



Jedzenie na wynos.

Pyszne.



Wierni klienci. Aby ich zdobyć i utrzymać.

Więcej singli, osób aktywnych zawodowo, elastyczny czas pracy. Dlatego zmieniają się również zwyczaje żywieniowe: czas spożywania posiłków przesuwają się, staje się coraz bardziej indywidualny. Jednocześnie mamy coraz mniej czasu na gotowanie. Rozwiązanie: gotowe do spożycia, świeże produkty. Ale nie byle jakie. Muszą być zdrowe, wyjątkowe, różnorodne, świeże, na zimno, na gorąco. Muszą być gotowe szybko. Z zachowaniem jednakowej jakości. Sandwiche, wrapy, sushi, food bowl, wypieki. Wystarczy zamówić i są błyskawicznie gotowe. Ale jak temu sprostać? Za pomocą urządzenia, które zna reguły gry. Ponieważ jest inteligentne. Ponieważ jest elastyczne i dostosowuje się do koncepcji. Ponieważ dostarcza nowe pomysły. Przez całą dobę. Tak jak iCombi Pro.

➤ **Gwarancja zadowolenia klientów**
Dzięki niecodziennym koncepcjom,
różnorodnym potrawom.



Doradztwo i koncepcja.

Od walki z konkurencją do większych zysków.

Gotowe koncepcje rzadko się sprawdzają. Tym ważniejsze jest indywidualne doradztwo. Skrojone z myślą o konkretnych zapytaniach. Dostosowane do danych potrzeb. Niezależnie od tego, czy chodzi o jedną lub kilka lokalizacji. Niezależnie od tego, czy wsparcie jest wymagane w jednym czy w kilku miejscach. Ponieważ o sukcesach decyduje nie pizza czy kanapki, ale kompleksowe koncepcje i wysoki standard jakości. Oraz konsekwentna realizacja.



Opracowanie koncepcji

- › Spotkania koncepcyjne i gromadzenie pomysłów
- › Opracowanie koncepcji
- › Standaryzacja i opracowanie menu



Planowanie

- › Analiza i raport odstępstw
- › Wsparcie w planowaniu
- › Kalkulacje ROI i zalecenia dotyczące urządzeń



Szkolenia i kształcenie

- › ChefLine 365 dni/rok
- › Szkolenia z zakresu produktów i zastosowania
- › Akademia RATIONAL
- › Treści szkoleń i platformy edukacyjne
- › Udostępnianie doświadczeń i metod pracy



Wsparcie i kontrola

- › Wsparcie techniczne i instalacyjne
- › Pakiety serwisowe
- › Opinie i plany korekcyjne
- › Przyszłościowa koncepcja

➔ Zalety

Doświadczone osoby kontaktowe, indywidualne doradztwo, konkretna realizacja.

iCombi Pro.

Oczekiwane zaskoczenie.

Nowy wymiar wydajności: smażenie, grillowania, pieczenie, gotowanie – z inteligentną regulacją. Na powierzchni niecałego 1m². Wilgotność, prędkość powietrza, temperatura – 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 wymagania. Produkty głęboko mrożone? Drzwi do komory otwarte zbyt długo? Szybkie odgrzewanie? 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 różnorodną ofertą wysmienionych potraw.

Intuicyjna obsługa

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

Wydajna produkcja potraw

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

Niezwykła elastyczność

Modyfikacja koncepcji żywieniowej? iCombi Pro dostosuje się do wszystkiego. Wystarczy wgrać nowe przepisy z centrali na urządzenia i już można kontynuować pracę.

Partner ENERGY STAR®

Znakomite – tak brzmi ocena urządzenia w aspekcie wydajności energetycznej. W tym celu urządzenie iCombi Pro zostało przetestowane w ramach jednego z najsurowszych programów certyfikacyjnych.

Błyskawiczne czyszczenie

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

Długa przydatność do spożycia

Rezultaty z iCombi Pro zachowują swój wygląd i smak przez długi czas od zakończenia przyrządzania. Przecież znaczenie ma również atrakcyjny wygląd.

