

Finishing[®] с SelfCookingCenter[®].

Высочайшее качество.
Приготовление без стресса.





Предварительное приготовление – охлаждение – сервировка тарелок – **Finishing®**. Выдержка в тепле – это вчерашний день.

Постоянно высокое качество блюд в часы пик является одной из важнейших и труднейших задач в ежедневной работе на кухне.

Поэтому, как правило, многие блюда поддерживаются в теплом состоянии. Однако чем дольше они остаются в теплом состоянии, тем больше потери качества. При этом теряются питательные вещества, овощи приобретают сероватый оттенок, а мясо становится сухим.

Finishing® в SelfCookingCenter® ставит точку на поддержании блюд в теплом состоянии. Будь то 1, 5, 20 или несколько тысяч порций, благодаря Finishing® блюда готовятся идеально без стресса.

Вы можете спокойно готовить блюда, когда у Вас есть на это время: утром, после обеда, за один или даже несколько дней. Не требуются дополнительный персонал или время. Сразу после приготовления в SelfCookingCenter® Вы охлаждаете блюда, что предотвращает нежелательную излишнюю обработку блюд. Качество блюд остается неизменно высоким. Незадолго до подачи на стол Finishing® по требованию доводит блюда до готовности в RATIONAL SelfCookingCenter®.

Даже охлажденное мясо средней прожарки после обработки Finishing® остается таким, как будто приготовлено только что. Убедитесь в этом сами.



Finishing® регулировка по точке росы.

Благодаря функции Finishing® обеспечивается не только прекрасный внешний вид тарелок и блюд, но и превосходный вкус свежеприготовленных продуктов.

Это становится возможным благодаря точному распределению тепла и влажности в рабочей камере, а также регулировке по точке росы RATIONAL. В ходе этого процесса влажность регулируется таким образом, чтобы избежать возникновения конденсата. Создается защитный слой из микроскопических водяных капель, который незаметно распределяется по блюдам и защищает их от пересушивания.



Как успешно работать в час пик. Finishing® при обслуживании à la carte.

Finishing® в SelfCookingCenter® является идеальным решением для обслуживания à la carte. Например, всего два сотрудника могут приготовить до 150 порций, без стресса, простым нажатием кнопки.

Блюда из Вашего меню, предварительно приготовленные в спокойной атмосфере, хранятся в охлажденном виде. При поступлении заказа блюда сервируются на тарелке и доводятся до полной готовности в SelfCookingCenter® благодаря функции Finishing®.

Вы можете приготовить, например, продукты легкой прожарки и непосредственно перед сервировкой добавить гарнир, обработанный в режиме Finishing®. Перед сервировкой просто приправьте соусом и добавьте гарнир. Идеально приготовленные с помощью Finishing® блюда подаются на стол на горячих тарелках и имеют свежий вкус. От момента раскладывания по тарелкам до подачи на стол требуется всего 8 минут — и Ваши гости будут восхищены качеством.

С помощью RATIONAL iLevelControl Вы всегда контролируете обслуживание даже в часы пик. iLevelControl подает сигнал, когда тарелка готова к сервировке. Таким образом, Finishing® обеспечивает идеальные результаты.

Круглосуточное обслуживание номеров без дополнительного персонала

Используйте преимущества Finishing® для обслуживания номеров: храните предварительно приготовленные тарелки с охлажденными блюдами из меню обслуживания номеров и предлагайте своим гостям свежие и качественные блюда круглосуточно. Для этого не потребуется дополнительный персонал.

/// "С функцией Finishing® от RATIONAL обслуживание банкетов становится значительно удобнее, и качество блюд действительно выдающееся!"

Ростислав Плаксин, владелец ресторана Forward tower, г. Сочи

Обзор преимуществ:

- > À la carte без стресса
- > Большое количество порций с малым количеством персонала
- > Постоянно превосходное качество блюд
- > Отсутствие конденсата на тарелках и пересушивания блюд
- > Простая организация доставки блюд



Подготовка блюд



Сервировка тарелок



Finishing®



Привлекательная дополнительная бизнес-возможность: Finishing® для банкетов.

Успешное управление работой на банкетах – это вопрос правильной организации. Ваш аппарат SelfCookingCenter® окажет Вам в этом идеальную поддержку – неважно, необходимо ли одновременно обслужить 10 или 1000 гостей, с раздачей тарелок с блюдами или в режиме «шведского стола».

