



Poznaj RATIONAL.

Dla wszystkich posiadających wielkie plany.

iKitchen live Foodservice.

Zapraszamy do poznania procesów przyrządzania potraw RATIONAL, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. Dalsze informacje, szczegóły, filmy i opinie klientów można znaleźć na stronie rational-online.com.

Doradztwo RATIONAL.

Moc. Jakość. Wydajność. Codziennie. Każdego dnia na niezmiennie wysokim poziomie. Dzięki iKitchen. Oraz dzięki doradztwu, które za pośrednictwem analizy procesów pracy i zapotrzebowania, koncepcji kuchni, koncepcji szkoleń, koncepcji konserwacji, uwzględnia aktualny stan kuchni, zaleca innowacje, umożliwia elastyczne zmiany, zawsze mając przy tym na uwadze jedno: sukcesy kuchni.

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

➔ iKitchen live Foodservice

Zapraszamy do zapisania się już teraz:
Tel. 22 864 93 26
info-poland@rational-online.com

Doradztwo RATIONAL iKitchen

Szczegółowe informacje:
info-poland@rational-online.com



80.30.441: V-01: MDS/Leno: 03/20: pl:PL: Zastrzeżenie prawo do obraman technicznych wymagających postęgu technologicznego.

iKitchen.

Wydajność produkcyjna i elastyczność. Lepiej niż kiedykolwiek dotychczas.



Produkcja bez kompromisów. Mniej znaczy więcej.

Trudności

Brak wykwalifikowanych pracowników, ogromna presja kosztów, rosnące wymagania odnośnie jakości. Również menu nie może mieć żadnych granic. Musi być kreatywne, świeże, wyważone i wyszukane. Spełnić indywidualne potrzeby. Tradycyjne duże kuchnie z dotychczasowym wyposażeniem i procesami pracy szybko osiągają swoje granice możliwości.

Rozwiązanie

Mniejsza kuchnia. Co na pierwszy rzut oka wydaje się paradoksalne, ma sens z wykorzystaniem inteligentnych systemów. Urządzeń, które myślą, posiadają doświadczenie, uczą się i nic nie zapominają. Z wykorzystaniem dwóch urządzeń, które pokrywają 90% metod przyrządzania potraw. I są podłączone do sieci. Tak jak iKitchen, połączenie iCombi Pro, iVario Pro oraz ConnectedCooking. Dostarczające na życzenie kompleksowe usługi doradcze. Oto gwarancja większej wydajności produkcyjnej i elastyczności.

➔ Tak prosto

Z wykorzystaniem urządzeń, które są doskonale do siebie dostosowane, optymalnie ze sobą współpracują i nawzajem się uzupełniają.

rational-online.com/pl/iKitchen



To imponujące.

Jak inteligentna może być nowoczesna kuchnia.

iCombi Pro.

Smażenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie na parze, frytowanie, gotowanie metodą poche wszystko w jednym urządzeniu, wszystko na powierzchni zaledwie 1 m². Dzięki swojej inteligencji iCombi Pro dynamicznie reaguje na zmieniające się wymagania. Drzwi do komory otwarte zbyt długo? Więcej frytek niż dotychczas? Urządzenie automatycznie dostosowuje wilgotność, prędkość powietrza i temperaturę. Zapewniając pożądane rezultaty. Za każdym razem.

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.

Inteligencja gotowania
iCookingSuite wie jak osiągnąć pożądane rezultaty i umożliwia ich wielokrotne powtarzanie. Z zachowaniem najwyższej jakości. Dodatkowo sposób przyrządzania potrawy można w każdej chwili zmodyfikować lub zmienić pojedynczy załadunek na załadunek mieszany. Oto prawdziwa swoboda i elastyczność.

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

Dobrze przemyślane
Więcej wentylatorów, zoptymalizowana geometria komory gotowania oraz lepsza wydajność odprowadzania wilgoci umożliwiają nawet o 50%* większe załadunki. Oraz jeszcze lepszą jakość potraw. A dodatkowo jeszcze większą wydajność produkcyjną.

Błyskawiczne czyszczenie
Doskonała czystość w ok. 12 minut. Nawet czyszczenie standardowe jest o połowę krótsze i oszczędza 50%* środków czyszczących. Czystość, mniej przestojów, wydłużenie czasu produkcji.

* W porównaniu z piecami konwekcyjno-parowymi sprzed 2016 r



ConnectedCooking.

Za pomocą seryjnie wbudowanej karty WiFi iCombi Pro oraz iVario Pro można podłączyć do bezpiecznej platformy internetowej ConnectedCooking. Tam można przesyłać przepisy, nadzorować pracę urządzeń, dokonywać aktualizacji oprogramowania, dostosować produkcję w kilku urządzeniach i zlecić serwisantowi wykonanie zdalnej diagnozy.



Intuicyjna obsługa
Prosto, logicznie i wydajnie. W ten sposób praca z wykorzystaniem iVario Pro jest nie tylko wygodna, ale również sprawia przyjemność. Od samego początku.

Pożądany rezultat bez nadzorowania
Dzięki wbudowanej inteligencji iCookingSuite udaje się po prostu wszystko. Nic się nie przypala, nic nie kipi. A iVario Pro wzywa użytkownika wyłącznie, jeżeli jest on potrzebny. Gwarantując rezultaty przyrządzania zgodne z preferencjami.

Szybkość
Dostępna opcjonalnie funkcja gotowania pod ciśnieniem gwarantuje czasy przyrządzania krótsze nawet o 35%*. Automatykne zwiększanie i zmniejszanie ciśnienia sprawia, że praca z wykorzystaniem iVario Pro jest szybka i wygodna.

Wysoka elastyczność
Za pomocą systemu iZoneControl jedno dno kadzi można przekształcić w kilka iVario. I możliwość przyrządzania różnych potraw. Większa swoboda. Większa kreatywność.

Skuteczne zarządzanie energią
System grzewczy iVarioBoost łączy w sobie moc, prędkość i precyzję. Gwarantuje rezerwy mocy, precyzyjne rozpraszanie temperatury na całej powierzchni i optymalny przebieg procesu przyrządzania.



iVario Pro.

Wygląda jak patelnia przechylna, ale umie znacznie więcej: gotować, smażyć, frytować, gotować pod ciśnieniem, zastępując praktycznie wszystkie tradycyjne sprzęty kuchenne. Jego wyjątkowa technologia grzewcza łączy wydajność z precyzją. Ponieważ dysponuje inteligentnymi funkcjami pomocniczymi, które myślą, uczą się i wspierają. Ponieważ jest 4 razy szybszy, przy nawet o 40%* mniejszym zużyciu energii. Z gwarancją najwyższej jakości potraw, bez konieczności nadzorowania i kontrolowania.

➔ **Jakie korzyści płyną z tego dla Państwa?**

Można zyskać ogromną swobodę. Oraz pewność osiągnięcia pożądanych rezultatów. Spełniających wszystkie wymagania.

* W porównaniu z tradycyjnymi sprzętami kuchennymi

iKitchen
by RATIONAL