Do 300°C

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

* W porównaniu z poprzednim modelem.





Aby w kuchni nic nie brakowało.

iCombi Pro.

W gruncie rzeczy urządzenie iCombi Pro ma tylko jedno zadanie: niezawodnie gwarantować osiągnięcie jednakowych rezultatów. Dlatego też jest wyposażone w wiele inteligentnych funkcji i przekonuje w kwestiach wydajności produkcyjnej, prostoty i jakości. W związku z tym rozpoznaje, czy przyrządzonych ma zostać jeden czy 20 kotletów na burgery i automatycznie dostosowuje wszystkie ustawienia. Lub wspiera użytkownika, dostarczając plany produkcji z optymalnym czasem lub poborem energii. Przykładowo do optymalnego zapelniania stoiska grab & go.

➔ Cel

Wszystko z myślą o oszczędności czasu, energii i surowców.

rational-online.com/pl/iCombiPro



iCookingSuite

Sprawia, że urządzenie iCombi Pro jest inteligentne – aby automatycznie i niezawodnie osiągnąć pożądane rezultaty. Czujniki rozpoznają ponadto wielkość i ilość produktów oraz ich przyrumienienie i stan, a następnie dostosowują parametry przyrządzania, takie jak temperatura, klimat w komorze, prędkość powietrza i czas. Prosta obsługa. Aby zagwarantować więcej czasu, mniejsze zużycie surowców i energii. Aby klienci wracali do lokalu.

iProductionManager

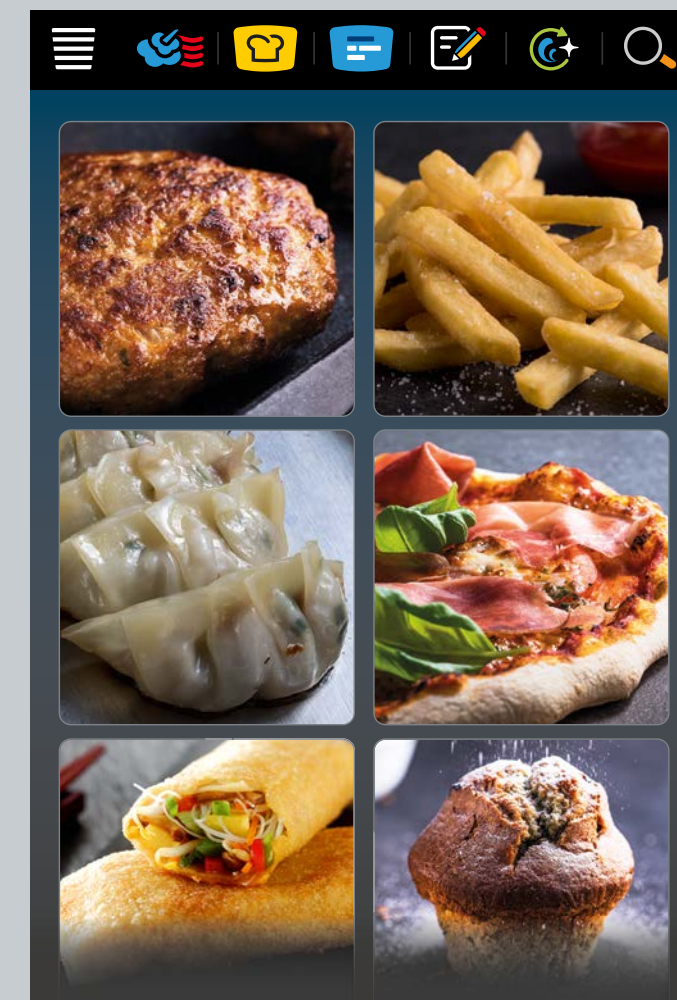
Talent organizacyjny. Wie, które produkty można przyrządzać jednocześnie, jak wygląda optymalna kolejność i dba o to, aby zawsze przestrzegać ustawionego wcześniej standardu jakości. Z optymalną energią, z optymalnym czasem? Czas docelowy? To Państwo decydują. Wszystko pod kontrolą, bez konieczności nadzorowania. Gwarancja większej wydajności i standaryzacji.

