



Μαζική εστίαση.
Παραγωγή χωρίς συμβιβασμούς.

Διαστήματα αδράνειας. Όλοι θέλουν να τα αποφύγουν.

Τροφοδοσία προσωπικού, κλινικές, γηροκομεία, catering εκδηλώσεων – διαφορετικές ομάδες πελατών, διαφορετικά γεύματα αλλά οι ίδιες προκλήσεις: Έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού, τυποποίηση, ευέλικτοι χρόνοι γευμάτων, ειδικές δίαιτες, πιέσεις κόστους. Παράλληλα, τα γεύματα πρέπει να είναι δημιουργικά, φρέσκα, ισορροπημένα και πρωτοποριακά. Σε αυτές τις απαιτήσεις πρέπει να ανταποκρίνεται και ο εξοπλισμός κουζίνας, να είναι ευέλικτος. Να επιτρέπει την έξυπνη παραγωγή. Με ένα σύστημα που σκέφτεται μαζί σας, γνωρίζει πολλά και δεν ξεχνά τίποτα. Που απαιτεί ελάχιστο χρόνο και αποδίδει τα μέγιστα. Όπως για παράδειγμα ο έξυπνος συνδυασμός iCombi Pro και iVario Pro.

➔ Ο στόχος

Να γίνετε ακόμα πιο παραγωγικοί, πιο ευέλικτοι. Χωρίς να χάσετε την ποιότητα.

iCombi Pro και iVario Pro.

Η δύναμη για να αλλάξετε τα πάντα.

Μία μεγάλη υπόσχεση. Μπορεί αρχικά να μοιάζει παράδοση, αποκτά όμως νόημα με τη χρήση δυο έξυπνων συστημάτων μαγειρέματος. Με δύο συστήματα μαγειρέματος που καλύπτουν το 95% όλων των κοινών μαγειρικών εφαρμογών. Που είναι έξυπνα. Που διαθέτουν το ίδιο εύχρηστο σύστημα χειρισμού. Που γίνονται γρήγορα κατανοητά. Που έχουν σχεδιαστεί για μεγάλες ποσότητες. Που προσφέρουν μεγάλη ποικιλία παραγωγής. Που είναι αξιόπιστα και προσφέρουν πάντα το ίδιο αποτέλεσμα. Που πληρούν τις υγιεινολογικές απαιτήσεις.

- ➔ **Ποιο είναι το δικό σας όφελος**
Μεγαλύτερη παραγωγικότητα,
μεγαλύτερη ευελιξία,
μεγαλύτερη ασφάλεια.



Δοκιμασμένη ομάδα

Χάρη στο διαισθητικό σύστημα ελέγχου ακόμα και το ανειδίκευτο προσωπικό μπορεί να εξοικειωθεί γρήγορα με τα συστήματα μαγειρέματος. Έτσι μπορούν όλοι να εργάζονται χωρίς λάθη.

➔ **Σελίδα 06**

Εντυπωσιακή ποιότητα

Η μαγειρική ευφυΐα των δυο συστημάτων μαγειρέματος αναγνωρίζει το μέγεθος, την ποσότητα, το ρόδισμα και την κατάσταση των τροφίμων και επιτυγχάνει τα επιθυμητά αποτελέσματα με το πάτημα ενός πλήκτρου. Ξανά και ξανά.

➔ **Σελίδα 08**

Υγεία και ευεξία

Λιγότερα λιπαρά, περισσότερες βιταμίνες, τα πάντα μαγειρεμένα με απόλυτη ακρίβεια – έτσι γίνεται το υγιεινό μαγείρεμα με τα συστήματα μαγειρέματος της RATIONAL.

➔ **Σελίδα 10**

Ποικιλία και έμπνευση

Διεθνείς συνταγές, εύκολη μεταφορά νέων συνταγών σε όλα τα συστήματα μαγειρέματος, βοηθός αναζήτησης για συμβουλές. Μπορείτε να κάνετε τα πάντα. Εύκολα κι ευέλικτα.

➔ **Σελίδα 12**

Σχεδόν χωρίς απώλεια τροφίμων

Είναι λογικό: υψηλή ποιότητα στη διανομή, ακρίβεια στην προετοιμασία και συμπληρωματική παραγωγή ανάλογα με τις ανάγκες. Εδώ η απώλεια τροφίμων είναι αμελητέα.

➔ **Σελίδα 14**

Βιωσιμότητα

Λιγότερο ρεύμα, λιγότερο νερό, λιγότερες πρώτες ύλες σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας, αλλά και σε σύγκριση με τους παλαιότερους φούρνους ατμού Combi. Αυτό ωφελεί το περιβάλλον και τον προϋπολογισμό.

➔ **Σελίδα 16**

Υγιεινή και εργονομία

Το iCombi Pro: εξαιρετικά γρήγορος ενδιάμεσος καθαρισμός, απορρυπαντικά χωρίς φωσφορικά άλατα. Το iVario Pro: ρυθμιζόμενο ως προς το ύψος, χωρίς αιχμηρές ακμές, κρύο χείλος δοχείου. Τα πάντα για την υγιεινή και την ασφάλεια.

