



Restaurants avec service à table.

Bistrots, brasseries et restaurants.

A photograph of three young adults (two women and one man) sitting at a dining table, laughing and enjoying a meal. The man on the left is holding a glass of white wine. The woman in the middle is wearing a blue denim shirt and a black hat. The woman on the right is wearing a black and white striped shirt. The table is set with plates of food, glasses of wine, and a bottle of water. The background is a rustic brick wall.

Un bon repas est comme
un bon moment. On
veut toujours que ça
recommence.

A la fois gai, coloré et varié. Que ce soit pour le déjeuner, un afterwork ou un cocktail accompagné d'un snack: des sticks de mozzarella, un burger, un Buddha bowl, un steak frites ou encore une salade César. Vos clients viennent en famille ou entre amis car ils aiment ce que vous faites. Ils viennent pour votre plat signature, pour la qualité fiable, pour passer un bon moment. Ce qui compte, c'est qu'ils ne se lassent pas. C'est pourquoi vous devez toujours proposer des nouveautés. Il vous faut des idées, des plats, des modes de cuisson. Sans pour autant sortir du cadre que vos clients attendent de vous. Et ce, malgré le manque de main-d'œuvre spécialisée, la pression des coûts et le manque de place en cuisine. Vous souhaitez ajouter un service de livraison ? Intégrer des plats de saison sur la carte ? Oui, mais chaque changement est un vrai défi. Justement, c'est cela qui est intéressant.

- ❖ **Pas de place pour la monotonie !**
Des plats variés, des recettes maison,
des clients satisfaits. Convient à toutes
les cuisines.

iCombi Pro.

Laissez-vous surprendre.

La cuisine revisitée : poêler, rôtir, pocher, cuire au four ou à la vapeur - tout est prévu de manière intelligente. Sur environ 1 m², l'humidité, la vitesse de ventilation et la température sont réglées avec précision les unes par rapport aux autres. Le système de cuisson réfléchit, apprend, n'oublie pas, surveille et s'adapte. Et grâce à ses fonctions d'assistance intelligentes, il est capable de réagir de façon dynamique aux besoins changeants. Plus de côtelettes à cuire que d'habitude ? Une porte d'enceinte ouverte depuis trop longtemps ? Vous souhaitez une température élevée ? Même dans ces cas de figure, l'iCombi Pro ne perd pas des yeux le résultat désiré et adapte les réglages de façon autonome.

➔ Tout cela dans un seul et unique but

Que vous puissiez toujours et encore continuer à convaincre vos clients grâce à une qualité de produits exceptionnelle.

rational-online.com/fr/iCombiPro

Commandes intuitives

Le nouveau système de commande vous guide à travers le cycle de production grâce à des pictogrammes, des opérations logiques et des indications claires et interactives. Pour permettre à chacun de se mettre au travail directement sans risque d'erreur.

Une qualité exceptionnelle

L'iCookingSuite, l'intelligence du système de cuisson qui détecte la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments, vous permet d'obtenir les résultats que vous souhaitez en un rien de temps. Encore et toujours.

Production efficace des repas

L'iProductionManager se charge de planifier les cycles de production et affiche le moment optimal pour que les aliments soient préparés simultanément. Des processus de travail simplifiés qui font gagner du temps et de l'énergie.

Développement durable

Les nouveaux systèmes de cuisson consomment moins d'électricité, moins d'eau et moins de matières premières que les équipements de cuisine traditionnels et les anciens fours mixtes. C'est bon pour l'environnement et pour le budget. Et cela répond aux exigences strictes du label ENERGY STAR®.

ConnectedCooking

Mettez votre cuisine en réseau. Transfert de recettes, contrôle des appareils, données d'hygiène, mises à jour de logiciels : on ne peut pas faire plus de standardisation.

Nettoyage ultra rapide

Propre en 12 minutes environ. Le nettoyage standard vous fait même économiser 50 %* de temps et de détergent. Une propreté irréprochable, des temps d'arrêt réduits, une productivité accrue.

