



Horno industrial a gas Rational iCOMBI Pro 10-2/1 con capacidad para 10 bandejas Gn2/1 o 20 Gn 1/1.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: [QUIERO DEMO](#)

Te llevamos de Demo, ya sea on-line como presencial en el centro Rational más cercano a ti.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno industrial a gas Rational iCOMBI Pro 10-2/1 con capacidad para 10 bandejas Gn2/1 o 20 bandejas Gn 1/1

Principales características:

- Capacidad: 10 bandejas Gn2/1 o 20 Gn 1/1.
- Número de comidas por día: 150-300
- Medidas exteriores: 1072x1042x1014mm
- Peso: 192 kg
- Potencia de conexión para Gas Natural H G20: 40 kW
- Potencia de conexión para Gas GLP 3B/P: 42 kW
- Tensión 1 NAC 230 V
- Parrillas no incluidas.
- **Indícanos si lo quieres a gas Natural o propano en el momento de tu pedido**

¿Sabes que puedes pedirte este Rational con Sistema de lavado Autodose?

Te explicamos en este post las ventajas, hay un video corto de nuestro mostrándote el **sistema Autodose de Rational**.

Precio horno Rational iCOMBI Pro 10 2-1 a gas:

EquipoH es distribuidor y generador de contenidos de Rational en nuestra misión de ofrecerte el mejor servicio, y la mejor experiencia de cliente. Dale al link y te atenderemos personalmente. o puedes contactarnos en el 630668204. o escribe en el chat de la parte inferior derecha de tu pantalla y hablarás directamente con nuestro equipo.

Entérate de las novedades de Rational en nuestro club, EHC. Si eres un profesional de la hostelería o la industria alimentaria es tienes una plataforma premium de contenidos, tendrás descuentos adicionales en todas tus compras y acceso a programas de incentivos, además de acceso a ofertas exclusivas.

EHC*
*el club de EquipoH

Hemos creado un CLUB pensando en ti
NADIE de nuestro sector tiene algo ASÍ

APUNTATE A EHC (HAZ CLIC ES UN LINK)

¿Qué ventajas te aportará el horno Rational iCombi Pro?

El iCOMBI PRO es pensar lo que nadie más había pensado hasta la fecha.

Quien pretenda sentar nuevos precedentes debe pensar de manera innovadora. Hornear, freír, cocinar a la plancha, cocinar al vapor, pochar... Todo esto se puede hacer de manera más inteligente, sencilla y eficiente. Por ese motivo, RATIONAL, que dispone de más de 45 años de experiencia en investigación sobre cocción, desvía la atención del plato e investiga sobre escasez de mano de obra cualificada, tendencias culinarias y gestión de cocinas. Su pensamiento con una nueva dirección. Sin olvidar nunca el objetivo fundamental: acercarse un paso más a la perfección.

El resultado: El iCombi Pro. Inteligente, flexible y productivo. El nuevo estándar.

El nuevo horno iCombi Pro es la evolución del Self Cooking Center práctico, un horno que piensa por mí mismo, que aprende, no se olvida de nada, ajusta los parámetros y se adapta. Conoce el resultado deseado, adapta automáticamente la humedad, la velocidad del aire y la temperatura; en otras palabras: gracias a su inteligencia, reacciona de forma dinámica a sus requisitos. ¿Se ha dejado la puerta de la cámara de cocción abierta durante demasiado tiempo? ¿El bistec es más grueso de lo habitual? ¿Hay que preparar más patatas fritas de lo normal? En ese caso, naturalmente ajustará la configuración y le ofrecerá el resultado que desea. Una y otra y otra vez. Con extremada eficiencia.

Después de todo, para eso tiene su inteligencia. Producción alimentaria eficiente El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el momento óptimo para preparar a la vez determinados platos. Condensa los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

Por qué elegir un Rational icombi Pro

Gran cantidad de espacio libre. Y la garantía de que conseguirá sus objetivos. Tal y como se lo imagina.

