iCombi® Pro ile düşük sıcaklıkta pişirme.

Özenli. Leziz. Güvenli.

Bir düşünün: Birisi işinizi üzerinizden alsa.

iCombi Pro hassas, dakik ve güvenli şekilde, başında durmaya gerek kalmadan 24 saat çalışır. Gece bile. Bütün et fırınlama, buğulama, haşlama et yemekleri. RATIONAL düşük sıcaklıkta pişirme yöntemi sayesinde hepsi mümkün. Tam kıvamında, ilk diliminden son dilimine kadar yumuşacık ve sulu sulu. Hassas pişirme işlemi sayesinde ağırlık kayıpları minimuma iner. Hem de iCombi Pro ünitesinin akıllı pişirme sistemi sayesinde tam beklentilerinize uygun bir sonuç alacağınızdan emin olursunuz. Her seferinde tekrar tekrar.

Daha fazla kalite
Ürünlerinizin lezzetini arttırın. Kelimenin tam anlamıyla, siz uykudayken bile.

Fırında pişirme.

Büyük planları olan herkes için.

“Düşük sıcaklıkta pişirme” fonksiyonuyla, menünüze bir sürü çeşit katabilirsiniz. Kısmi, tam veya karışık yüklemeyle. Kuzu çevirme, biftek, dana kapama. Büyük veya küçük parçalar. Hepsi sizin belirlediğiniz şekilde, hepsi tam istediğiniz gibi. Renklenme ve pişme derecesini girersiniz, o kadar. Gerisini iCombi Pro halleder.

Ön ısıtmadan sonra etleri çiğ olarak pişirme kabinine koyarsınız, renklenme derecesi otomatik olarak ayarlanır. Ardından pişirme kabininin sıcaklığı hızla düşürülerek et özenli şekilde pişirilip demlendirilir. Böylece, çok kısa süre dinlenmiş etler bile yumuşacık ve sulu sulu olur. Etler piştikten sonra saatlerce bekletilebilir. Görüntüsünden ve kalitesinden hiçbir şey kaybetmeden.

Avantajınız
Yemek çeşitliliği. Yumuşacık, sulu sulu ve iCombi Pro ünitesinin ne zaman boş zamanı varsa o zaman pişirilmiş.

rational-online.com/tr/ile-dusuk-sicaklikta-pisirme

Sous vide pişirme
Kolay ve sağlıklı. Sous vide yöntemiyle bütün et fırınlamak o kadar kolay ki! Eti kavurun, marine edin veya baharatlayıp vakumlayın. “Düşük sıcaklıkta pişirme” modunda, “düşük-düşük” adı verilen yöntemle uzun sürede pişirin. Bu yöntemde olduğu gibi pişirme kabini sıcaklığı istenen merkez sıcaklığının hafifçe üzerinde olursa sonuç yağ gibi yumuşacık ve HACCP açısından güvenli olur ve ağırlık kaybı neredeyse ölçülemeyecek düzeyde kalır.

Kendi suyunda pişen yemekler.

Yumuşacık etler.
Nefis bir aroma.

Küçük bir çaba, büyük sonuç: İstediğiniz sonucu girin, yeter. Gerisini iCombi Pro halleder. Ön ısıtma yapın, eti kavurun, sıvısını ekleyin. Sonra özenli şekilde pişirilir. Çünkü pişirme kabini sıcaklığı, nemi ve hava hızı, pişen yemeğe uygun şekilde uyarlanır. Sonuç. leziz ızgara aromalarına sahip, yumuşacık ve sulu sulu bir et. Bekletme aşamasında saatler boyunca kalite kaybına uğramaksızın kalabilir. Hatta gerekirse çok farklı etleri bir arada da pişirebilirsiniz.

O kadar kolay ki
Zahmetsizce hazırlanmış, sulu sulu ve aromatik etler.

rational-online.com/tr/ile-dusuk-sicaklikta-pisirme

Vakum torbasında üretim
Elbette kendi suyunda pişen yemeklerinizi vakum torbasında da pişirebilirsiniz. Eti kavurun, malzemelerle birlikte vakumlayıp iCombi Pro ünitesine atın. Gerisini ünite halleder. Kontrol etmenize gerek yoktur. Uzun saatler boyunca.