Une réduction considérable du gaspillage alimentaire

C'est tout à fait normal : une qualité élevée sur la table, une production réalisée en avance, en temps et en heure, et une production supplémentaire seulement en cas de besoin. La quantité de déchets alimentaires est donc considérablement réduite.

Jusqu'à 300 °C

L'iCombi Pro est tellement puissant qu'il ne requiert qu'un bref temps de préchauffage même pour atteindre 300 °C et il ne subit qu'une légère baisse de température en cas de charge de plats froids. Pour des résultats rapides et époustouffants.

* Par rapport au modèle précédent.



La nouvelle insouciance.

Quand le travail n'est plus une contrainte.

Le service au client ne connaît pas de rupture, il doit toujours être parfait. Une bonne préparation est encore plus importante aux heures de pointe. Avec un système de cuisson qui s'occupe des tâches routinières, qui maîtrise toutes les applications de cuisson envisageables, qui produit toujours et encore avec une qualité constante, qui travaille intelligemment grâce à l'iCookingSuite. Peu importe la taille, la quantité, la coloration et l'état des aliments ? Tout est détecté, les paramètres de cuisson sont ajustés et c'est parti. La planification de la production prend ensuite le relais. Vous indique ce qui peut être cuit ensemble et propose le process optimisé en gain de temps ou en gain d'énergie. Produits frais, surgelés, pâtisseries, accompagnements, une ou plusieurs plaques, tout cela sans aucun problème ! Il suffit de saisir le résultat désiré, de démarrer le process de cuisson et le tour est joué. Toujours à point en un rien de temps. Avec insouciance, parce qu'il n'y a pas besoin de surveillance. Quel que soit le cuisinier.



➔ Résultat
Une productivité et un standard de qualité élevés. Peu importe qui est aux commandes du système de cuisson.



Prêt. Pour toutes vos idées.

Huit clients, huit plats différents. Amuse-bouches, tapas, burger, pizza, chicken wings, quartiers de pommes de terre. Sans oublier les autres tables, qui ont toutes autant de souhaits différents. La cuisine tourne à plein régime. Et l'iProductionManager aussi. En effet, il prépare les différents plats simultanément : quartiers de pommes de terre et chicken wings, ou poulet tandoori et rondelles de courgette, ou crumble de pommes et baguette. Tout se déroule très rapidement, dans le respect d'une qualité élevée, sans le moindre stress, et même avec du personnel peu formé.

➔ **Nouvelles perspectives**
Économisez sur vos coûts logistiques, produisez les résultats que vous souhaitez et accordez-vous la flexibilité pour de nouvelles idées.

[rational-online.com/fr/
iProductionManager](https://rational-online.com/fr/iProductionManager)

Conseil : Finishing

Votre défi : proposer des plats variés et prêts rapidement. La solution : séparer la production et le service. Avec la fonction Finishing dans l'iCombi Pro, vous pouvez pré-produire, conserver les aliments sous vide ou refroidis dans le plat, et ne les faire chauffer que lorsque la commande est prête à être servie. Vous bénéficiez d'une grande souplesse, vos plats sont de haute qualité et les clients sont satisfaits.

