



Casual Dining.
Rozrywka kulinarna.



Dobry posiłek jest jak
interesująca konwersacja.
Jest po prostu od czasu do
czasu potrzebny.

Kolorowo, wesoło, różnorodnie. Lunch, piwo po pracy, koktajl, a do tego przekąska happy bite: paluszki z mozzarelli, burgery, buddha bowl, stek, sałatka cesar. Z rodziną, z przyjaciółmi. Goście kochają Państwa pracę. Przychodzą wyłącznie ze względu na Państwa sztandarowe danie, ze względu na niezawodną jakość, na dobrą zabawę. Najważniejsze, żeby nie było nudno. Dlatego zawsze trzeba oferować coś nowego. Pomysły, dania, metody przyrządzania. Trzeba przy tym pozostać w ramach oczekiwań swoich gości. Mimo braku personelu, presji kosztowej, małej kuchni. Dostawy do domu? Potrawy sezonowe w menu? Każda zmiana to ogromne wyzwanie. Właśnie na tym polega zabawa.

• **Nuda musi pozostać za drzwiami**
Różnorodne potrawy, własne przepisy,
zadowoleni klienci. To uda się w każdej
kuchni.

iCombi Pro.

Oczekiwane zaskoczenie.

Kuchnia w nowym wydaniu: smażenie, grillowanie, pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze – z inteligentną regulacją. Na niecałym 1 m² wilgotność, prędkość powietrza i temperatura są precyzyjnie do siebie dostosowane. W jednym urządzeniu, które myśli, uczy się, nic nie zapomina, jest uważne i dostosowuje się. A dzięki swoim inteligentnym funkcjom pomocniczym dynamicznie reaguje na zmieniające się wymogi. Więcej żeberek niż zwykle? Drzwi do komory otwarte zbyt długo? Potrzebna wysoka temperatura? Również w tym przypadku iCombi Pro nie zapomina o pożądanym rezultacie i samodzielnie dostosowuje ustawienia.

➔ Wszystko w jednym celu

Aby zawsze zachwycać klientów ofertą wyśmienitych potraw.

rational-online.com/pl/iCombiPro

Intuicyjna obsługa

Nowa koncepcja obsługi w obrazkowy i logiczny sposób i za pomocą jasnych, interaktywnych instrukcji prowadzi użytkownika przez proces produkcji. W ten sposób praktycznie każdy może od razu zacząć pracę.

Imponująca jakość

iCookingSuite, inteligencja urządzenia, rozpoznaje wielkość, ilość, stopień przyrumienienia i stan potraw oraz odpowiednio dostosowuje parametry przyrządzania. Za każdym razem.

Wydajna produkcja potraw

iProductionManager przejmuje planowanie procesów produkcyjnych i wskazuje, które potrawy można przyrządzać jednocześnie. Usprawnia pracę, oszczędza czas i energię.

Trwałość

Mniejsze zużycie prądu, wody i surowców w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi oraz starszymi piecami konwekcyjno-parowymi. Jest to korzystne dla środowiska i portfela. A do tego spełnia surowe wymagania ENERGY STAR®.

ConnectedCooking

Wszystko odbywa się cyfrowo, wszystko jest do siebie dostosowane. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania – nie ma lepszego sposobu na standaryzację.

Błyskawiczne czyszczenie

Doskonała czystość w 12 minut. Nawet czyszczenie standardowe trwa o połowę krócej i oszczędza 50%* środków czyszczących. Higieniczna czystość, niewielkie przestoje, wydłużenie czasu produkcji.

Znikome straty żywności

To logiczne: wyjątkowa jakość potraw, precyzyjna produkcja na czas, dodatkowe porcje – tylko w razie potrzeby. Marnotrawienie żywności przechodzi do historii.

Do 300°C

iCombi Pro dysponuje tak ogromną mocą, że nawet rozgrzanie urządzenia do 300°C trwa niezwykle krótko, a załadunek zimnych produktów nie powoduje spadku temperatury. Gwarancja szybkich, doskonałych rezultatów.

