Casual dining.

Entretenimento gastronômico.

Uma boa gastronomia é como uma boa diversão. Queremos sempre repetir.

Cor, alegria, variedade. Almoços, happy hours, coquetéis com petiscos: palitos de mussarela, hambúrguer, poke, filés, salada. Com a família ou com os amigos. Seus clientes adoram o que você faz. Eles vêm porque gostam da especialidade da casa, da qualidade confiável, do clima gostoso. O principal é deixar a monotonia de lado. E, por isso, você precisa oferecer novidades. Ideias, pratos, modos de preparo. Ao mesmo tempo, você tem a necessidade de atender às expectativas dos clientes. Apesar da falta de equipe especializada, da pressão sobre os custos, de uma cozinha com pouco espaço. Incluir serviço de entrega? Adicionar pratos sazonais no cardápio? Mas toda mudança é um desafio. E a parte boa é justamente essa.

Eliminando a monotonia
Alimentos variados, receitas próprias, clientes satisfeitos. É possível em qualquer cozinha.

O iCombi Pro.

Espere o inesperado.

Cozinha repensada: cozinhar, refogar, grelhar, assar e cozinhar no vapor – com controle inteligente. Em menos de 1 m², com a umidade, a velocidade do ar e a temperatura ajustadas entre si. Em um sistema de cocção que pensa junto, aprende, não se esquece de nada, presta atenção e se adapta. E, graças às suas funções de assistência inteligente, reage de forma dinâmica às mudanças nas demandas. Mais costelinhas que o normal? A porta da câmara de cocção está há muito tempo aberta? Precisa de uma temperatura mais alta? Mesmo nesses casos, o iCombi Pro não perde o resultado desejado de vista e ajusta as configurações sozinho.

Tudo com um único objetivo
Para que você possa continuar sempre impressionando os seus clientes com alimentos de altíssima qualidade.

rational-online.com/br/iCombiPro

ConnectedCooking
Tudo é digital e compatível entre si. Transferência de receitas, controle dos equipamentos, dados de higiene, atualizações do software – mais padronizado, impossível.

Limpeza ultrarrápida
De sujo a limpo em 12 minutos. Até a limpeza padrão economiza 50 %* de tempo e produtos de limpeza. Limpo com higiene, poucos tempos ociosos, mais tempo produtivo.

Desperdício mínimo
É uma coisa lógica: alta qualidade na mesa, pré-produção precisa e finalização apenas quando necessária. Assim, quase nem vale a pena falar de desperdício.

Até 300 °C
O iCombi Pro é tão potente que preaquece rapidamente a 300 °C e quase não há queda na temperatura ao ser carregado com alimentos frios. Para resultados rápidos e excelentes.

*Em comparação com o modelo anterior.

Conceito de operação intuitiva
O novo conceito de operação orienta você ao longo do processo de produção com uma linguagem visual, etapas de trabalho lógicas e instruções claras e interativas. Desta forma, qualquer pessoa consegue trabalhar sem errar.

Qualidade impressionante
O iCookingSuite, a inteligência de cocção do sistema de cocção, reconhece o tamanho, a quantidade, o nível de dourado e o estado dos alimentos e produz os resultados desejados com o aperto de um botão. Todas as vezes.

Produção eficiente das refeições
O iProductionManager assume o planejamento dos processos de produção e indica quais alimentos podem ser preparados juntos. Otimiza os processos de trabalho, economiza tempo e energia.

Sustentabilidade
Menos energia, menos água, menos ingredientes em comparação à tecnologia de cocção convencional, mas também em comparação aos fornos combinados antigos. Faz bem para o meio ambiente e para o seu bolso. E atende aos rigorosos padrões da ENERGY STAR.

O novo casual.

Quando o trabalho já não é mais trabalho.

O serviço ao cliente não para e exige perfeição. Para os horários de pico, um bom preparo é fundamental. Com um sistema de cocção que assume as tarefas de rotina, domina todas as aplicações culinárias possíveis, produz sempre com a mesma qualidade e trabalha de forma inteligente com o iCookingSuite. Tamanho, quantidade, nível de dourado e estado dos alimentos? Tudo identificado, parâmetros de cocção ajustados e seguimos em frente. Até o planejamento da produção está incluso: ele diz o que pode ser preparado junto e sugere a sequência com otimização de tempo ou de energia. Produtos frescos, congelados, de panificação, acompanhamentos em uma ou várias bandejas: nada disso é problema. Basta informar o resultado desejado, iniciar o percurso de cocção e pronto. No ponto e sem demora. E com muita tranquilidade, pois não é preciso monitorar, independentemente de quem está operando o sistema de cocção.