- **Concepto de uso intuitivo.** El nuevo concepto de uso le guiará a través del proceso de producción con el lenguaje visual, los pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. De esta forma, cualquier persona podrá trabajar con el equipo sin tener experiencia previa.
- **Cocción inteligente:** El iCookingSuite sabe cómo conseguir el resultado de cocción deseado y es capaz de reproducirlo una y otra y otra vez. Con una calidad excelente. Además, puede modificar el proceso de cocción o pasar de la carga única a la carga mixta en cualquier momento. Esto es libertad y

flexibilidad.

- **Conexión WiFi integrada:** Con la interfaz WiFi integrada, el iCombi Pro accede a Internet con la misma facilidad que su smartphone para conectarse a ConnectedCooking. Para una comodidad, seguridad e inspiración aún mayores.
- **Socio de ENERGY STAR®:** Excelente: esta es la valoración en cuanto a eficiencia energética. Para ello, el iCombi Pro fue sometido a prueba por uno de los programas de certificación más estrictos.
- **Limpieza ultrarrápida:** De la suciedad a la limpieza en unos 12 minutos: esto solo lo consigue el iCombi Pro. Incluso con la limpieza estándar se ahorra un 50 % de tiempo y productos de limpieza*. Un producto limpio, para reducir los tiempos de avería y aumentar la productividad.
- **Sistema bien pensado:** Más ventiladores, la geometría de la cámara de cocción optimizada y la mayor potencia de deshumidificación permiten hasta un 50 % más de carga*. Con una calidad de los platos aún mejor. Para una productividad aún mayor.

Todo lo que ya hace puede hacerlo aún mejor desde ahora. Mayor productividad

Más datos técnicos a destacar del Rational iCombi Pro


✓ **iDensity Control:** La eficiencia rediseñada. Olvídense de engorrosos y voluminosos equipos de cocción y deje que el iCombi Pro trabaje solo. En menos de 1 m². Carnes, pescados, aves, verduras, productos de panadería, a la carta, catering, entrega a domicilio, restauración informal... Gracias a la interacción entre los asistentes inteligentes, lleva a cabo muchas tareas. Así, mediante una potente circulación del aire y deshumidificación, iDensityControl genera una productividad un 50 %* superior con una duración de la cocción un 10 %* menor. Y ofrece resultados uniformes hasta el último detalle. Al mismo tiempo, el intuitivo concepto de uso supone una asistencia óptima al usuario y una minimización de los errores. Así, la producción sigue adelante sin interrupción.

➤ **iDensityControl esto significa mayor potencia y, por tanto, un ahorro de tiempo y dinero. Y una mayor aportación de sabor.**


Usted tiene un objetivo y el iCombi Pro sabe cómo llegar hasta él. **Garantía de resultado deseado.**

✓ **iCooking Suite:** Usted tiene un objetivo: persígalo sin compromiso con la tecnología de cocción inteligente del iCombi Pro. Un ejemplo: a veces hay que preparar a la vez 5 y, otras veces, 100 filetes. Siempre con la misma calidad. Para ello, el iCombi Pro ajusta constantemente el estado del alimento en función del objetivo que se prevea conseguir, calcula el progreso de la cocción y ajusta la temperatura de manera

inteligente. ¿Los clientes han llegado antes de lo previsto y las verduras a la plancha aún no están listas? Pase de la carga única a la carga mixta. El iCombiPro regula los parámetros de cocción de manera que se pueda cocinar los dos productos al mismo tiempo. O ¿ha cambiado de opinión en cuanto al resultado que desea obtener? En ese caso, acceda al proceso de cocción y modifique el objetivo. El iCombi Pro ajusta la temperatura y el tiempo de manera óptima. El resultado cumplirá con sus expectativas. Y podrá repetirlo una vez tras otra. Independientemente de quién utilice el equipo.

