

Finishing[®] z SelfCookingCenter[®]

Najwyższa jakość.
Bez pośpiechu.





Przygotować – schłodzić – ułożyć na talerzu – Finishing®.

Utrzymywanie temperatury
potraw to przeszłość.

Przyrządzanie potraw o niezmiennie wysokiej jakości niezależnie od tłumów gości w restauracji czy przy bufecie, to jedno z największych wyzwań związanych z codzienną pracą w kuchni.

Wiele dań jest zazwyczaj utrzymywanych w ciepłe. Jednak im dłużej potrawy są podgrzewane, tym bardziej tracą na jakości. Produkty pozbawiane są wartości odżywczych, warzywa szarzeją, a mięso wysycha.

Dzięki funkcji Finishing® w nowym SelfCookingCenter® nie ma już konieczności ciągłego podgrzewania potraw. Niezależnie od tego, czy potrzeba 1, 5, 20 czy 1000 porcji, dzięki procesom Finishing® potrawy można bez stresu i pośpiechu przyrządzać w wyznaczonym terminie.

Wystarczy rozpocząć od mise en place wszystkich potrzebnych potraw wtedy, gdy jest na to czas: rano, po południu lub dzień wcześniej. Nie trzeba do tego zatrudniać kosztownych pracowników dodatkowych. Natychmiast po zakończeniu produkcji w SelfCookingCenter® potrawy są chłodzone, co pozwala uniknąć niepożądanego dalszego gotowania, a ich jakość pozostaje na najwyższym poziomie. Na krótko przed wydaniem potraw dostosowana do potrzeb funkcja Finishing® w RATIONAL SelfCookingCenter® pozwala doskonale je wykończyć.

Czy istnieje lepsza rekomendacja niż zadowolony gość?

Nawet podsmażone na różowo
i schłodzone mięso wykończone
za pomocą funkcji Finishing®
pozostaje różowe i smakuje
jak przyrządzone na świeżo.
Zapraszamy do przekonania
się na własne oczy.



Finishing® z regulacją temperatury punktu rosy.

Wszystkie potrawy przyrządzane za pomocą funkcji Finishing® nie tylko dobrze wyglądają, ale również smakują niczym świeżo przyrządzone.

Jest to możliwe dzięki precyzyjnemu rozprowadzaniu temperatury i wilgotności w komorze oraz regulacji temperatury punktu rosy RATIONAL. Pozwala ona na doprowadzanie dokładnie takiej ilości wilgoci, aby nie powstawały żadne kałuże kondensacyjne. Na produktach wytwarzana jest powłoka ochronna z kropeł wody o mikroskopijnej wielkości – niczym druga skóra chroniąca je przed wysychaniem.



Pomoc w godzinach szczytu. Finishing® w ramach obsługi à la carte.

Finishing® w SelfCookingCenter® to doskonałe rozwiązanie w ramach obsługi à la carte. Funkcja ta umożliwia przykładowo przyrządzenie do 150 porcji z pomocą jedynie dwóch pracowników – bez stresu i pośpiechu, jednym przyciskiem.

Przygotowane w spokoju, schłodzone potrawy z karty dań czekają na swoją kolej. Dopiero z nadejściem zamówienia są układane na zimno na talerzu. Następnie są dokańczane za pomocą funkcji Finishing® w SelfCookingCenter®.

Produkty krótko smażone można oczywiście przyrządzać również à la minute i podawać je z dodatkami wykończonymi za pomocą funkcji Finishing®. Przed wydaniem dań należy połać je sosem i udekorować talerze. Świeże potrawy, optymalnie przyrządzone za pomocą funkcji Finishing®, są podawane gościom na gorących talerzach. Na ułożenie produktów jednej partii na talerzach potrzeba zaledwie 8 minut – goście będą zachwyceni jakością.

Dzięki RATIONAL iLevelControl pełną kontrolę można zachować nawet w godzinach szczytu. Każdy talerz jest nadzorowany. iLevelControl automatycznie informuje o gotowości do wydania poszczególnych talerzy. Wszystkie potrawy są precyzyjnie wykańczane za pomocą funkcji Finishing®.

Całodobowa obsługa pokojowa bez zatrudniania dodatkowego personelu
Zapraszamy do korzystania z zalet funkcji Finishing® również w ramach obsługi pokojowej: wystarczy ułożyć przygotowane wcześniej i schłodzone potrawy z oferty pokojowej na talerzach. W ten sposób można oferować gościom świeże, wysokiej jakości dania z dostawą do pokoju – bez dodatkowego nakładu pracy i przez całą dobę.

