‘iCombi Pro’ de Rational: conservación de alimentos para reducir desperdicios y optimizar recursos

Martes, 24 de marzo 2026

El ‘iCombi Pro’ de Rational permite aplicar **técnicas de conservación** como el secado, el ahumado y la pasteurización para ayudar a las cocinas a adaptarse a los cambios en el número de comensales, a ahorrar recursos y a mantener la calidad culinaria. El ‘iCombi Pro’ controla el calor y la humedad de forma inteligente y precisa, combinando todas las aplicaciones posibles en un solo equipo de cocción.

La conservación de alimentos abre numerosas oportunidades, tanto económicas como sostenibles, además de culinarias. Por ejemplo, los caldos o las salsas se pueden producir en grandes cantidades por adelantado mediante la **pasteurización**. Esto alivia la presión sobre el equipo de cocina y les permite responder con **flexibilidad** a las fluctuaciones en el número de comensales. El método de **vacío o *sous-vide*** es ideal para cocinar carne o marisco: los alimentos se envasan al vacío, se cocinan a temperatura constante, se almacenan refrigerados y se recalientan según sea necesario. Ambos métodos conservan el sabor y los nutrientes al tiempo que reducen el número de microorganismos peligrosos, aumentando así la **seguridad alimentaria y la vida útil**. Al mismo tiempo, la producción basada en la demanda garantiza que se desperdicien menos alimentos.

Para las cocinas de restaurantes centradas en la sostenibilidad, como las que aplican conceptos de **residuo cero** o una planificación de menús de temporada, el tema de la deshidratación resulta especialmente interesante. Las setas, las bayas, la fruta y las hierbas se conservan en su momento de mayor aroma y luego pueden utilizarse durante meses sin perder calidad, por ejemplo, en un *risotto* con setas *porcini* secas, una sopa de calabaza con aros de cebolla secos o postres con bayas secas. Si se quiere ofrecer a los comensales algo especial, también se puede probar el ahumado. La combinación del humo y una temperatura controlada no solo prolonga la vida útil del marisco, la carne o el queso, sino que también les aporta un sabor único.

Todos estos procesos pueden llevarse a cabo de forma eficiente y segura utilizando el ‘iCombi Pro’ de Rational. Gracias a su control preciso del calor y la humedad, el horno combinado puede asar, hervir o asar a la parrila, pero también deshidratar, pasteurizar y ahumar con los accesorios adecuados, como el kit de cocción al vacío y pasteurización o el ‘VarioSmoker’. Esto significa que los restauradores **no necesitan un deshidratador o ahumador independiente**. Gracias a los programas de cocción preinstalados y a la supervisión automática del proceso de cocción, los usuarios solo tienen que seleccionar el programa adecuado, tras lo cual el horno combinado conseguirá automáticamente el resultado deseado.

En resumen, la conservación de los alimentos genera reservas y abre posibilidades creativas. Al mismo tiempo, procesos como la pasteurización y la deshidratación ayudan a **reducir el desperdicio de alimentos y facilitan la planificación**. Un horno combinado como el ‘iCombi Pro’ puede aplicar numerosos métodos y preparar platos de alta calidad en cualquier momento, eliminando la necesidad de equipos adicionales.

– Contacta con **Rational** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Notícias Relacionadas

- Rational presentará sus nuevos showcookings en la zona de colectividades de Alimentaria + Hostelco
- Rational celebra los 50 años del primer vaporizador combinado y un millón y medio de unidades vendidas
- Rational lanza el ‘iHexagon’ y celebra 25 años de innovación y éxitos junto a sus distribuidores
- Rational Updater, la aplicación que actualiza y mejora los equipos de cocción inteligente de Rational