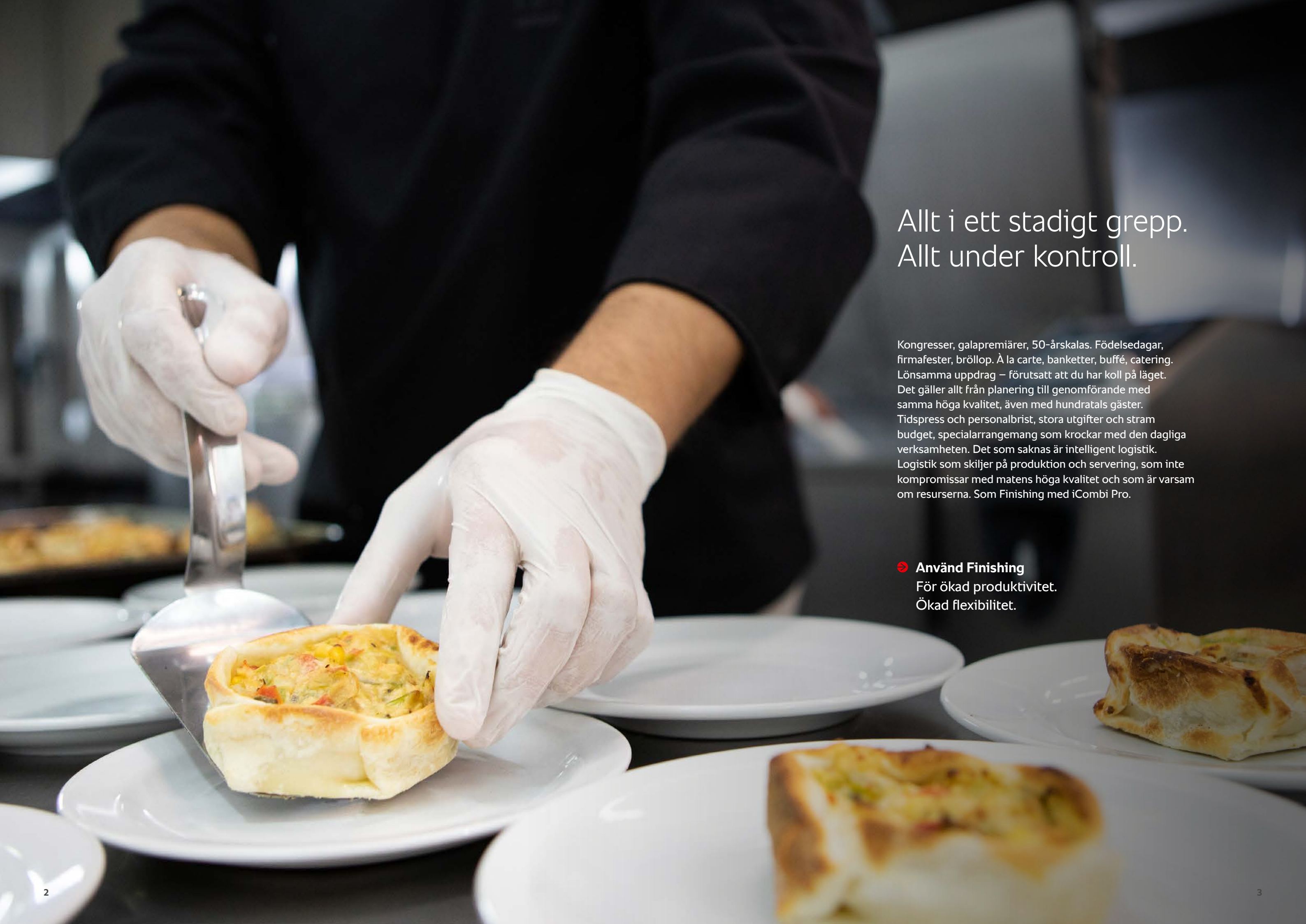


A close-up photograph of a chef's hands, wearing black gloves, plating a dish. The chef is holding a piece of seared salmon with a wooden spoon. The salmon is cooked to a golden-brown crust. The plate is white with a blue floral pattern. The dish includes a piece of salmon, a slice of red bell pepper, a slice of red onion, and some green herbs. In the background, there is another plate with a similar dish, and a blurred kitchen setting.