„Dzięki funkcji Finishing® zawsze przyrządzamy nasze potrawy wtedy, gdy jest na to czas – w danym dniu, a niekiedy nawet dzień wcześniej. W związku z tym pracujemy w dużo mniejszym pośpiechu, a jakość naszych dań jest zawsze doskonała. To po prostu genialne”.

Luka Jezersek, właściciel, restauracja DVOR
JEZERŠEK-Brnik, Słowenia

Przegląd zalet:

- > à la carte bez stresu i pośpiechu
- > więcej porcji przy mniejszej liczbie pracowników
- > niezmiennie wysoka jakość potraw
- > bez kałuż kondensacyjnych na talerzach, bez przesuszenia produktów
- > dziecinnie prosta obsługa



Przygotowania



Układanie / dekorowanie



Finishing®



Klucz do efektywnej działalności dodatkowej:

Finishing® na bankietach.

Bezstresowa obsługa bankietów równoległe do bieżącej działalności jest jedynie kwestią organizacji. Urządzenie SelfCookingCenter® doskonale wspiera Państwa – niezależnie od tego, czy obsługują Państwo 10 czy też 1000 gości, w trybie restauracyjnym czy bufetowym.

W spokoju przyrządzają Państwo potrawy odpowiednio wcześniej – wtedy, gdy mają Państwo na to czas. Po ich szybkim schłodzeniu jakość utrzymuje się nawet przez kilka dni. W trybie restauracyjnym odpowiednio przygotowują Państwo talerze zgodnie z oczekiwaną liczbą gości, a następnie przechowują je schłodzone w specjalnych stelażach. Dopiero na krótko przed podaniem potraw talerze zostają wykończone za pomocą funkcji Finishing®, bez stresu i konieczności zatrudniania dodatkowego personelu, niezależnie od tego, czy porcji jest 20 czy kilka tysięcy. Pokrowce RATIONAL Thermocover gwarantują największą możliwą elastyczność. Pozwalają one na utrzymywanie potraw w ciepłe przez nawet 20 minut przed podaniem. Daje to możliwość elastycznego i spokojnego reagowania na typowe dla wszelkiego rodzaju imprez opóźnienia.

Również obsługa bufetów jest niezwykle prosta. Wyprodukowane wcześniej i umieszczone w pojemnikach potrawy są poddawane wykończeniu z wykorzystaniem funkcji Finishing® w SelfCookingCenter®. W zależności od potrzeby szybko można przygotować dodatkowe pojemniki – wszystkie serwowane potrawy są gorące i posiadają najwyższą jakość, nie ma konieczności długiego ich podgrzewania.

Przegląd zalet:

- > obsługa imprez bez wpływu na wydawanie potraw à la carte
- > znacznie mniejsza liczba pracowników w ramach obsługi imprez
- > brak nadprodukcji
- > elastyczne reakcje na opóźnienia
- > wyjątkowa jakość potraw, wszystkie talerze są jednakowe



„20 000 porcji na dzień nie stanowi już dla nas żadnego wyzwania, a dzięki RATIONAL jakość naszych potraw jest porównywalna z pięciogwiazdkowym hotelem”.

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



Najwyższa klasa mimo dużych ilości. Świeżość, która przekonuje.

Najwyższa jakość potraw w ramach bufetów.

Catering, stołówki zakładowe, szkoły, szpitale i domy spokojnej starości: Finishing® stanowi doskonałe rozwiązanie w ramach przyrządzania dużych ilości potraw najwyższej jakości. Dzięki funkcji Finishing® nie jest już konieczne utrzymywanie temperatury potraw, więc nie tracą one swojej jakości. Ponadto dzięki odpowiednim zakupom i łączeniu ilości można obniżyć zużycie surowców. Przygotowane wcześniej potrawy można przechowywać w chłodni nawet przez kilka dni, a w opakowaniu próżniowym nawet dłużej.

Wyprodukowane wcześniej w SelfCookingCenter® potrawy zostają przygotowane w pojemnikach do wykończenia za pomocą Finishing®. Potrawy wystarczy wykończyć zgodnie z upodobaniem dopiero wtedy, gdy są potrzebne. Za pomocą funkcji Finishing® można w krótkim czasie przygotować je do wydania, aby serwowane dania zawsze były gorące.

Procesy Finishing® nie są identyczne. Funkcja Finishing® automatycznie dostosowuje się do potrzeb poszczególnych potraw, jakość pozostaje na najwyższym poziomie.

Za pomocą funkcji Finishing® można przyrządzać dokładnie tyle potraw, ile trzeba wydać. Dzięki temu całkowicie ograniczona zostaje kosztowna nadprodukcja.