O resultado
Produtividade elevada, padrão de alta qualidade independentemente de quem está operando o sistema de cocção.

Pronto.

Para todas as suas ideias.

Oito clientes, oito pratos diferentes. Finger food, porções, hambúrguer, pizza, asa de frango, batata rústica. E isso sem esquecer das outras mesas que também têm vários pedidos. A cozinha está funcionando a todo vapor. Assim como o iProductionManager, que está preparando os diferentes pratos simultaneamente: asas de frango, kaftas, rodelas de abobrinha ou crumble de maçã e baguete. Muito rápido, com alta qualidade, sem estresse, até com equipe inexperiente.

Novas perspectivas
Economize com as despesas logísticas, produza os resultados desejados e ganhe espaço para novas ideias.

rational-online.com/br/iProductionManager

Dica: Finishing
Os desafios: é preciso ser diversificado e estar pronto no ponto certo. A solução: separe a produção da entrega. Com o Finishing no iCombi Pro: produza com antecedência, guarde os pratos selados a vácuo ou em recipientes e leve-os à temperatura de consumo apenas quando forem pedidos. Para uma maior flexibilidade, alimentos com mais qualidade e clientes bastante satisfeitos.

Criar experiências para os clientes.

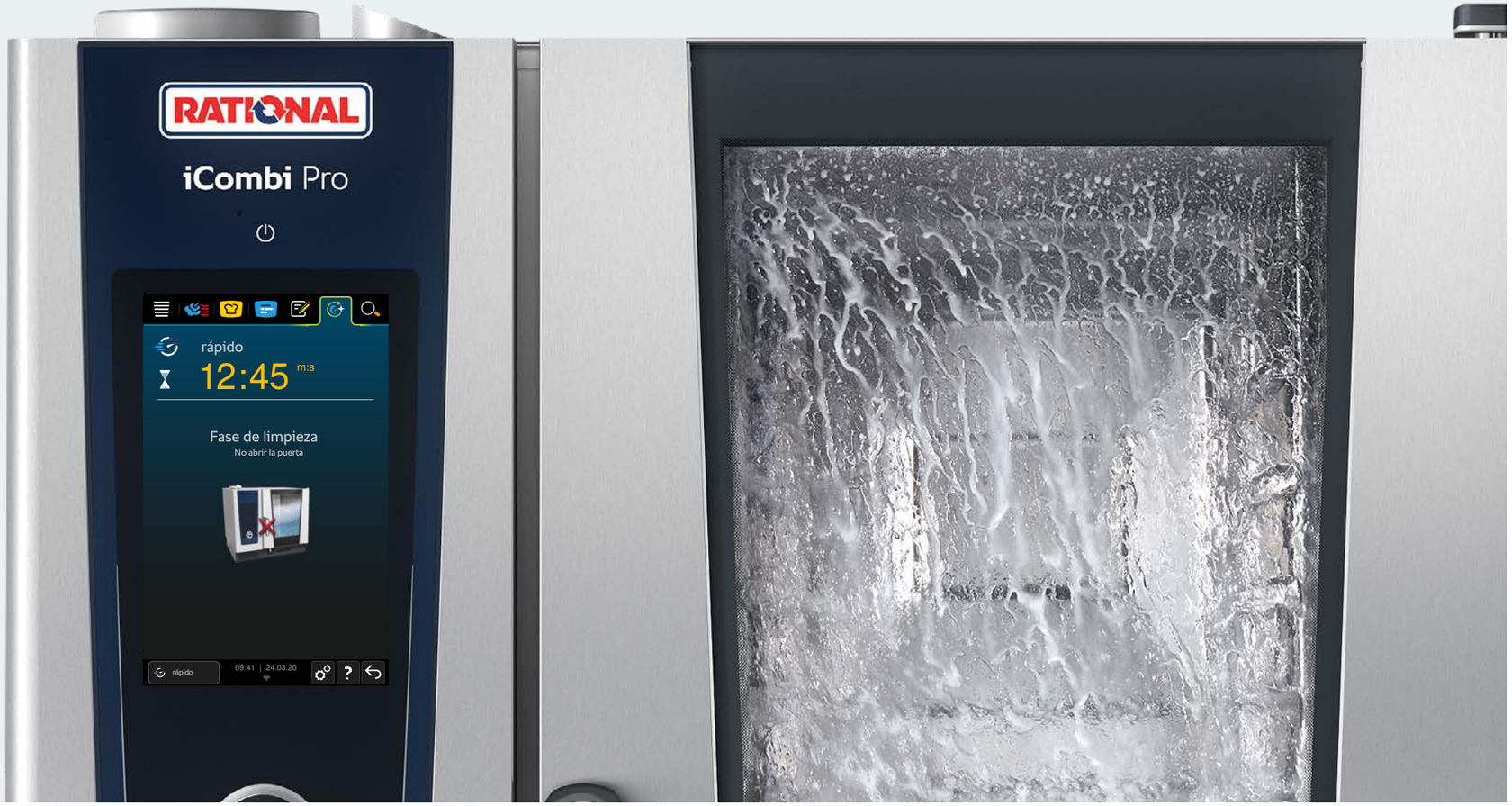
Pressionando um botão.

