



RATIONAL

Příprava bez kompromisů.

Jak s málem zvládnout víc.

Seznamte se se zařízeními RATIONAL.

Vše pro lidi s velkými ambicemi.

iKitchen live Foodservice.

Zažijte varné systémy RATIONAL v akci, nechte si předvést inteligentní funkce a vyzkoušejte sami, jak s nimi můžete pracovat. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás. Další informace, podrobnosti, videa a recenze zákazníků naleznete na adrese rational-online.com.

Poradenství RATIONAL.

Výkon. Kvalita. Efektivita. Každý den. Každý den na vysoké úrovni. Díky systémovému řešení iKitchen. A také díky odbornému poradenství a pohledu zvenčí na provoz, potřeby, koncept kuchyně, školení, údržbu, budoucí vizi a s ohledem na stávající vybavení doporučí vybavení nové a zařídí flexibilní uvedení do provozu. A to vše s jediným cílem: úspěch vaší kuchyně.

RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

Tel. +420 226 521 500

info.cz@rational-online.com
rational-online.com

iKitchen live Foodservice

Zaregistrujte se na:
Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

Poradenství RATIONAL iKitchen

Bližší informace:
info.cz@rational-online.com



8030444_V-01_MDS/Leuc_04/20_cz_CZ
Právna technická změna na základě dalšího vývoje výrobku.

iKitchen.

Produktivní a flexibilní.
Jako nikdy předtím.



Výzva

Méně kvalifikovaného personálu, velký tlak na výši nákladů, zvýšené požadavky na kvalitu. A ani jídelniček nesmíme omezovat. Musí být kreativní, z čerstvých surovin, vyvážený a nápaditý. A také musí splňovat individuální potřeby. Tady se běžná velkokapacitní kuchyně se svým zařízením a svými pracovními postupy rychle ocitne ve slepé uličce.

Řešení

Menší kuchyně. Co vypadá na první pohled paradoxně, dává při použití inteligentního systému smysl. Systém, který přemýšlí s vámi, je zkušený, učí se a na nic nezapomene. Systém, který se dvěma zařízeními zvládne 90 % veškerých běžných procesů vaření. A který je propojen v síti. Tak jako systém iKitchen, kombinace zařízení iCombi Pro, iVario Pro a ConnectedCooking. Který na požádání přijde na pomoc s komplexním poradenstvím. Pro větší produktivitu a větší flexibilitu.

Tak snadné

S varnými systémy, které jsou vzájemně sladěny, spolupracují a navzájem se doplňují.

rational-online.com/cz/iKitchen



Velmi působivé.

Jak inteligentní může vaše kuchyně být.

iCombi Pro.

Smažení, pečení, grilování, vaření v páře, fritování, pošírování – vše v jednom zařízení, vše přibližně na 1 m². Díky své inteligenci konvektomat iCombi Pro dynamicky reaguje na měnící se požadavky. Byla dvířka varné komory příliš dlouho otevřená? Více hranolků než jindy? Konvektomat automaticky přizpůsobí vlhkost, rychlost vzduchu a teplotu. Abyste dosáhli požadovaného výsledku. Pokaždé.

Intuitivní ovládání

Nová koncepce ovládání provádí varným procesem pomocí obrázků, logickými pracovními kroky a jasnými interaktivními pokyny. Každý tak může pracovat bezchybně hned od začátku.

Vlastní varná inteligence

Funkce iCookingSuite zná cestu k požadovanému výsledku vaření a vždy jej znovu spolehlivě dosáhne. Ve vynikající kvalitě. Kromě toho můžete kdykoli zasáhnout do procesu vaření nebo přejít z jednotlivých na smíšené dávky. To je svoboda, to je flexibilita.

Efektivní příprava pokrmů

Funkce iProductionManager přebírá plánování varných procesů a ukazuje, kdy je nejlepší připravovat určitá jídla zároveň. Optimalizuje pracovní procesy, šetří čas a energii.

Dobře promyšlené

Více ventilátorů, optimalizovaná geometrie varné komory, vyšší odvlhčovací výkon vám umožňují až o 50 %* větší naplnění. V ještě lepší kvalitě potravin. Pro ještě vyšší produktivitu.

Extrémně rychlé čištění

Špinavé se stane čistým za pouhých 12 minut. Dokonce i standardní čištění šetří 50 %* času a čistících prostředků. Čistá práce, méně prostojů, více produktivního času.

* V porovnání s konvektomaty před rokem 2016



ConnectedCooking.

Prostřednictvím svého standardního rozhraní WiFi jsou zařízení iCombi Pro a iVario Pro připojena k zabezpečené internetové platformě společnosti RATIONAL, ConnectedCooking. Přenos receptů, sledování vložených pokrmů, aktualizace softwaru, koordinace přípravy několika zařízení podle přání a vzdálená diagnostika prováděná servisním technikem.

Intuitivní ovládání

Jednoduše, logicky a efektivně. Práce se zařízením iVario Pro je tak nejen snadná, ale navíc i zábavná. Hned od začátku.

Požadovaný výsledek bez nutnosti dohledu

Díky vestavěné inteligentní funkci iCookingSuite se vše jednoduše povede. Nic se nepřipálí, nic nepřekypí. A zařízení iVario Pro vás zavolá pouze v případě, kdy jste skutečně potřeba. Pro dosažení výsledku vaření zcela podle vašich představ.

Rychlost

S volitelnou funkcí vaření v tlaku zkrátíte dobu vaření až o 35 %*. Díky automatickému vytváření a snižování tlaku je práce se zařízením iVario Pro rychlá a pohodlná.

Vysoká flexibilita

Díky funkci iZoneControl se z jednoho dna pánve stane několik zařízení iVario. Pro přípravu různých pokrmů. Pro více volného prostoru. Pro větší kreativitu.

Efektivní řízení spotřeby energie

Topný systém iVarioBoost v sobě spojuje výkon, rychlost a přesnost. S velkou rezervou výkonu a přesnou distribucí tepla po celé ploše, aby proces vaření probíhal optimálně.

iVario Pro.

Vypadá jako sklopná pánve, ale dovede mnohem více: vaření, pečení, fritování i vaření v tlaku – zařízení iVario Pro nahradí prakticky všechna běžná kuchyňská zařízení, jeho unikátní technologie topného systému kombinuje výkon s přesností. Protože má inteligentní pomocníky při vaření, kteří přemýšlejí s vámi, stále se učí a podporují vás. Protože je až 4krát rychlejší a má až o 40 % nižší spotřebu energie. Pro prvotřídní kvalitu pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování.

➔ Užitek pro vás?

Svoboda v kuchyni a jistota vámi požadovaného výsledku. Přesně tak jak očekáváte.

* V porovnání s běžnou varnou technologií

