




RATIONAL

GASTRO
LUX

TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU

Funkce Finishing se zařízením iCombi® Pro.

Maximální přesnost. Skvělá chuť.
Extra Produktivní.



Vše máte pevně v rukou.
Vše pod kontrolou.

Kongresy, slavnostní otevření, kulaté narozeniny, firemní oslavy a nebo svatby. À la carte, banket, bufet i catering. Předpokladem lukrativních zakázek je mít vše pod kontrolou. Od plánování přes realizaci až po stálou a neměnnou kvalitu stovek talířů. Časová tíseň versus nedostatek kvalifikovaných pracovníků, vysoké náklady versus malý rozpočet, speciální akce versus každodenní provoz. To, co chybí, je inteligentní logistika. Koncept, který od sebe odděluje přípravu a výdej, který nepřipouští kompromisy v oblasti kvality pokrmů, a který nám zároveň šetří zdroje. A to je funkce Finishing u zařízení iCombi Pro.

- **Používejte funkci Finishing**
Pro dosažení vyšší produktivity. Pro větší flexibilitu.

Funkce Finishing je tak jednoduchá.

Naservírovat na talíře,
připravít se, jdeme na to!

Technika zahřátí a udržování teplých pokrmů vám pomůže servírovat velké množství jídel současně, ale bez ohledu na vnitřní teplotu různých pokrmů a s rizikem snížení kvality nebo ztráty živin. Proto společnost RATIONAL vsadila na funkci Finishing. Osvědčená. Spolehlivá. Bezpečná. Příprava a výdej jsou zcela odděleny. Chuť, vitamíny, barva i konzistence zůstanou dokonale zachovány. Díky ovládnutí závislosti na rosném bodu. Neboť iCombi Pro díky své inteligenci nalezne dokonalou rovnováhu mezi kondenzací a odpařováním. Kolem připravované potraviny se vytvoří ochranný film z mikroskopických kapiček vody, který ji chrání před okoráním, aniž by se na talíři tvořila voda.

➔ **To se okamžitě pozná na chuti**
Krásná barva, vitamíny a šťavnatá konzistence. Vše připraveno ve správný okamžik.

Výzdoba talíře

Řeřicha, petrželová nať, macešky – pokrm se ozdobí na talíři až po dokončení funkce Finishing.

Kuřecí prsa na tymiánu

Dejte na talíř kuřecí prsa plněná sýrem feta a tymiánem.

Zelený chřest

Chřest urovnejte na jedné straně rizota.

Rizoto s červenou řepou

K finální přípravě pomoci funkce Finishing se pokrmy připraví na talíř studené. Předem připravené rizoto slouží jako základ pro další položky.





Příprava talířů pomocí funkce Finishing pro bankety.

Vše je otázkou organizace.

100 hostů, 100 menu, vše servírováno ve stejný čas, s funkcí Finishing. Pokrmy si připravíte v klidu před akcí například metodou Cook & Chill a v čase, kdy vám to nejvíc vyhovuje. Urovnáte je za studena na talíře a uložíte do chladu ve speciálních stojanových vozících. Nyní se můžete nerušeně věnovat každodennímu provozu. Talíře se zahřejí na správnou teplotu pomocí funkce Finishing až těsně před servírováním. To je samozřejmě možné i s několika tisíci jídel. V tom případě jednoduše připravíte několik stojanových vozíků na talíře. Hotové a zahřáté talíře ochráníte před ztrátou tepla pomocí tepelného krytu RATIONAL. A to až po dobu 20 minut.



➔ Každý banket bude úspěchem
Beze stresu. Bez dalších nároků
na personál.

rational-online.com/cz/finishing



À la carte s funkcí Finishing.

Všechno najednou?
Žádný problém.

V každé restauraci jsou chvíle, kdy v kuchyni není dostatek rukou. Není to problém, pokud pracujete s funkcí Finishing: připravte si vše z jídelního lístku v klidu předem. Uchovávejte jídla zchlazená. Teprve až přijde objednávka, dejte studené pokrmy na talíř a dokončete jejich přípravu v zařízení iCombi Pro. Výsledkem jsou horké a čerstvě připravené pochoutky. Bez ztráty kvality, ale s mimořádně širokými možnostmi úpravy: například pomocí procesu Finishing připravujte pouze přílohy a současně s tím můžete smažit a připravovat minutky.



➔ **Vynalezeno pro Vás**
Když se vše ohřívá, vy si zachováte chladnou hlavu. A přehled.

rational-online.com/cz/finishing



Finishing pro nádoby.

Jakékoli množství.

Připraveno perfektně a včas.

Catering, bufet, závodní jídelny, školy, nemocnice, domovy pro seniory - podává se zde široká škála potravin a ve velkém množství. Vše musí být zdravé, chutné a naprosto dokonalé. Lehce zvládnutelné v nádobách pomocí funkce Finishing. Pokrmy lze připravit a uložit ve vakuovém balení nebo v nádobách a v chladu. Můžete tak nakupovat suroviny a připravovat pokrmy do zásoby. Pokrmy ohřejete na servírovací teplotu přesně ve chvíli, kdy je potřebujete. Je to rychlé a snadné. Přesně tak jako dodatečná příprava.