Costelinhas, carne suína desfiada e brisket. Anéis de cebola, pratos gratinados. O iCombi Pro dá conta. Sozinho, inclusive. E isso porque você pode adicionar seus percursos de cocção pessoais e inteligentes no sistema de cocção. Ou seja: experimente a receita, salve o resultado desejado, encaminhe o percurso de cocção para todos os iCombi Pro com um cartão de memória ou pelo ConnectedCooking, a solução de conectividade da RATIONAL. Graças ao sistema operacional simples e autoexplicativo, a partir de agora, qualquer pessoa autorizada pode utilizar o percurso de cocção. Para que o seu negócio tenha a sua assinatura. Para os acompanhamentos. Para a certeza de servir sempre o resultado que os seus clientes adoram.

Sempre confiável
Alto padrão de qualidade e consistência graças à operação simples.

Carrinhos de compras
O sistema de cocção conta com carrinhos de compras que contêm os pratos que podem ser preparados juntos conforme a sua oferta. Para elaborar o carrinho de compras desejado como “Especial do dia”, por exemplo, clique na tela, mova os pratos para a prateleira, carregue o iCombi Pro e o sistema de cocção já inicia seu trabalho. É possível encaminhar seus carrinhos de compras para qualquer local pelo ConnectedCooking. E sem sair do escritório.

MyDisplay
Operação sem erros, sempre o mesmo padrão de qualidade com o MyDisplay: os diversos pratos indicados por você podem ser vistos na tela como imagens ou ícones. Basta clicar para o iCombi Pro começar a trabalhar. Também é muito fácil adicionar ou apagar as receitas. Com o ConnectedCooking, isso é realizado em todos os sistemas de cocção conectados. A partir da sua mesa. E pode confiar que terá sempre o mesmo resultado, pois, sem você, nada pode ser alterado.



Para manter a tranquilidade.

O melhor em higiene e segurança do trabalho.

A segurança alimentar e a segurança do trabalho são assuntos importantes, principalmente na gastronomia. E você pode confiar no iCombi Pro em relação a essas questões também. Limpeza completa e higiênica com o iCareSystem, documentação HACCP automática que pode ser acessada de qualquer lugar pelo ConnectedCooking. Elevada segurança no trabalho graças às prateleiras mais baixas com, no máximo, 1,60 m. E uma operação facílima que evita os erros, garantindo que todos os alimentos alcancem uma temperatura de núcleo extremamente segura.

Sinta segurança
O iCombi Pro atende aos elevados padrões internacionais de higiene. Para manter a tranquilidade e a segurança alimentar.

Uma questão de limpeza
Limpeza intermediária ultrarrápida em aproximadamente 12 minutos, limpeza eco e padrão com descalcificação, pastilhas de detergente sem fosfato e limpeza também durante a noite. Resumindo: o iCombi Pro está sempre limpo. Assim, você não precisa interromper a produção, pode cozinhar no vapor depois de grelhar e não tem que se preocupar com a transferência de sabores.

