

iKitchen.

Produktivní a flexibilní.
Jako nikdy předtím.





iKitchen.

Příprava pokrmů
bez kompromisů.

Nedostatek kvalifikovaných sil, zvyšující se nároky hostů, tlak na snižování nákladů, nedostatek prostoru – problémy a výzvy v oblasti společného stravování, které naléhavě vyžadují řešení. Takové řešení, které vám usnadní každodenní práci v kuchyni a přinese větší flexibilitu a produktivitu. Optimalizuje procesy a přitom vede k úspoře místa, peněz, energie a surovin. Stručně řečeno: řešením je iKitchen.

iKitchen je systémové řešení tvořené konvektomatem SelfCookingCenter®, multifunkční pánví VarioCookingCenter® a sítovým propojením ConnectedCooking, které se přizpůsobí velikosti vaší kuchyně a zvýší tak její produktivitu. Oba varné zařízení jsou vzájemně nastaveny tak, aby se doplňovaly z hlediska metod vaření, přebíraly odpovídající část úkolů a byly flexibilně použitelné. Díky ConnectedCooking, sítovému propojení společnosti RATIONAL, se velká kuchyně digitalizuje a prostřednictvím počítače, tabletu nebo mobilního telefonu je možné provádět správu a přenos varných procesů, stahovat data HACCP a mnohem více. Vše s jediným cílem: efektivně dosahovat požadované kvality pokrmů.



iKitchen.
Produktivní a flexibilní.
Jako nikdy předtím.

SelfCookingCenter®

Inteligentní technologie, vysoká kvalita.



Abychom vám práci usnadnili co nejvíc, vybavili jsme konvektomat SelfCookingCenter® čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který vždy zaručí kvalitu, snadnou obsluhu a efektivitu.



Snadné vaření díky inteligentní přípravě pokrmů – iCookingControl

Stačí vybrat připravovanou surovinu, zadat požadovaný výsledek a je hotovo! Funkce iCookingControl připraví Vaše pokrmy vždy přesně tak, jak si přejete. Přitom vůbec nezáleží na tom, kdo zařízení obsluhuje. Rozpozná stav, velikost a také množství daného produktu. Přemýšlí v průběhu přípravy a myslí i dopředu, neustále zjišťuje ideální způsob, jak dosáhnout požadovaného výsledku a samostatně provádí potřebné úpravy.



Přesnost pro špičkovou kvalitu – HiDensityControl®

Vysoce citlivé snímače rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Funkce HiDensityControl® přesně přizpůsobuje potřebné množství energie požadavkům na přípravu pokrmu a rovnoměrně a efektivně teplo rozvádí po celém varném prostoru. Výsledkem je špičková kvalita a zdravé jídlo ve všech zásuvných roštích při minimální spotřebě



Chytrá příprava smíšených dávek – iLevelControl

S funkcí iLevelControl připravíte současně nejrůznější pokrmy. Na displeji zobrazuje funkce iLevelControl, která jídla můžete připravovat současně. To zvyšuje produktivitu, šetří čas, peníze, místo a energii. Podle obsazenosti varného prostoru, počtu a doby otevření dvířek přizpůsobuje systém optimálně dobu vaření příslušným pokrmům. Proto se nic nerozvaří a výsledek bude vždy stejně perfektní.



Inteligentní automatické čištění – systém Efficient CareControl

Systém Efficient CareControl představuje jedinečné automatické čištění, které dokáže rozpoznat nečistoty a vápenité usazeniny a snadno je odstranit. Funkce se přizpůsobuje vašim potřebám a v určitou dobu navrhne optimální způsob čištění. Výsledek: hygienická čistota plná lesku, která šetří Váš čas, životní prostředí i Vaši peněženku.



VarioCookingCenter®

Jedno zařízení, mnoho možností.