Finishing® i iCombi® Pro.
Punktlig. Läcker. Produktiv.



Allt i ett stadigt grepp.
Allt under kontroll.

Kongresser, galapremiärer, 50-årskalas. Födelsedagar, firmafester, bröllop. À la carte, banketter, buffé, catering. Lönsamma uppdrag – förutsatt att du har koll på läget. Det gäller allt från planering till genomförande med samma höga kvalitet, även med hundratals gäster. Tidspress och personalbrist, stora utgifter och stram budget, specialarrangemang som krockar med den dagliga verksamheten. Det som saknas är intelligent logistik. Logistik som skiljer på produktion och servering, som inte kompromissar med matens höga kvalitet och som är varsam om resurserna. Som Finishing med iCombi Pro.

➤ **Använd Finishing**
För ökad produktivitet.
Ökad flexibilitet.

Finishing lekande lätt.

Lägg upp på tallrik, klart, servera!

Varmhållning och uppvärmning – tekniker som ser till att många kan serveras samtidigt, men som inte tar hänsyn till hur olika rätter bör tillagas. Resultatet är stor kvalitetsförsämring och förlust av näringsämnen. Därför satsar RATIONAL på Finishing. Beprövat. Tillförlitligt. Självklart. Produktion och servering skiljs alltid åt. På så sätt bevaras rätternas smak, vitaminer, färg och konsistens. Tack vare dagpunktsfunktionen. Med sin intelligens hittar iCombi Pro jämvikten som gör att kondens och avdunstning balanseras. Därigenom bildas en skyddande film av mikroskopiska vattendroppar på maten, som skyddar den från att torka ut utan att det bildas pölar av kondens på tallriken.

➔ Speglas i smaken

Fin färg, hälsosamma vitaminer och saftig konsistens. Och alltid färdigt i rätt tid.

Garnering

Krasse, persilja, styvmorsviol – tallrikarna garneras efter Finishing.

Timjansdoftande kycklingbröst

Komplettera tallriken med fetaost- och timjansspäckt kycklingbröst.

Grön sparris

Lägg den understekta sparrisen vid sidan av risotton.

Rödbetsrisotto

Inför Finishing läggs rätten upp kall på tallrik. Den förproducerade risotton utgör basen för övriga komponenter.



Tallriks-Finishing till banketter.

Allt är en fråga om organisation.

100 gäster, 100 måltider, serverade samtidigt. Med Finishing. Du lagar maten i lugn och ro, kanske med Cook&Chill-processen, precis när det passar dig. Lägg upp maten kall på tallrikar och håll dem kylda i de speciella tallriksvagnarna. Nu har du tid över till den vanliga verksamheten. Precis före servering kör du Finishing på alla tallrikar samtidigt för att värma dem till rätt temperatur. Det går naturligtvis också med flera tusen måltider. Då förbereder du helt enkelt fler tallriksvagnar. Sedan hålls tallrikarna varma med RATIONAL Thermocover. I upp till 20 minuter.



➔ **Så lyckas du med banketten**
Utan stress. Utan extra personal.

rational-online.com/se/finishing



À la carte-Finishing.

Alla vill ha allt på en gång.
Det fixar vi.

I alla restauranger finns det tillfällen när händerna i köket inte räcker till. Såvida du inte arbetar med Finishing: Förbered komponenterna i menyn i lugn och ro. Förvara dem kallt. När beställningarna kommer in lägger du upp maten kall på tallrik och färdigställer den i iCombi Pro. Och serverar ångande varma, nylagade rätter. Utan att kvaliteten försämras. Du kan välja att arbeta på många olika sätt: Till exempel kan du förbereda tillbehör med Finishing och förbereda köttet parallellt.



 **Gjord för dig**
Håll huvudet kallt, när det är stressigt. Behåll överblicken.

rational-online.com/se/finishing



Kantin Finishing.

Valfri mängd. Läckert och tillagat vid rätt tidpunkt.