* W porównaniu z poprzednim modelem.





Nowy wymiar swobody.

Gdy praca traci charakter pracy.

Ponieważ obsługa gości trwa nieprzerwanie i wymaga perfekcji. Tym ważniejsze jest przygotowanie na godziny szczytu. Z wykorzystaniem urządzenia przejmującego czynności rutynowe, które opanowało wszystkie metody przyrządzania, które zawsze dostarcza jednakową jakość, a dzięki iCookingSuite pracuje inteligentnie. Wielkość, ilość, stopień przyrumienienia i stan produktów? Rozpoznane, parametry dostosowane, można pracować dalej. Urządzenie przejmuje planowanie produkcji. Informuje, które potrawy można przyrządzać razem, sugeruje kolejność z optymalnym czasem lub optymalnym poborem energii. Produkty świeże i mrożone, wypieki, dodatki, jedna lub kilka blach – to wszystko żaden problem. Wystarczy wprowadzić pożądany rezultat, rozpocząć ścieżkę przyrządzania, gotowe. Precyzyjnie, błyskawicznie. Z ogromną łatwością, ponieważ nie ma konieczności nadzorowania. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie.



➔ Rezultat
Ogromna wydajność produkcyjna, wysokie standardy jakości. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie.



Gotowe.

Na wszystkie pomysły.

Ośmiu gości, osiem różnych dań. Fingerfood, tapas, burger, pizza, chicken wings, łódeczki ziemniaczane. Nie zapominając o innych gościach w lokalu, z tak samo różnorodnymi życzeniami. Kuchnia pracuje na najwyższych obrotach. Oraz iProductionManager. Ponieważ przyrządza teraz różne potrawy w tym samym czasie: łódeczki ziemniaczane i chicken wings lub kurczaka tandoori oraz plasterki cukinii lub jabłka z kruszonką i bagietkę. Szybko, z zachowaniem wysokiej jakości, bez stresu, nawet zatrudniając pracowników pomocniczych.

➔ **Nowe perspektywy**
Zachęcamy do ograniczenia nakładów logistycznych, produkcji potraw doskonałej jakości i cieszenia się swobodą kreowania nowych pomysłów.

[rational-online.com/pl/
iProductionManager](https://rational-online.com/pl/iProductionManager)

Wskazówka: Finishing

Wyzwania: różnorodne potrawy wysokiej jakości, gotowe na czas. Rozwiązanie: rozdzielenie produkcji potraw od ich serwowania. Z wykorzystaniem funkcji Finishing w iCombi Pro: wystarczy wstępnie wyprodukować potrawy, przechowywać je zamknięte próżniowo lub w pojemnikach w chłodni i dopiero po wpłynięciu zamówienia podgrzewać do odpowiedniej temperatury. Gwarancja ogromnej elastyczności, wysokiej jakości potraw i zadowolenia klientów.