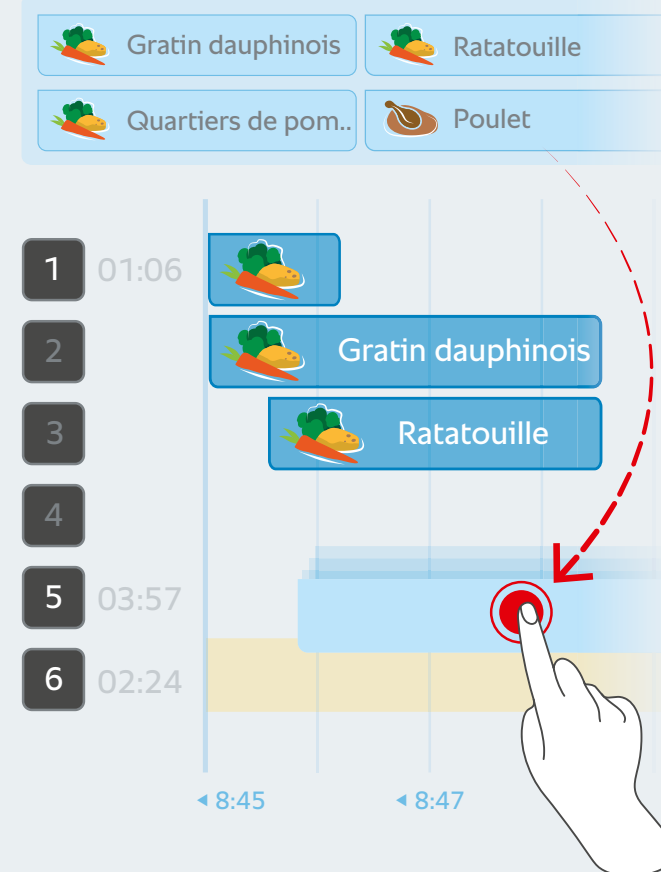


Créer des expériences clients.

Sur simple pression d'un bouton.

Côtelettes de porc, porc braisé et poitrine de bœuf. Oignons grillés, gratin dauphinois, ratatouille. L'iCombi Pro peut le faire. Et même tout seul. Car vous pouvez enregistrer vos propres répertoires de cuisson intelligents dans le système de cuisson. Donc, vous essayez une recette, vous enregistrez le résultat souhaité et vous transférez le process de cuisson sur tous les iCombi Pro. Soit sur une clé USB. Soit avec ConnectedCooking, la solution de mise en réseau de RATIONAL. Grâce au système d'utilisation simple et intuitif, toutes les personnes autorisées peuvent désormais accéder au process de cuisson intelligent. Pour le plat signature de votre établissement. Pour les garnitures. Pour être sûr de toujours servir un plat qui fera revenir vos clients.

- ➔ **On peut lui faire confiance**
Un standard de qualité élevé et constant, grâce à une utilisation simple.