Vaření, pečení a smažení: multifunkční pánev VarioCookingCenter® je v porovnání s běžnou sklopnou pánví a varným kotlem k vaření až čtyřikrát rychlejší při až o 40% nižší spotřebě energie. Inovativní topný systém VarioBoost® zajišťuje rychlé zahřívání a pomocí přesné regulace tepla i jeho rovnoměrnou distribuci.

Intuitivní ovládání a zabudovaná varná inteligence zaručují vždy dokonalé výsledky i u neprofesionálních zaměstnanců kuchyně.

VarioCookingControl®

Tento vestavěný inteligentní řídicí systém vám pomůže s každodenní prací a zbaví vás časově náročných rutinních činností, jako je neustálé nastavování teploty a sledování přístroje. Multifunkční pánev VarioCookingCenter® přemýšlí a zavolá vás, když je zapotřebí něco udělat, například podlít ragú.

AutoLift

Díky automatickému zvedání a spouštění lze po uplynutí doby přípravy pokrmy automaticky zvednout. Výsledek: dokonalá příprava těstovin, smažených, pošírovaných, nebo vařených potravin bez sebemenší kontroly a sledování.

VarioBoost®

S patentovaným systémem ohřevu VarioBoost® dosáhne dno nádoby teploty 200 °C za pouhé 2,5 minuty. Výkonové rezervy jsou dimenzovány tak, že si dno nádoby udržuje potřebnou teplotu, i když ji naplníte velkým množstvím studené potraviny. Pro zajištění bezpečnosti kuchaře se zahřívá pouze dno nádoby. Její okraje zůstávají studené.



Typ 112T



Typ 112+



Typ 112L



Typ 211



Typ 311

ConnectedCooking.

Automaticky zaznamenává vaše data HACCP.



ConnectedCooking je nejmodernější síťové řešení pro profesionální kuchyně, kde můžete své varné zařízení RATIONAL velmi jednoduše spravovat z počítače. Ušetrí Vám to správu vaší dokumentace HACCP, neboť funkce ConnectedCooking u každého zařízení propojeného do sítě automaticky zaznamenává veškerá data o hygieně a přehledně je archivuje až po dobu šesti měsíců. Pokud chcete, můžete si všechna data HACCP zobrazit v podobě tabulky nebo grafu.

ConnectedCooking mimoto nabízí přehled o všech Vašich varných zařízeních. Můžete si kdykoli zobrazit aktuální stav každého zařízení SelfCookingCenter® nebo VarioCookingCenter® a díky funkci vzdáleného přístupu vidíte v reálném čase veškerá nastavení připojených zařízení, a to i v případě, že právě nejste v kuchyni.

Dokonce i rozdělování varných procesů je nyní hračkou. Zvolíte si, které varné procesy chcete odeslat do kterých zařízení. Hotovo. Tuto funkci je přitom možné využít i tehdy, když se zařízení nacházejí v různých pobočkách. Změny jídelníčků, týdenních plánů a všech situací, které vyžadují nové procesy vaření, tak můžete provádět bez námahy a centrálně. Na internetu můžete navíc využít bezplatný přístup k mnoha varným procesům, které obsahuje naše knihovna receptů.