Przegląd zalet:

- > brak nadprodukcji
- > wyjątkowa jakość potraw
- > znaczna przewaga finansowa dzięki produkcji opartej na zoptymalizowanych zakupach
- > 100 % bezpieczeństwo HACCP

Zawsze 100 % higieny

Dzięki SelfCookingCenter® zawsze mogą Państwo potwierdzić higienę swoich potraw. Dane HACCP są automatycznie zapisywane na okres 10 dni i łatwo je odczytać za pomocą jednego przycisku.

Wszystko zależy od odpowiedniego wyposażenia.

System Finishing® firmy RATIONAL.

Stelaż na talerze i wózek transportowy

Stelaż ruchomy jest w stanie pomieścić do 120 talerzy o średnicy maks. 31 cm przeznaczonych do wykończenia za pomocą funkcji Finishing®. Wolny dostęp oraz niewielka wysokość ruchomego stelaża (poniżej 1,60 m) umożliwia szybki i ergonomiczny załadunek i rozładunek ze wszystkich czterech stron.

Wąska konstrukcja stelaża oraz wyjątkowo duże i stabilnie obracające się, podwójne rolki obrotowe umożliwiają łatwy transport potraw. Ruchomy stelaż doskonale sprawdza się nawet w przypadku większych nierówności podłoża. Pokrowiec RATIONAL Thermocover umożliwia „zaparkowanie potraw na gorąco” po wykończeniu ich w ramach funkcji Finishing® na czas do 20 minut – wystarczająco długo, aby wykonać Finishing® kolejnych stelaży i przetransportować je do miejsca wydawania potraw.

Pokrowiec Thermocover

Pokrowiec Thermocover firmy RATIONAL posiada doskonałe właściwości izolacyjne. Specjalny system zamykania na paski magnetyczne zapewnia prostą i higieniczną obsługę.

W celu uzyskania szczegółowych informacji prosimy zamówić nasz katalog wyposażenia dodatkowego lub prospekty z informacjami o zastosowaniu produktów. Zapraszamy również na naszą stronę internetową www.rational-online.com.

Pojemność ruchomego stelaża na talerze

	Wielkość imprezy (liczba osób)	Ruchomy stelaż na talerze	Pokrowiec Thermocover	Wózek transportowy	Maksymalna wysokość talerzy w mm	Maksymalna wysokość potraw w mm
15/20 talerzy* w 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 talerze* w 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 talerze* w 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 talerze* w 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 talerzy* w 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 talerzy* w 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

* Talerze o średnicy do 31 cm.



System Finishing®



Stelaż na talerze



Wózek transportowy



Pokrowiec Thermocover

Nowy SelfCookingCenter®.

Inwestycja, która się opłaca.

Niezależnie od tego, czy w ramach obsługi à la carte czy cateringu imprezowego, inwestycja w SelfCookingCenter® zwraca się już po czterech miesiącach. Większa wydajność przy krojeniu mięsa, ryb i drobiu jest tak samo opłacalna jak znacznie ograniczone zużycie tłuszczu i energii. Podkreślić trzeba również mniejszy nakład pracy przy wykorzystaniu funkcji Finishing®. Dwóch kucharzy jest w stanie bezproblemowo obsłużyć nawet bankiety na 300 gości. Dwóch kucharzy może również sprostać przyrządzeniu 150 porcji w trybie à la carte.

Zysk dodatkowy pomniejszony o odpis amortyzacyjny:
1600 zł na miesiąc przez 5 lat.

Przykładowa restauracja:
150 porcji na dzień w trybie à la carte plus 2 bankiety na 100 gości miesięcznie z wykorzystaniem SelfCookingCenter® 101.

Podstawa obliczenia na miesiąc	Dodatkowy zysk na miesiąc	Zapraszamy do kalkulacji
À la carte		
Koszty pracownicze w kuchni tradycyjnej: 3 pracowników 10 350 zł/mies. Koszty pracownicze z wykorzystaniem SelfCookingCenter®: 2 pracowników 6900 zł/mies.	= 3450 zł	
Obsługa bankietów		
Koszty pracownicze w kuchni tradycyjnej: na jeden bankiet 4 pracowników po 8 h x 23 zł* = 1472 zł/mies. Koszty pracownicze z wykorzystaniem SelfCookingCenter®: na jeden bankiet 2 pracowników po 8 h x 23 zł* = 736 zł/mies.	= 736 zł	
Dodatkowy zysk** na miesiąc	= 3812 zł	
Dodatkowy zysk** na rok	= 45 744 zł	
Dodatkowy zysk** po 10 latach	= 457 440 zł	

* stawka w kalkulacji mieszanej kucharz/pracownik pomocniczy (koszty pracodawcy).

