

¡Asistiendo a los héroes de la salud!

Deleite a los pacientes y residentes con platos hechos en el iCombi® Pro e iVario® Pro.

¡Accesorios RATIONAL gratis el área de la salud!
Detalles de la promoción adentro.



¿Qué es un iCombi Pro?

Vaporera +
Horno de Convección +
Inteligencia Culinaria.

El iCombi Pro cubre hasta el 90% de todas las aplicaciones de cocción. Empleando tecnología combinada líder en el mercado, el iCombi Pro pueden asar, hornear, cocer a la parrilla, al vapor y escalfar – todo esto en un equipo que se limpia solo, e incluso aún más ahora con el lanzamiento del iCareSystem AutoDose para modelos iCombi Pro seleccionados.

- › Prepare una amplia variedad de comidas en un solo equipo
- › Cocine diferentes alimentos al mismo tiempo
- › Obtenga sorprendentes resultados con el toque de un botón
- › Reduzca los tiempos de cocción hasta un 50%
- › Mejore la relación costo-eficiencia en la cocina



¿Qué es un iVario?

Sartén para Rostizar +
Sartén Basculante +
Inteligencia Culinaria.

El iVario Pro parece un sartén basculante pero hace mucho más que eso. Supera y reemplaza muchos equipos convencionales con su capacidad para hervir, asar, y freír.

- › Rapidez y poder que reducen tiempos de precalentamiento y cocción
- › Medición inteligente de temperatura que ajusta los parámetros de cocción para asegurar resultados consistentes
- › Notifica cuando la comida requiere su atención, liberándolo a usted y a su equipo para realizar otras tareas





Comidas en el área de la salud ahora mejores.

¿Por qué RATIONAL es ideal para usted?

Dentro de las paredes de su centro de salud, cada comida servida es más que solo comida – es una parte crucial del cuidado y recuperación del paciente. Balancear la nutrición, sabor, restricciones de dieta, y eficiencia operacional es vital para entregar experiencias culinarias de calidad. Potencie su servicio de alimentos ofreciendo alimentos que no son solo nutritivos y apetitosos pero también se alinean límites de presupuesto, con la ayuda del RATIONAL iCombi Pro e iVario Pro.

Por más de 30 años, RATIONAL ha estado colaborando con instituciones de salud en todo Estados Unidos, asegurando que sus operaciones culinarias cumplan con los más rigurosos estándares mientras maximizan los recursos. El RATIONAL iCombi Pro e iVario Pro son aclamados en el sector de la salud por su precisión,

versatilidad, y facilidad de uso, haciéndolos indispensables en la cocina donde cumplir con un amplio rango de necesidades dietéticas de pacientes sin sacrificar el sabor o valor nutricional es imperativo:

- › 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.

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

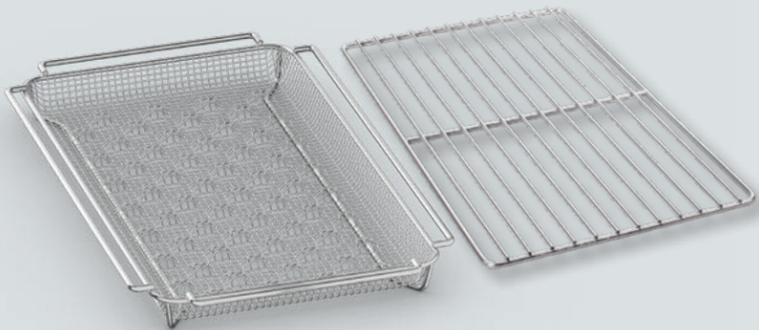
Juntos, el iCombi Pro y el iVario Pro pueden reemplazar hasta el 90% de todos los equipos de cocina convencionales. Adiós sartenes basculantes, ollas y freidoras – Bienvenida la libertad de movimiento.

↓ 25% 

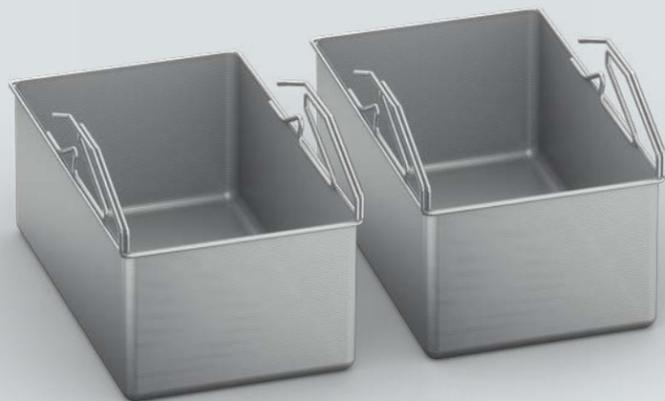
Reduce el uso de materia prima hasta un 25%*

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%.

*Comparado con tecnologías de cocción convencionales.



1



2



Oferta especial para el sector de la salud.

Accesorios gratis con su compra.

Las instalaciones para la salud con compras calificativas recibirán gratis los siguientes accesorios.

1 iCombi Pro

Reciba cestas CombiFry y parrillas de acero inoxidable gratis con la compra de un iCombi Pro.

- › iCombi Pro XS: 1 cesta CombiFry, 1 parrilla de acero inoxidable
- › iCombi Pro 6-half size: 2 cestas CombiFry, 1 parrilla de acero inoxidable
- › iCombi Pro 6-full size: 3 cestas CombiFry, 3 parrillas de acero inoxidable

- › iCombi Pro 10-half size: 3 cestas CombiFry, 2 parrillas de acero inoxidable
- › iCombi Pro 10-full size: 5 cestas CombiFry, 5 parrillas de acero inoxidable
- › iCombi Pro 20-half size: 5 cestas CombiFry, 5 parrillas de acero inoxidable
- › iCombi Pro 20-full size: 10 cestas CombiFry, 10 parrillas de acero inoxidable
- › iCombi Pro 20-full size: 10 CombiFry baskets, 10 stainless-steel grids

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/](http://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
rationalusa.com