В преддверии мероприятия Вы спокойно готовите все блюда. Тогда, когда у Вас есть на это время. Благодаря быстрому охлаждению качество приготовленных блюд остается неизменным в течение нескольких дней. Перед началом банкета блюда раскладываются по тарелкам в соответствии с ожидаемым количеством гостей и хранятся в охлажденном виде на специальных тележках-кассетах для тарелок. Незадолго до банкета Вы готовите блюда к раздаче с помощью функции Finishing® без стресса и дополнительного персонала. Термочехлы RATIONAL обеспечивают максимальную гибкость. Они помогают поддерживать температуру блюд на специальных тележках-кассетах для тарелок в течение 20 минут. Это дает Вам необходимую гибкость при реагировании на возможные задержки в ходе мероприятия.

Обслуживание «шведских столов» также значительно упрощается. Предварительно приготовленные и хранящиеся в ёмкостях в охлажденном виде блюда можно легко довести до готовности с помощью Finishing® в SelfCookingCenter®. В зависимости от необходимости в кратчайшее время готовятся дополнительные емкости для раздачи, поэтому блюда всегда подаются горячими и превосходного качества – длительная выдержка в тепле больше не нужна.

Обзор преимуществ:

- > Обслуживание банкетов без влияния на обслуживание À la carte
- > Значительное снижение задействованного в банкетах персонала
- > Предотвращение перепроизводства
- > Гибкость в случае задержек
- > Превосходное качество блюд, стандартно высокое качество





Качество при любом объеме. Убедительная свежесть. Высочайшее качество фуршетов.

Будь то кейтеринг, питание персонала, школа, больница: Finishing® всегда является идеальным решением, гарантирующим разнообразие блюд с большим объемом и высочайшим качеством. Благодаря функции Finishing® больше нет необходимости в выдержке в тепле, а значит, и качество продуктов всегда будет превосходным. Кроме того, посредством продуманных закупок Вы значительно снижаете расход исходных продуктов, поскольку предварительно приготовленные блюда могут храниться в холодильной камере в течение нескольких дней. А в вакууме — еще дольше.

Приготовленные в SelfCookingCenter® блюда помещаются в ёмкости для дальнейшего использования, а с функцией Finishing® их доведение до готовности осуществляется по мере необходимости. Блюда доводятся до готовности в Finishing® в кратчайшее время — благодаря этому на раздаче всегда горячие блюда.

Процесс Finishing® всегда индивидуален. Finishing® автоматически регулирует параметры в соответствии с требованиями блюд, при этом качество всегда остается на высоте.

С помощью Finishing® Вы готовите только то количество блюд, которое Вам необходимо для раздачи. Таким образом, Вы полностью избегаете перепроизводства.

Обзор преимуществ:

- > Предотвращение перепроизводства
- > Несравненное качество блюд
- > Значительное снижение затрат благодаря оптимизированному производству
- > 100 % безопасность согласно HACCP

Постоянная 100 % гигиеническая безопасность.

С SelfCookingCenter® Вы можете в любое время гарантировать безопасность ваших блюд. HACCP-протоколы хранятся в течение 10 дней и могут быть просмотрены простым нажатием кнопки.

Важны правильные аксессуары. Система RATIONAL Finishing®.

Тележка-кассета для тарелок и транспортная тележка

В тележку с кассетой для тарелок можно установить до 120 тарелок диаметром до 31 см для обработки в режиме Finishing®. Свободный доступ и небольшая высота тележек-кассет для тарелок (менее 1,6 м) обеспечивают эргономичную загрузку и разгрузку со всех четырех сторон.

Простая транспортировка блюд становится возможной благодаря узкой конструкции и большим плавно движущимся тандемным ходовым колесам. Тележка-кассета для тарелок легко проходит даже по самым неровным поверхностям. С помощью термочехла RATIONAL после обработки Finishing® тарелки хранятся в горячем виде до 20 минут – этого времени достаточно для приготовления следующей партии блюд и транспортировки на станцию раздачи.

Термочехол

Термочехол RATIONAL отличается превосходными изоляционными свойствами. Специальные магнитные застежки обеспечивают быстрый и простой доступ к блюдам, а также гигиеническую защиту.

Дополнительная информация содержится в проспекте по аксессуарам или проспектах по эксплуатации. Вы также можете посетить наш веб-сайт: www.rational-online.ru.

Вместимость тележек-кассет для тарелок

	Количество гостей на мероприятии	Тележка-кассета для тарелок	Термочехол	Транспортная тележка	Максимальная высота тарелок в мм	Максимальная высота блюд в мм
15 / 20 тарелок* с 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 тарелок* с 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 тарелок* с 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 тарелок* с 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 тарелок* с 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 тарелок* с 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

* тарелки диаметром до 31 см.



Система Finishing®



Тележка-кассета для тарелок



Транспортная тележка



Термочехол

SelfCookingCenter®.

Инвестиция, которая окупается.

