Flexibilní. Účinné. Úsporné. Precizní.

RATIONAL –
samotné srdce
profi kuchyně.

RATIONAL

O společnosti RATIONAL

Od konvektomatu k dodavateli řešení.

Když jsme v roce 1973 s pouhými 18 zaměstnanci začínali, nikdo netušil, že toto předsevzetí bude základem našeho budoucího úspěchu. Dodnes je naším cílem vytvářet užitek pro zákazníky.

Firma tímto svým přístupem zjednodušila práci kuchařům po celém světě. Dodnes je motivací zaměstnanců neustále nacházet nová řešení, která jsou přínosem pro zákazníka a zlepšují jeho každodenní práci v kuchyni.

Jde tu o vaření. A jenom o to.

Jako globální specialista na termické varné procesy se RATIONAL každý den potýká s výzvou, aby byl přenos tepelné energie do potravin vždy o trochu lepší.

Výsledkem jsou iCombi a iVario, které představují větší produktivitu, kvalitu a udržitelnost v kuchyni. A díky funkci ConnectedCooking, digitální správě kuchyně, bude u vás všechno ještě rychlejší, jednodušší a bezpečnější.

- Více než 1,2 milionu prodaných konvektomatů RATIONAL
- Více než 50 000 prodaných zařízení iVario na světě
- Ve více než 100 zemích
- Zhruba 160 milionů připravených pokrmů denně
- Podíl na trhu cca 50 %
- Výroba v Německu a Francii
- Více než 2300 zaměstnanců po celém světě
- Více než 100 000 uživatelů služby ConnectedCooking

iCombi Pro.
WOW efekt.

- Fantastické výsledky. Pro vaše zákazníky.
- Snadná obsluha. Pro každého.
- Efektivní práce. Pro váš tým.
- Šetří čas. Váš čas.
- Vaše bezpečná investice. Pro váš klid.
- Vysoké hygienické standardy. Vždy bezpečná volba.

Zdaleka největší integrovaná inteligence mezi konvektomaty.

Hotový zázrak na méně než zhruba 1 m².
Na maso, ryby, drůbež, zeleninu či pečivo. Na přípravu front cooking, à la carte, velkovýrobu. Tento konvektomat toho zastane spoustu. Nezáleží na tom, kdo ho obsluhuje. Protože se v něm skrývá zkušenost více než tisícovky kuchařů. Zkušenosti z více než 1 milionu vyrobených zařízení. Díky tomu je iCombi Pro inteligentní konvektomat s integrovanými odbornými znalostmi v oblasti vaření. Aby všichni kolem žasli.

Díky těmto znalostem zná iCombi Pro procesy vaření a dokáže je plánovat i na ně reagovat tak, že není nutný žádný zásah zvenčí, a přesto se vždycky dosáhne vynikajících výsledků. Tento konvektomat je proto logickou volbou pro všechny, kdo chtějí v profesionální kuchyni pracovat efektivně, produktivně a flexibilně.

iCombi Pro. WOW efekt.

iCareSystem
AutoDose

Vše je jednoduché, bezpečné a čisté díky čisticím a ošetřovacím produktům v kartuších. Integrovaný kartušový systém rozpozná požadované množství čisticího a ošetřovacího prostředku a automaticky se spustí v požadovaný čas nebo podle potřeby. Zvyšuje se tak bezpečnost práce a šetří se pracovní čas. Volitelné pro vybrané modely iCombi Pro.

iVario.
The Game Changer.

› S jediným zařízením vaříte, restujete i fritujete.
› Až 4krát rychleji a se spotřebou energie až o 40 % nižší*.
› Zařízení iVario tak nahrazuje spoustu běžných kuchyňských zařízení. Například sporák, hrnec, pánev, fritézu, tlakový hrnec a vodní lázeň.

Působivý výkon.
Vynikající výsledky.

Připravte se na jiné vaření, připravte se na inteligenci, výkon a preciznost. Nic se nepřipálí, ani nerozvaří. A z kuchyně odcházejí jen vynikající pokrmy.

