

The background of the advertisement is a photograph of a chef's hands, wearing black gloves, carefully placing a seared salmon fillet onto a decorative plate. The plate features a blue and white floral pattern. The salmon is cooked to a golden-brown crust. In the background, other plates with various vegetables like red bell peppers and asparagus are visible, suggesting a professional kitchen setting.

**Finishing[®] avec
l'iCombi[®] Pro.**
Précis. Délicieux. Efficace.



Tout est sous contrôle.
Rien n'est laissé au
hasard.

Congrès, soirée de lancement, 50e anniversaire, fête d'entreprise, mariage. À la carte, banquet, buffet, traiteur. Des missions lucratives, à condition de garder le contrôle. De la planification à l'exécution en passant par la qualité constante peu importe le nombre d'assiettes. En effet, les difficultés et les imprévus peuvent être nombreux : un timing serré, une pénurie de main-d'œuvre, un budget serré, un événement spécial de dernière minute... Ce qui devient alors déterminant est une logistique sans faille. Une logistique qui scinde la production du service, qui n'accepte aucun compromis en matière de qualité, qui utilise les ressources avec parcimonie. À l'instar de Finishing avec l'iCombi Pro.

➤ **Tirez parti de Finishing**
Pour augmenter votre
productivité. Et votre
flexibilité.

Finishing c'est aussi simple que cela.

Sur l'assiette, c'est prêt
et c'est servi !

Le maintien au chaud est une technique de régénération qui amène il est vrai beaucoup de repas sur la table, mais sans considérer les différents à-points de cuisson des plats et moyennant des pertes de qualité et de nutriments considérables. Cela a poussé RATIONAL à miser sur le système Finishing. Éprouvé. Fiable. Sûr. Séparant la production du service de façon cohérente. Tout en conservant les saveurs, les vitamines, les couleurs et la texture des aliments. Grâce à la régulation du point de condensation. L'intelligence de l'iCombi Pro lui permet de trouver le juste équilibre entre condensation et évaporation. Un film protecteur composé de gouttelettes microscopiques se forme ainsi autour de l'aliment ce qui l'empêche de se dessécher et ne laisse aucune trace d'eau sur l'assiette.

➡ Et cela se ressent
De belles colorations, des vitamines saines et une consistance juteuse. Des plats toujours préparés au bon moment.

Décoration
Cresson, persil, pensée : les éléments de décoration sont placés sur l'assiette après l'étape du Finishing.

Filet de poulet au thym
Ajouter les filets de poulet farcis au thym et à la feta sur l'assiette.

Asperges vertes
Dresser les asperges croquantes à côté du risotto.

Risotto de betteraves rouges
Les aliments sont placés à froid sur l'assiette pour le Finishing. Le risotto produit à l'avance sert de base pour les autres composants.





Finishing sur assiettes pour banquet.

Tout est une question d'organisation.

100 convives, 100 menus, servis au même moment. Avec Finishing. Vous préparez les aliments en toute tranquillité, avec la méthode de production Cook & Chill (cuisson puis réfrigération), en fonction du programme prévu avant l'événement. Dressez à froid sur les assiettes et conservez le tout au frais dans le cadre porte-assiettes spécialement conçu à cet effet. Vous avez maintenant du temps à consacrer à vos affaires courantes. Juste avant le service, toutes les assiettes sont amenées en même temps à la température idéale grâce à Finishing. Et cela fonctionne également avec plusieurs milliers de repas. Il vous suffit alors de préparer plusieurs chariots d'enfournement. Et de protéger les assiettes prêtes à servir grâce à la Thermocover RATIONAL. Gardez ainsi les assiettes au chaud jusqu'à 20 minutes.



➔ **Pour que chaque banquet soit une réussite**
Sans stress. Sans frais de personnel supplémentaire.

rational-online.com/fr/finishing



Finishing à la carte.

Tout le monde veut tout à la fois. Maintenant c'est possible.

Tout restaurant connaît des moments où le manque de personnel se fait sentir en cuisine. Sauf si vous travaillez avec Finishing. Préparez à l'avance les ingrédients de votre menu en toute tranquillité. Placez tout au réfrigérateur une fois prêt. A réception de la commande, dressez l'assiette à froid et finalisez le plat dans l'iCombi Pro. Il en ressort de délicieux plats chauds fraîchement préparés. Sans perte de qualité. Et d'autant plus de possibilités d'organisation : par exemple, finalisez uniquement les garnitures en mode Finishing pour qu'elles soient prêtes à servir et préparez en parallèle les cuissons minute.