Sustentabilidade.

Bom para o meio ambiente e para o bolso.

A sustentabilidade preserva recursos e economiza dinheiro. A RATIONAL oferece algumas certezas: produção e logística com eficiência energética e novos padrões na economia de energia. Assim como também é certo que a sustentabilidade chegará na sua cozinha com o iCombi Pro: economize energia em comparação aos equipamentos de cozinha convencionais. Use menos ingredientes. Tenha menos produção em excesso. E, além de tudo, cozinhe com mais saúde.

RATIONAL
Global Social Responsibility

Por amor ao meio ambiente
Para que você cozinhe com saúde e alcance um equilíbrio ecológico digno.

rational-online.com/br/green

Economia.

Você pode verificar: os números comprovam.

O iCombi Pro não é inteligente somente ao cozinhar, mas também ao economizar no consumo de energia, na carga de trabalho, na demanda por espaço e no uso de ingredientes e de gordura, por exemplo. Resumindo: conseguimos ver o resultado.

Vale a pena
Rápido retorno do investimento, sem estresse durante o trabalho na cozinha.

rational-online.com/br/invest

70 %

Gastos até 70 %* menores com energia
Os curtos tempos de preaquecimento dispensam o modo espera (stand by). O carregamento contínuo com o iProductionManager no iCombi Pro também economiza energia.

1–2 horas/dia

Menos horas de trabalho
As atividades rotineiras como virar, controlar e reajustar tornam-se desnecessárias. A limpeza ultrarrápida do iCombi Pro também economiza tempo, o que resulta em 1 ou 2 horas* a mais por dia para outras coisas.

30 %

Necessidade de espaço de 30 %* menor
O iCombi Pro substitui cerca de 90 % dos equipamentos de cozinha convencionais. Ou seja, saem as basculantes, panelas, frigideiras e fritadeiras e entra mais liberdade de espaço. Ou uma área comercial maior.

25 %

Uso de ingredientes até 25 % menor
O iCombi Pro adapta os seus processos de cocção com delicadeza, o que reduz a perda de peso e de tamanho. Além disso, ele produz com a mesma qualidade elevada em todas as prateleiras, o que diminui o desperdício significativamente, bem como o uso de ingredientes.

*Em comparação à tecnologia de cocção convencional

ConnectedCooking.

Tudo em ordem e sob controle.

A conectividade é a regra da gastronomia: pedidos, pagamentos, serviço – tudo é digital e coordenado entre si. Assim como acontece com o ConnectedCooking da RATIONAL. Transferência de receitas, controle dos equipamentos, dados de higiene, atualizações do software, configurações no MyDisplay, carrinhos de compras, acesso para o serviço remoto – com a solução de conectividade segura, você consegue comandar tudo centralmente a partir da sua mesa. Para todos os sistemas de cocção da RATIONAL conectados em qualquer local. Além disso, é possível acessar e armazenar os dados HACCP de todos os sistemas de cocção. Tem um cardápio semanal? Ele também viaja pelo mundo com um clique. Você só precisa de um computador, um smartphone ou um tablet. A padronização não poderia ser mais fácil.

ConnectedCooking
A potente solução de conectividade da RATIONAL. Para que você tenha tudo sob controle.

rational-online.com/br/ConnectedCooking

Nando's e ConnectedCooking.

Uma boa conexão.

"A possibilidade de monitorar os sistemas de cocção da RATIONAL nos oferece algumas possibilidades impressionantes. Agora, nossos parceiros de assistência técnica conseguem identificar os sistemas de cocção em risco antes do perigo aparecer e, assim, planejar uma visita de manutenção ou, dependendo do caso, resolver a falha pelo acesso remoto. Isso ajudou a reduzir os pedidos de manutenção em 35 % desde a implementação do ConnectedCooking."

Cameron Holder, diretor de Non-Food e Aquisição Indireta do Nando's

Um sistema de cocção.

Muitas possibilidades.