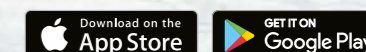
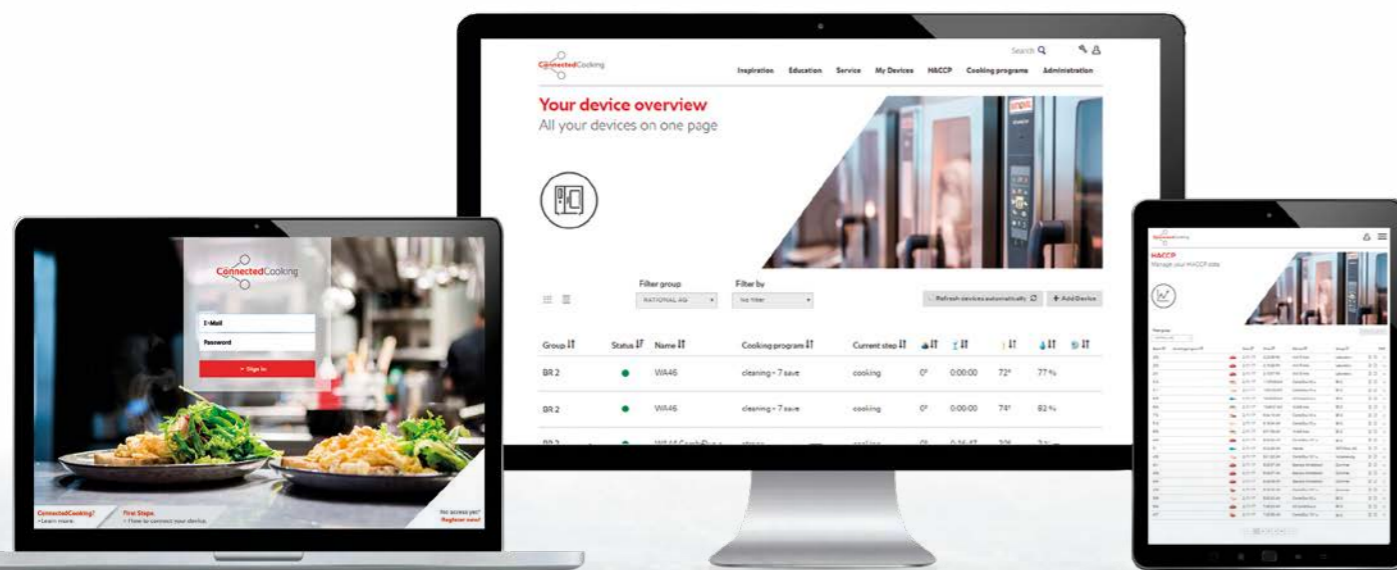
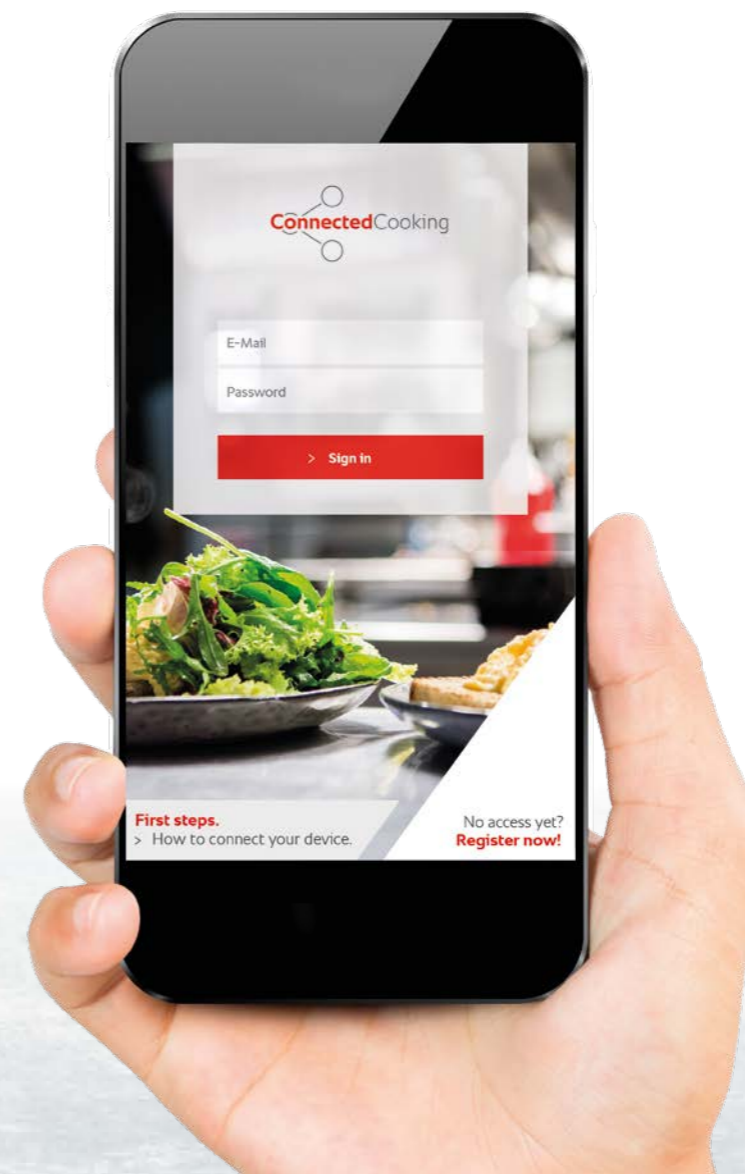
„Díky funkci ConnectedCooking mám neustále přehled o tom, co se právě v mé kuchyni děje a mohu dokonce zasáhnout i v případě, kdy zrovna nejsem na místě. Vynikající je také jednoduché rozdělení varných procesů na všechna zařízení v mé kuchyni.“