** pomniejszony o odpis amortyzacyjny w wysokości 374 zł na miesiąc przez 5 lat.

„Praktycznie udało nam się wyeliminować kosztowne nadgodziny. Mamy więcej czasu na kreatywne zadania”.

Nicolas M. Bour, Szef Kuchni,
Hotel Inter-Continental, Miami



Lean & Green
Management
Award 2014



Pakiet all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Zapraszamy do przyrządzania potraw z naszymi mistrzami kuchni i przekonania się, w jaki sposób RATIONAL ułatwia codzienną pracę w kuchni. Wszystkie terminy można znaleźć na stronie www.rational-online.com.

Doradztwo i planowanie

Pomagamy w podejmowaniu decyzji: wspólnie z klientami opracowujemy optymalne rozwiązania dla danej kuchni. Dodatkowo opracowujemy projekty budowy lub remontu kuchni.

Instalacja

Nasi partnerzy RATIONAL Service Partner zadbają o montaż urządzenia w Państwa kuchni.

Osobisty instruktaż

Chętnie odwiedzimy Państwa firmę i zaprezentujemy Państwa zespołowi kucharzy funkcjonowanie naszych urządzeń oraz ich optymalne zastosowanie w Państwa kuchni.

Academy RATIONAL

Tylko u nas szkolenia są wliczone w cenę. Na stronie internetowej www.rational-online.com można zgłosić swój udział w jednym z naszych bezpłatnych szkoleń. Dodatkowo oferujemy pokazy związane z zagadnieniami specjalnymi. Mają one na celu zaprezentowanie optymalnego wykorzystania urządzeń SelfCookingCenter® oraz nowych możliwości ich zastosowania w ramach cateringu imprezowego oraz do tworzenia atrakcyjnych kart dań.

Aktualizacje oprogramowania

U nas bezpłatne są również aktualizacje oprogramowania: wystarczy je po prostu pobrać w Club RATIONAL, aby korzystać z najnowszych wyników naszych badań w zakresie przyrządzania potraw. W ten sposób urządzenie SelfCookingCenter® zawsze będzie zgodne z aktualnym stanem techniki.



Club RATIONAL

Platforma internetowa dla profesjonalnych kucharzy. Przepisy, porady ekspertów oraz filmy o korzystaniu z naszych urządzeń – tutaj można znaleźć interesujące informacje i inspiracje do wykorzystania w kuchni. Wystarczy zarejestrować się na stronie www.club-rational.com.

Aplikacja Club RATIONAL

Z licznych praktycznych wskazówek można korzystać również w podróży.

ChefLine®

W razie pytań odnośnie zastosowania urządzeń lub przepisów, mogą Państwo zgłaszać się do nas, a my chętnie doradzimy Państwu telefonicznie. Szybko, nieskomplikowanie, profesjonalnie. Infolinia ChefLine® jest dostępna pod numerem telefonu 22-490-20-50.



RATIONAL Service Partner

Nasze urządzenia SelfCookingCenter® są niezawodne i długotrwałe. Jeżeli mimo to staną Państwo przed wyzwaniem natury technicznej, mogą Państwo liczyć na szybką pomoc w punktach RATIONAL Service Partner.

Zwrot i utylizacja

Z myślą o efektywnym wykorzystywaniu zasobów nasze produkty można utylizować. Odbieramy od Państwa zużyte urządzenia i poddajemy je odpowiedniej utylizacji.

W celu uzyskania bliższych informacji prosimy zamówić prospekt ServicePlus lub odwiedzić nas w Internecie pod adresem www.rational-online.com.

Udowodnimy Państwu, że Finishing® ułatwi również Państwa codzienną pracę.

Zapraszamy do gotowania
wspólnie z nami!

„Urządzenie SelfCookingCenter®
w akcji widzieliśmy po raz
pierwszy na pokazie RATIONAL
CookingLive. Gdy spróbowałem
potraw, oszacowałem oszczędności
i zobaczyłem, jak prosta jest jego
obsługa, od razu wiedziałem, że
musi się ono znaleźć również w
mojej kuchni”.

Raghavendra Rao, właściciel, Kadamba,
Bangalore, Indie

Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy – w ramach jednej
z naszych bezpłatnych imprez RATIONAL CookingLive.

Pod numerem telefonu 22-864-93-26 lub na stronie internetowej
www.rational-online.com znajdą Państwo najbliższe terminy.





RATIONAL Sp. z o.o.

ul. Bokserska 66
Warszawa
02-690 Poland

Tel. +48 22 864 93 26

Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl
rational-online.pl