Diferentes conceitos de cozinha requerem diferentes sistemas de cocção. Você pode produzir internamente e finalizar externamente. Front cooking? O iCombi Pro como uma ajuda extra na cozinha para ampliar o cardápio? O sistema de cocção também conta com uma ampla flexibilidade em relação ao tamanho. É resistente e produzido cuidadosamente. Nosso foco está nos altos padrões de qualidade, nas exigências elevadas para a produção, na melhoria contínua e na durabilidade. Não é de se surpreender que o forno combinado mais velho da RATIONAL esteja em uso há mais de 40 anos. Veja outros modelos e variantes de instalação em rational-online.com

O resultado
O tamanho, o desempenho e a qualidade ideais para os desafios diários.

1

2

3

4

❶ iCombi Pro 10-1/1 com coifa de condensação e base inferior ❷ Combi-Duo com dois iCombi Pro 6-1/1 e conjunto Combi-Duo ❸ iCombi Pro XS com suporte de parede ❹ Conjunto de instalação para o iCombi Pro XS com coifa de condensação

Serviços de consultoria individual para a sua oferta de casual dining.

Aproveite o nosso conhecimento.

Seja uma consultoria abrangente, a elaboração de um conceito ou o contrato de manutenção para um ou centenas de restaurantes – a RATIONAL é uma parceira experiente quando o assunto é o conceito de restaurantes modernos. Você pode utilizar todo o ciclo de serviços ou apenas um dos itens apresentados. E uma coisa muito importante: é possível começar em qualquer parte do ciclo. Você se interessou? Então entre em contato com os especialistas da RATIONAL por telefone ou por e-mail.

Suporte com o conceito
Direcionado para o seu conceito atual, as mudanças nas demandas dos seus clientes e a situação da concorrência:

- Quem são os clientes e quais pratos estão sendo oferecidos?
- Quais tendências alimentares podem ser consideradas?
- Como é possível padronizar e aprimorar o cardápio?

Conceito da cozinha
Cardápio, quantidade de pessoas na equipe especializada, tamanho da cozinha – são esses fatores, e vários outros, que determinam o aprimoramento do conceito da cozinha. Para um ou cem estabelecimentos.

- O que e como produzir?
- Qual a quantidade de produtos prontos?
- Qual é a tecnologia necessária?
- O que se adapta ao tamanho da cozinha?

Conceito do treinamento
Personalizado para o conceito do restaurante e as necessidades da sua equipe.

- Como os funcionários da cozinha são qualificados?
- Como a padronização é garantida?
- Como o conhecimento pode ser difundido internamente?

Conceito do serviço
A RATIONAL trabalha lado a lado com parceiros de assistência técnica certificados.

- Quais são os requisitos técnicos?
- Há um parceiro de assistência técnica na minha região?
- É possível fechar contratos de manutenção para ter maior controle sobre os custos?

Conceito de futuro
Hoje é sucesso, mas amanhã não mais. Para impedir que isso aconteça, podemos apresentar-lhe regularmente as novas tendências.

- O conceito atual ainda atende aos desejos dos clientes?
- Como reagir às tendências de hoje?
- Como está a conectividade da cozinha?

As vantagens para você
Profissionais experientes, consultoria individual, implementação específica.

