

# Finishing<sup>®</sup> med SelfCookingCenter<sup>®</sup>

Høyeste kvalitet.  
Avslappet tilberedning.







## Fortilberedning – Kjøling – Anretning – Finishing®.

Holde maten varm tilhører gårsdagen.

Alltid å tilby gjennomgående topp kvalitet, uansett om det er få eller mange spisegjester i restauranten eller ved matdisken, er en av de største utfordringene i kjøkkenet hver dag.

Vanligvis betyr dette at mange retter skal holdes varme. Dette betyr at jo lengre dette varer, jo større kvalitets- tap får maten. Næringsstoffer går tapt, grønnsaker blir grå og kjøttet tørker ut.

Finishing® i SelfCookingCenter® setter endelig stopp for å måtte holde maten varm. Uansett om det er 1, 5, 20 eller flere 1.000 porsjoner, med Finishing® blir rettene tilberedt helt perfekt uten stress og mas.

Du starter med mise en place til alle rettene akkurat når du har tid, om morgenen, ettermiddagen eller dagen før. Dyr ekstrahjelp eller overtid bortfaller. Umiddelbart etter produksjonen i SelfCookingCenter® bli rettene avkjølt og dermed unngår du uønsket ettersteking. Kvaliteten på maten forblir på topp nivå. Kort tid før servering ferdigstiller du maten med Finishing® i RATIONAL SelfCookingCenter® etter behov og til perfektjon.

Finnes det noen bedre anbefaling enn en fornøyd kunde?

Selv rosa forstekt og avkjølt kjøtt forblir rosa etter Finishing® og er innvendig som nylaget. Se selv.





## Finishing® med duggpunktkontroll.

Alle tallerkener og retter har ikke bare delikat utseende etter Finishing®, maten smaker også som nylaget.

Dette er mulig med den nøyaktige fordelingen av varme og fuktighet i ovnsrommet i tillegg til RATIONAL-duggpunktkontroll. Denne avgir nøyaktig så mye fuktighet at det ikke oppstår kondensdammer. Den danner en beskyttende film av mikroskopiske vanndråper som legger seg som en ekstra hinne over maten og beskytter mot uttørring.





## Slik takler du rushtiden. Finishing® i à-la-carte.

Finishing® i SelfCookingCenter® er den perfekte løsningen for à-la-carte. Du kan for eksempel tilberede opptil 150 porsjoner med bare to ansatte, uten stress og mas og bare med et tastetrykk.

Rettene på menyen som du har tilberedt i ro og mak ligger avkjølte og klare. Først når bestillingen kommer inn blir maten anrettet kald på tallerkenen. Du ferdigstiller maten med Finishing® i SelfCookingCenter®.

Selvsagt kan du også tilberede kortstekte retter à la minute og bruke Finishing® for å gi retten perfekt tilbehør. Før service nappes sausen og tallerkenen garneres. Maten som er perfekt tilberedt med Finishing® kommer frisk på bordet på varme tallerkener. Fra anretning til servering av de ferdige tallerkenene trenger du bare 8 minutter per batch – og gjestene dine vil fryde seg over kvaliteten.

Med RATIONAL iLevelControl har du fremdeles suverent overblikk over service selv i "rushtiden". Alle tallerkener blir overvåket. iLevelControl melder automatisk fra når den aktuelle retten er ferdig. Så alt blir perfekt ferdigstilt med Finishing®.

**24 t-romservice uten flere ansatte**  
Dra nytte av fordelene med Finishing® også til romservice: Sette de ferdige tallerkenene som inngår i romservice-menyen avkjølte og klare – og tilby dine gjester et ferskt måltid av høy kvalitet på rommene deres hele døgnet uten ekstra personale.

“Med Finishing® tilbereder vi alltid rettene våre når vi har tid – enten samme dag eller dagen før. Dermed blir det mye mindre stress og kvaliteten er likevel alltid perfekt. Ganske enkelt genialt.”

Luka Jezersek, eier, Restaurant DVOR  
JEZERŠEK-Brnik, Slovenia

### Dine fordeler:

- > À-la-carte uten stress og mas
- > Mange retter med lave personalkostnader
- > Gjennomgående høy kvalitet på maten
- > Ingen kondensdammer på tallerkenen og ingen uttørring av maten
- > Meget enkel romservice



Mise en place.



