



## **Sirviendo la Excelencia.**

Eleve el servicio de alimentos de su club con el iCombi Pro<sup>®</sup> e iVario Pro<sup>®</sup>.

**¡Accesorios RATIONAL gratis para clubes!  
Detalles de la promoción adentro.**



### ¿Qué es un iCombi Pro?

Vaporera +  
Horno de Convección +  
Inteligencia de Cocción.

El iCombi Pro cubre hasta el 90% de todas las aplicaciones de cocción. Utilizando tecnología de combinación líder en el mercado, el iCombi Pro puede asar, hornear, rostizar, cocer a la parrilla, cocer al vapor y escalfar – todo en una sola unidad que se limpia sola, y ahora aún más con el lanzamiento del iCareSystem AutoDose para modelos iCombi Pro seleccionados.

- › Prepare una amplia variedad de comidas en un solo dispositivo
- › Cocine diferentes comidas al mismo tiempo
- › Logre excepcionales resultados con solo presionar un botón
- › Reduzca los tiempos de cocción en un 50%
- › Mejore la relación coste-eficiencia en la cocina



### ¿Qué es un iVario Pro?

Sartén para Estofados +  
Sartén Basculante +  
Inteligencia de Cocción.

El iVario Pro luce como un sartén basculante, ipero hace mucho más! Sobrepasa y reemplaza muchos equipos convencionales con su capacidad para hervir, asar, y freír.

- › Su velocidad y poder reducen el precalentamiento y los tiempos de cocción
- › La medición inteligente de temperatura ajusta los parámetros de cocción para asegurar resultados consistentes
- › Le notifica cuando la comida requiere su atención, dándole libertad a usted y a su equipo para atender otras tareas





## Rentable.

Rostizado, chamuscado o blanqueado — como lo vea, esta inversión se paga sola.

El iCombi Pro e iVario Pro no son solo inteligentes cuando se trata de cocinar. También son inteligentes para ahorrar. Ahorran en labor, consumo energético, espacio, materia prima, y grasas, solo nombrando algunos.

- › Gastos de energía son reducidos hasta un 70%
- › Los cortos tiempos de precalentamiento evitan largos tiempos de espera. Con lotes continuos en el iCombi Pro y el calentamiento de zonas específicas en el iVario Pro – dos soluciones ahorrativas
- › Tiempo de trabajo reducido. Dígame adiós las tareas rutinarias como rotar, chequear, y reajustar la temperatura del horno. Ahorre tiempo con la función de


limpieza ultra-rápida del iCombi Pro y el super-fácil de limpiar iVario Pro. Libera de 1 a 2 horas de cada día.

- › 30% menos espacio. Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro pueden reemplazar hasta el 90% de todos los equipos de cocina convencionales. Adiós sartenes basculantes, ollas, y freidoras – hola, libertad de movimiento.
- › Reduzca el uso de materia prima hasta un 25%. El iCombi Pro ajusta sus propios procesos de cocción de manera precisa, lo que reduce la cocción y las pérdidas. Y nada se quema o hierve demás en el iVario Pro, por lo que no hay riesgo de arruinar lotes, lo cual reduce su uso de materia prima hasta un 25%.

↓ 70% 

### Gastos energéticos reducidos hasta un 70%\*

Los cortos tiempos de precalentamiento eliminan la necesidad de un modo de espera. Colocar lotes en el iCombi Pro, y en zonas de cocción específicas en la iVario Pro – dos grandes formas de ahorrar energía.

↓ 1–2 Horas/Día 


### Tiempos de trabajo reducidos\*

Dígame adiós a actividades rutinarias como rotar bandejas, chequear y reajustar temperaturas en el horno. Ahorre tiempo con la función de limpieza ultrarrápida del iCombi Pro y la superfácil de limpiar iVario Pro. Le libera 1–2 horas de cada día.

↓ 30% 

### 30%\* Menos espacio

Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro pueden reemplazar hasta el 90% de todos los equipos de cocina convencionales. Adiós sartenes basculantes, ollas y freidoras – Bienvenida la libertad de movimiento.