Alex Gower, CFO, Cobb & Co.,
řetězec restaurací, Tauranga, Nový Zéland

Přehled výhod, které získáte:

- > Správa HACCP: snadné načítání a ukládání dat
- > Správa varných procesů: vytváření varných procesů a jejich online distribuce
- > Vzdálený přístup: vždy přesné informace o aktuálních procesech

Na cesty je ConnectedCooking k dispozici také jako aplikace v Google Play nebo App Store.



Tři odborníci – silný tým.

Pro větší flexibilitu ve vaší kuchyni.

Systémové řešení iKitchen vám díky kombinaci dvou prvotřídních varných zařízení a síťového propojení ConnectedCooking poskytuje flexibilitu nezbytnou k tomu, abyste mohli jednoduše a rychle reagovat na nejrůznější situace v kuchyni.

Konvektomat SelfCookingCenter® je určený k přípravě pečiva, nákypů, grilovaných pokrmů a pečení velkých kusů. Multifunkční pánev VarioCookingCenter® je ideální pro přípravu polévek, omáček, pokrmů z jednoho hrnce, fritovaných pokrmů nebo pudinků. Mnoho z pokrmů lze připravit v obou zařízeních. To zcela závisí na vašich kuchařských zvyklostech a na aktuální potřebě.

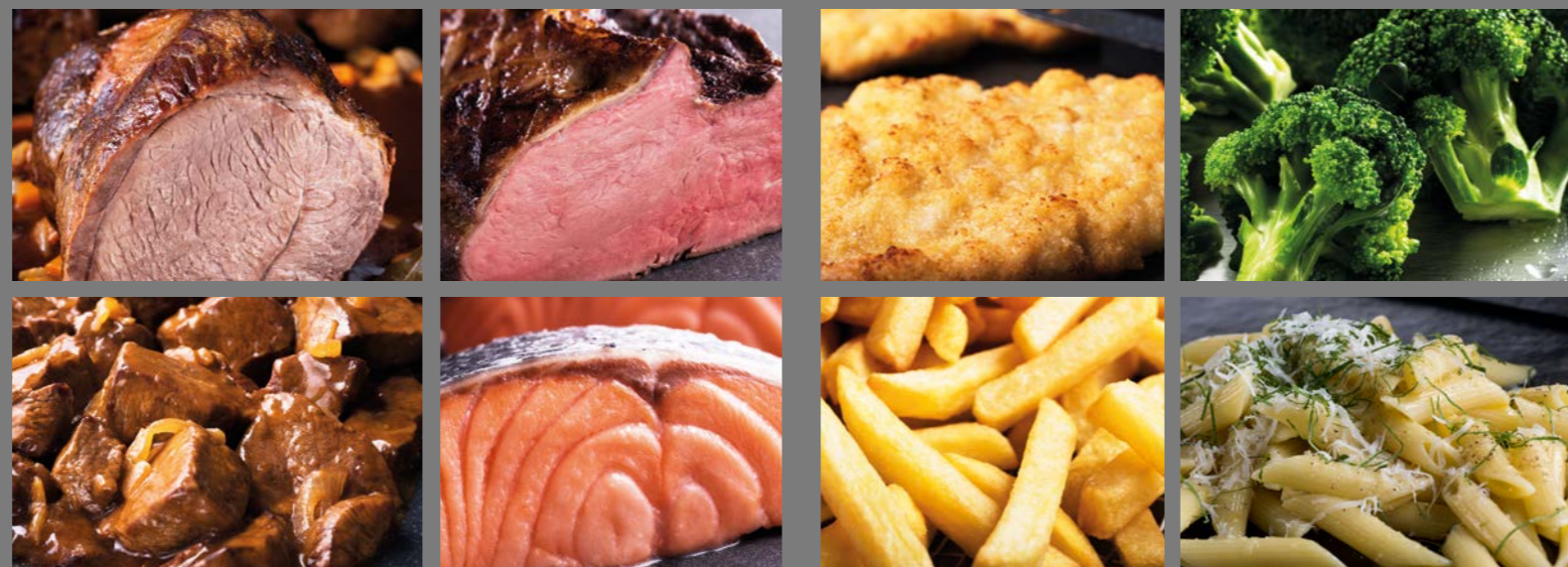
Možnosti použití v případě pouhých dvou zařízení

