trabalho</b>			
Lucros graças à pré-produção, ao fácil uso e à limpeza automática.	35 horas a menos × 26 €**	= 910 €	
<b>Desdurecimento da água/descalcificação</b>			
Esses custos são eliminados pela limpeza e pela descalcificação automáticas.	Custos habituais 60 €	= 60 €	
	Custos com o iCombi Classic 0 €		
<b>A sua economia mensal</b>		<b>= 3.466 €</b>	
<b>A sua economia anual</b>		<b>= 41.592 €</b>	

\* Em comparação à tecnologia de cocção convencional.

\*\* Cálculo da média do preço por hora do cozinheiro/membro da equipa de limpeza.



## Sustentabilidade.

Bom para o meio ambiente e para o bolso.



A sustentabilidade preserva recursos e economiza dinheiro. Na RATIONAL, a produção e a logística com eficiência energética e os novos padrões na economia de energia são certezas. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará à sua cozinha com o iCombi Classic: economize energia em comparação com os equipamentos de cozinha convencionais. Use menos ingredientes. Produza menos 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](http://rational-online.com/pt/green)



## Produto com qualidade certificada.

O iCombi Classic resiste ao teste do tempo. Por anos.

A rotina da cozinha: trabalho árduo. Por isso, os fornos combinados da RATIONAL são levados a sério e produzidos cuidadosamente. A responsabilidade é assumida, por um lado, pela produção na Alemanha e, por outro, pelo princípio "uma pessoa, um equipamento". Isso significa que todas as pessoas envolvidas na produção assumem total responsabilidade pela qualidade dos seus sistemas de cozinha. E isso é fácil de perceber, pois os seus nomes ficam escritos na placa de identificação. E somos igualmente exigentes com os nossos fornecedores: o nosso foco está nos altos padrões de qualidade, nas melhorias contínuas e na garantia da confiabilidade e da durabilidade dos produtos. Não é de se surpreender que o forno combinado mais antigo da RATIONAL está em uso há mais de 40 anos.

➔ **Pode confiar**  
Adequado para uso diário, sólido, duradouro. Conte com uma parceria confiável.

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



 Made in Germany



## Detalhes técnicos.

Pensamos em tudo. Até ao mais pequeno detalhe.

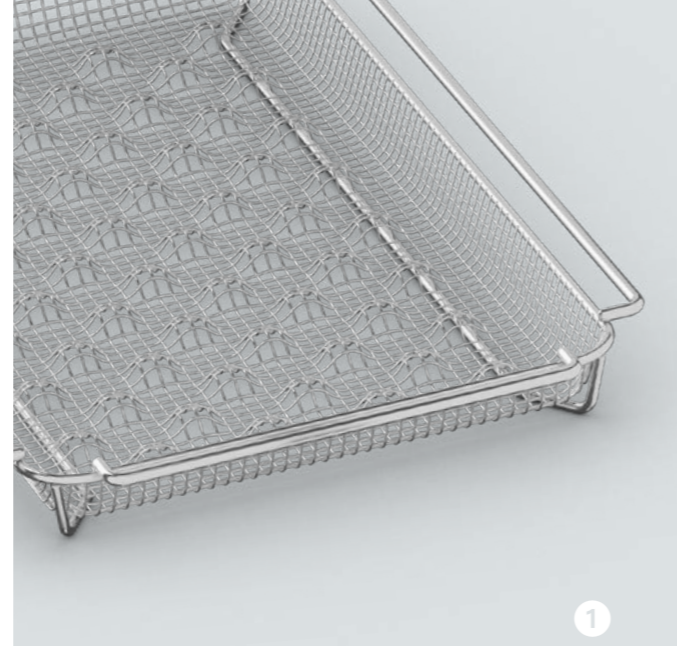


Para desempenhar um alto rendimento, é necessário ter um bom equipamento técnico. Por isso, o iCombi Classic dispõe de:

- ❶ Iluminação de LED da câmara de cocção
- ❷ Supervisão do equipamento e download dos dados HACCP por ConnectedCooking (apenas com a interface LAN ou WiFi opcional)
- ❸ Nova tecnologia de vedação nas unidades de chão
- ❹ Chuveiro integrado
- ❺ Gerador de vapor fresco
- ❻ Porta de vidro duplo com revestimento com reflexo de calor

Além disso: LAN/WiFi (opcional), bandeja coletora de gotas integrada à porta, sistema de separação do azeite por centrifugação.





## Acessórios.

Os ingredientes adequados para o seu sucesso.