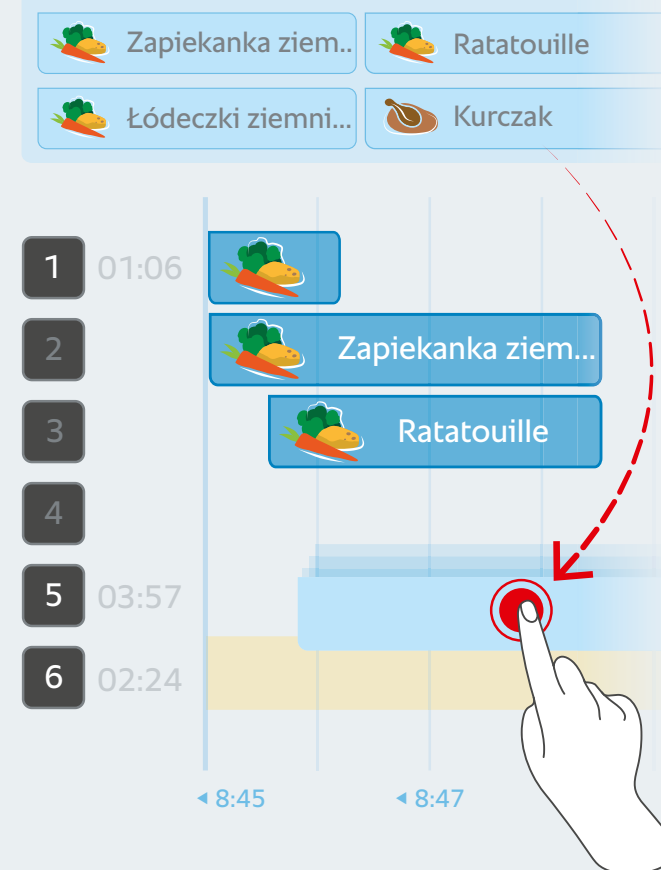


Zadowoleni klienci.

Jednym przyciskiem.

Żeberka, szarpana wieprzowina i mostek wołowy. Krążki cebulowe, zapiekanki, chili. iCombi Pro to potrafi. Do tego samodzielnie. Ponieważ w urządzeniu można zapisać swoje własne inteligentne ścieżki przyrządzania. A to oznacza, że wystarczy wypróbować przepis, zapisać pożądany rezultat, a następnie przenieść ścieżkę przyrządzania na iCombi Pro. Za pomocą pamięci zewnętrznej. Lub za pośrednictwem ConnectedCooking, rozwiązania sieciowego RATIONAL. Prosty, przejrzysty system obsługi zapewnia każdej osobie posiadającej odpowiednie uprawnienia, dostęp do inteligentnej ścieżki przyrządzania. Sztandarowe danie lokalu. Dodatki. Pewność serwowania potraw z zachowaniem tej jakości, którą kochają Państwa goście.

- ➔ **Pełna niezawodność**
Wysoki, niezmienny standard jakości dzięki prostej obsłudze.