iDensityControl

iDensityControl – inteligentne zarządzanie klimatem dba o współgranie czujników, systemu grzewczego i generatora świeżej pary oraz o aktywne odprowadzanie wilgoci. Aby w komorze do gotowania zawsze panował odpowiedni klimat. Większa wydajność produkcyjna. 100% jakości.

iCareSystem

System czyszczenia i pielęgnacji rozpoznaje stopień zabrudzeń i proponuje poziom czyszczenia oraz optymalną ilość środka czyszczącego. Dodatkowo gwarantuje błyskawiczne czyszczenie bieżące w zaledwie 12 minut. Każdy poziom czyszczenia wykorzystuje bezfosforanowe preparaty czyszczące i nie zużywa dużej ilości energii. Rezultat: czystość i higiena oraz szybka gotowość do pracy.



Pełny załadunek.

Bo dobrego nigdy za wiele.

Przekąski, big bites, fingerfood zyskują na atrakcyjności. Co powiedzą Państwo na pierś kurczaka? Z zewnątrz chrupiąca, w środku soczysta. I na dodatkowe zyski płynące z indywidualnych kreacji kulinarnych. Z zachowaniem stale wysokiej jakości, w każdym kawałku. Za pomocą iCookingSuite. Funkcji dysponującej inteligentnymi ścieżkami przyrządzania potraw gwarantującymi łatwą i niezawodną produkcję. Bez strat, bez odpadów spożywczych. Również w przypadku chleba i bułek. Również w przypadku produktów mrożonych.

➔ Zachęcamy do wyróżnienia się z tłumu

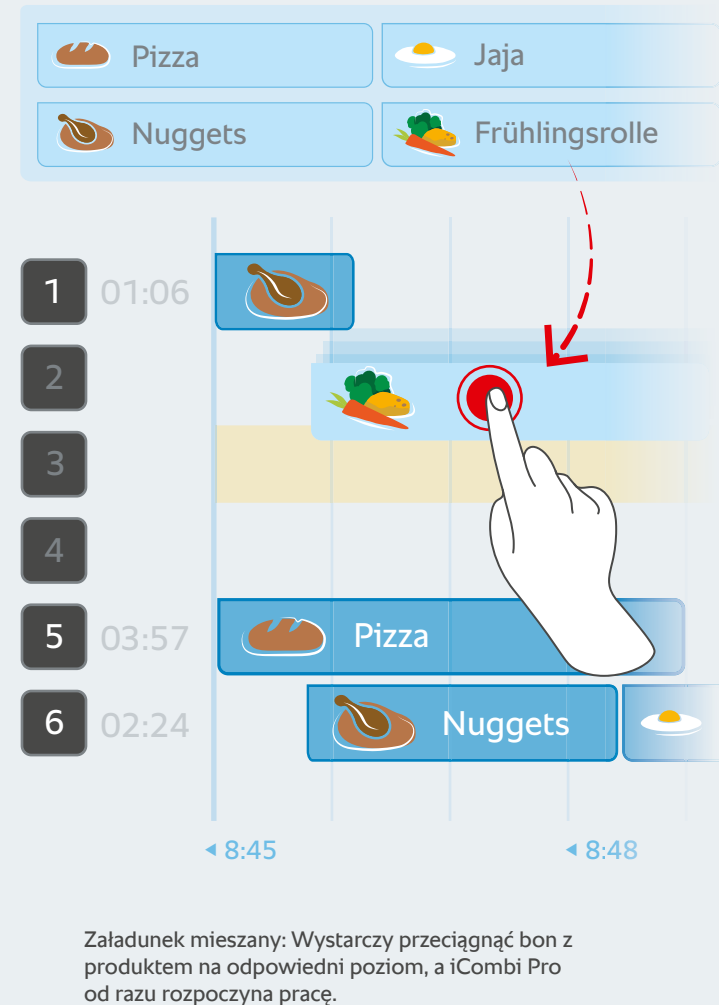
Aby za pomocą indywidualnych produktów i usług jeszcze lepiej odróżnić się na tle produktów masowych. Przez całą dobę.