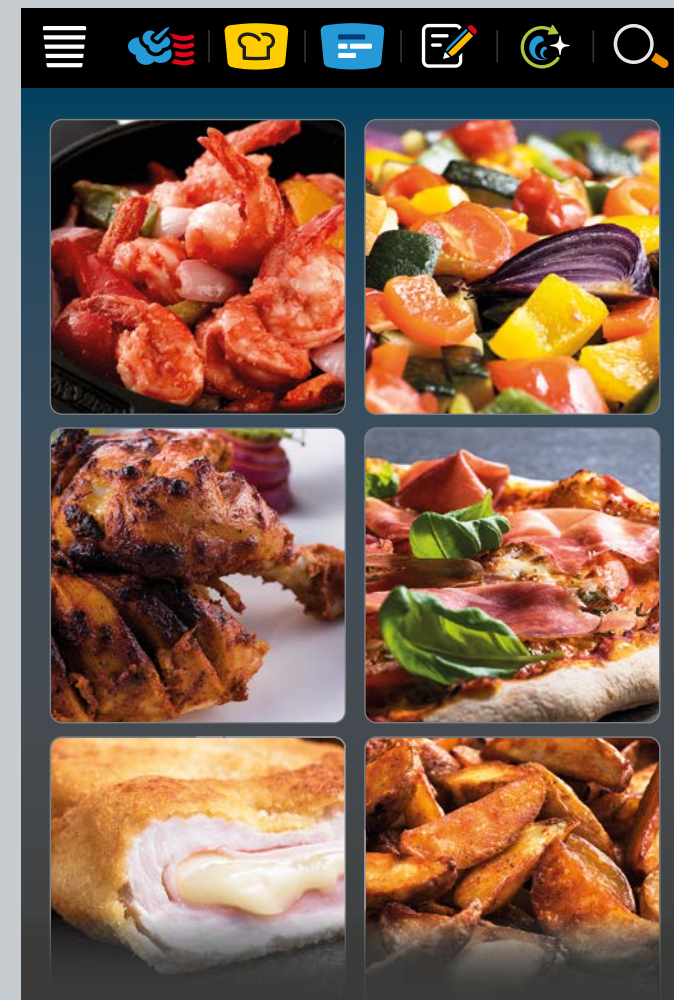


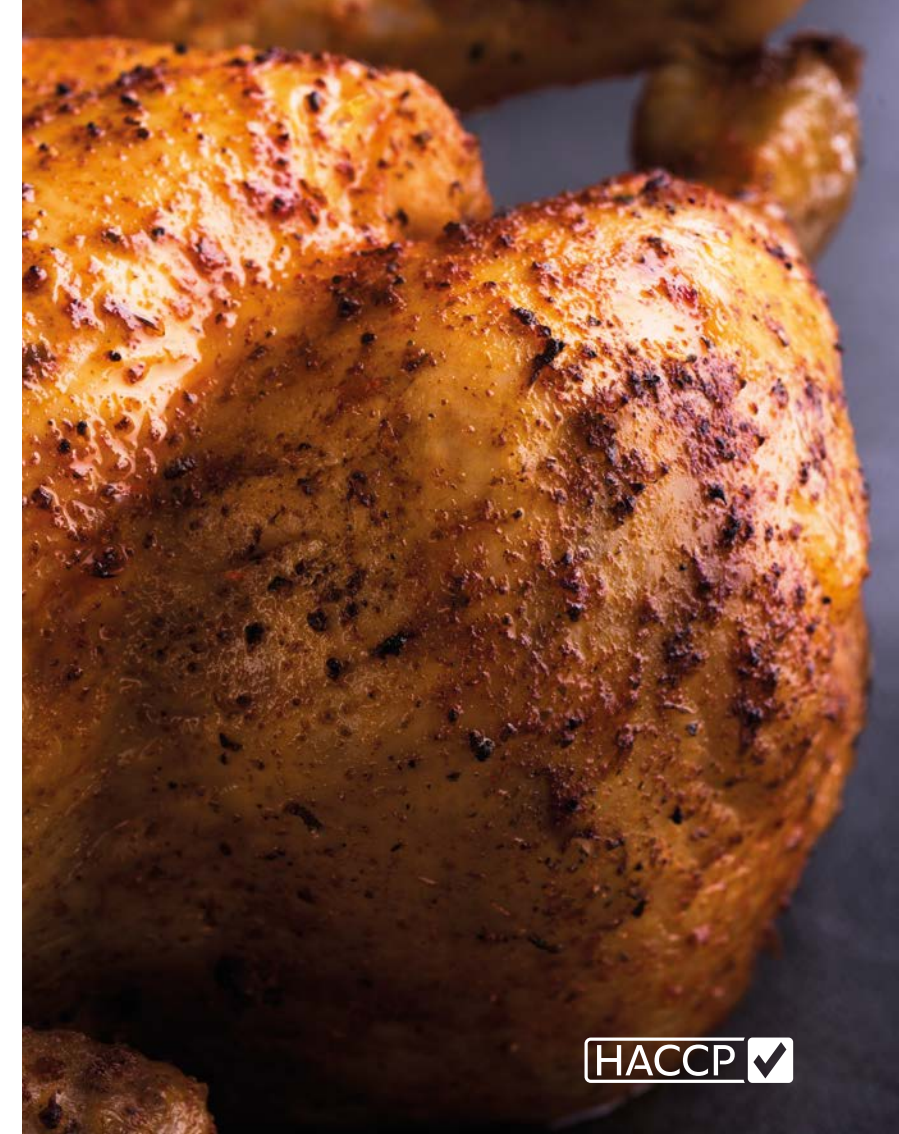
Paniers de cuisson

Dans le système de cuisson se trouvent les paniers de cuisson regroupant les aliments pouvant être cuits simultanément en fonction de votre offre. Sélectionnez sur l'écran le panier souhaité pour la production, p. ex. « plat du jour », glissez les aliments sur le niveau souhaité, chargez l'iCombi Pro et le système de cuisson démarre. ConnectedCooking vous permet de distribuer vos paniers sur chaque site, sans quitter votre bureau.