- > vaření a dušení, vaření v páře a smažení, blanšírování a vaření v tlakovém hrnci
- > pečení a opékání, gratinování a grilování
- > smažení

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® a VarioCookingCenter®



VarioCookingCenter®



Bez ohledu na to, zda se jedná o 200 nebo 20 000 jídel.

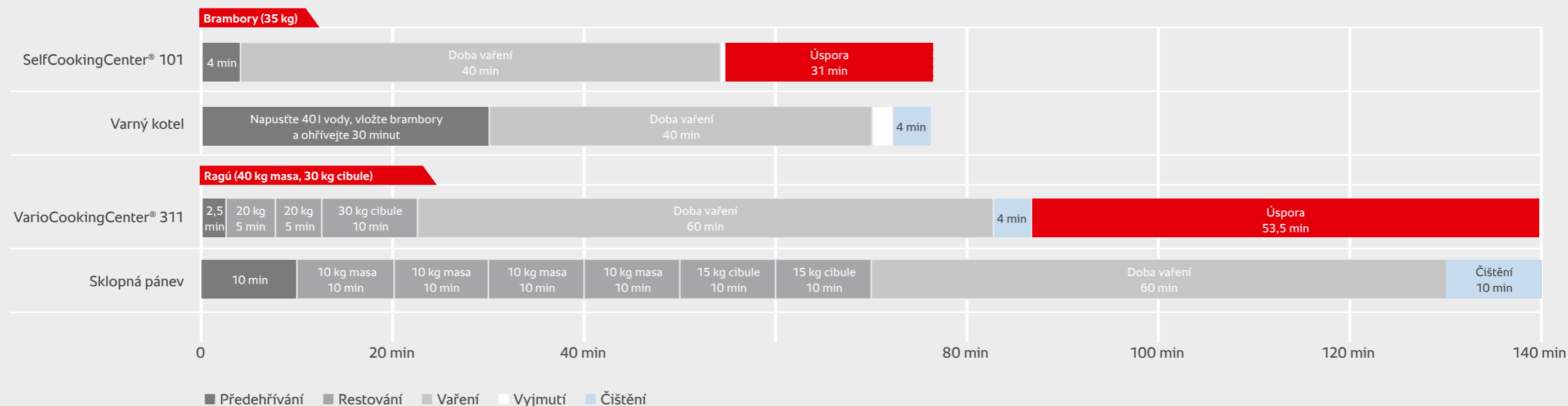
Tato investice se vyplatí.