MyDisplay

Bezбłędna obsługa, zawsze jednakowe standardy jakości dzięki MyDisplay: różne, wybrane przez użytkownika produkty są wyświetlane na ekranie jako zdjęcia lub ikony. Wystarczy dotknąć je palcem, a iCombi Pro od razu uruchamia standardowy program. W tak samo prosty sposób można dodawać lub usuwać przepisy.

Standaryzacja

iCombi Pro zapamiętuje preferencje użytkownika: po kilkukrotnym wykorzystaniu jednego z ustawień urządzenie stosuje je automatycznie. Dzięki temu można zapewnić osiągnięcie pożądanych rezultatów. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie. Oczywiście przepisy można przysyłać również na inne urządzenia iCombi Pro. Za pomocą pendrive'a lub ConnectedCooking, platformy internetowej RATIONAL.



Zachęcamy do ustanawiania nowych standardów w zakresie przekąsek.

Pyszne, różnorodne, szybkie.

Mini posiłki są w modzie i zapewniają dodatkowe zyski. Potrawy muszą być zdrowe, muszą też dobrze smakować. Atrakcyjnie, modnie, różnorodnie, szybko – oto kryteria, którymi kierują się klienci, sięgając po bowl food, pocket meals i wrapy. Wymagania te można spełnić bez dodatkowych nakładów pracy, z zachowaniem stałej jakości, niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie. Za pomocą iProductionManager. Sugeruje on, które potrawy można przyrządzać jednocześnie i proponuje kolejność z optymalnym czasem lub optymalnym poborem energii. Produkty mrożone i świeże, wypieki, dodatki, jedna lub kilka blach – to wszystko żaden problem. Wystarczy wprowadzić pożądany rezultat, uruchomić ścieżkę przyrządzania i gotowe. Szybka produkcja dodatkowych porcji, pyszne załadunki mieszane. Nawet w ramach gotowania pokazowego. Ponieważ urządzenie iCombi Pro jest wyposażone we własny okap, dzięki któremu system wentylacyjny staje się zbędny.

➔ Prościej się nie da
Zachęcamy do wyróżnienia się na tle konkurencji i zagwarantowania swoim klientom najwyższej różnorodności. Bez dodatkowych sprzętów.

iProductionManager

Za pomocą iProductionManager można produkować różne potrawy jednocześnie, z przesunięciem czasowym lub na określony termin. W tym celu wystarczy przeciągnąć ikonę z potrawami na odpowiedni poziom na ekranie, a iCombi Pro poinformuje, co należy zrobić. W ten sposób można zachować elastyczność, spełniać indywidualne życzenia klientów i zawsze oferować w sprzedaży świeżo przyrządzone potrawy. W błyskawicznym tempie.



Aby przejść samego siebie.

Bez zbytniego wysiłku.

Tego nie spodziewa się nikt: curry po tajsku, dim sum, involtini, falafel. Czy jednak frytki? Ale z małą ilością tłuszczu! Wyczarowanie różnorodnego menu na każdą porę dnia małym nakładem pracy jest teraz niezwykle proste. Produkowanie dużych ilości na zapas, a następnie oferowanie potraw zgodnie z zapotrzebowaniem. Przykładowo z wykorzystaniem metody Finishing, czyli konsekwentnego oddzielenia produkcji od wydawania. Jednym przyciskiem. Dotyczy to również produktów convenience. W ten sposób produkować można centralnie, a sprzedawać w różnych lokalizacjach.

➔ **Dodatkowe punkty za jakość**
Od teraz potrawy na wystawie są zawsze świeże, higieniczne i w odpowiedniej ilości.

Wskazówka: Finishing

Południe. Biura pustoszeją, w lokalu pojawiają się tłumy. Szybko. Teraz do gry wkracza Finishing, czyli konsekwentne oddzielenie produkcji potraw od ich serwowania. W szczególności w przypadku większych ilości potraw zaleca się skorzystanie z funkcji Finishing w pojemnikach gwarantującej na przykład możliwość serwowania świeżych warzyw o doskonale sprężystej konsystencji. W tym celu wystarczy umieścić w iCombi Pro wstępnie przyrządzone, schłodzone produkty, które jednym przyciskiem są podgrzewane do odpowiedniej temperatury. Bardzo łatwo, bardzo bezpiecznie. Bez uszczerbku na jakości.