MyDisplay

Utilisation sans erreur, des normes de qualité toujours identiques avec MyDisplay : les différents aliments que vous avez définis sont visibles à l'écran en tant qu'images ou icônes. Il suffit de cliquer dessus et l'iCombi Pro commence son travail. Vous pouvez tout aussi simplement ajouter ou supprimer des recettes. Et avec ConnectedCooking, même sur tous les systèmes de cuisson connectés. Depuis votre bureau. Et vous pouvez toujours compter sur le même résultat, car sans vous, rien ne peut être modifié.





HACCP ✓

Pour garder l'esprit libre et votre cuisine propre. Les meilleures notes en matière d'hygiène et de sécurité au travail.

La sécurité alimentaire et la sécurité au travail sont importantes. Surtout dans la restauration. Et dans ce domaine, vous pouvez également compter sur l'iCombi Pro. Un nettoyage parfait et hygiénique avec iCareSystem, la documentation HACCP automatique – qui peut même être consultée site par site, de manière centrale, via ConnectedCooking. Une sécurité de travail élevée est assurée grâce à une faible hauteur du niveau d'enfournement, de 1,60 m maximum. L'utilisation est un jeu d'enfant, il est quasiment impossible de faire des erreurs, et vous pouvez garantir que la température à cœur de tous les aliments est hygiénique et sans risque.

➔ **Misez sur la sécurité**
En matière d'hygiène, l'iCombi Pro répond à des normes internationales élevées. Pour garder l'esprit tranquille. Et servir des plats sans risques.

Une affaire de propreté

Un nettoyage intermédiaire ultra-rapide en seulement 12 minutes, un lavage Eco et standard avec détartrage, des tablettes de nettoyage sans phosphate et même un nettoyage de nuit. En résumé : l'iCombiPro brille à toute heure du jour et de la nuit. Pour que votre production ne soit pas interrompue. Pour que vous puissiez cuire à la vapeur même après les grillades. Pour qu'il n'y ait pas de transfert de goût.

Développement durable.

Bon pour l'environnement et le portefeuille.



Le développement durable préserve les ressources et permet de réaliser des économies : une production et une logistique efficaces au niveau énergétique, de nouvelles normes en matière d'économies d'énergie et le recyclage des anciens appareils sont une évidence chez RATIONAL. Et le développement durable a aussi sa place dans votre cuisine avec l'iCombi Pro : vous faites des économies d'énergie en comparaison aux appareils de cuisson classique. Vous dépensez moins en matières premières. Vous réduisez les surplus de production. Et pour couronner le tout, votre cuisine est plus saine.

- ➔ **Par amour de l'environnement**
Pour que vous bénéficiiez d'une cuisine saine et d'une empreinte écologique raisonnée.

rational-online.com/fr/green

Rentabilité.

Vous pouvez refaire le calcul dans tous les sens : le compte est bon.

L'intelligence de l'iCombi Pro va au-delà de la cuisine, il vous permet également de faire des économies. Notamment en matière de consommation d'énergie, de charge de travail, d'encombrement, d'utilisation de matières premières, de consommation de matières grasses. En résumé : le résultat est impressionnant.

- ➔ **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



↓ 70%

Jusqu'à 70 %* de dépenses d'énergie en moins

Des temps de préchauffage courts qui rendent le mode veille superflu. Le chargement par niveau avec iProductionManager dans l'iCombi Pro permet également de réduire la consommation énergétique.