 **iCookingSuite Un sistema de cocción inteligente para que supere continuamente sus objetivos personales. Eficiente, sencillo y seguro.**

✓ **iProduction Manager:** Las producciones complejas requieren soluciones sencillas. Planificación óptima La vida en la cocina: estrés y prisas. Tenerlo todo listo a la vez y a tiempo. Un reto logístico para el papel y el lápiz o el software. Hasta ahora. Porque ahora el iCombi Pro se encargará de todo con el iProductionManager. Solo tiene que introducir los platos en la pantalla y enseguida podrá ver lo que se puede preparar a la vez. Ahora solo tendrá que indicar si desea que el proceso de cocción se lleve a cabo atendiendo a la eficiencia temporal o energética. El sistema supervisa cada bandeja de modo que los tiempos de cocción se ajusten de manera inteligente a la cantidad y al resultado deseado. Usted decide si desea que los platos estén listos al mismo tiempo o si desea empezar a la vez que la producción. En cualquier caso, el iCombi Pro le avisará de cuándo se introduce cada cosa en la cámara de cocción, et voilà: la comida está lista.

 **iProductionManager Ahorre trabajo logístico, agilice la producción y minimice la carga de trabajo personal. Manteniendo una calidad constante. La vida en la cocina del futuro: calma y serenidad.**

✓ **Limpieza eficaz:** Brillante. No se concibe dedicarle largas horas de trabajo.

Limpieza rápida, rápida de encontrar y rápida de activar: solo tiene que colocar las pastillas de detergente en la rejilla del fondo e iniciar la limpieza. En un máximo de 12 minutos, ya se pueden reanudar las actividades de producción.

✓ **iCare system:** Cualquier cantidad de alimentos a la parrilla deja gran cantidad de restos de comida persistentes que bloquean el iCombi Pro para la preparación de otros platos. Esto no sucedería con iCareSystem. Entre otras cosas, gracias a la limpieza intermedia ultrarrápida, en solo 12 minutos como máximo. Así, se podrá continuar inmediatamente con el brócoli, sin mezclar sabores ni olores desagradables. Y, en cuanto a la higiene más abrillantado del final del día, el iCombi Pro le indicará si presenta un nivel de suciedad intenso, medio o ligero. Usted decide si prefiere aplicar una limpieza ecológica o estándar. Naturalmente, con descalcificación. Y, evidentemente, durante la noche. Siempre super limpio con un 50 %* menos de

sustancias químicas en las pastillas de detergente sin fosfatos. El iCombi Pro es capaz de aprender sus preferencias y de mostrarle el programa de limpieza más adecuado la siguiente vez.

↳ iCareSystem: Con iCareSystem ahorrará en productos de limpieza, agua y tiempo y cumplirá sobradamente con los requisitos relativos a higiene, costes operativos y medio ambiente.

✓ **Rentabilidad.** Puede usarlos como prefiera: valen la pena. El iCombi Pro es inteligente no solo para cocer, sino también para ahorrar: Utiliza un 18 %* menos de energía, reduce el uso de materias primas hasta en un 15 %* y también reduce la carga de trabajo en más de un 40 %*. Y si usted no tiene todavía en su cocina un vaporizador combinado, ahorrará aún más en energía, materias primas y trabajo. Esto se complementa con hasta un 95 % menos de grasa y un ahorro de más de un 30 % en espacio.

↳ Una inversión que merece la pena El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

✓ **ConnectedCooking La potente conectividad de RATIONAL.** Para que lo tenga todo siempre a mano.

Todos hablan de conectividad. El iCombi Pro cuenta con ella. Porque, mediante la interfaz WiFi, se conecta a ConnectedCooking, la plataforma de Internet segura de RATIONAL. ¿La receta de pechuga de pavo ha salido bien? Desde ahí se transmitirá a todos los sistemas de cocción que estén interconectados. Independientemente de su ubicación.

¿Cómo es cada sistema de cocción en la práctica? Consúltelo en su smartphone. ¿Busca inspiración? Consulte la base de datos de recetas. ¿Necesita una actualización del software?

