

Funkce Finishing[®] ve varném systému SelfCookingCenter[®]

Nejvyšší kvalita. Příprava
v uvolněné atmosféře.





Předvaření – zchlazení – úprava – Finishing®.

Udržování v teplém stavu
je již minulostí.

Nejdůležitějším úkolem v každodenním provozu kuchyně je podávat jídla vždy v trvale vysoké kvalitě, bez ohledu na to, zda je právě v restauraci největší špička nebo zda je připraveno k vydávání více nebo méně jídel.

Obvykle se proto u velkého množství jídel udržuje jejich teplota podávání. Čím delší však tento proces je, tím více se snižuje kvalita jídla. Dochází ke ztrátě živin, zelenina šedne a maso se vysušuje.

Díky funkci Finishing® v novém varném systému Self-CookingCenter® je s udržováním teplých jídel definitivní konec. Bez ohledu na to, zda se jedná o 1, 5, 20 nebo více než 1 000 porcí, při použití funkce Finishing® lze pokrmy dokonale připravovat beze stresu a spěchu.

S přípravou mise en place všech potřebných pokrmů začnete přesně ve chvíli, kdy na to máte dostatek času: ráno, odpoledne nebo den předem. Již nepotřebujete drahý pomocný personál ani hodiny přesčas. Pokrmy připravené ve varném systému SelfCookingCenter® se okamžitě po dokončení zchladí, a tím se zabrání nechtěnému dohřívání. Kvalita pokrmu zůstane na nejvyšší úrovni. Krátce před podáváním dokončí funkce Finishing® integrovaná ve varném systému SelfCookingCenter® RATIONAL potřebné množství pokrmů na vteřinu přesně.

Existuje snad lepší doporučení než spokojený zákazník?

Dokonce i dorůžova předpečené
a zchlazené maso zůstane pomocí
funkce Finishing® krásně
růžové a uvnitř jako čerstvě
připravené. Přesvědčte
se sami.



Funkce Finishing[®] s regulací rosného bodu.

Při použití funkce Finishing[®] nejenže vypadají talíře a pokrmy skvěle, i jídlo chutná jako čerstvě připravené.

Této kvality je dosahováno díky přesnému rozdělování intenzity tepla a vlhkosti ve varném prostoru v kombinaci s regulací rosného bodu zařízení RATIONAL. Pomocí této funkce je přiváděno právě tolik vlhkosti, aby nevznikaly žádné kapky kondenzátu. Na pokrmech se tak vytváří ochranný film ve formě mikroskopických kapiček vody, který se chová jako druhá kůže a chrání pokrmy před vyschnutím.



Snadno zvládnete i nápor v době podávání hlavních jídel.

Funkce Finishing® při přípravě à la carte.

Funkce Finishing® ve varném systému SelfCookingCenter® je dokonalým řešením pro vaši přípravu á-la-carte. Beze stresu a spěchu dokážete pouze jedním stisknutím tlačítka připravit až 150 jídel pouze se dvěma členy personálu.

Pokrm z vašeho jídelního lístku připravené v klidu předem čekají zchlazené na finální dokončení. Až přijde objednávka, naservírujete je studené na talíř. Poté pokrmy dokončíte ve varném systému SelfCookingCenter® pomocí funkce Finishing®.

Můžete také například připravit minutky a k nim přidat přílohy připravené pomocí funkce Finishing®. Před podáváním pak jen stačí zalít omáčkou a talíř ozdobit oblohou. Pokrmy dokonale připravené pomocí funkce Finishing® jsou podávány hostům čerstvé na horkých talířích. Od přípravy až po výdej talíře připraveného k servírování potřebujete na jednu dávku pouze 8 minut – Vaši hosté budou nadšeni kvalitou jídla.

Díky funkci iLevelControl zařízení RATIONAL si suverénně udržíte přehled i v době největšího náporu při podávání jídel. Každý talíř je sledován. Jakmile je konkrétní talíř hotov, systém iLevelControl se automaticky přihlásí. Díky funkci Finishing® připravíte vše s dokonalou přesností.

Pokožová služba po celých 24 hodin bez nutnosti pomocného personálu
Využijte přednosti funkce Finishing® i pro Vaši pokojovou službu: Připravte finálně upravené talíře s pokrmy, které jsou součástí nabídky hotelové služby, ve zchlazeném stavu, abyste pak svým hostům mohli nepřetržitě nabízet čerstvé, vysoce hodnotné menu přímo na pokojích bez nutnosti využití dalšího personálu.