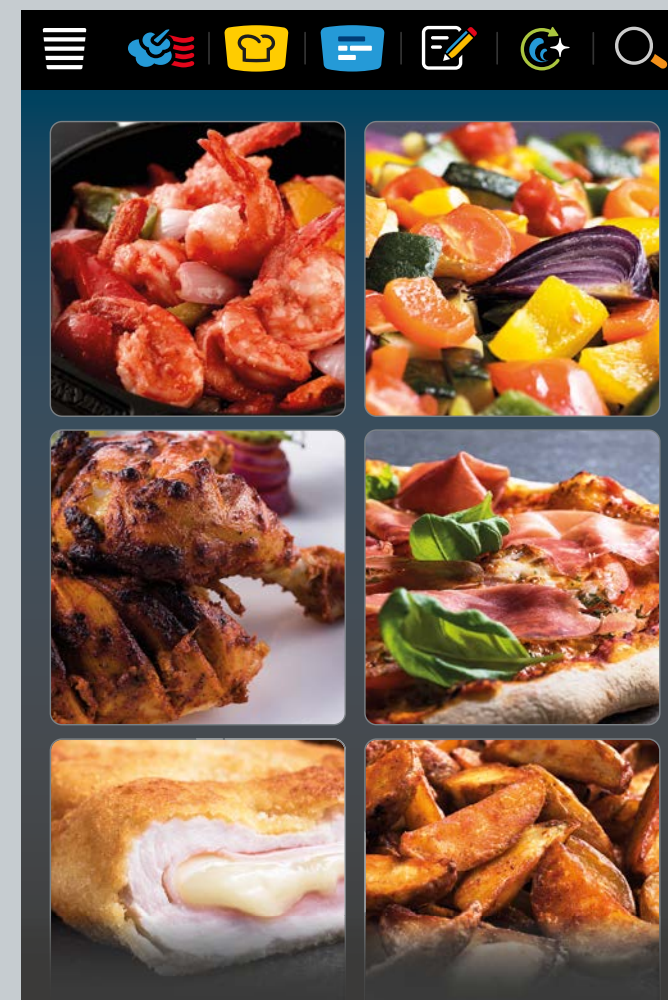


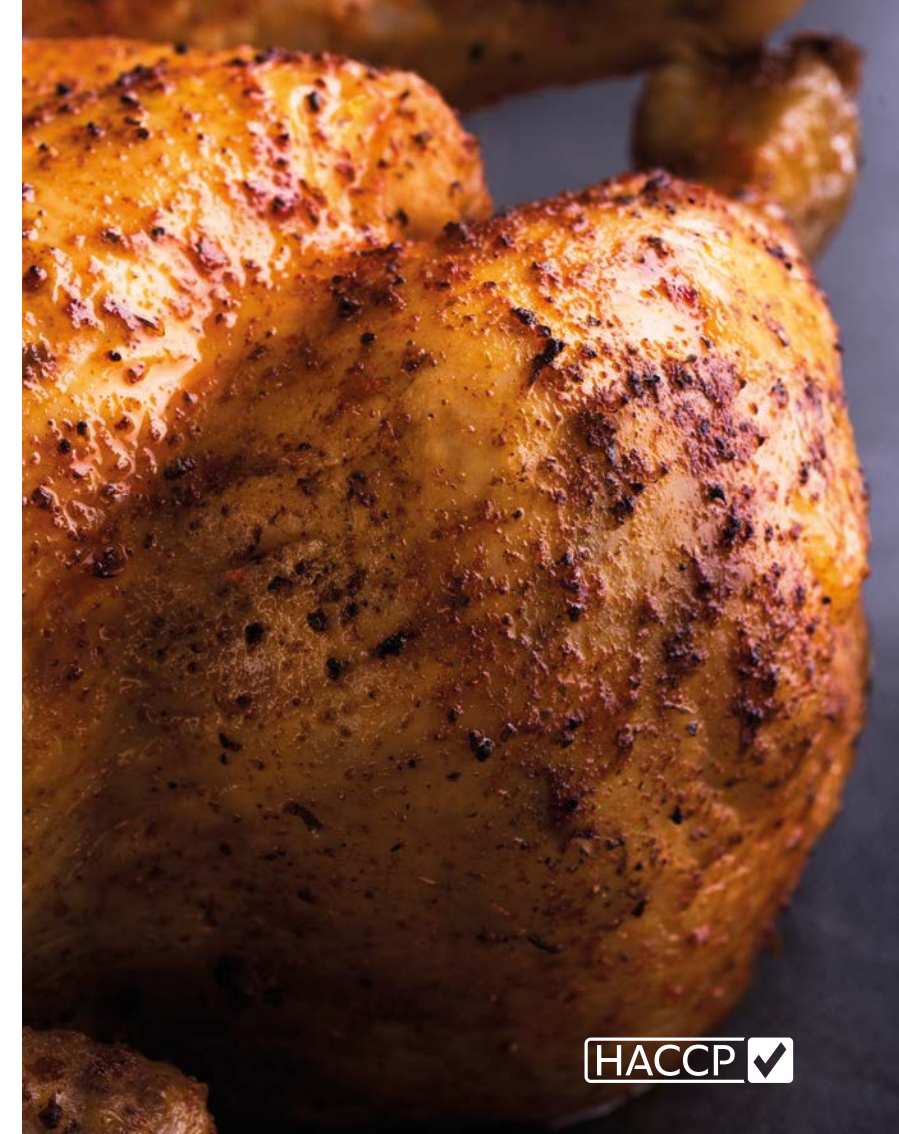
Koszyki na zakupy

W urządzeniu zapisane są tzw. koszyki na zakupy zawierające dania z oferty danej kuchni, które można przyrządzać jednocześnie. Aby rozpocząć produkcję pożądanego koszyka na zakupy, należy dotknąć np. menu „Danie specjalne” na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, które następnie uruchomi się automatycznie. Za pomocą ConnectedCooking można przesłać koszyki do każdej lokalizacji. Bez wychodzenia z biura.