↓ 1-2 h / jour

Temps de travail réduit

Beaucoup de routines telles que retourner les aliments, effectuer un contrôle permanent, adapter les réglages sont désormais de l'histoire ancienne. Le nettoyage ultra rapide de l'iCombi Pro offre également un gain de temps considérable. Cela libère 1 à 2 heures* par jour pour vaquer à d'autres occupations.

↓ 30%

30 %* d'encombrement en moins

L'iCombi Pro remplace près de 90 % des appareils de cuisson classiques. Il est donc temps d'en finir avec les sauteuses, casseroles, poêles et friteuses et de s'octroyer une certaine liberté de mouvement. Ou une surface de vente supplémentaire.

↓ 25%

Jusqu'à 25 %* de matières premières en moins

L'iCombi Pro adapte ses cycles de cuisson de façon précise, ce qui réduit la perte de matières premières à la cuisson et lors de la découpe. Et les cuissons sont d'une qualité élevée et constante sur tous les niveaux, réduisant le gaspillage. Au total, cela représente une réduction drastique de la consommation de matières premières.

* par rapport à la technologie culinaire classique



ConnectedCooking.

Tout est à portée de main,
tout est sous contrôle.

La digitalisation devient la norme dans la restauration : commande, facturation, service, tout est dématérialisé et les éléments dépendent les uns des autres. Tout comme avec ConnectedCooking de RATIONAL. Transfert de recettes, contrôle des appareils, données d'hygiène, mises à jour des logiciels, paramétrages de MyDisplay, gestion des paniers, accès technique à distance... Grâce à la solution de mise en réseau sécurisée, vous pouvez tout régir de manière centralisée, depuis votre bureau. Pour tous les systèmes de cuisson RATIONAL connectés. Sur chaque site. En outre, vous pouvez consulter et enregistrer les données HACCP de tous les systèmes de cuisson. Vous proposez une spécialité hebdomadaire ? Elle aussi peut faire le tour du monde en un clic. Il vous suffit d'avoir un PC, un smartphone ou une tablette. Une standardisation plus simple que cela, c'est impossible.

➔ **ConnectedCooking**
La puissance de la digitalisation par RATIONAL. Pour garder toujours tout à portée de main.

rational-online.com/fr/ConnectedCooking



Nando's et ConnectedCooking.

Une bonne connexion.

« Pouvoir gérer les systèmes de cuisson RATIONAL ouvre la porte à des possibilités étonnantes. Nos Service Partners peuvent désormais identifier les systèmes de cuisson sur lesquels il existe un risque de panne, et avant que cela n'arrive, ils peuvent soit planifier une visite d'entretien, soit dans certains cas, remédier à l'erreur en accès à distance. Cela a aidé à diminuer le nombre d'interventions de maintenance de 35 % depuis le lancement de ConnectedCooking. »

Cameron Holder, Directeur des achats non alimentaires et indirects chez Nando's

Un système de cuisson. Plusieurs possibilités.

À chaque concept de cuisine son système de cuisson. Production centralisée et finition décentralisée ? Cuisine ouverte ? L'iCombi Pro servira d'extra dans la cuisine, pour étendre l'offre de plats proposés ? La taille du système de cuisson est elle aussi extrêmement flexible. Mais il est aussi très résistant et minutieusement conçu. Des normes de qualité élevées chez les fournisseurs, des exigences élevées en production, une amélioration continue et une longue durée de vie sont ses atouts majeurs. Rien d'étonnant dès lors à ce que le plus ancien four mixte RATIONAL soit en service depuis plus de 40 ans. Vous trouverez d'autres modèles et versions sur rational-online.com

➔ Résultat

La taille, la puissance et la qualité font partie des défis à relever chaque jour.



- ❶ iCombi Pro 10-1/1 avec hotte à condensation et table de soubassement
- ❷ Combi-Duo avec deux iCombi Pro 6-1/1 et kit Combi-Duo
- ❸ iCombi Pro XS avec support mural
- ❹ Kit d'intégration pour iCombi Pro XS avec hotte à condensation

Conseils personnalisés pour la restauration.