↳ Con pulsar un botón, se aplicará a los sistemas de cocción. ¿Desea consultar los datos APPCC? Podrá hacerlo con un solo clic. Y, si lo desea, el iCombi Pro llamará por sí solo a su técnico en caso de incidencia.

✓ **Rentabilidad.** Puede usarlos como prefiera: valen la pena.

El iCombi Pro es inteligente no solo para cocer, sino también para ahorrar: Utiliza un 18 %* menos de energía, reduce el uso de materias primas hasta en un 15 %* y también reduce la carga de trabajo en más de un 40 %*.

Y si usted no tiene todavía en su cocina un vaporizador combinado, ahorrará aún más

en energía, materias primas y trabajo. Esto se complementa con hasta un 95 % menos de grasa y un ahorro de más de un 30 % en espacio.

Una inversión que merece la pena El resultado es un periodo de amortización extremadamente corto, con lo que se disfruta aún más trabajando.

✓ **Sostenibilidad.** Bueno para el medio ambiente y mejor para el bolsillo.

La sostenibilidad protege los recursos y ahorra dinero. Para RATIONAL, es fundamental disponer de una producción y logística energéticamente eficientes, con nuevos estándares para el ahorro energético y el reciclaje de residuos de equipos.

Y, naturalmente, lo mismo se puede decir de la sostenibilidad con el iCombi Pro también en su cocina. En comparación con los equipos de cocina convencionales, ahorrará energía.

Consumen menos materias primas. Se reduce la producción excedente. Y, además, cocinan más sano.

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

Calidad de producto comprobada. Un iCombi Pro resiste bastante. Durante años.

Accesorios Rational

 Todo está pensado

Accesorios: Deben ser robustos, aguantar a diario y ser aptos para un uso intensivo en la cocina profesional. RATIONAL ofrece estas características tanto para el rack móvil como para la bandeja para plancha y para pizza, la campana de condensación y los contenedores de acero inoxidable. Porque, mientras no disponga de los accesorios originales de RATIONAL, no podrá aprovechar plenamente el excelente rendimiento del iCombi Pro. Para preparar a la perfección productos prefritos, productos de panadería y verduras a la plancha. Incluso el bistec quedará con deliciosas marcas de parrilla.

Gama Rational icombi Pro

El iCombi Pro está disponible en muchos tamaños distintos, pero en todos los casos está pensado para adaptar su rendimiento a las necesidades del cliente, y no al contrario.

¿20 comidas o 2.000? ¿Cocinas a la vista del cliente? ¿Tamaño de la cocina? ¿Electricidad? ¿Gas? ¿XS? ¿20-2/1? ¿Qué modelo se ajusta a su cocina?

Toda la información sobre opciones, características del equipamiento y accesorios.

Accesorios originales de RATIONAL. Y, si los resultados son espectaculares, se debe a los sofisticados accesorios.

Servicio técnico RATIONAL

Con el servicio de asistencia adecuado, los sistemas de cocción RATIONAL serán perfectos para su cocina. RATIONAL ofrece un servicio integral, **como distribuidores especializados certificados de RATIONAL en Equipoh.com le ofrecemos desde el primer asesoramiento, gestión para asistir a las demostraciones de producto y sincronización con el servicio técnico oficial de su localidad para la instalación, pasando por la introducción inicial y las actualizaciones de software, Rational le ofrece el ChefLine, la línea de atención telefónica para preguntas individuales sobre los procesos de cocción. También puede ampliar sus conocimientos en el Academy RATIONAL.**

Los hornos Rational tienen 2 años de garantía en repuestos y mano de obra. No se aplicará en caso de mal uso o desgaste.

¿Quieres asistir a una DEMO RATIONAL?

apuntate aqui: QUIERO DEMO

Te llevamos de Demo, ya sea on-line como presencial en el centro Rational más cercano a ti.



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1072x1042x1014mm