MyDisplay

Bezблędna obsлугa, zawsze jednakowe standardy jakości dzięki MyDisplay: różne, wybrane przez użytkownika potrawy są wyświetlane na ekranie jako zdjęcia lub ikony. Wystarczy dotknąć je palcem, a iCombi Pro od razu rozpoczyna pracę. W tak samo prosty sposób można dodawać lub usuwać przepisy. Za pomocą ConnectedCooking również we wszystkich urządzeniach podłączonych do sieci. Zza biurka. Zawsze można polegać na niezmiennie doskonałych rezultatach, ponieważ zmian mogą dokonywać wyłącznie Państwo.





Gwarancja dobrego samopoczucia.

Najlepsze oceny w zakresie higieny i bezpieczeństwa pracy.

Bezpieczeństwo żywności i higiena pracy są istotne. W szczególności w gastronomii. I właśnie dlatego można polegać na iCombi Pro. Higieniczne czyszczenie za pomocą iCareSystem, automatyczna dokumentacja danych HACCP za pośrednictwem ConnectedCooking, dostępna centralnie z każdej lokalizacji. Wysokie bezpieczeństwo pracy dzięki maksymalnej wysokości załadunku na 1,60 m. Dziecinnie prosta obsługa, praktycznie wykluczająca błędy i gwarantująca, że wszystkie produkty spożywcze osiągną higieniczną temperaturę rdzenia.

➔ Niezawodny pewnik

W zakresie higieny iCombi Pro spełnia wysokie standardy międzynarodowe. Gwarancja dobrego samopoczucia. I potrawy niebudzące żadnych wątpliwości.

Czysta sprawa

Błyskawiczne czyszczenie w zaledwie 12 minut, czyszczenie ekologiczne i standardowe z odkamienianiem, z wykorzystaniem bezfosforanowych tabletek czyszczących, również w nocy. Krótko mówiąc: iCombi Pro gwarantuje doskonałą czystość i blask. Aby nie było konieczne przerywanie produkcji. Aby po zakończeniu grillowania można było rozpocząć gotowanie na parze. Aby zapobiec przenikaniu smaków.

Zrównoważony rozwój.

Dobry dla
środowiska, jeszcze
lepszego dla portfela.



Zrównoważony rozwój chroni zasoby i pozwala oszczędzać pieniądze: wydajna energetycznie produkcja i logistyka, nowe standardy w zakresie oszczędności energii i recykling starych urządzeń są dla RATIONAL oczywistością. Tak samo oczywisty jest zrównoważony rozwój w kuchni – dzięki zastosowaniu iCombi Pro: w porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi można oszczędzić energię. Można zużywać mniej surowców. Można minimalizować nadprodukcję. A dodatkowo można przyrządzać zdrowsze potrawy.

➔ **Z myślą o środowisku**
Aby zagwarantować zdrowe potrawy i zapewnić bilans ekologiczny godny Państwa firmy.

rational-online.com/pl/green

Opłacalność.

Tę kwestię można rozpatrywać w różnych kategoriach: tutaj wszystko się zgadza.

iCombi Pro odznacza się inteligencją nie tylko w kwestiach kulinarnych, ale również w aspekcie oszczędności. Przykładowo w zakresie zużycia energii, nakładów pracy, zapotrzebowania na przestrzeń, zużycia surowców i tłuszczu. Krótko mówiąc: to całkiem atrakcyjny bilans.

➔ **To się opłaca**
Urządzenie odznacza się ekstremalnie krótkim czasem amortyzacji, a co za tym idzie większą radością z pracy.

rational-online.com/pl/invest



↓ 70%

Nawet o 70%* niższe zużycie energii
Krótkie czasy rozgrzewania sprawiają, że tryb gotowości staje się zbędny. Taśmowe załadunki za pomocą iProductionManager w iCombi Pro pozwalają oszczędzić energię.

↓ 1–2 godz./
dzień

Krótsze czasy pracy
Nie ma konieczności wykonywania takich czynności rutynowych, jak obracanie, ciągłe kontrolowanie i dodatkowa regulacja. Błyskawiczne czyszczenie w iCombi Pro pozwala dodatkowo oszczędzić czas. Dzięki czemu można zyskać nawet 1–2 godziny* dziennie na inne czynności.