Systémové řešení iKitchen vám pomůže uspokojit jak hosty, tak i vaši peněženku. Ušetříte náklady na vodu, suroviny a také cenný čas. Navíc budete mít menší množství odpadu. O to se postarají citlivé senzory v zařízeních. Rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuálních podmínek ve varné komoře a v případě nutnosti je upraví. Proto se nic nepřipalí ani nepřekypí.

Konvektomat SelfCookingCenter® a multifunkční pánev VarioCookingCenter® hradě nahradí velké množství tradičního kuchyňského vybavení, jako jsou sklopné pánve, varné kotle, fritézy, tlakové hrnce a horkovzdušné trouby. Tím se ušetří až o 40 % více prostoru v kuchyni. Používání varných zařízení společnosti RATIONAL se znatelně projeví i na účtech za elektřinu: díky inteligentní technologii se spotřebovává energie pouze v okamžiku, kdy je skutečně potřeba. Tím snížíte spotřebu energie až o 30 %. Lepší hospodárnost a více času – důležité faktory v případě každé nové investice.



Úspora vašeho času díky systémovému řešení společnosti RATIONAL na příkladu 350 porcí ragú s bramborami.



Intelligentní funkce.

Standardizovaná a snadná obsluha.

Společnost RATIONAL nabízí varné zařízení, které jsou vybaveny skutečnou inteligencí. Již nemusíte nastavovat ideální teplotu, vlhkost nebo rychlost proudění vzduchu a neustále tyto hodnoty upravovat ani kontrolovat, aby se nic nepřipálilo. Pouze zadáte požadovaný výsledek. Přejete si jídlo upravené spíše rare, do růžova nebo důkladně propečené, světlé či tmavé? Vestavěná varná inteligence vytvoří ideální varné podmínky a rozpozná velikost i množství pokrmů.

Vzhledem k tomu, že konvektomat SelfCookingCenter® a multifunkční pánve VarioCookingCenter® mají stejné intuitivní uživatelské rozhraní, je jejich obsluha již po krátké době hračkou. Jednoduché ovládání umožňuje efektivní a bezpečnou práci a chyby při obsluze snižuje na minimum – rychle se zapracují i noví nebo nevyučení zaměstnanci. To je další důležitý bod pro rozhodnutí k investici vzhledem k nedostatku kvalifikované pracovní síly, kterým se vyznačuje současný trh práce.

„Díky zařízením RATIONAL můžeme šetřit čas, peníze a místo, aniž bychom ve výsledku museli přistupovat na kompromisy v kvalitě.“

Giovanni Maltese, šéfkuchař,
Villa Favorita Hotel & Resort. Marsala (TP),
Itálie.



SelfCookingCenter®



VarioCookingCenter®



Balíček All-inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



Vyzkoušejte si RATIONAL živě

Přesvědčte se, jak umí zařízení SelfCookingCenter® a VarioCookingCenter® zlepšit každodenní provoz v kuchyni. Všechny termíny najdete na adrese rational-online.com.

Poradenství a plánování

Pomůžeme vám s rozhodováním pro nejlepší kuchyňské řešení. Společně s vámi a s vaším projektantem najdeme nejlepší řešení pro vaši kuchyni. Bez ohledu na to, zda jde o renovaci nebo o zařízení nové kuchyně.

Možnost vyzkoušení

Rádi byste si před nákupem zařízení SelfCookingCenter® nebo VarioCookingCenter® nejprve vyzkoušeli? Samozřejmě! Obratě se na svého odborného prodejce nebo nám zavolejte na telefonní číslo +420 226 521 500.

Instalace

Naši servisní partneři se postarají o instalaci zařízení ve vaší kuchyni.

Osobní zaškolení

Přijdeme do vaší kuchyně a ukážeme vašemu týmu kuchařů, jak naše zařízení co nejefektivněji používat.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na adrese rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro vás také máme placené akce na vybraná speciální témata. Na nich uvidíte, jak lze naše zařízení optimálně používat ve vašem provozu a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Dokonce i aktualizace softwaru nabízíme bezplatně. Využívejte nejnovější poznatky našeho výzkumu v oblasti vaření. Software u svých zařízení SelfCookingCenter® a VarioCookingCenter® tak budete mít vždy v aktuální a nejnovější verzi. S podporou síťového propojení ConnectedCooking to jde zcela automaticky. Jednoduše jen spusťte aktualizaci a hotovo.