Vše díky patentovaným keramickým topným destičkám, které jsou propojeny s rychle reagujícím dnem odolným proti poškrábání. Celé dno pánve se zahřívá rovnoměrně, v případě potřeby se teplota rychle sníží. A pak tu jsou ještě rezervy ve výkonu. Zabraňují kolísání teploty při opékání velkého množství nebo podlévání surovin.

Jednoduché ovládání pro perfektní výsledky. Řídicí centrum varného systému iVario Pro.

Senzory ve dnu pánve rozpoznají množství náplně a stav a velikost surovin a přizpůsobí tomu proces přípravy. Způsob přípravy nehraje roli. Automaticky. Pokaždé. Bez námahy. Pokud je přeci jen nutný váš zásah, varný systém iVario vás upozorní.

iVario Pro. The Game Changer.

› iVario je nepostradatelnou součástí přípravy mise en place a à la carte.
› Zajišťuje vysokou kvalitu pokrmů.
› Ušetříte nejen čas, ale i prostor a další zařízení.

* v porovnání s běžnými sklopnými pánvemi, varnými kotli a fritézami

Přehled modelů.

Pro každého ten správný varný systém.

- Koncept intuitivního ovládání
- Precizní klima varné komory pro ty nejlepší výsledky
- Současná příprava různých produktů
- Jistota požadovaného výsledku bez nutnosti dohledu
- Automatické čištění a odvápnění
  Volitelné: zásobní systém s integrovanými kartušemi pro čištění a odvápnění
- MyDisplay: jednotlivá jídla a nákupní košíky zobrazené na displeji
- Funkce plánování: časová či energetická optimalizace
- Propojení se systémem ConnectedCooking – pro ještě větší efektivitu v kuchyni