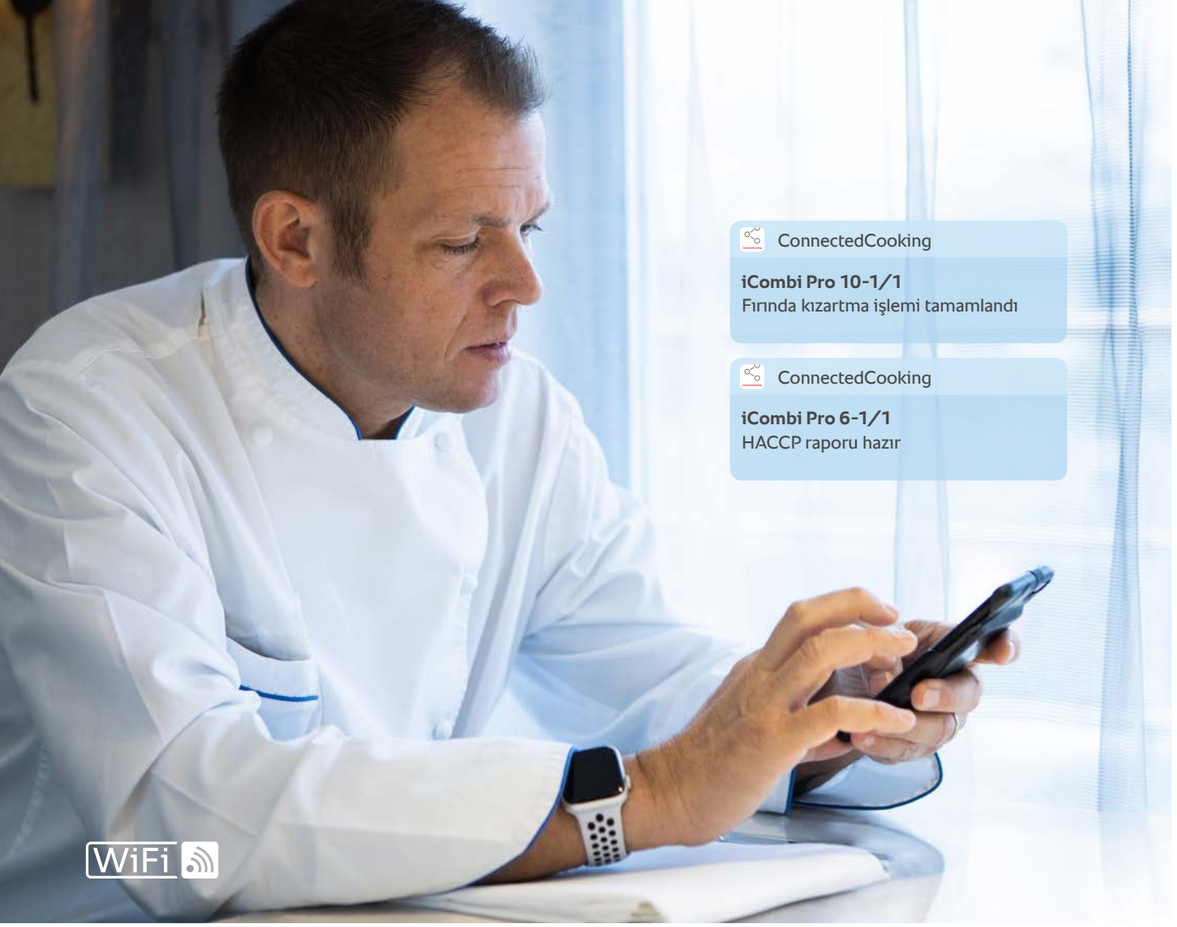
Kısık ateşte et pişirme.

Modern şekilde hazırlanan klasik yemekler.

Haşlama, jambon, rosto, dana fileto. Klasikler. Özenle hazırlanmış. Fazla zahmet harcamadan fazlasıyla lezzetli. Çünkü yapmanız gereken tek şey soğuk malzemeyi iCombi Pro ünitesine koyup istediğiniz sonucu girmektir. Gerisini pişirme sistemi kendi başına halleder. Örneğin RATIONAL Delta T yöntemini uygular. Bu yöntemde çok düşük pişirme kabini sıcaklığı, merkez sıcaklığıyla hassas şekilde arttırılır. Özenli bir pişirme süreci, minimum ağırlık kaybı ve olağanüstü yemek kalitesi için. Hem de istenirse herhangi bir kalite kaybı olmaksızın saatlerce yenmeye hazır kıvamda sıcak bekletilebilir.

Daha fazlasını elde edin
Harcadığınız zahmet ve malzeme azalsın. Daha fazla lezzet ve müşteri beğenisi.

rational-online.com/tr/ile-dusuk-sicaklikta-pisirme



ConnectedCooking.

Her şey elinizin altında, her şey kontrol altında.

ConnectedCooking
RATIONAL'ın yüksek performanslı iletişim ağı. Her şey her zaman elinizin altında olsun diye.

rational-online.com/tr/ConnectedCooking

Herkes ağ bağlantısından bahsediyor. iCombi Pro sisteminde ağ bağlantısı var. Standart özelliğimiz WiFi arayüzü ile RATIONAL'ın güvenli internet platformu üzerinden ConnectedCooking'e bağlantı yapabiliyor. Hindi göğüs tarifi iyi sonuç mu verdi? Ağa bağlı bütün pişirme sistemlerinize basitçe gönderin. Nerede olursa olsun. Hangi pişirme sistemi ne şekilde ve nasıl kullanılıyor? Akıllı telefonunuzdan kontrol edin. İlham peşinde misiniz? Doğru tarif veritabanına. Yazılım güncelleme mi gerekiyor? Tek düğmeyle pişirme sistemlerine uygulanır. HACCP verilerine erişmek mi gerekiyor? Tek tıklamalık iş. İsterseniz servis gerektiği anda iCombi Pro teknisyeni kendi çağırır.

Academy RATIONAL.

Eğitimler ücretsizdir.

RATIONAL pişirme sisteminizin bütün özelliklerinden nasıl yararlanabileceğinizi öğrenin. Ücretsiz temel seminerde bir sürü yeni fikirle karşılaşır, çalışanlarınızı motive eder ve iş akışlarını modernize edebilirsiniz. Ya da banket/Finishing, toplu yemek üretimi, okullar ve anaokulları vb. konularında seminer için kayıt yaptırabilirsiniz. İşletim kılavuzu artık daha da ayrıntılı istediğiniz içeriği girersiniz.

Şimdi kayıt olun
Tel. 0212 603 67 67
info@rational-online.com.tr

rational-online.com/tr/academy

RATIONAL Endüstriyel Mutfak
Ekipmanları Tic. Ltd. Şti.
Maslak Mahallesi, Ahi Evran Cad. No:11 Olive Plaza Kat:1
34398 Maslak, Sarıyer
İstanbul/Türkiye

Tel. +90 212 603 6767
Faks +90 212 603 6763

info@rational-online.com.tr
rational-online.com

20.470 · V-01 · MDS/Para · 06/20 · tr_TR
Geliştirme amaçlı teknik değişiklikler yapma hakkı saklıdır.