RATIONAL ConnectedCooking

Internetová platforma pro profesionální kuchyně. Jednoduše připojte svá zařízení do sítě a ihned můžete profitovat z mnoha dalších funkcí, jako je snadná správa zařízení, ovládání pomocí chytrého telefonu nebo jednoduchý přenos a správa vašich varných procesů či automatická dokumentace HACCP dat. Čerpejte inspiraci z rozsáhlé knihovny receptů obsahující tisíce mezinárodních receptů, které si můžete velmi jednoduše stáhnout do vašich zařízení jedním kliknutím myši. Nabídku doplňuje velké množství rad odborníků, nápadů a videonávodů pro optimalizaci Vaší kuchyně. To vše je samozřejmě k dispozici i v mobilní podobě prostřednictvím aplikace a splňuje nejvyšší standardy bezpečnosti. Jednoduše se bezplatně přihlaste a můžete okamžitě využívat všechny výhody: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Máte-li jakýkoliv dotaz ohledně používání přístroje nebo chcete-li se jednoduše zeptat na nějaký recept, zavolejte nám a my vám ochotně poradíme. Rychle, jednoduše, profesionálně, 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na čísle +420 226 521 500.

Certifikovaní servisní partneři

Zařízení SelfCookingCenter® a VarioCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k nějakému technickému problému, poskytnou vám certifikovaní servisní partneři rychlou pomoc.

Servisní balíčky

V podobě placených servisních balíčků RATIONAL vám nabízíme bezpečnost a hodnotu, díky kterým ušetříte spoustu peněz.

- > Výhradně originální díly značky RATIONAL
- > Krátké reakční doby díky celoplošné síti
- > Vysoká provozní bezpečnost, minimální doby prostojů
- > Předvídatelné provozní náklady

Získejte jednoduše maximum.

Individuální poradenství pro vaši firmu.



„Zařízení SelfCookingCenter® a VarioCookingCenter® nám umožňují připravovat pokrmy předem. To nám přináší nezbytnou flexibilitu a ušetří spoustu času, který můžeme věnovat novým nápadům.“

Thomas Wenger, šéfkuchař společnosti BHS Corrugated, Weiherhammer

Každá kuchyně je jiná, a proto jsou odlišné i vaše požadavky na kuchyňské technologie. Proto společnost RATIONAL nabízí individuální poradenské služby pro vaši firmu prostřednictvím týmu našich specialistů přímo na místě. Společně s vámi vypracujeme vhodnou koncepci kuchyně, podrobné plánování přípravy a také školení zaměstnanců nastavené pro potřeby vaší kuchyně a v rámci podpory výroby zajistíme ideální využití našich technologií.

Vyberete si přesně takové poradenské služby, které potřebujete. Přímou realizovatelné a na míru vaší firmy. Cílem poradenství je, aby byla zařízení SelfCookingCenter® a VarioCookingCenter® optimálně začleněna do vašich individuálních procesů, ještě více je optimalizovala a díky úspoře prostředků tak vytvářela větší rezervy ve vaší každodenní práci v kuchyni.

Přesvědčte se, jak můžete díky systémovému řešení iKitchen profitovat z vyšší produktivity a flexibility. Srdečně vás zveme, abyste se zcela nezávazně zúčastnili některé z našich speciálních akcí iKitchen.

Na telefonním čísle +420 226 521 500 nebo na adrese rational-online.com se dozvíte, kdy a kde se konají nejbližší akce.





RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com



xx.xxx.V-02.MDS/Seka.10/19.cs_CZ
Právo na technické změny na základě dalšího vývoje vyhrazeno.