В обслуживании À la carte или банкетов — Ваш SelfCookingCenter® окупит себя всего за четыре месяца. Причиной этого является увеличение порций нарезки мяса, рыбы и птицы, а также снижение потребляемого масла и энергии. Следует особо отметить значительную экономию рабочего времени благодаря Finishing®. Банкеты на 300 гостей Вы без труда обслужите с участием всего 2 поваров. И в обслуживании À la carte приготовление 150-ти порций 2-мя поварами также не проблема.

Пример ресторана: 150 порций в день при обслуживании À la carte и 2 банкета на 100 гостей в месяц с 2 аппаратами SelfCookingCenter® 101.

Месячный расход	Дополнительная прибыль в месяц	Посчитайте сами
À la carte		
Стандартное кол-во персонала: 3 сотрудника 135 000 руб./мес. Количество персонала с SelfCookingCenter®: 2 сотрудника 90 000 руб./мес.	= 45 000 руб.	
Банкет		
Стандартное кол-во персонала: 4 сотрудника на банкет, 8 ч x 250 руб.* = 16 000 руб./мес. Количество персонала с SelfCookingCenter®: 2 сотрудника на банкет, 8 ч x 250 руб. = 8 000 руб./мес.	= 8 000 руб.	
Дополнительная прибыль** в месяц	= 43 000 руб.	
Дополнительная прибыль** в год	= 516 000 руб.	

*смешанная расчетная ставка повар/помощник (затраты работодателя).
** минус амортизация 10 000 руб. в месяц в течение 5 лет.



Lean & Green
Management
Award 2014



Пакет услуг «все включено».

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Готовьте вместе с нашими шеф-поварами и почувствуйте, как RATIONAL меняет к лучшему работу на кухне. Узнайте даты проведения ближайших семинаров на сайте www.rational-online.ru.

Консультации и проектирование

Мы поможем Вам выбрать решение, которое лучше всего соответствует Вашим требованиям. Мы также подготовим предложения по реконструкции имеющейся или созданию новой кухни.

Установка

Сервис-партнёры RATIONAL позаботятся об установке аппаратов на Вашей кухне. Если Вы хотите установить аппарат самостоятельно, мы предоставим руководства для указанных архитектурно-строительных условий.

Инструктаж на месте

Наши опытные шеф-повара приедут к Вам и расскажут о принципах работы наших аппаратов и способах использования в соответствии с Вашими требованиями.

Academy RATIONAL

Обучение работе на аппаратах RATIONAL включено в стоимость оборудования. На сайте www.rational-online.ru Вы можете зарегистрировать свое участие в одном из наших бесплатных семинаров. Кроме того, Вы можете принять участие в наших мероприятиях по выбранным специализированным темам. На них Вы узнаете, как оптимально использовать SelfCookingCenter® на Вашем предприятии, а также откроете для себя новые возможности создания привлекательного меню.

Обновления программного обеспечения

Вы всегда можете совершенно бесплатно обновить ПО аппарата: просто загрузите последнюю версию программы из Club RATIONAL и воспользуйтесь новыми знаниями в области кулинарии. Так Ваш SelfCookingCenter® всегда будет на волне технического прогресса.

Club RATIONAL

Интернет-платформа для профессиональных поваров. Рецепты, советы экспертов и видео по работе с нашими аппаратами – здесь Вы найдете интересную информацию и новые идеи для своей кухни. Регистрация на сайте: www.club-rational.ru.

Приложение Club RATIONAL

Воспользуйтесь многочисленными практическими советами на своем мобильном устройстве.

ChefLine®

Если у Вас возникли вопросы по использованию аппарата или рецептам, мы будем рады помочь Вам по телефону. Быстрая и простая поддержка, оказываемая нашими шеф-поварами 365 дней в году. Линия ChefLine® 8 800 234 20 20.

Сервис-партнёры RATIONAL

Наши аппараты SelfCookingCenter® надежны и долговечны. Однако в случае необходимости в технической поддержке широкая сеть сервисных центров, работу которых обеспечивают квалифицированные партнёры RATIONAL, гарантирует Вам быструю помощь при возникновении проблем.

Мы покажем Вам, как **Finishing®** может упростить ежедневную работу на кухне.

Готовьте вместе с нами!

Мы хотели бы продемонстрировать Вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter®. Убедитесь в эффективности наших аппаратов лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Презентации проводятся поблизости от Вас. Посетите одно из бесплатных мероприятий RATIONAL CookingLive.

По телефону +7 495 640 63 38 или на сайте – www.rational-online.ru Вы можете узнать даты и –место проведения ближайших мероприятий.





РАЦИОНАЛЬ в России
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.com
rational-online.ru