➔ Imaginé pour vous
Vous gardez la tête froide, même quand la pression se fait plus forte. Et une vue globale.

rational-online.com/fr/finishing



Finishing pour les buffets.

Une grande variété. Préparée à la perfection et de façon précise.

Traiteur, restaurant d'entreprise, école, hôpital, maison de retraite, autant de situations où une grande quantité de plats variés est requise. Bien cuits, délicieux et sains. Avec Finishing dans les bacs, c'est possible. Les plats peuvent être préparés, mis sous vide ou stockés en chambre froide dans des bacs. Vous pouvez ainsi faire vos achats à l'avance et anticiper votre production. Et au moment précis où vous avez besoin des plats, il suffit de les ramener à la température de consommation. Rapidité et simplicité, que demander de plus ? Cela s'applique également en cas de complément de production.



- ➔ **Vos avantages :**
Des plats toujours chauds pour le service. Des vitamines et des couleurs préservées. Moins de matières grasses. Sans surplus de production.

rational-online.com/fr/finishing

Assistant utile.

iCombi Pro et ses accessoires. Une équipe bien rodée.

Avec l'accessoire adéquat, Finishing® est un jeu d'enfant dans l'iCombi Pro et les résultats ne vous laisseront pas indifférent.

❶ Cadre porte-assiettes

Le cadre porte-assiettes vous permet de placer jusqu'à 120 assiettes dressées, d'un diamètre de 31 cm maximum, en Finishing dans l'iCombi Pro. Un chariot très ergonomique : hauteur de travail agréable, ouvert des quatre côtés, muni de roulettes doubles à roulement.

❷ Cadre porte-assiettes avec chariot de transport

Le cadre monobloc se place sur un chariot afin de rendre le chargement et le déchargement de l'appareil de table plus ergonomique. Stabilité accrue, capacité de charge maximale. Travail simplifié.

❸ Thermocover

La Thermocover RATIONAL se caractérise par ses propriétés isolantes optimales, une manipulation aisée et une garantie d'hygiène totale. Les aliments restent chauds jusqu'à 20 minutes. Juste assez de temps pour le Finishing de nouveaux chariots d'enfournement ou le transport vers le comptoir de service.



Rentabilité.

Ici le rendement est réel.
Assiette après assiette.

Personnel, matières premières, énergie, temps de travail... l'iCombi Pro combiné à Finishing vous offre la possibilité de réaliser des économies dans bien des domaines. Pour remédier à la pénurie de personnel qualifié. Compenser la taille de la cuisine. Être prêt à de nouveaux investissements. Faites vous-même le calcul.

Exemple de restaurant :
150 repas par jour en service à la carte et 2 banquets par mois pour 100 personnes avec le iCombi Pro 10-1/1.

➔ **Cela en vaut la peine**
En fin de compte, vous bénéficiez d'un temps d'amortissement considérablement réduit et d'encore plus de plaisir à travailler.

rational-online.com/fr/invest

Méthode de calcul par mois	Votre gain additionnel par mois	Calculez par vous-même
Service à la carte		
Emploi de personnel 3 commis de cuisine 10 350 €/mois.		
Emploi de personnel avec iCombi Pro 2 commis de cuisine 6 900 €/mois.	= 3 450 €	
Banquets*		
Emploi de personnel par banquet 4 commis de cuisine à 8 h × 23 € = 736 €/mois.		
Emploi de personnel avec iCombi Pro par banquet 2 commis de cuisine à 8 h × 23 € = 368 €/mois.	368 €	
Votre gain additionnel** par mois	= 3 818 €	
Votre gain additionnel** par an	= 45 816 €	
Votre gain additionnel** après 10 ans	= 458 160 €	

* Calcul salaire moyen chef/commis (frais de l'employeur). ** moins un amortissement de 374 € par mois sur 5 ans.

iCombi live.

Venez l'essayer pour le croire.

Assez de théorie, faisons place à la pratique, car rien n'est plus convaincant que de tester soi-même : découvrez l'iCombi Pro en action et ses fonctions intelligentes. Testez par vous-même comment il peut être utile dans votre travail quotidien. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Il faut le voir pour le croire.

Vous possédez déjà un iCombi Pro et vous souhaitez tester le système Finishing ? Alors inscrivez-vous sans attendre à l'Academy RATIONAL. Vous obtiendrez également de plus amples informations par téléphone, e-mail ou en surfant sur le site Internet rational-online.com

➔ **Dates et inscription**
Tél. +33 (0)3 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/academy



RATIONAL France S.A.S.
1, rue du Forez
68270 Wittenheim
France

Tel. +33 (0)3 89 57 00 82

info@rational-france.fr
rational-online.com