↓ 30%

O 30%* mniejsza przestrzeń
iCombi Pro zastępuje ok. 90% tradycyjnych sprzętów kuchennych. Oznacza to, że można pozbyć się patelni przechylnej, kotła i frytownicy – a zyskać swobodę ruchów. Lub dodatkową powierzchnię sprzedaży.

↓ 25%

Nawet o 25%* mniejsze zużycie surowców
iCombi Pro precyzyjnie dostosowuje procesy przyrządzania, co pozwala ograniczyć utratę masy i straty podczas krojenia. Dodatkowo każdy załadunek odznacza się jednakowo wysoką jakością, co pozwala znacznie ograniczyć straty produkcyjne. Dzięki temu zużycie surowców jest mniejsze.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi



ConnectedCooking.

Wszystko pod kontrolą.

Rozwiązania sieciowe są w gastronomii nieodzowne: zamówienia, rozliczenia, planowanie zatrudnienia – wszystko odbywa się w trybie cyfrowym, wszystko jest ze sobą powiązane. Jak w przypadku ConnectedCooking firmy RATIONAL. Transfer przepisów, kontrola urządzeń, dane dotyczące higieny, aktualizacje oprogramowania, ustawienia MyDisplay, koszyki na zakupy, zdalny dostęp firmy serwisowej – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim centralnie zza biurka. Dla wszystkich urządzeń RATIONAL podłączonych do sieci. W każdej lokalizacji. Ponadto można wyświetlić i zapisać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Państwa menu zmienia się w rytmie tygodniowym? Również je można jednym kliknięciem rozsyłać do lokalizacji na całym świecie. Jedyne, co jest do tego potrzebne, to komputer, smartfon lub tablet. Standaryzacja nie mogłaby być prostsza.

➔ **ConnectedCooking**
Skuteczne rozwiązanie sieciowe RATIONAL. Aby wszystko zawsze było pod kontrolą.

[rational-online.com/pl/
ConnectedCooking](http://rational-online.com/pl/ConnectedCooking)



Nando's i ConnectedCooking.

Doskonałe połączenie.

„Możliwość monitorowania urządzeń RATIONAL otwiera niesamowite możliwości. Nasze punkty Service Partner mogą teraz zidentyfikować urządzenia, dla których istnieje ryzyko awarii, zanim ona nastąpi. Mogą zaplanować przegląd urządzenia, a niekiedy nawet usunąć usterkę za pomocą zdalnego dostępu. Dzięki temu od momentu wprowadzenia ConnectedCooking udało nam się ograniczyć wezwania do konserwacji urządzeń o 35%”.
Cameron Holder, Global Equipment Buyer, Nando's

Jedno urządzenie.

Tak wiele możliwości.

Różne koncepcje kuchni wymagają zastosowania różnych urządzeń. Produkcja centralna, a regeneracja w różnych lokalizacjach? Otwarta kuchnia? iCombi Pro jako dodatkowe urządzenie w kuchni pozwalające urozmaicić menu? Urządzenie tej wielkości również zapewnia wyjątkową elastyczność w kuchni. Jest niezwykle wytrzymałe i starannie wykonane. Główne priorytety to wysokie standardy jakości naszych dostawców, wysokie wymagania wobec produkcji, stałe modernizacje oraz długa żywotność. Nie dziwi więc, że najstarszy piec konwekcyjno-parowy RATIONAL jest w użyciu od 40 lat. Pozostałe modele i warianty ustawienia można znaleźć na stronie rational-online.com

➔ **Rezultat**
Rozmiary, moc i jakość doskonale pasują do codziennych wyzwań w pracy.



➊ iCombi Pro 10-1/1 z okapem kondensacyjnym i podstawą ➋ Combi-Duo z dwoma iCombi Pro 6-1/1 oraz zestawem montażowym Combi-Duo ➌ iCombi Pro XS z uchwytem ściennym ➍ Zestaw montażowy iCombi Pro XS z okapem kondensacyjnym

Indywidualne usługi doradcze dla Casual Dining.