Profitez de notre savoir-faire.

Qu'il s'agisse de conseil global, de création de concept ou de contrat de maintenance, pour un seul ou plusieurs centaines de restaurants – RATIONAL est un partenaire expérimenté en matière de concepts de restauration modernes. Vous pouvez profiter de l'ensemble des services ou de l'un des services exposés. Et très important : vous pouvez entrer dans le cycle à tout moment. Cela a éveillé votre intérêt ? Les experts de RATIONAL seront ravis de répondre à votre e-mail ou à votre appel téléphonique.



Conseil en concept

Orienté sur votre concept déjà existant, les demandes changeantes de vos clients et l'environnement concurrentiel :

- › Qui sont les clients et quelle est l'offre de plats ?
- › Quelles tendances alimentaires peuvent être prises en considération ?
- › Comment le menu peut-il être standardisé et développé ?



Concept de cuisine

Carte du menu, nombre des effectifs, taille de la cuisine – ces facteurs et bien d'autres déterminent le développement de votre concept de cuisine. Pour un seul, ou pour 100 sites.

- › Que faut-il produire et comment ?
- › À quel degré de finition ?
- › Quelle technique est requise ?
- › Qu'est-ce qui est adapté à la taille de la cuisine ?



Concept de formation

Sur mesure, adapté à votre concept de restaurant et aux besoins de votre personnel.

- › Comment le personnel de cuisine est-il qualifié ?
- › Comment la standardisation est-elle garantie ?
- › Comment les connaissances peuvent-elles être transmises en interne ?



Concept de service après-vente

RATIONAL travaille dans le monde entier avec des Service Partners certifiés qui vous accompagnent et vous conseillent.

- › Quelles sont les conditions techniques requises ?
- › Y-a-t-il un Service Partner près de chez moi ?
- › Est-il possible de signer des contrats de maintenance pour garantir une meilleure gestion des coûts ?



Concept d'avenir

Un succès aujourd'hui peut devenir un fiasco demain. Pour que cela n'arrive pas, nous pouvons vous présenter régulièrement les nouvelles tendances.

- › Votre concept actuel répond-il toujours aux attentes des clients ?
- › Comment réagir aux tendances actuelles ?
- › Comment la mise en réseau de la cuisine se concrétise-t-elle ?

➤ Votre avantage
Des interlocuteurs expérimentés, un conseil personnalisé, une mise en œuvre concrète.



Service RATIONAL.

On a pensé à tout.

Du conseil préalable au premier essai dans votre cuisine, de l'appareil test et de l'installation en passant par la formation et les mises à jour automatiques du logiciel sans oublier la ChefLine, une permanence téléphonique pour toutes les questions culinaires. Vous pouvez vous former à différentes thématiques, par exemple au Finishing, grâce à l'Academy RATIONAL. Et si une intervention s'avère nécessaire, les techniciens de nos partenaires RATIONAL arrivent rapidement sur place.

- ➔ **Le tout en visant un seul et même objectif**
Pour que vous tiriez le maximum de votre système de cuisson, que vous profitiez longtemps de votre investissement et que vous ne soyez pas en manque d'inspiration.

rational-online.com/fr/service

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 : venez tester les équipements de cuisson RATIONAL, découvrez l'éventail de fonctions intelligentes et mettez-vous en situation de travail réel. En direct, sans engagement et tout près de chez vous. Vous avez des questions ou souhaitez de plus amples informations concernant les possibilités d'applications concrètes adaptées à vos propres besoins ? Alors, n'hésitez pas à nous contacter. Retrouvez plus d'informations, des détails, des films et témoignages sur le site rational-online.com.

- ➔ **S'inscrire maintenant**
Tél. 03 89 57 00 82
info@rational-france.fr

rational-online.com/fr/live

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