↓ 25% 

### Reduce el uso de materia prima hasta un 25%\*

El iCombi Pro ajusta sus propios procesos de cocción precisamente, lo cual reduce la cocción y las pérdidas en cortes. Y nada se quema o se hierve demás en la iVario Pro, así que no hay riesgo de arruinar lotes. Lo cual reduce su uso de materia prima en un 25%.

## ¿Por qué es RATIONAL ideal para su club?

Cada vez que los miembros comen en el restaurante del club, no solo están disfrutando la comida, ellos están evaluando la experiencia gastronómica de su club. Impresiona a sus miembros al entregar consistentemente creaciones culinarias de calidad gourmet, nutricionalmente balanceadas, y rentables. Revolucioné el programa de alimentos de su club y refuerce su reputación como un destino premier para comer con el RATIONAL iCombi Pro e iVario Pro.

Por más de tres décadas, RATIONAL se ha asociado con exclusivos clubes e instalaciones de hospitalidad en todo Estados Unidos, asegurando que sus operaciones de alimentos no solo cumplan sino excedan las expectativas de miembros exigentes. Estas operaciones a menudo tienen que entregar comida a un amplio rango de preferencias, desde almuerzos casuales hasta elegantes cenas y banquetes.

Conocidos por su eficiencia, adaptabilidad, y facilidad de uso, el RATIONAL iCombi Pro e iVario Pro se mantienen como la opción preferida entre chefs de clubs y equipos de cocina:

- › Produzca grandes volúmenes de comida consistente
- › Mejore la seguridad y eficiencia en la cocina
- › Prepare deliciosos y nutritivos platos
- › Registre y almacene datos HACCP

Además, el iCombi Pro elimina la necesidad de limpieza manual con su variedad de programas de limpieza, incluyendo el nuevo, completamente autónomo iCareSystem AutoDose para modelos iCombi Pro seleccionados.

Para ayudarle a mejorar sus programas de alimentos, RATIONAL está aquí para asistirlo en su éxito.

\* Comparado con tecnologías de cocción convencionales.



1



2



Oferta especial para clubes.

## Accesorios gratis con su compra.

Los clubes con compras calificativas recibirán gratis los siguientes accesorios.

### 1 iCombi Pro

Reciba un VarioSmoker gratis con la compra de un iCombi Pro.

### 2 iVario Pro

Reciba cestas de hervir y brazos de elevación y descenso con la compra de un iVario Pro.

- > iVario Pro 2-S: 2 brazos, 2 cestas de hervir
- > iVario Pro L: 1 brazo, 2 cestas de hervir
- > iVario Pro XL: 1 brazo, 3 cestas de hervir

### Calificaciones para la promoción:

- > La oferta es válida para órdenes de iCombi Pro y/o iVario Pro nuevos.
- > Las órdenes deben ser procesadas antes de Diciembre 31, 2024

Haga su orden hoy! Obtenga sus accesorios gratis. Cocine nuevos y emocionantes items con menos espacio, desperdicios, energía, trabajo y estrés.



“El iCombi Pro ha revolucionado como hacemos los menús y como estructuramos nuestros equipos de preparación. Introducir el iVario Pro en nuestros ambientes tanto a la carta como catering ha sido una absoluta revolución. La velocidad a la que podemos hacer lotes y producir comida de buena calidad es lo mejor. Además, estamos consistentemente ahorrando en nóminas y vemos uniformidad en nuestro producto terminado.”

Chef Benjamin Harris  
Chef Ejecutivo Resort  
Sea Pines Resort



**Ver es creer.**

**¡Venga a  
cocinar con  
nosotros!**

Aprenda más acerca del RATIONAL  
iCombi Pro e iVario Pro - y  
regístrese para un evento en vivo  
RATIONAL Cooking - en  
[rational-online.com/es\\_us/  
experiencia/rational-live/](https://rational-online.com/es_us/experiencia/rational-live/)

**RATIONAL USA**  
1701 Golf Road  
Suite C-120, Commercium  
Rolling Meadows, IL 60008  
  
Tel. 888-320-7274 (Toll Free)  
Fax 847-755-9583  
  
[info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[rationalusa.com](http://rationalusa.com)