➔ Výhody pro vás?

Jídla se podávají vždy horká. Plná vitamínů, krásné barvy a s méně tuky. Bez zbytečné nadprodukce.

rational-online.com/cz/finishing

Užiteční pomocníci.

iCombi Pro a jeho příslušenství. Ověřené a sehrané partnerství.

Se správným příslušenstvím je práce s funkcí Finishing v zařízení iCombi Pro hračkou – výsledky jsou přesvědčivé.

1 Stojanový vozík na talíře

Pomocí stojanového vozíku na talíře můžete k finální úpravě jídel s funkcí Finishing vložit do zařízení iCombi Pro až 120 připravených talířů o průměru až 31 cm. Praktická pracovní výška s přístupem ze všech čtyř stran, s dvojitými kolečky s kuličkovými ložisky pro klidný chod – což zajišťuje vysokou ergonomii vozíků.

2 Stojany na talíře a přepravní vozíky

Pro ergonomické plnění a vyprazdňování stolního zařízení je vhodný stojan na přepravním vozíku. Vysoká stabilita a maximální odolnost. Snadná práce.

3 Tepelný kryt

Tepelný kryt RATIONAL se vyznačuje vynikajícími izolačními vlastnostmi, snadnou manipulací a hygienickou způsobilostí. Udrží pokrmy horké až po dobu 20 minut. To zajistí dostatek času pro finální úpravu dalšího stojanového vozíku s funkcí Finishing nebo pro přepravu k výdejnímu místu a nebo pro vyčkání na dokončení proslovu před servírováním.



Hospodárnost.

Návratnost investice. Talíř za talířem.

Zaměstnanci, suroviny, energie, pracovní doba – funkce Finishing se zařízením iCombi Pro nabízí celou řadu úspor. Pomůže třeba vyřešit nedostatek kvalifikovaných pracovních sil. Vykompenzuje velikost kuchyně. Připravte se na nové investice a spočítejte to sami.

Vzorová restaurace:
150 jídel denně díky funkci á-la-carte a 2 bankety měsíčně vždy pro 100 hostů se dvěma varnými systémy iCombi Pro 10-1/1.

- ➔ **Vyplatí se to**
Sečteno a potvrzeno: extrémně krátká doba návratnosti investice, ale hlavně radost z odvedené práce.

rational-online.com/cz/invest

Rozpočet na měsíc	Vaše navýšení zisku za měsíc	Spočítejte si to sami
Způsob přípravy á la carte		
Počet zaměstnanců: 3 pracovní síly do kuchyně 141.750 CZK / měsíčně		
Počet zaměstnanců se zařízením iCombi Pro: 2 pracovní síly do kuchyně 94.500 CZK / měsíčně	= 47.250 CZK	
Pořádání banketů*		
Počet zaměstnanců na každý banket: 4 pracovní síly do kuchyně po 8 h × 200 CZK = 6.400 CZK / měsíčně		
Počet zaměstnanců se zařízením iCombi Pro na každý banket: 2 pracovní síly do kuchyně po 8 h × 200 CZK = 3.200 CZK / měsíčně	= 3.200 CZK	
Vaše navýšení zisku** za měsíc	= 50.450 CZK	
Vaše navýšení zisku** za rok	= 605.400 CZK	
Vaše navýšení zisku** za 10 let	= 6.054.000 CZK	

* Smíšená kalkulace sazby kuchař / pomocná síla (náklady zaměstnavatele). ** Po odečtení odpisů 9.724 CZK měsíčně po dobu 5 let.

iCombi live.

Nenechte si o tom pouze vyprávět, vyzkoušejte si to sami.

Dost bylo teorie, je čas na praxi, protože nic není přesvědčivější než vlastní zkušenost: otestujte zařízení iCombi Pro při práci, nechte si předvést jeho inteligentní funkce a sami si vyzkoušejte, jak se s ním dá pracovat. Naživo, nezávazně a nedaleko od vás. Vlastně byste měli věřit jen tomu, co sami zažijete.

Již jste si zařízení iCombi Pro pořídili a chtěli byste si funkci Finishing sami vyzkoušet? V tom případě vám v rámci Academy RATIONAL vše předvedeme. Další informace obdržíte také telefonicky, e-mailem nebo na webových stránkách rational-online.com

- ➔ **Termíny a přihlášení**
Tel. +420 226 521 500
info.cz@rational-online.com

rational-online.com/cz/academy





TECHNOLÓGIE PRE VEĽKOKUCHYNE A GASTRONÓMIU

Kontakt:

mail 1: obchod@gastrolux.sk

mail 2: info@gastrolux.sk

tel 1: +421 41 700 26 47

tel 2: +421 41 516 61 77

mob: +421 905 756 825

www 1: gastrozariadenie.sk

www 2: gastrohygiena.sk

www 3: thermo-future-box.sk