„Díky funkci Finishing® připravujeme jídla vždy v době, kdy je dostatek času – ať již v den samotného podávání, nebo dokonce den předem. Díky tomu máme mnohem méně stresu a kvalita je vždy dokonalá. Prostě geniální.“

Luka Jezeršek, majitel,
restaurace DVOR JEZERŠEK – Brnik, Slovinsko

Vaše výhody:

- > Příprava á-la-carte beze stresu a shonu
- > Velké množství jídel bez nutnosti mnoha pracovníků
- > Stálá a vysoká kvalita pokrmů.
- > Bez tvorby kapek kondenzátu na talířích a bez osychání pokrmů
- > Pokojová služba je hračkou



Mise en place.



Příprava



Finishing®



Klíč k Vaším atraktivním doplňkovým službám: Finishing® pro Váš banquet.

Podáváte banquet za běžného provozu? S dobrou organizací to hradě zvládnete. Varný systém SelfCookingCenter® Vám bude skvělým pomocníkem – bez ohledu na to, zda obsluhujete 10 nebo 1 000 hostů současně, nezávisle na tom, zda servírujete na talířích nebo formou bufetu.

Jídla si v klidu připravíte předem. V době, kdy na to budete mít čas. Po prudkém ochlazení lze udržovat kvalitu i po několik dnů. Pro servírování na talířích si připravíte jídlo na talíře ve studeném stavu pro očekávaný počet hostů a chlazené je uchováte ve speciálních stojanových vozících. Teprve krátce předtím, než budete pokrmy potřebovat, se pomocí funkce Finishing® připraví k servírování dvacet nebo i několik tisíc talířů současně, a to beze stresu a dodatečných nároků na personál. Tepelné kryty RATIONAL vám poskytnou maximální flexibilitu. Díky nim udržíte pokrmy ve stojanovém vozíku teplé po dobu až 20 minut. Získáte tak potřebnou flexibilitu, díky níž budete moci v klidu reagovat na typické prodlevy, k nimž při akcích dochází.

Také bufety pro Vás budou hračkou. Předem připravená jídla, která jsou zchlazená uložena v nádobách, snadno dokončíte pomocí funkce Finishing® ve varném systému SelfCookingCenter®. V závislosti na potřebě můžete v krátkém čase připravit k vydávání další nádoby – jídla jsou před výdejem vždy horká a velmi kvalitní. Zcela odpadají dlouhé doby udržování teplých pokrmů.

Vaše výhody:

- > Veškeré akce zvládnete hradě bez dopadu na přípravu á-la-carte
- > Výrazné snížení nároků na personál během akcí.
- > Žádná nadprodukce
- > Možnost flexibilního reagování na prodlevy
- > Vynikající kvalita připravených pokrmů, jeden talíř je jako druhý



„Vydat 20 000 jídel denně pro nás již nepředstavuje žádný problém a díky zařízením RATIONAL je kvalita našich pokrmů srovnatelná s kvalitou v pětihvězdičkovém hotelu.“

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



Prvotřídní kvalita bez ohledu na množství. Přesvědčivá čerstvost. Špičková kvalita při podávání pokrmů formou bufetu.

Ať už pro catering, stravování personálu, školu, nemocnici nebo domov důchodců: Funkce Finishing® je řešením všude tam, kde chcete nabídnout velké množství rozmanitých jídel v nejvyšší kvalitě. Díky funkci Finishing® zcela odpadá dosud nezbytné udržování teplých pokrmů a tím i výrazná ztráta jejich kvality. Navíc můžete promyšleným nákupem a sdružováním množství výrazně ušetřit náklady na zboží, protože předem připravené pokrmy lze uchovávat v chladírně i po několik dnů. Vakuované dokonce i delší dobu.

Pokrmy předem připravené ve varném systému SelfCookingCenter® se uloží do nádob a zde jsou připraveny pro finální úpravu pomocí funkce Finishing®. Požadované množství jídel dokončíte k výdeji přesně ve chvíli, kdy je potřebujete. Díky funkci Finishing® jsou jídla k dispozici ve velmi krátkém čase – a mohou být podávána vždy horká.

Funkce Finishing® upraví pokrmy vždy podle jejich specifických vlastností. Plně automaticky se přizpůsobí požadavkům daných pokrmů, ale kvalita zůstává stále na nejvyšší úrovni.

Díky funkci Finishing® připravíte vždy přesně takové množství jídel, jaké potřebujete podávat. Náklady na nadprodukcí zcela odpadají.

- Vaše výhody:**
- > Žádná nadprodukce
 - > Prvotřídní kvalita pokrmů
 - > Výrazné snížení nákladů díky přípravě optimalizované promyšlenými nákupy
 - > 100% bezpečnost HACCP

Vždy 100% hygienická bezpečnost
Se zařízením SelfCookingCenter® jste schopni kdykoli prokázat hygieničnost Vašich jídel. Data HACCP se automaticky ukládají na dobu až 10 dnů a zobrazit si je můžete snadno jediným stisknutím tlačítka.

Záleží také na správném příslušenství. Systém RATIONAL Finishing®.

Stojany na talíře a přepravní vozíky

Na speciálních stojanových vozících na talíře může být pro finální úpravu Finishing® připraveno až 120 talířů o průměru až 31 cm. Volná přístupnost a nízká výška stojanového vozíku na talíře, která činí 1,60 m, umožňuje rychlé a ergonomické vkládání i vyjímání talířů ze všech čtyř stran.

Snadnou přepravu jídel zase zajišťuje úzké konstrukční provedení a zvláště velká tandemová říditelná kolečka s tichým chodem. Stojanový vozík na talíře hravě zvládne i větší nerovnosti. Díky tepelnému krytu RATIONAL můžete jídla udržet horká až 20 minut po vypnutí funkce Finishing® – dostatečně dlouhá doba pro Finishing® u další várky pro stojanový vozík a pro přepravu na místo výdeje.

Tepelný kryt

Tepelný kryt RATIONAL se vyznačuje vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální uzávěry s magnetickými pásky přitom zajišťují rychlou, jednoduchou manipulaci a hygienickou bezpečnost.

Chcete-li více informací, vyžádejte si naše prospekty s příslušenstvím nebo materiály s návody nebo navštivte naše webové stránky www.rational-online.com.

Kapacita stojanových vozíků na talíře

| | Rozsah akce (počet osob) | Stojanový vozík na talíře | Tepelný kryt | Přepravní vozík | Maximální výška talířů v mm | Maximální výška pokrmů v mm |
|---|--------------------------|---------------------------|--------------|-----------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 15/20 talířů* s varným systémem 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 talířů* s varným systémem 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 talířů* s varným systémem 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 talířů* s varným systémem 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 talířů* s varným systémem 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 talířů* s varným systémem 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 |

* Talíře do průměru až 31 cm.



Systém Finishing®



Stojan na talíře



Přepravní vozík



Tepelný kryt

Zařízení SelfCookingCenter®.

Investice, která se vyplatí.

Ať už pro přípravu á-la-carte, nebo pro komerční akce – investice do vašeho zařízení SelfCookingCenter® se Vám vrátí za necelé čtyři měsíce. Vyšší úsporu Vám zajistí jak snížení hmotnostního úbytku masa, ryb a drůbeže, tak i výrazně nižší spotřeba tuku a energie. Zvláště je třeba zdůraznit snížení pracovního vytížení díky systému Finishing®. Bankety pro 300 hostů hravě zvládnou i dva kuchaři. Pro dva kuchaře není rovněž žádný problém příprava 150 jídel á-la-carte.

Váš vyšší zisk po odečtení odpisů: 10.980 Kč měsíčně po dobu 5 let.

Vzorová restaurace: 150 jídel denně díky funkci á-la-carte a 2 bankety měsíčně vždy pro 100 hostů se dvěma varnými systémy SelfCookingCenter® 101.

| Náklady za měsíc | Váš zisk za měsíc | Spočítejte si sami |
|--|-----------------------|--------------------|
| Způsob přípravy á-la-carte | | |
| Konvenční počet zaměstnanců: 3 pracovní síly do kuchyně 60.000 Kč/měsíčně Počet zaměstnanců s varným systémem SelfCookingCenter®: 2 pracovní síly do kuchyně 40.000 Kč/měsíčně | = 20.000 Kč | |
| Pořádání banketů | | |
| Konvenční počet zaměstnanců: Na každý banket 4 pracovní síly do kuchyně po 8 h x 200 Kč* = 12800 Kč/měsíčně Počet zaměstnanců s varným systémem SelfCookingCenter®: Na každý banket 2 pracovní síly do kuchyně po 8 h x 200 Kč* = 6400 Kč/měsíčně | = 6.400 Kč | |
| Váš zisk** za měsíc | = 15.420 Kč | |
| Vaše zvýšení zisku** za rok | = 185.040 Kč | |
| Vaše zvýšení zisku** za 10 let | = 1.850.400 Kč | |

* Smíšená kalkulační sazba kuchař / pomocná síla (náklady zaměstnavatele).

** Po odečtení odpisů 10.980 Kč měsíčně po dobu 5 let.

„Finančně nákladné přesčasy mohou výtěžek z akcí prakticky snížit až na nulu. Nyní máme čas na kreativní práci.“

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



Lean & Green
Management
Award 2014



Balíček all inclusive.

RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive

Vyzkoušejte si vaření s našimi kuchařskými mistry a poznejte, jak mohou přístroje RATIONAL zlepšit každodenní provoz Vaší kuchyně. Všechny termíny najdete na stránkách www.rational-online.com.

Poradenství a plánování

Pomůžeme vám s rozhodováním: společně s Vámi sestavíme řešení, které Vám bude nejlépe vyhovovat. Navíc od nás obdržíte návrhy na přestavbu nebo novou výstavbu Vaší kuchyně.

Vyzkoušení Rádi byste si varný systém SelfCookingCenter® před jeho nákupem vyzkoušeli? Samozřejmě! Stačí zavolat: tel.: +420 723 462 212

Instalace

Naši servisní partneři RATIONAL se o instalaci stroje ve Vaší kuchyni postarají. Pokud si však chcete stroj zprovoznit sami, dostanete od nás návod se všemi konstrukčními podrobnostmi.

Osobní zaškolení

Přijďeme do Vaší kuchyně a ukážeme Vašemu kuchařskému týmu, jak naše stroje fungují a jak je můžete nejlépe využít tak, aby Vám přinášely co největší užitek.

Academy RATIONAL

Jedině u nás je průběžné vzdělávání vždy v ceně. Na stránkách www.rational-online.com se bezplatně přihlaste na námi pořádané semináře. V nabídce pro Vás máme také placené eventy na vybraná speciální témata. Tam uvidíte, jak lze v provozu optimálně používat nové SelfCookingCenter®, a objevíte nové možnosti, které využijete při akcích a sestavování atraktivního jídelního lístku.

Aktualizace softwaru

Dokonce i aktualizace softwaru nabízíme bezplatně: Stačí si je stáhnout ze stránek Club RATIONAL a můžete začít využívat nejnovější poznatky našeho výzkumu. Své SelfCookingCenter® tak budete mít vždy v tom nejaktuálnějším technickém stavu.

Club RATIONAL

Internetová platforma pro profesionální kuchaře. Najdete zde recepty, rady odborníků, videonávody k našim zařízením a spoustu dalších zajímavých informací a nápadů pro vaši kuchyni. Stačí se registrovat na stránce www.club-rational.com.

Aplikace Club RATIONAL

I na cestách můžete těžit ze spousty praktických tipů.

ChefLine®

Máte-li jakýkoliv dotaz ohledně používání přístroje nebo chcete-li se jednoduše zeptat na nějaký recept, zavolejte nám a my vám ochotně poradíme. Rada od našeho kuchaře – rychle, jednoduše a 365 dní v roce. Linka ChefLine® je dostupná na čísle +420 723 462 212.

Servisní partner RATIONAL

Naše SelfCookingCenter® jsou spolehlivá a mají dlouhou životnost. Pokud však přece jen dojde k technickému problému, poskytnou Vám servisní partneři RATIONAL rychlou pomoc. Garantovaná dostupnost náhradních dílů a víkendové pohotovostní služby: tel.: +420 723 462 212

Navrácení starých strojů a recyklace

Zcela v souladu s efektivním využitím zdrojů jsou naše produkty recyklovatelné. Starý stroj u Vás vyzvedneme a zajistíme jeho recyklaci.

V případě zájmu o další informace si vyžádejte prospekt k ServicePlus nebo navštivte internetové stránky www.rational-online.com.

Ukážeme vám, jak funkce Finishing® usnadní vaši každodenní práci v kuchyni.

Vařte s námi!

„Poprvé jsme SelfCookingCenter® v akci zažili na eventu RATIONAL CookingLive. Když jsem ochutnal připravená jídla a viděl, kolik času je možné ušetřit a jak snadná je manipulace, bylo mi jasné, že toto vybavení potřebuji ve své kuchyni.“

Raghavendra Rao, majitel, Kadamba, Bangalore, Indie

Navštivte jeden z našich bezplatných eventů RATIONAL CookingLive. Naživo, nezávazně a ve vaší blízkosti.

Na telefonním čísle +420 723 462 212 nebo na stránkách www.rational-online.com se dozvíte informace o nejbližších termínech.





RATIONAL International AG

Heinrich-Wild-Straße 202
9435 Heerbrugg
Switzerland

Tel. +41 (0)71 727 9090

Fax +41 (0)71 727 9080

info@rational-international.com

rational-international.com