Zachęcamy do skorzystania z naszej wiedzy.

Kompleksowe doradztwo, opracowanie koncepcji lub umowy serwisowania, dla jednej lub setek restauracji – firma RATIONAL to doświadczony partner w zakresie wsparcia dla hoteli. Można skorzystać z całego cyklu usługowego lub jednego z wyszczególnionych punktów. A co najważniejsze: można rozpocząć w każdym punkcie cyklu. Wzbudziliśmy Państwa zainteresowanie? Zapraszamy do kontaktu ze specjalistami RATIONAL telefonicznie lub mailowo.



Wsparcie koncepcyjne

Oparte na posiadanej koncepcji, zmieniających się wymaganiach gości oraz sytuacji rynkowej:

- › kim są goście restauracji i jak wygląda oferta dań?
- › Jakie trendy żywieniowe można uwzględnić?
- › Jak można zapewnić standaryzację menu i rozwinąć ofertę dań?



Koncepcja kuchni

Menu, liczba pracowników, wielkość kuchni – te i inne czynniki decydują o dalszym rozwoju koncepcji kuchni. Dla jednej lub 100 lokalizacji.

- › Jak mają być produkowane poszczególne potrawy?
- › Stopień Convenience?
- › Jakie sprzęty są potrzebne?
- › Co pasuje do danych rozmiarów kuchni?



Koncepcja szkoleń

Indywidualnie dostosowane do koncepcji restauracyjnej i potrzeb personelu.

- › Jak zapewnić odpowiednie kwalifikacje personelu kuchni?
- › Jak zagwarantować standaryzację?
- › Jak przekazywać wiedzę wewnętrznie?



Koncepcja serwisowania

Firma RATIONAL współpracuje z certyfikowanymi partnerami serwisowymi na całym świecie, wspierającymi Państwa indywidualnymi koncepcjami.

- › Jakie wymagania techniczne należy spełnić?
- › Czy w okolicy moich lokalizacji są punkty Service Partner?
- › Czy są dostępne umowy serwisowe, zapewniające lepszą kontrolę wydatków?



Przyszłościowa koncepcja

Dziś doskonała jakość, jutro wprost przeciwnie. Aby temu zapobiec, możemy regularnie prezentować Państwu nowe trendy.

- › Czy aktualna koncepcja spełnia jeszcze życzenia klientów?
- › Jak reagować na aktualne trendy?
- › Jak wyglądają rozwiązania sieciowe?

➔ **Zalety**
Doświadczone osoby kontaktowe, indywidualne doradztwo, konkretna realizacja.



Serwis RATIONAL.

Pomyśleliśmy o wszystkim.

W RATIONAL usługi są zawarte w cenie. Od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania, urządzenia testowego, instalacji przez szkolenia na całym świecie i automatyczne aktualizacje oprogramowania po ChefLine, czyli infolinię dla indywidualnych zapytań. Można również wziąć udział w szkoleniach uzupełniających o różnej tematyce, np. Finishing, organizowanych w ramach Akademii RATIONAL. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

➔ **Wszystko w jednym celu:**
aby długo cieszyli się Państwo ze swojej inwestycji, zawsze optymalnie wykorzystywali swoje urządzenia i nigdy nie skończyły się Państwu pomysły.

rational-online.com/pl/service



iCombi live.

Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec z teorią, nadchodzi czas na praktykę, ponieważ nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: zapraszamy do poznania procesów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Potrzebują Państwo szczegółowych informacji związanych z konkretnym sposobem zastosowania? Prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy. Szczegółowe informacje, detale, filmy i opinie klientów można znaleźć na stronie rational-online.com.

➔ **Zapraszamy do rejestracji**
Tel. +48 22 864 93 26
info-poland@rational-online.com

rational-online.com/pl/live

RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
02-690 Warszawa
Polska

Tel. +48 22 864 93 26
Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.com