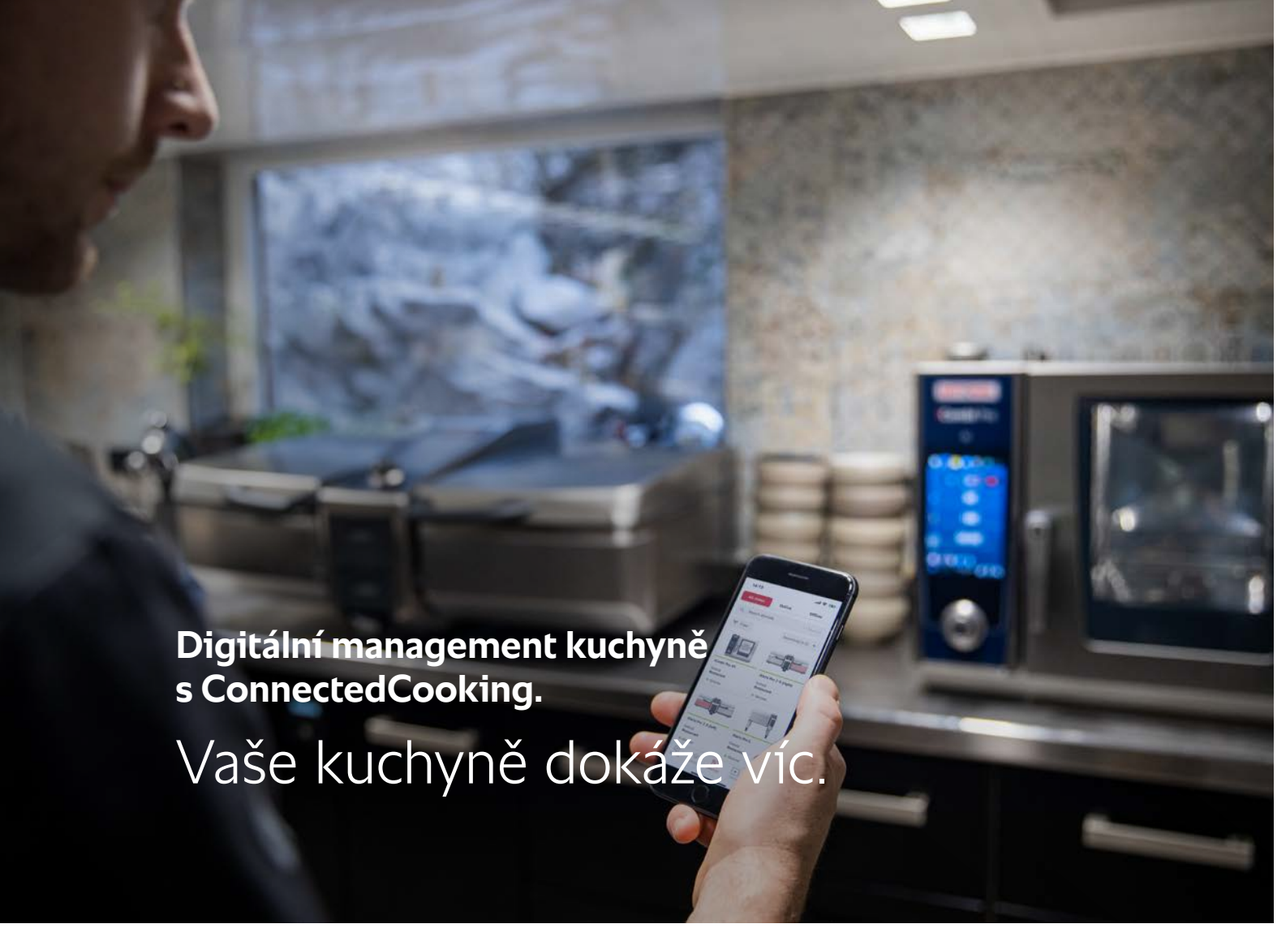
iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Modely na elektřinu	Elektrické a plynové provedení	Elektrické a plynové provedení	Elektrické a plynové provedení	Elektrické a plynové provedení	Elektrické a plynové provedení	Elektrické a plynové provedení
Kapacita	6 × 2/3 GN	6× 1/1 GN	10× 1/1 GN	6×2/1 GN	10×2/1 GN	20×1/1 GN	20×2/1 GN
Počet jídel za den	20–80	30 – 100	80 – 150	60 – 160	150 – 300	150 – 300	300 – 500
Podélný zásuvný rošt (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Šířka	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Hloubka (včetně kliky dvířek)	555 (621) mm	775 (842) mm	775 (842) mm	975 (1042) mm	975 (1042) mm	847 (913) mm	1052 (1117) mm
Výška (včetně odvětrávací trubky)	567 (594) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1807 (1872) mm	1807 (1872) mm
iCareSystem AutoDose	–	○	○	○	○	–	–

● standardní ○ volitelné

- Koncept intuitivního ovládání
- Efektivní řízení spotřeby energie
- Požadovaný výsledek bez nutnosti dohlížení
- Ohlásí se jen tehdy, když je od vás zapotřebí nějaký zásah
- Vaření v tlaku
- Rozdělení dna pánve na čtyři zóny
- Automatické zvedání a spouštění košů
- Automatický přívod a odtok vody
- Nastavení výšky (volitelné)
- Propojení se systémem ConnectedCooking – pro ještě větší efektivitu v kuchyni

iVario	2-XS	2-S	L	XL
Počet porcí	od 30	50–100	100–300	100–500
Užitný objem	2× 17 litrů	2× 25 litrů	100 litrů	150 litrů
Varná plocha	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Šířka	1100 mm	1100 mm	1030 mm	1365 mm
Hloubka	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Výška (včetně podstavce / dolní části)	485 (1080) mm	485 (1080) mm	608 (1078) mm	608 (1078) mm
Volitelné možnosti				
Vaření v tlaku	–	○	○	○
iZoneControl	○	●	●	●
Vaření s nízkými teplotami (přes noc, sous vide, konfitování)	○	●	●	●

● standardní ○ volitelné



Digitální management kuchyně s ConnectedCooking.

Vaše kuchyně dokáže víc.

Jste připraveni na další krok?