Anretning



Finishing®





## Nøkkelen til en attraktiv tilleggsvirksomhet: Finishing® for bankett.

Å mestre banketter i tillegg til løpende drift er bare et spørsmål om organisering. Ditt SelfCookingCenter® gir deg perfekt støtte til dette – uansett om du skal servere 10 eller 1000 gjester samtidig, uansett om det er tallerkenretter eller en buffet.

Du tilbereder dine retter i ro og mak på forhånd. Du produserer ganske enkelt når du har tid til det. Med rask nedkjøling holder kvaliteten seg i flere dager. Til tallerken-service anretter du tallerkenene kaldt tilsvarende forventet antall gjester og oppbevarer disse avkjølt i spesielle tallerkentrillestativer. Først kort tid før du trenger maten blir 20 eller mer enn 1000 tallerkener samtidig gjort klare for servering med Finishing®, uten stress og ekstra personell. Maksimal fleksibilitet får du med RATIONALtermodeksel. Du kan holde maten varm i tallerkentrillestativet i opptil 20 minutter før servering. Dette gir deg den nødvendige fleksibiliteten til å ta eventuelle tidsforsinkelser helt med ro.

Selv buffeer går lekende lett. Den forhåndsproduserte maten som er kaldt anrettet i beholdere fullfører du med Finishing® i SelfCookingCenter®. Alt etter behov blir ytterligere beholdere på kort tid klargjort for servering etter behov – maten som serveres er alltid varm og av topp kvalitet, lange holdetider er fullstendig eliminert.

### Dine fordeler:

- > Du takler arrangementer uten innflytelse på à la carte-virksomheten
- > Vesentlig lavere personalkostnader til arrangementer
- > Ingen overproduksjon
- > Fleksibel respons på forsinkelser
- > Enestående kvalitet på maten, alle tallerkener er like



“20.000 porsjoner per dag er ingen utfordring for oss lenger, og takket være RATIONAL kan kvaliteten vår sammenliknes med et 5-stjerners hotell.”

Edward De La Garza, kjøkkensjef,  
George R. Brown Convention  
Center, Houston, USA





## Klasse til tross for masse. Friskhet som overbeviser. Topp kvalitet på buffeen.

Enten det er catering, personalkantine, skole, sykehus eller aldershjem. Finishing® er alltid ideelt når du ønsker å tilby et stort utvalg av retter i store mengder og med topp kvalitet. Tidligere behov for å holde mat varm med påfølgende vesentlig forringelse elimineres fullstendig med Finishing®. I tillegg kan du redusere råvarekostnadene betraktelig med smarte innkjøp og storinnkjøp ettersom du kan lagre for-produsert mat i flere dager i kjølelageret. Vakuumerte matvarer selv i lengre perioder.

Rettene som er for-produsert i SelfCookingCenter® legges klar i beholdere for Finishing®. Nøyaktig når du trenger maten fullfører du det nødvendige antallet for servering. Maten blir klar etter kort tid med Finishing® – dette sikrer at maten alltid er varm ved servering.

Ingen Finishing® er lik en annen. Finishing® tilpasser seg helautomatisk til behovene til de respektive rettene, men kvaliteten er alltid på topp nivå.

Med Finishing® tilbereder du alltid nøyaktig den mengden mat du trenger til serveringen. Kostnader ved overproduksjon bortfaller fullstendig.

### Dine fordeler:

- > Ingen overproduksjon
- > Fremragende kvalitet
- > Betydelig kostnadsfordeler med innkjøpsoptimalisert produksjon
- > 100 % HACCP-sikkerhet

### Alltid 100 % hygienisk garanti

Med SelfCookingCenter® kan du når som helst bevise hygienen i dine retter. HACCP-data lagres automatisk i opptil 10 dager og kan hentes frem med et tastetrykk.

# Det er riktig tilbehør som teller.

## RATIONAL Finishing®-system.

### Tallerkenstativ og transportvogn

På det spesielle tallerkenstativet kan du sette opptil 120 tallerkener med diameter opptil 31cm klargjort for Finishing®. Fri tilgang fra alle fire sider og den lave høyden på tallerkenstativet, fra under 1,60 m, tillater rask og ergonomisk lastning og lossing.