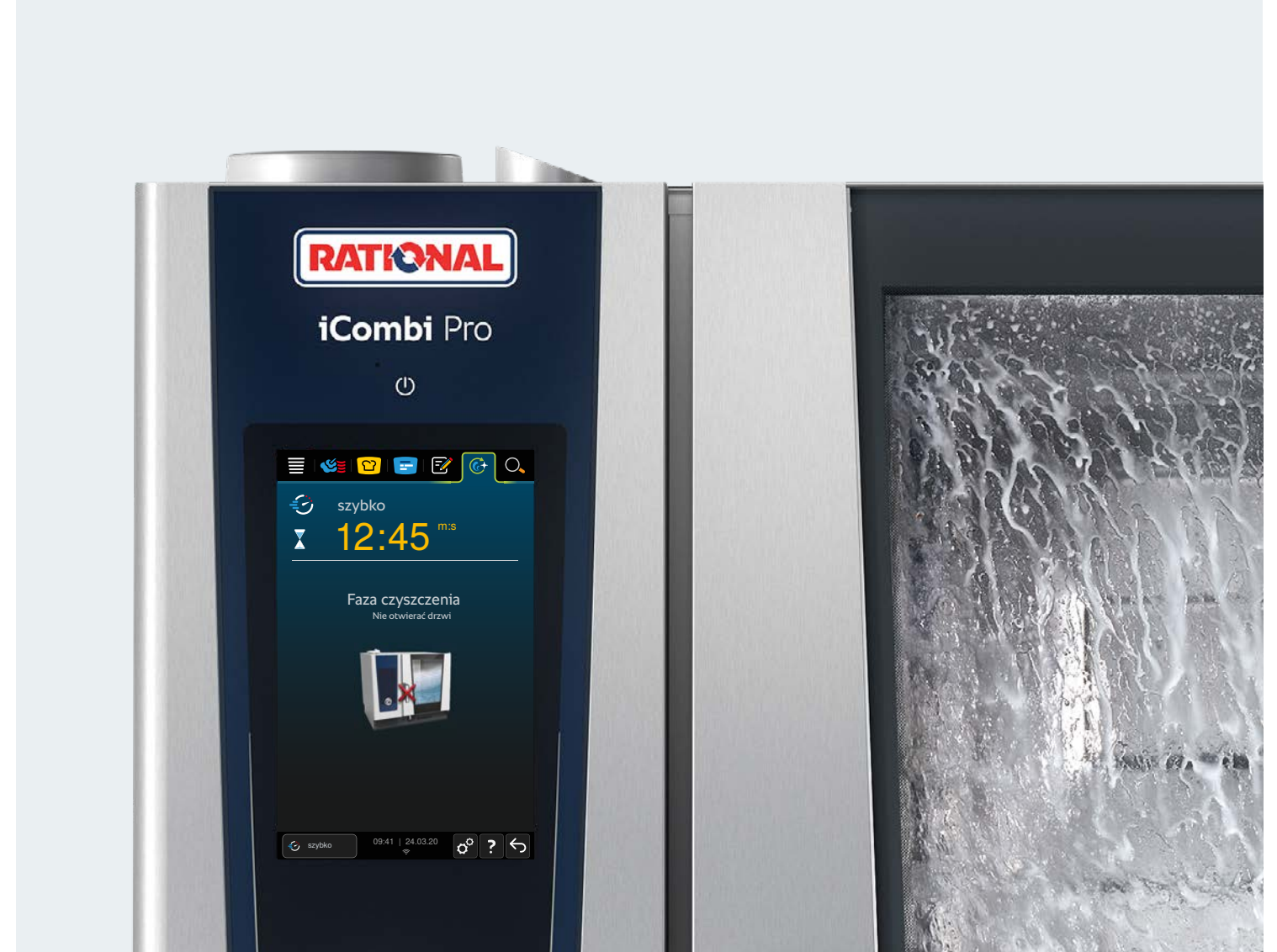
ConnectedCooking.