Udělejte svou kuchyni rychlejší, jednodušší, bezpečnější a využijte plný potenciál svých varných systémů RATIONAL s ConnectedCooking, digitálním systémem managementu kuchyně: nahrávajte hromadně varné programy, aktualizujte software zařízení a dokumentujte data HACCP. Vše pro zjednodušení vaší práce. Nezáleží na tom, kde se vaše varné systémy nacházejí.

› **Správa receptů:**
Stejné standardy kvality jsou implementovány všude. Knihovna a tvorba receptů, správa varných programů a plánování výroby.

› **Správa vlastních varných systémů:**
Udržujte si přehled bez ohledu na to, kde se nacházíte:
Dasboard se zobrazením spotřeby energie, automatické aktualizace softwaru, vlastní vzdálený přístup k displeji.

› **Správa hygieny:**
Vše vždy bezpečně: Sledujte, kontrolujte a dokumentujte svá data HACCP zcela jednoduše v digitální podobě.

Zaregistrujte se nyní zdarma a ihned využívejte výhod.
Více informací: ConnectedCooking.com

Available on the iPhone App Store

GET IT ON Google play

Servis společnosti RATIONAL.

Začátek úžasného přátelství.

Díky kvalitnímu servisu se stává kombinace varného systému RATIONAL a vaší kuchyně naprosto dokonalou:

Od první konzultace, zkušebního vaření, přes instalaci, zaškolení obsluhy, až po aktualizaci softwaru nebo ChefLine – zákaznickou linku pro individuální dotazy. Se společností RATIONAL získáváte komplet vše.

Academy RATIONAL Nebo můžete pokračovat ve vzdělávání na Akademii RATIONAL.

Zároveň můžete kdykoli kontaktovat některého z certifikovaných prodejců RATIONAL zařízení: ten se nejlépe vyzná ve varných systémech a najde ten pravý pro vaši kuchyni. A v případě nouzové situace je servis společnosti RATIONAL na dosah po celém světě.

“Ve všech našich provozech používáme výhradně konvektomaty a multifunkční pánve RATIONAL.”

Jan Malinka, šéfkuchař společnosti e-Finance a.s.

EFI SPA Hotel **** Superior/ Brno, Czech Republic.

Proměna výzev v příležitosti.

Bouřlivý rok 2020 nepřinesl jen zavřené provozy, některé naopak otevřely své kuchyně a díky kreativitě a tvrdé práci objevily nový koncept. EFI SPA Hotel je dalším hotelem ze skupiny e-Finance a.s., jehož součástí je i minipivovar s vlastní restaurací a otevřenou kuchyní v centru Brna. Na koncept restaurace dohlíží šéfkuchař Jan Malinka. Skupina e-Finance a.s. používá ve všech svých provozech konvektomaty a multifunkční pánve RATIONAL.

Jan Malinka a jeho tým dokázali rychle zareagovat na náhlé uzavření podniků během Covidu a doslova za pár hodin byli schopni otevřít e-shop, kde začali nabízet rozvoz teplých jídel a později také chlazených, vakuovaných a sterilovaných potravin. To bylo možné díky metodě cook&chill, s níž lze rozvážet 20-30 objednávek najednou.

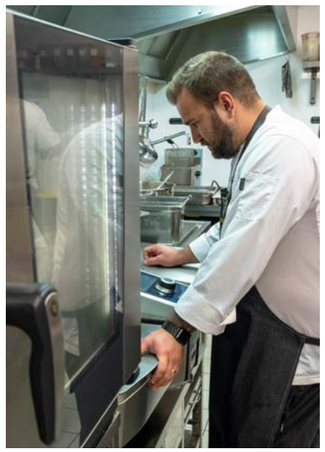
Protože původní kuchyně kapacitně nestačila, rozhodli se přesunout výrobu do nově zřízené kuchyně v hotelu EFI SPA. Jan Malinka a jeho tým využívající 4 konvektomaty iCombi Pro 6-1/1 a 2 multifunkční pánve iVario Pro 2-S, jsou schopni zásobovat i další dva hotely ve skupině a tři další restaurace a vařit tak široké menu v počtu až 300 jídel denně.