Den slanke designen og store, stillegående tandemtrinser sørger for meget enkel transport av maten. Tallerkentrillestativet takler enkelt et svært ujevnt underlag. Med RATIONALtermodeksel kan du etter Finishing® "varm-parkere" maten i opptil 20 minutter – tilstrekkelig tid til Finishing® av nye tallerkentrillestativ og til transport til utleveringsstedet.

### Termodeksel

RATIONAL termodeksel utmerker seg med meget gode isolasjonsegenskaper. Spesielle magnetstripelåser sørger for rask og enkel håndtering og hygienisk sikkerhet.

For mer informasjon kan du bestille vår tilbehørsbrosjyre eller bruksanvisninger. Eller besøk oss på Internett på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

### Kapasitet tallerkentrillestativ

	Arrangement- størrelse (personer)	Tallerkentril- lestativ	Termodeksel	Transport- vogn	Maksimal tallerkenhøyde i mm	Maksimal høyde på maten i mm
15/20 tallerkener* med SelfCookingCenter® 61	15/20	1	1	1	32/25	72/53
	30/40	2	2	2	32/25	72/53
	45/60	3	3	3	32/25	72/53
24/34 tallerkener* med SelfCookingCenter® 62	24/34	1	1	1	40/32	82/63
	48/68	2	2	2	40/32	82/63
	72/102	3	3	3	40/32	82/63
26/32 tallerkener* med SelfCookingCenter® 101	52/64	2	2	2	32/25	70/53
	78/96	3	3	3	32/25	70/53
	104/128	4	4	4	32/25	70/53
42/52 tallerkener* med SelfCookingCenter® 102	82/105	2	2	2	40/32	82/65
	126/156	3	3	3	40/32	82/65
	168/208	4	4	4	40/32	82/65
50/60 tallerkener* med SelfCookingCenter® 201	100/120	2	2	–	32/25	70/55
	150/180	3	3	–	32/25	70/55
	200/240	4	4	–	32/25	70/55
84/100/120 tallerkener* med SelfCookingCenter® 202	168/200/240	2	2	–	40/32/25	82/68/55
	252/300/360	3	3	–	40/32/25	82/68/55
	336/400/480	4	4	–	40/32/25	82/68/55

\* Tallerkenstørrelse opptil 31 cm diameter.



Finishing®-System



Tallerkenstativ



Transportvogn



Termodeksel

# SelfCookingCenter®.

En investering som lønner seg.

Uansett om det dreier seg om à la carte eller event-virksomhet nedskrives ditt SelfCookingCenter® på bare fire måneder. Økt gjennomsnittlig gevinst av kjøtt, fisk og fjærkre betaler seg i tillegg til betydelig redusert fett- og energibehov. Spesielt må den lave arbeidsinnsatsen ved hjelp av Finishing® fremheves. Bankett for 300 gjester gjennomfører du med bare to kokker. Også når det gjelder à la carte er 150 porsjoner med bare to kokker problemfritt.

Din ekstraintekt minus avskrivninger: 374 EUR per måned i 5 år.

Eksempelrestaurant: 150 porsjoner per dag i à-la-carte og 2 banketter per måned hver for 100 gjester med to SelfCookingCenter® 101.

Budsjettert beløp per måned	Dine ekstraintekter per måned	Beregner du selv
<b>À-la-carte-virksomhet</b>		
Personale konvensjonelt: 3 kjøkkenansatte, 10 350 EUR/mnd. Personale med SelfCookingCenter®: 2 kjøkkenansatte 6 900 EUR/mnd.	= 3.450 EUR	
<b>Bankettvirksomhet</b>		
Personale konvensjonelt: per bankett 4 kjøkkenansatte à 8 t x 23 EUR* = 1.472 EUR/mnd. Personale med SelfCookingCenter®: per bankett 2 kjøkkenansatte à 8 t x 23 EUR* = 736 EUR/mnd.	= 736 EUR	
<b>Dine ekstraintekter** per måned</b>	= 3.812 EUR	
<b>Dine ekstraintekter** per år</b>	= 45.744 EUR	
<b>Dine ekstraintekter** etter 10 år</b>	= 457.440 EUR	

\* Blandet kalkulasjon kokk/vikar (arbeidsgiverkostnader).