Catering, bufféer, personalmatsalar, skolor, sjukhus och äldreboenden kräver alla ett stort utbud av rätter. Hälsosam och vällsmakande mat serverad i rätt tid. Som med Finishing i kantiner. Maten kan förberedas, vakuumförpackas eller förvaras i kantiner i kylrum. På så sätt kan du producera ett lager. Och färdigställer rätterna till ättemperatur precis innan de ska serveras. Snabbt och okomplicerat. Precis som efterproduktionen.



➔ **Vad får du ut av detta?**
Ångande varm mat i serveringen. Full av färg och vitaminer. Mindre fett. Utan att producera för mycket.

rational-online.com/se/finishing

Användbara hjälpredor.

iCombi Pro och tillbehör. Ett väl koordinerat team.

Med rätt tillbehör utför du Finishing i iCombi Pro lekande lätt och resultatet tål att tittas på.

¹ Tallriksvagn

I tallriksvagnen får det plats upp till 120 färdigupplagda tallrikar med en diameter på upp till 31 cm för Finishing i iCombi Pro. Vagnen är mycket ergonomisk med bekväm arbetshöjd, öppen på alla fyra sidor och har tysta dubbelhjul med kullager.

² Tallriksställ med transportvagn

För att du ska kunna fylla och tömma bordsmodeller på ett ergonomiskt sätt levereras gejderstället på en transportvagn. Hög stabilitet, maximal lastkapacitet. Enkelt arbete.

³ Thermocover

RATIONAL Thermocover kännetecknas av utmärkt isoleringsförmåga, enkel användning och hygienisk säkerhet – och håller maten varm i upp till 20 minuter. Tillräckligt med tid för att utföra Finishing på fler gejdervagnar, transportera maten till serveringsstationen – eller vänta på att ett tal ska avslutas.



Lönsamhet.

Rätt avkastning. På varje tallrik.

Personal, råvaror, energi, arbetsbelastning – Finishing med iCombi Pro erbjuder flera besparingsalternativ. För att kompensera personalbrist. För att kompensera kökets storlek. Att vara beredd på nya investeringar. Gör en egen kalkyl.

Exempelrestaurang:
150 måltider per dag i à la carte-serveringen och två banketter i månaden för 100 gäster vardera med hjälp av två iCombi Pro 10-1/1.

➔ **Det lönar sig**
Utrustningen betalar sig på extremt kort tid, vilket gör det ännu trevligare att arbeta med den.

rational-online.com/se/invest

Budgeterat belopp per månad	Extra förtjänst per månad	Beräkning Du själv
À la carte-servering		
Personalbehov Tre anställda, sammanlagt 78.000 kronor/månad.		
Personalbehov med iCombi Pro Två anställda, sammanlagt 52.000 kronor/månad.	= 26.000 kronor	
Bankettverksamhet**		
Personalbehov Fyra anställda per bankett à 8 h × 210 kronor = 6.720 kronor/månad.		
Personalbehov med iCombi Pro Två anställda per bankett à 8 h × 210 kronor = 3.360 kronor/månad.	= 3.360 kronor	
Extra förtjänst** per månad	= 29.360 kronor per event	
Extra förtjänst** per år	= 352.230 kronor /12 event/ år	
Extra förtjänst** efter tio år	= 3.523.200 kronor	

* Vi har använt en genomsnittslön för en kock/köksassistent (inkl. arbetsgivaravgifter). ** Kopplat till en avskrivning på 3.700 kronor i månaden på fem år.

iCombi live.

Ta oss inte på orden, utan prova själv.

Nog med teori – för inget är mer övertygande än din egen erfarenhet: Upplev iCombi Pro i praktiken, låt oss visa dig alla intelligenta funktioner och prova själv hur du kan arbeta med dem. Live, nära dig och helt utan köptvång. I slutändan ska du ju bara tro på det du har upplevt med egna ögon.

Har du redan en iCombi Pro och vill prova Finishing? Då kan vi visa dig allt på Academy RATIONAL. Mer information om detta kan du få på telefon, via e-post eller på rational-online.com/se/live.

➔ **Datum och anmälan**
Tel. 040-680 85 00
info@rational-online.se

rational-online.com/se/live



RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö
Sverige

Tel. 040-680 85 00

info@rational-online.se
rational-online.com

