



Wypieki i przekąski.

Pyszne. Przyrządzone
szybko w międzyczasie.

Czas przemyśleć stare reguły. I ustanowić nowe.

Rynek usług związanych ze spożywaniem posiłków poza domem prężnie się rozwija, ale wiele lokali nadal pracuje według starych reguł: na talerzach ląduje ilość, a nie jakość. Natomiast dla klientów ważny jest wysoki standard, kreatywność i indywidualność. Nie chodzi wyłącznie o najedzenie się do syta, ale o składniki odżywcze posiłków: witaminy, proteiny, minerały muszą znajdować się również w przekąskach. Szybko, przez cały dzień, elastycznie. Tak samo elastycznie, jaki jest nowoczesny rynek pracy. Dla lokali oznacza to dodatkowe zadania, przy tej samej liczbie zatrudnionych. Jak sobie z tym poradzić? Za pomocą urządzenia, które ustanawia nowe reguły. Ponieważ dostarcza najwyższą jakość. Podczas smażenia, pieczenia i gotowania. Przez cały dzień. Ponieważ jest inteligentny. Tak jak iCombi Pro.

➔ **Rezultat**

Dodatkowe zyski dzięki wysokiej jakości elastycznej produkcji dodatkowych potraw.





Prościej niż można by pomyśleć. Nowe trendy.

Pizza, burgery, wrapy, pieczywo pełnoziarniste na maślanec, ciasto z cukinii, omlety z nasionami chia. Zawsze indywidualne, przyrządzone na czas. Zawsze wtedy, kiedy życzą sobie tego klienci. Rano, w południe, wieczorem. Szybko, bezproblemowo i zdrowo. A po krótkim czyszczeniu wszystko wygląda tak, jakby nic się nie wydarzyło. Wyszukane, niecodzienne, indywidualne – nie ma granic dla kreatywności. Oto produkcja przekąsek w iCombi Pro.



Z jednego powodu
Aby za pomocą indywidualnych produktów i usług jeszcze lepiej wyróżnić się na tle różnorodnych produktów masowych. Przez całą dobę.

iCombi Pro

Oczekiwane zaskoczenie.

Wilgotność, prędkość powietrza, temperatura. Doskonale do siebie dostosowane. W jednym urządzeniu, które myśli, uczy się, nic nie zapomina, jest uważne i dostosowuje się. Zawsze dostarcza niezmienną jakość jednym przyciskiem. Jest łatwe w obsłudze nawet dla pracowników wspierających. A dzięki swoim inteligentnym funkcjom pomocniczym dynamicznie reaguje na zmieniające się wymagania. Produkty mrożone? Drzwi do komory otwarte zbyt długo? Więcej croissantów niż zwykle? iCombi Pro nie traci pożądanego rezultatu z oczu i samodzielnie dostosowuje ustawienia.

➔ **Wszystko w jednym celu**
Aby zawsze zachwycać klientów
wyśmienitymi produktami.

rational-online.com/pl/iCombiPro

Intuicyjna obsługa

Nowa koncepcja obsługi urządzenia w obrazkowy i logiczny sposób jasno przedstawia poszczególne etapy pracy oraz instrukcje działania procesu 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.

Precyzyjne ustawianie temperatury

Podczas pieczenia nawet kilka stopni decyduje o powodzeniu przedsięwzięcia. Dlatego też iCombi Pro również w tym zakresie zapewnia niezwykłą precyzję.

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.

Norma piekarnicza

Państwa akcesoria mają wymiary zgodne z normą piekarniczą? To żaden problem, urządzenie iCombi Pro jest opcjonalnie dostępne z odpowiednim stelażem zawieszanym. Można również skorzystać ze stelaża na talerze o wymiarach piekarniczych.

Wbudowana karta WiFi

Za pomocą wbudowanej karty WiFi iCombi Pro łączy się z internetem tak samo prosto jak smartfon, zapewniając dostęp do ConnectedCooking. Gwarantuje tym samym jeszcze większą wygodę, bezpieczeństwo i mnóstwo inspiracji.

Aktywne odprowadzanie wilgoci

Wielka sztuka: w odpowiednim momencie odprowadzić wilgoć z komory w taki sposób, aby wypieki i pieczenie uzyskały chrupiące skórki. iCombi Pro to potrafi. Dzięki swojej inteligencji pieczenia.

Nawilżanie

iCombi Pro rozprowadza wilgoć do komory gotowania w precyzyjnych dawkach. Zapewniając elastyczność i optymalny połysk produktów.





Pieczenie z gwarancją rezultatów: Wystarczy wybrać inteligentną ścieżkę przyrządzania, załadować urządzenie, a chleb, bułki i pizza upieką się same.

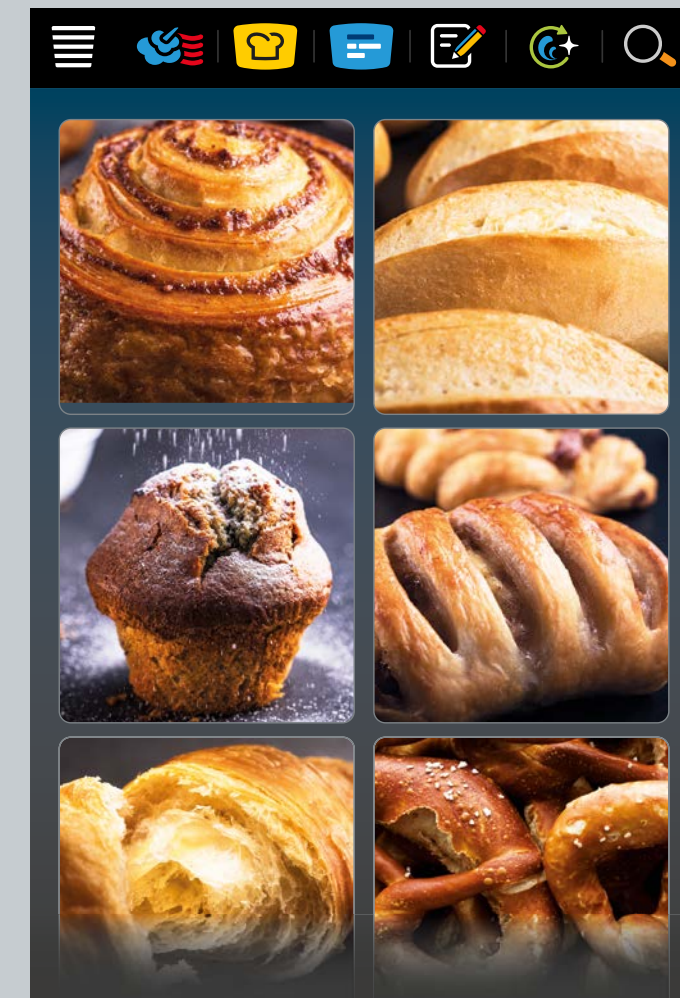
Jeden pełny załadunek.

Bo dobrego nigdy za wiele.

Chleb, bułki, prele – o siódmej rano kosze i regały muszą być wypełnione produktami. Z zachowaniem stale wysokiej jakości. Dlatego też iCombi Pro posiada inteligentne ścieżki pieczenia również dla chleba i bułek. Aby umożliwić łatwe i niezawodne osiągnięcie pożądaných rezultatów. Aby załadunek po załadunku, raz po raz otrzymywać wypieki tej samej jakości. Niezależnie od tego, czy w ramach jednego załadunku wypiekanych jest 60 czy 120 bułek. Niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie. Dzięki funkcji aktywnego odprowadzania wilgoci, wentylatorom z pięcioma prędkościami, funkcji stojącego ciepła. A że wszystko idzie sprawnie, pozostaje wystarczająca ilość czasu na obsługę klientów.



➔ Wszystko w jednym celu
Aby zawsze zachwycać klientów
wysmienitymi wypiekami.



Wszystko świeże.

Wszystko dostępne. Kwestia odpowiedniej organizacji.

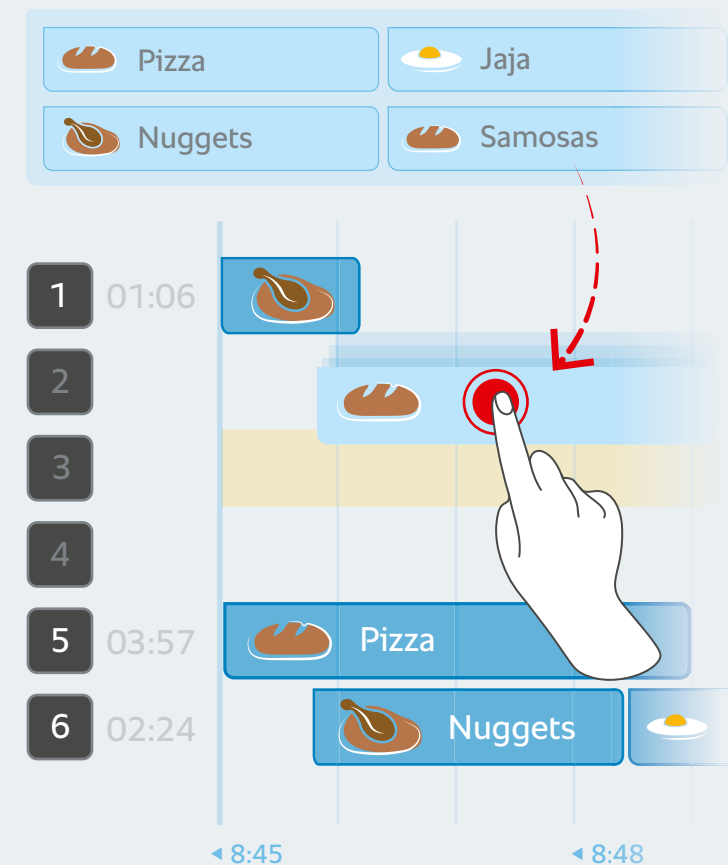
Skończył się pierwszy natłok gości, czas na produkcję dodatkowych porcji. Trudność: nie za dużo, nie za mało, aby produkty w witrynie zawsze były świeże. Nadszedł czas na takie słodkie pyszności, jak ciasteczka, muffiny i ciastka z jabłkami. Potrzebny jest talent organizacyjny. Potrzebny jest iProductionManager. Sugeruje on, które potrawy można przyrządzać jednocześnie i proponuje kolejność z optymalnym czasem lub optymalną energią. Produkty mrożone, świeże ciasta, małe lub duże wypieki, jedna lub kilka blach to wszystko żaden problem. Wystarczy wprowadzić pożądany rezultat, uruchomić ścieżkę przyrządzania i gotowe. Szybka produkcja dodatkowych porcji, pyszne załadunki mieszane.

➔ Prościej się nie da

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

MyDisplay

Bezbłędna obsługa, 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.



Załadunek mieszany: Wystarczy przeciągnąć ikonę z produktem na odpowiedni poziom, a iCombi Pro od razu rozpoczyna pracę.

Zachęcamy do ustanawiania nowych standardów w zakresie przekąsek.

Pyszne, różnorodne, szybkie.

Mini posiłki są w modzie, przede wszystkim wśród singli i osób pracujących w ramach elastycznego czasu pracy. To potencjał jeszcze większych obrotów. Potrawy muszą być zdrowe, muszą też dobrze smakować. Atrakcyjnie, modnie, różnorodnie, szybko – oto kryteria, którymi kierują się klienci, sięgając po śniadania, bowl food i wrapy. Wymagania te można spełnić bez dodatkowych nakładów pracy, z zachowaniem stałej jakości, niezależnie od tego, kto obsługuje urządzenie. Można przykładowo zapisać przepisy na przekąski w tzw. koszyku na zakupy. iCombi Pro rozpoczyna pracę po naciśnięciu przycisku. Zawsze z zachowaniem identycznej jakości.

- ➔ **Zachęcamy do tworzenia wyszukanych ofert**
Produkcja różnych potraw jednym przyciskiem.
Niezawodnie i z zachowaniem jednakowej jakości. Z gwarancją coraz większych obrotów.

Koszyki na zakupy

Za pomocą iCombi Pro można zawsze serwować potrawy jednakowej jakości. Bez trudu, bez wykwalifikowanych pracowników. W urządzeniu zapisane są tzw. koszyki na zakupy zawierające produkty z oferty danej kuchni, które można przyrządzać jednocześnie. Aby rozpocząć produkcję żdanego koszyka na zakupy, należy dotknąć np. opcji „przekąski” na ekranie, przeciągnąć potrawę na dany poziom, załadować iCombi Pro, które następnie uruchomi się automatycznie.



Aby przejść samego siebie.

Bez zbyteznego wysiłku.

Tego nie spodziewa się nikt: curry po tajsku, samosy, involtini, kurczak w winie coq au vin. A może jednak kotlet z frytkami? Wyczarowanie różnorodnego menu obiadowego małym nakładem pracy jest teraz niezwykle proste. Na przykład z wykorzystaniem iProductionManager, który informuje, kiedy przyrządzić poszczególne potrawy. Następnie trzeba je schłodzić. A przed zaserwowaniem podgrzać do temperatury spożycia za pomocą funkcji Finishing. Dotyczy to również produktów convenience.

➔ **Umiejętnie**

Produkcja dowolnych produktów w dowolnym czasie. Finishing pozwala podgrzać wszystko do temperatury serwowania. Po prostu smacznie.

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.

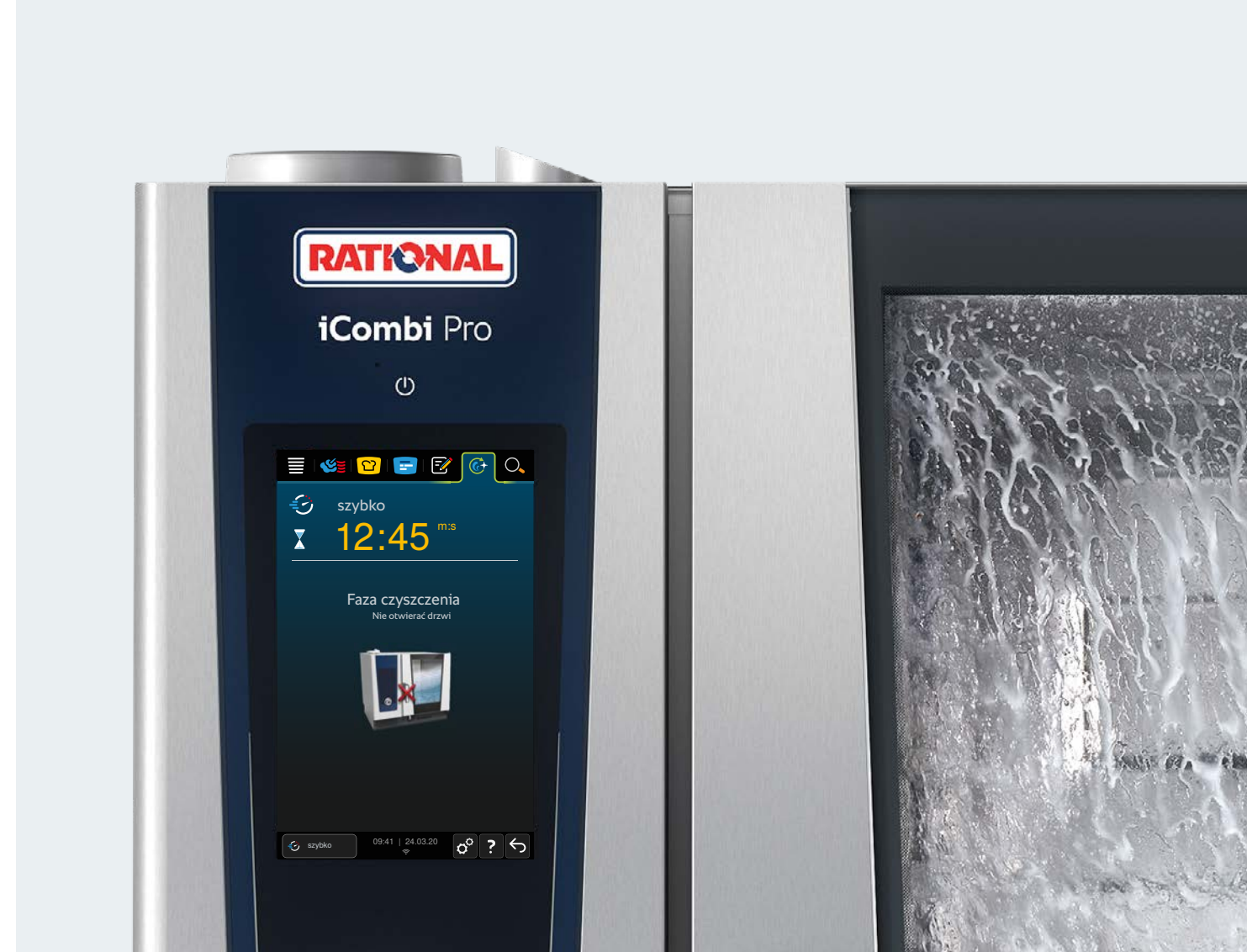


ConnectedCooking. Wszystko pod kontrolą.

Wszyscy mówią o tworzeniu sieci. iCombi Pro jest podłączony do sieci. Za pośrednictwem seryjnie wbudowanego WiFi jest podłączony do ConnectedCooking, niezawodnej platformy internetowej firmy RATIONAL. Przepis na pierś indyka sprawdził się? Można go wczytać na wszystkie urządzenia podłączone do sieci. Niezależnie od tego, gdzie one stoją. Jak wykorzystywane są poszczególne urządzenia? Wystarczy sprawdzić na smartfonie. Szukają Państwo inspiracji? Wystarczy zajrzeć do bazy przepisów. Aktualizacja oprogramowania? Można ją jednym przyciskiem wczytać na urządzenia. Wyświetlić dane HACCP? Wystarczy jedno kliknięcie. A na życzenie iCombi Pro sam poinformuje pracownika technicznego w razie konieczności serwisowania urządzenia.

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

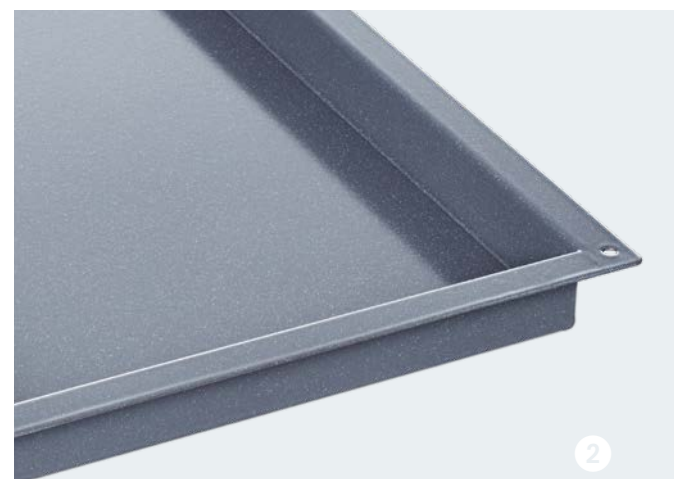
rational-online.com/pl/ConnectedCooking



Gwarancja dobrego samopoczucia. Najlepsze oceny w zakresie higieny.