Wszystko pod kontrolą.

Rozwiązania sieciowe są spotykane coraz częściej: system kas, zarządzanie towarami, 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, zdalny dostęp serwisu – niezawodne rozwiązanie sieciowe umożliwia zajęcie się wszystkim z biurka. Dla wszystkich urządzeń podłączonych do sieci. We wszystkich przypadkach. Ponadto można wyświetlać i zapisywać dane HACCP dla wszystkich urządzeń. Nowe potrawy? Również ich przepisy można jednym kliknięciem przesłać do wszystkich lokalizacji. 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



Doskonała czystość i blask.

Najlepsze oceny w zakresie higieny.

Higieniczne czyszczenie bieżące w ok. 12 minut lub czyszczenie gruntowne, również w nocy – za pomocą iCareSystem. Bardzo prosto i bez ryzyka, z wykorzystaniem bezfosforanowych tabletek myjących. Za pomocą programu czyszczenia, który zapamiętuje preferencje użytkownika i automatycznie uruchamia wybrany proces mycia. Automatycznie odkamieniany jest przy tym generator pary, dzięki czemu urządzenia można z reguły podłączyć bezpośrednio do dopływu wody pitnej lub miękkiej.

➔ **Niezawodny pewnik**
Łatwe i szybkie czyszczenie. Gwarancja dobrego samopoczucia. Więcej czasu dla klientów.



Szkolenia z RATIONAL.



Gwarancja pomyślnej koncepcji.

Szkolenia z RATIONAL

- › Instalacja na całym świecie przez certyfikowane punkty RATIONAL Service Partner
- › Na całym świecie
- › Train-the-Trainer
- › Szkolenie stanowiskowe w Państwa lokalizacjach
- › Regularna kontrola i aktualizacja Państwa koncepcji

Obsługa urządzeń iCombi Pro jest zrozumiała, przez co pracę z wykorzystaniem urządzeń błyskawicznie opanuje nawet personel pomocniczy. W oparciu o własną koncepcję żywienia lub koncepcję opracowaną przez RATIONAL kucharze RATIONAL przeszkolą Państwa pracowników tak, aby wszystko działało bez zarzutu i mogli Państwo produkować wyłącznie pożądane rezultaty.

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

Zrównoważony rozwój.

Dobry dla
środowiska, jeszcze
lepszcy 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./

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



Chcieć. Móc. Zrobić.

Wspólnie tworzyć przyszłość.

Wierni klienci, nowi klienci, przypadkowi klienci – wszyscy oni chcą być zaskakiwani. Za każdym razem. Dlatego też ważne jest, aby regularnie kontrolować koncepcje, wprowadzać innowacje i realizować nowe pomysły. Dotyczy to godzin otwarcia, wystroju lokalu oraz oferty potraw. Właśnie w tym pomaga firma RATIONAL. Oferując swoje doświadczenie. Oraz wiedzę. A także elastyczne urządzenie. I nowe pomysły. Ponieważ kto przychodzi ze względu na oferowane potrawy, zakupi również inne rzeczy.

➔ **Co przyniesie przyszłość?**
Wiele nowych pomysłów i koncepcji, aby mogli Państwo zapewnić swoim klientom doskonałe doznania smakowe.



Jedno urządzenie.

Tak wiele możliwości.

Jakim wyzwaniom chcą Państwo sprostać z wykorzystaniem iCombi Pro? Różne wielkości urządzeń i możliwości instalacyjne gwarantują indywidualne rozwiązania. Nie znaleźli Państwo nic odpowiedniego? Pozostałe wersje urządzeń zostały umieszczone na stronie rational-online.com.

➔ **Rezultat**
Wielkość i moc pasuje do codziennych wyzwań w pracy.

SAS Spółka z o.o. Sp.k.
ul. Chmielna 15
65-261 Zielona Góra
tel. 68 320 60 01
sklep@sas24.pl

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