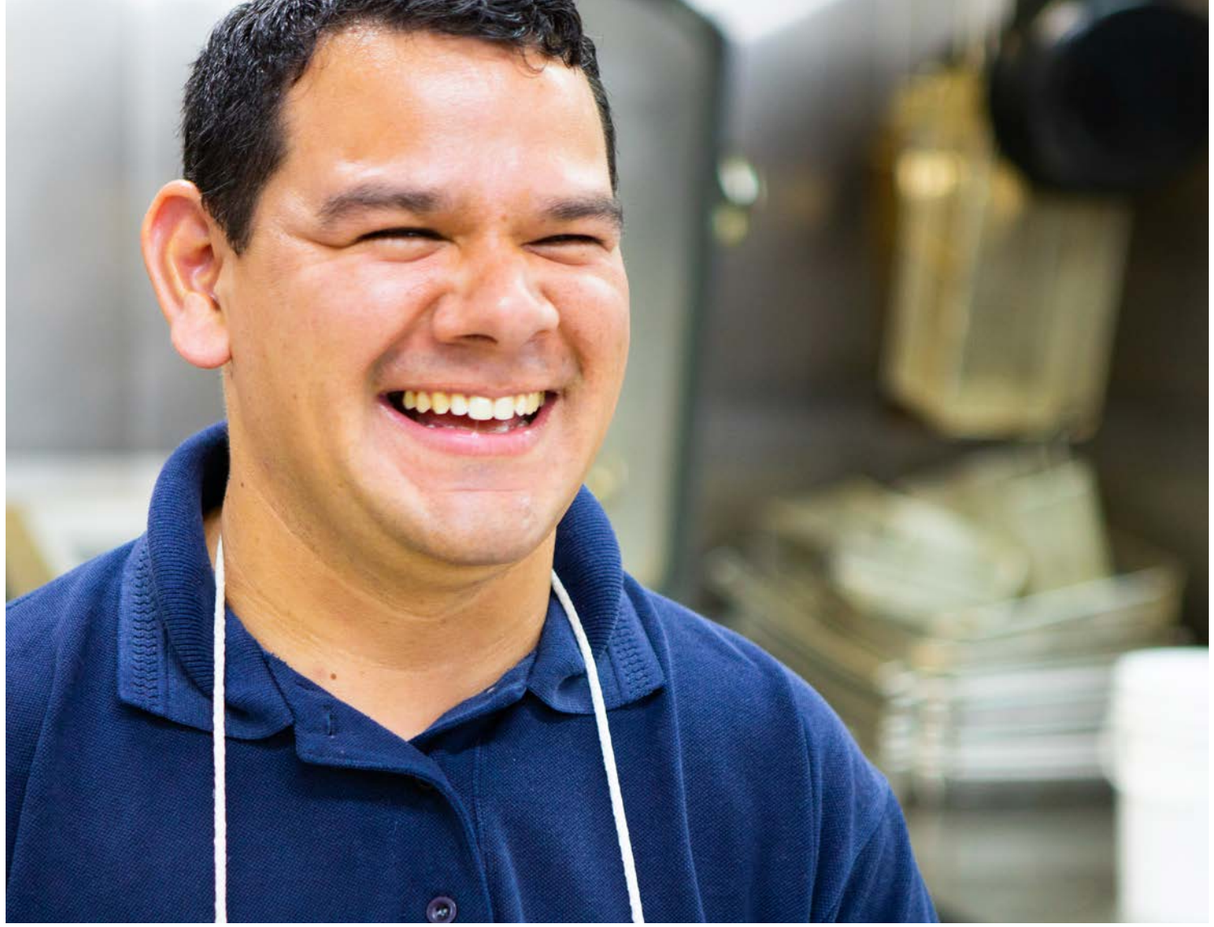
Assistência técnica da RATIONAL.

Nós pensamos em tudo.

Na RATIONAL, a assistência técnica está inclusa. Da primeira consultoria, do teste culinário, do equipamento de teste e da instalação passando pelo treinamento mundial e pelas atualizações automáticas do software até o ChefLine – o atendimento telefônico para dúvidas individuais. No Academy RATIONAL, você também pode participar de formações sobre diversos assuntos como o Finishing, por exemplo. E, se houver uma emergência, a equipe de assistência técnica mundial da RATIONAL está pronta para lhe ajudar rapidamente.

Tudo com um único objetivo: para que você aproveite o seu investimento por um longo prazo, obtendo sempre o melhor dos seus sistemas de cocção e para que nunca lhe faltem ideias.

rational-online.com/br/service



iCombi live.

Não fique apenas ouvindo histórias, experimente ao vivo.

Chega de teoria, é hora de experimentar, pois nada é mais surpreendente do que a própria experiência: vivencie os sistemas de cocção da RATIONAL ao vivo, conheça as funções inteligentes e experimente como você pode trabalhar com elas. Inscreva-se: ao vivo, sem compromisso e perto de você. Você tem dúvidas ou quer mais informações sobre a sua demanda e as possibilidades de aplicação? Então entre em contato conosco por telefone ou por e-mail. Encontre mais informações, detalhes, vídeos e clientes de referência também no site rational-online.com.

Inscreva-se agora
Tel. +55 (11) 3772-3000
info@rational-online.com.br

rational-online.com/br/live

RATIONAL BRASIL
Rua Cincinato Braga, 500
1° andar - Bela Vista
CEP 01333-010 - São Paulo - SP
Brasil

Tel. +55 (11) 3372-3000

info@rational-online.com.br
rational-online.com

20.448 · V-01 · MDS/Para : 09/20 · pt_BR
Alterações técnicas, no interesse do progresso, reservadas.