Bezpieczeństwo żywności jest ważne. W szczególności w lokalach gastronomicznych. I właśnie dlatego można polegać na iCombi Pro. Urządzenie dba o higieniczne czyszczenie za pomocą iCareSystem rozpoznającego stopień zabrudzenia, sugerującego odpowiedni program czyszczenia wraz z liczbą tabletek myjących i gwarantującego błyskawiczne czyszczenie w zaledwie 12 minut. Dodatkowo zapewniającego dziecinnie łatwą obsługę, praktycznie wykluczającą błędy i gwarantującą, że wszystkie produkty spożywcze osiągną higieniczną temperaturę rdzenia.

➔ **Absolutnie niezawodny pewnik**
W zakresie higieny iCombi Pro spełnia międzynarodowe standardy. Wszystko jest udokumentowane. Gwarancja dobrego samopoczucia.



Wypożyczenie dodatkowe.

Właściwe składniki gwarantujące sukces.

Muszą być wytrzymałe, być w stanie znieść codziennie użytkowanie w kuchniach profesjonalnych wymagania te dotyczą zarówno blach do pieczenia, tac do grillowania i pieczenia pizzy, jak i okapów czy pojemników stalowych firmy RATIONAL. Dopiero oryginalne wyposażenie RATIONAL jest w stanie zagwarantować możliwości oferowane przez urządzenia iCombi Pro bez żadnych ograniczeń. Tylko dzięki niemu może udać się przyrządzanie produktów wstępnie smażonych, kurczaków, wypieków i warzyw z grilla.

❶ CombiFry ❷ Pojemnik emaliowany „w marmurek” ❸ Forma do smażenia i pieczenia ❹ Blacha do smażenia i pieczenia ❺ Taca do grillowania i pieczenia pizzy ❻ Multibaker

➔ **Oryginalne wyposażenie dodatkowe RATIONAL**
Odpowiednie wyposażenie pomaga uzyskać imponujące rezultaty.

rational-online.com/pl/akcesoria

Jedno urządzenie.

Tak wiele możliwości.

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

iCombi Pro przekonuje swoimi zaletami w każdym aspekcie:

- › Niskie koszty inwestycji
- › Mała liczba pracowników
- › Oszczędność miejsca
- › Elastyczność przy zmiennym menu

➔ Rezultat

Wielkość i moc pasuje do codziennych wyzwań w pracy.



- ❶ iCombi Pro 10-1/1 z okapem kondensacyjnym i podstawą ❷ Combi-Duo z dwoma iCombi Pro 6-1/1 oraz zestawem montażowym Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS z uchwytem ściennym ❹ Zestaw montażowy iCombi Pro XS z okapem kondensacyjnym



„Na pracę z wykorzystaniem tego nowoczesnego systemu gotowania zdecydowaliśmy się po wzięciu udziału w pokazie na żywo”.

George Kailis, właściciel i manager TAMALA Café Bar, Kiti, Cypr

ServicePlus.

Oto początek pięknej przyjaźni.

Dzięki optymalnie skrojonym usługom urządzenie RATIONAL gwarantuje sukcesy w Państwa kuchni: od pierwszego doradztwa, wspólnego gotowania i instalacji przez szkolenia stanowiskowe i aktualizacje oprogramowania po ChefLine, infolinię dla indywidualnych zapytań – oferta usług RATIONAL jest niezwykle bogata. Akademia RATIONAL umożliwia doskonalenie zawodowe. Jednocześnie w każdej chwili można zwrócić się do jednego z certyfikowanych dystrybutorów RATIONAL: posiadają oni doskonałą wiedzę na temat urządzeń i wyszukają najlepsze rozwiązanie dla danej kuchni. W nagłych wypadkach szybkiego wsparcia udzielają punkty serwisowe RATIONAL na całym świecie.

➔ ServicePlus

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/ServicePlus

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 urządzeń RATIONAL na żywo, 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