ConnectedCooking hraje v kuchyni důležitou roli. Digitální on-line platforma poskytuje šéfkuchaři přehled o bežících varných procesech, umožňuje mu pomáhat kolegům na dálku či jednoduše stahovat data HACCP.

Rychlá a efektivní příprava náročné české kuchyně.

“Česká kuchyně znamená hodně času na přípravu, s dvojitou tlakovou multifunkcí iVario Pro je příprava rychlá a variabilní a tradiční česká jídla dokážeme uvařit do hodiny. To by s běžnými stoji trvalo klidně tři až čtyři hodiny.”

Jan Malinka, šéfkuchař hotelu EFI SPA.



„V pěti lidech potřebujete opravdu dobré vybavení, abyste v poledne mohli podávat 300 jídel stejné kvality.“

Christian Flatscher, šéfkuchař závodní jídelny „KULINARICON“ společnosti 3CON

Kulinaricon/Ebbs v Tyrolsku, Rakousko.

Regionalita a sezónnost přinášejí loajalitu.

Vedení chtělo vytvořit prostor s absolutní přidanou hodnotou a faktorem pohody, kdy se kuchyně zaměřuje na regionální a sezonní suroviny. Bylo tu k tomuto účelu navrženo 150 míst k sezení, která zahrnují jak útulné rohové stolky pro společná posezení, tak slunná místa u okenních parapetů. Z kuchyně, kterou řídí 30letý šéfkuchař Christian Flatscher oceněný průvodcem Gault-Millau, denně odchází až 300 jídel. „Při plánování jsme počítali s menším objemem,“ prozrazuje.
O tom, že je tento koncept opravdu úspěšný, svědčí fakt, že zhruba 80 % zaměstnanců, kteří jsou v daný den na místě, navštíví závodní jídelnu. Zaměstnanci si už nekladou otázku, kam zajít na oběd, ale který ze tří hlavních chodů si vybrat.

Sedmičlenný kuchařský tým je nedílnou součástí rodiny 3CON a vytváří čerstvě uvařené pochoutky z regionálních produktů. Jídla si hosté objednávají z nabídky digitálně týden předem. Tímto způsobem lze lépe plánovat nákupy a omezit plýtvání potravinami.

Kromě bohatého salátového bufetu a dvou polévek si tým 3CON může každý den vybrat ze tří různých hlavních jídel (tradiční, low carb nebo těstoviny).

Naprosto čerstvá, lokální produkce na minimálním prostoru.

Šéfkuchař Christian Flatscher se podílel na plánování nové závodní jídelny hned od začátku a sázel na technologii vaření od společnosti RATIONAL. „Téměř vždy jsem spolupracoval se společností RATIONAL. V problematice se tak dobře orientuji a všichni ostatní také." Naplánovali se rovnou dva konvektomaty, každý se šesti nebo deseti zásuvkami. Novinkou pro tým však bylo, že se do kuchyně namísto sklopné pánve a varného kotle nastěhoval druhý varný systém RATIONAL, iVario. “iVario jsem ještě neznal. Ale protože konvektomaty už znali všichni, zaškolení bylo rychlé. Ovládání funguje stejně,” vysvětluje Flatscher.

Vyzkoušejte si RATIONAL živě.

Nenechte si o tom pouze vyprávět, vyzkoušejte si to sami.

Ale dost teorie, je čas ukázat něco v praxi, protože nic nepřesvědčí lépe než vlastní zkušenost.

Zažijte varné systémy RATIONAL v akci:

- Osahejte si iCombi Pro nebo iVario sami
- V malých skupinách, přímo na místě
- Předvádějí odborníci společnosti RATIONAL
- Hotová jídla můžete hned ochutnat
- Nezávazně a zdarma

Přihlásit se

CZ/SK +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
info.sk@rational-online.com
rational-online.com/cs_cz/zazit/

80.23.720 · V-02 · DP/Ad · 05/25 · cs_CZ
Práva na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazena.