

**Finishing[®] con el
iCombi[®] Pro.**

Preciso. Delicioso.
Productivo.



Todo a su alcance. Todo bajo control.

Congreso, fiesta de inauguración, aniversario 50. Cumpleaños, fiesta de la empresa, boda. A la carta, banquete, buffet, catering. Pedidos lucrativos – siempre y cuando usted tenga todo bajo control. Desde la planificación hasta la ejecución, pasando por la calidad constante de cientos de platillos. A menudo se experimenta presión del tiempo, falta de trabajadores cualificados, grandes costos y un presupuesto reducido, eventos especiales adicionales a las actividades cotidianas. Lo que hace falta es una logística inteligente. Una que separe el tiempo de producción del servicio, que no comprometa la calidad de los alimentos, que conserve los recursos. Como Finishing con el iCombi Pro.

➤ **Utilice Finishing**

Para mayor productividad. Más flexibilidad.

Así de sencillo es el Finishing.
En los platos, listos, ¡fuera!

Mantener caliente, regenerar – son técnicas que sirven para llevar muchos platos a la mesa al mismo tiempo, pero no toman en cuenta los diferentes puntos de cocción de los distintos alimentos, con pérdidas significativas de calidad y de nutrientes. Por eso RATIONAL cuenta con Finishing. Comprobado. Confiable. Seguro. Separación de la producción y del servicio. Esto conserva el sabor, las vitaminas, el color y la textura de los alimentos. Gracias a la regulación del punto de condensación. Con su inteligencia, el iCombi Pro encuentra un estado de equilibrio en el que la condensación y la evaporación se equilibran entre sí. Esto crea una película protectora de gotitas microscópicas de agua que se adhieren a los alimentos y los protege para que no se sequen ni se acumule agua en el plato.

➔ **Delicioso**
Hermoso color, vitaminas saludables y consistencia jugosa. Siempre listo en el momento en que se necesite.

Decoración
Berros, perejil, pensamientos –el plato se decora una vez terminado el proceso de Finishing.

Pechuga de pollo al tomillo
Añadir la pechuga de pollo rellena de queso feta y tomillo al plato.

Espárragos verdes
Colocar los espárragos al lado del risotto.

Risotto de remolacha
Para el Finishing, los alimentos se colocan fríos en los platos. El risotto preproducido sirve de base para los demás componentes.





Finishing de platos para banquetes.

Todo es cuestión de organización.

100 invitados, 100 menús, todos servidos al mismo tiempo. Con Finishing. Usted prepara la comida con tranquilidad, por ejemplo usando el método Cook & Chill, de acuerdo a sus horarios antes del evento. Coloque los alimentos fríos en los platos y manténgalos refrigerados en racks móviles especiales para platos. Ahora tiene tiempo para los asuntos diarios. Hasta poco antes de servir con Finishing, todos los platos son llevados a la temperatura correcta al mismo tiempo. Por supuesto, esto también es posible con varios miles de comidas. Simplemente prepare varios racks móviles con anticipación. Y mantenga los platos ya calientes con el Thermocover de RATIONAL. Hasta por 20 minutos.



➔ **Cada banquete es un éxito**
Sin estrés. Sin personal adicional.

rational-online.com/co/finishing



Finishing a la carta.

Todos quieren todo al mismo tiempo. Así será.

En todos los restaurantes hay veces que no hay suficientes manos en la cocina. A menos que trabaje con Finishing: Los alimentos para los platos a la carta se preparan tranquilamente con anticipación. Y están refrigerados y listos para el servicio. Cuando la cocina recibe la orden, se colocan los alimentos fríos en los platos y se terminan en el iCombi Pro. De esta manera, los alimentos llegan calientes y como recién hechos a la mesa. Sin pérdida de calidad. Con más opciones creativas: Por ejemplo, prepare sólo las guarniciones con el proceso de Finishing y en paralelo, los asados cortos.



➔ **Pensado especialmente para usted**
Cuando las cosas se ponen difíciles, mantenga la cabeza fría. Y la visión general.

rational-online.com/co/finishing



Finishing para contenedores.

Con cualquier cantidad. Delicioso y preparado con precisión.

Catering, buffet, comedor corporativo, escuela, hospital, residencia de ancianos - en estos casos hay demanda de una gran variedad de alimentos en grandes cantidades. Cocinados en su punto, sabrosos y sanos. Con Finishing para contenedores. Los alimentos ya preparados, al vacío o en contenedores pueden almacenarse en la cámara de refrigeración. Así puede optimizar sus compras y producir conforme a la demanda. Y sólo cuando se necesita la comida, se calienta a la temperatura de consumo. Esto es rápido y sencillo. Al igual que la posproducción.



➔ **Esto es lo que obtendrá**
Comida siempre caliente en el servicio. Llena de vitaminas y color. Con menos aceite. Sin exceso de producción.

rational-online.com/co/finishing

Ayudantes útiles.

iCombi Pro y sus accesorios.
El equipo perfecto.

Con los accesorios adecuados, el Finishing en el iCombi Pro es facilísimo y los resultados son impresionantes.

1 Rack móvil para platos

Con el rack móvil para platos usted puede colocar hasta 120 platos ya montados, con un diámetro de hasta 31 cm, para el proceso de Finishing en el iCombi Pro. Altura de trabajo agradable, abierto por los cuatro lados, con ruedas dobles de deslizamiento suave – esto hace que el carro sea muy ergonómico.

2 Rack móvil para platos con carro de transporte

Para cargar y descargar un equipo de mesa de forma ergonómica, el rack móvil se coloca sobre un carro de transporte. Alta estabilidad, máxima capacidad de carga. Trabajo sencillo.

3 Thermocover

El Thermocover de RATIONAL se caracteriza por sus excelentes propiedades aislantes, su fácil manejo y su seguridad higiénica: los alimentos permanecen calientes hasta por 20 minutos. Así dispone de suficiente tiempo para preparar otros racks móviles, transportarlos al punto de entrega – o esperar a que termine el discurso.



Rentabilidad.

Un atractivo retorno de inversión. Plato tras plato.

Finishing con el iCombi Pro proporciona una serie de oportunidades de ahorro – personal, materias primas, energía, mano de obra. Para cubrir la falta de personal calificado. Para compensar el tamaño de la cocina. Para estar listo para nuevas inversiones. Haga su propio cálculo.

Ejemplo de restaurante con dos iCombi Pro 10-1/1:
150 comidas al día en el servicio a la carta y 2 banquetes al mes para 100 comensales.

Vale la pena
La conclusión es que el tiempo de retorno de la inversión es extremadamente corto, y hace que el trabajo sea más agradable.

rational-online.com/co/invest

Cálculo mensual	Su ganancia adicional mensual	Calcúlelo usted mismo
Servicio a la carta		
Costo de personal 3 cocineros 5,400,000 COP/mes.		
Costo de personal con iCombi Pro 2 cocineros 3,600,000 COP/mes.	= 1,800,000 COP	
Negocio de banquetes*		
Costo de personal cada banquete 4 cocineros por 8 h × 9,000 COP = 288,000 COP/mes.		
Costo de personal con iCombi Pro cada banquete 2 cocineros por 8 h × 9,000 COP = 144,000 COP/mes.	= 144,000 COP	
Su ganancia adicional** mensual	= 1,944,000 COP	
Su ganancia adicional** anual	= 23,328,000 COP	
Su ganancia adicional** transcurridos 10 años	= 233,280,000 COP	

* Tarifa mixta de costos de cocinero/ayudantes (costos del empleador). ** menos la depreciación al mes durante 5 años.

iCombi live.

Que nadie le cuente, compruébelo usted mismo.

Suficiente teoría, es momento de practicar, porque nada es más convincente que la propia experiencia: Descubra los sistemas de cocción RATIONAL en acción, déjenos mostrarle las funciones inteligentes y pruebe cómo puede trabajar con ellos. En vivo, sin compromiso y muy cerca de usted. Después de todo, sólo debe creer en lo que usted mismo ha experimentado.

¿Ya cuenta con un iCombi Pro y quiere probar la función de Finishing usted mismo? Entonces permítanos mostrárselo en la Academy RATIONAL. También puede obtener más información por teléfono, correo electrónico o en nuestra página de Internet: rational-online.com

Fechas y registro
Tel. +57 (1) 743 3837
info@rational-online.co

rational-online.com/co/academy



RATIONAL Colombia-America Central S.A.S

Calle 104 # 15 – 31 Piso 2

Edificio Ibraco

Bogotá, Colombia

Tel: +57 1 743 3837

info@rational-online.co

rational-online.com