Já sabe como funciona. O iCombi Classic é a ferramenta ideal e vai ajudá-lo ao longo do caminho para o resultado desejado. Com os acessórios certos. Desde a chapa para grelhar com uma excelente condução de calor, passando pelos exaustores, até às práticas mesinhas. Independentemente da função dos diversos acessórios, todos têm uma coisa em comum: são resistentes e proporcionam um alto rendimento. Todos os dias.

- 1 CombiFry
- 2 Recipiente de esmalte de granito
- 3 Panela para assados e cozidos
- 4 Tabuleiro para assados e panificação
- 5 Tabuleiro para grelhados e para pizza
- 6 Multibaker

### ➔ Acessórios originais da RATIONAL

Os resultados impressionantes devem-se também aos acessórios bem projetados.

[rational-online.com/pt/acessorios](https://rational-online.com/pt/acessorios)



## Visão geral dos modelos do iCombi Classic.

Quando o dever chama, não há quem o pare.



O iCombi Classic está disponível em vários tamanhos diferentes, afinal, é o seu desempenho que se deve adaptar às suas necessidades, não o contrário. 20 ou 2.000 refeições? Front Cooking? Tamanho da cozinha? Elétrico? A gás? 6-1/1? 20-2/1? Qual é o melhor modelo para a sua cozinha?

Saiba tudo sobre as opções, as funções dos equipamentos e os acessórios em: [rational-online.com](http://rational-online.com)



### iCombi Pro – o novo padrão.

apresenta sempre os resultados da forma que deseja, independentemente de quem está a usar o equipamento. Agora forma uma equipa imbatível nas cozinhas de grande porte com a iVario Pro.



### iVario Pro: completamente diferente, mas também da RATIONAL.


Cozer, refogar, fritar: a iVario Pro trabalha com calor de contato e é o complemento ideal do iCombi Pro. Inteligente, conveniente, flexível. Uma equipa imbatível.

iCombi Classic	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
<b>Versão elétrica e a gás</b>						
Capacidade	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Quantidade de refeições por turno	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Inserção 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
Largura	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Profundidade (inclusive maçaneta)	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
Entrada de água	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Saída de água	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Pressão da água	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>Versão elétrica</b>						
Peso	93 kg	121 kg	131 kg	160 kg	231 kg	304 kg
Potência de conexão	10,8 kW	18,9 kW	22,4 kW	37,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Disjuntor	3 × 16 A	3 × 32 A	3 × 35 A	3 × 63 A	3 × 63 A	3 × 100 A
Conexão de rede	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Potência "ar quente"	10,25 kW	18 kW	21,6 kW	36 kW	36 kW	66 kW
Potência "vapor"	9 kW	18 kW	18 kW	36 kW	36 kW	54 kW
<b>Versão a gás</b>						
Peso	101 kg	139 kg	128 kg	184 kg	276 kg	371 kg
Potência de conexão da versão elétrica	0,6 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Disjuntor	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Conexão de rede	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Conexão de alimentação do gás	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
<b>Gás natural / gás liquefeito GLP G31 / gás liquefeito GLP G30*</b>						
Carga técnica nominal máx.	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
Potência "ar quente"	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
Potência "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

\* Para uma operação adequada, deve-se garantir a pressão dinâmica adequada para o gás:  
Gás natural H G20: 18–25 mbar (0,261–0,363 psi), gás natural L G25: 20–30 mbar (0,290–0,435 psi), gás liquefeito G30 e G31: 25–57,5 mbar (0,363–0,834 psi).  
XS e 20-2/1 versão elétrica: a ENERGY STAR exclui estas versões de equipamentos de uma certificação.







“Quando conhecemos RATIONAL foi amor à primeira vista. Fomos a uma das demonstrações de produto e percebemos que seria a alma da nossa cozinha.”

Cristina Calvo, chef e proprietária de K&Co Sustainable Kitchen and Bar. Madrid, Espanha

## 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 no local e atualizações de software até ao ChefLine, a linha telefónica direta para perguntas sobre aplicação. 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 muito bem os sistemas de cozinha 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](https://rational-online.com/pt/ServicePlus)

## iCombi live.

Não fique pelas histórias, experimente você mesmo.

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 e experimente como funcionam. 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. Mais informações, detalhes, vídeos e referências de clientes também no site [rational-online.com](https://rational-online.com)

### ➔ Inscreva-se agora

Tel. +351 912 221739  
[info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)

[rational-online.com/pt/live](https://rational-online.com/pt/live)





**RATIONAL Ibérica**  
Ctra. de Hospitalet, 147-149  
Cityparc / Edif. París D  
08940 Cornellá  
España

Tel. +34 93 4751750  
Fax +34 93 4751757

info@rational-online.es  
rational-online.com