\*\* fratrukket avskrivning 374 EUR per måned i 5 år.

“Kostbar overtid ble praktisk talt redusert til null i event-virksomheten. Nå har vi tid til kreativt arbeid.”

Nicolas M. Bour, Executive Sous-Chef,  
Hotel Inter-Continental, Miami



Lean & Green  
Management  
Award 2014





# All-inklusive-pakken.

## RATIONAL ServicePlus.



### **RATIONAL CookingLive**

Lag mat med våre kjøkkensjefer og se hvordan RATIONAL forbedrer hverdagen i kjøkkenet. Alle datoer finner du på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).

### **Rådgivning og planlegging**

Vi hjelper deg med beslutningen: Sammen med deg utvikler vi den løsningen som passer best for deg. RATIONAL tilbyr også eksperthjelp ved nybygg eller rehabilitering av ditt kjøkken.

### **Kostnadsfri prøveperiode**

Vil du prøve vårt SelfCookingCenter® en stund før du kjøper? Med glede! En telefonsamtale er nok: Tlf. 22701010.

### **Installasjon**

Vår RATIONAL Servicepartner tar seg av installasjonen på kjøkkenet ditt. Hvis du ønsker å installere enhetene selv, vil du motta instruksjoner for alle strukturelle forhold fra oss.

### **Personlig introduksjon**

Vi kommer til kjøkkenet ditt og viser ditt kjøkkenteam hvordan våre enheter fungerer, og hvordan du best kan bruke dem til dine behov.

### **Academy RATIONAL**

Kun hos oss er etteropplæring alltid inkludert. På [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) kan du melde deg på ett av våre kostnadsfrie seminarer. I tillegg tilbyr vi arrangementer innen spesielle temaer. Der se du hvordan du utnytter SelfCookingCenter® optimalt i din bedrift og oppdager nye muligheter til arrangementer eller til en tiltalende meny.

**Programvareoppdatering** Hos oss er også programvareoppdateringer gratis: bare laste ned ClubRATIONAL og ta del i siste nytt i vår forskning innen matlaging. Slik kan du alltid holde ditt SelfCookingCenter® i forkant av teknologien.

### **Club RATIONAL**

Internettplattformen for profesjonelle kokker. Enten du ser etter oppskrifter, eksperttips eller videoer for å bruke våre enheter – her vil du finne interessant informasjon og forslag til ditt kjøkken. Meld deg inn på [www.club-rational.com](http://www.club-rational.com).

### **ClubRATIONAL-App**

Du kan også få mange praktiske tips når du er på farten.

### **ChefLine®**

Når du har spørsmål om bruk eller oppskrifter gir vi deg gjerne råd på telefonen. Raskt, enkelt, fra kokk til kokk og 365 dager i året. Du kommer til ChefLine® på tlf. 95115515.

### **RATIONAL Service partner**

Vårt SelfCookingCenter® er pålitelig og slitesterkt. Skulle du få tekniske utfordringer gir RATIONAL Servicepartner deg hurtig hjelp. Garantert levering av reservedeler samt helgeberedskap inkludert: Tlf. 22701000.

### **Tilbakelevering og resirkulering**

Helt i tråd med resurseffektivitet er våre produkter resirkulerbare. Vi henter utstyret ditt hos deg og fører det tilbake i materialsyklusen.

For mer informasjon kan du bestille vår ServicePlus brosjyre eller besøk oss på Internett på [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com).



# Vi viser deg hvordan Finishing® forenkler din kjøkkenhverdag.

Lag mat med oss!

“På RATIONAL CookingLive har vi for første gang sett SelfCookingCenter® i aksjon. Da jeg prøvde rettene og så hvor mye tid jeg kan spare og hvor brukervennlig den er visste jeg at jeg trengte dette utstyret i mitt kjøkken.”

Raghavendra Rao, eier, Kadamba, Bangalore, India

Besøk et av våre kostnadsfrie RATIONAL CookingLive arrangementer. Live, uforpliktende og nær deg.

På tlf. 22701010 eller [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) finner du ut når og hvor neste arrangement finner sted.







**RATIONAL Norge AS**  
Frysjaveien 33 B  
0411 Oslo  
Norge

Tel. +47 22 70 10 00  
Fax +47 22 70 10 29

post@rational.no  
rational.no