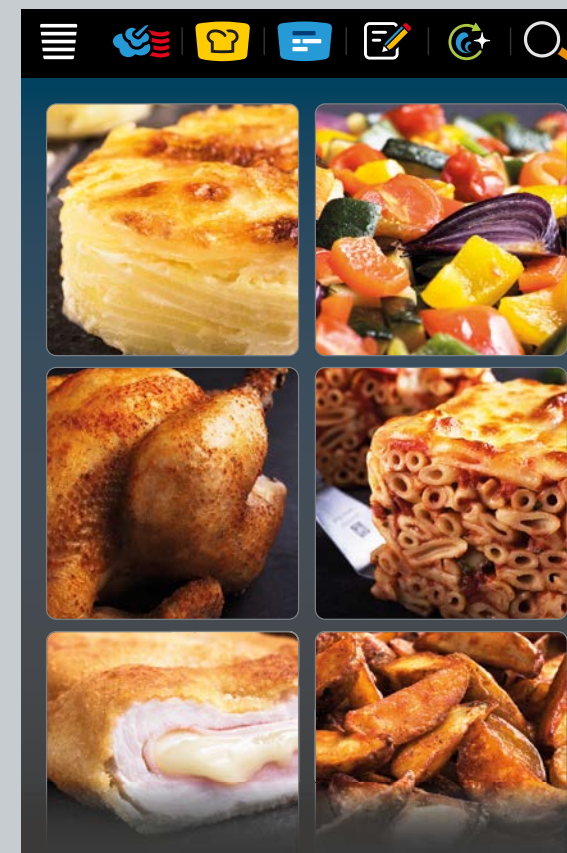
➔ **Σελίδα 18**



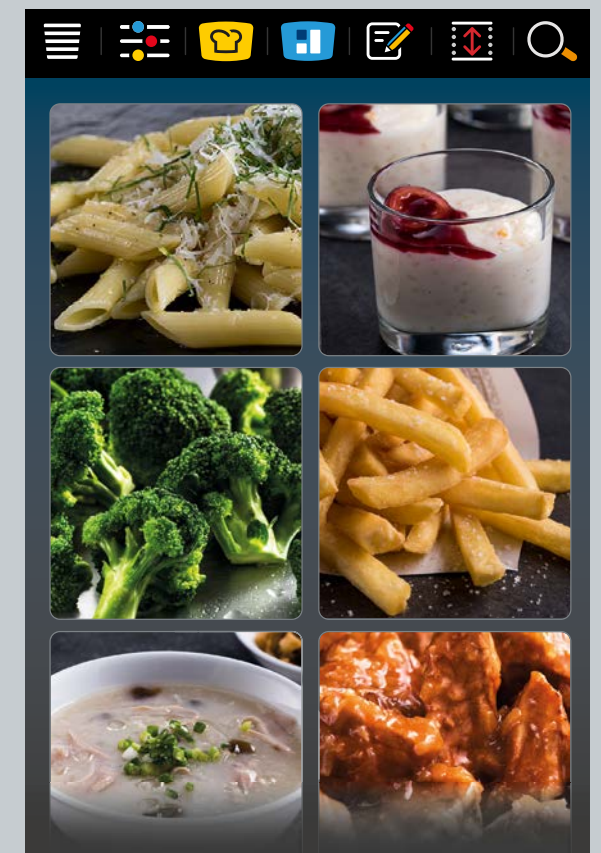
Δοκιμασμένη ομάδα.

Μοιράζονται τη δουλειά.

Μπουφέ, μενού, ελεύθερη ροή – η εταιρική εστίαση έχει μεγάλο εύρος και είναι απαιτητική. Ενδιάμεσα ένα σνακ, μία σαλάτα, μία πίτσα. Για τη δημιουργία μοναδικών εμπειριών για τους πελάτες. Το έξυπνο, υψηλής ποιότητας mise en place είναι ιδιαίτερα σημαντικό. Με συστήματα μαγειρέματος που επιτρέπουν τον εύκολο χειρισμό χάρη στο πανομοιότυπο σύστημα χειρισμού, που εκτελούν τις εργασίες ρουτίνας, που αναπαράγουν ξανά και ξανά την ίδια ποιότητα, που εργάζονται έξυπνα. Όπως το iVario Pro, για ζυμαρικά, ραγού, πουτίγκες. Τίποτε δεν καίγεται, τίποτε δεν παραβράζει, όλα ετοιμάζονται με εξαιρετική ακρίβεια. Ή με το iCombi Pro. Για σουφλέ, κοτόπουλο και λαχανικά. Εάν μάλιστα χρησιμοποιείτε το ConnectedCooking μπορείτε να χειρίζεστε τα συστήματα μαγειρέματος από απομακρυσμένο σημείο.



➔ Το αποτέλεσμα
Μεγάλη παραγωγικότητα, υψηλές προδιαγραφές ποιότητας. Ανεξάρτητα από το ποιος χειρίζεται τα συστήματα μαγειρέματος.



Σύστημα χειρισμού

Τα iCombi Pro και iVario Pro σας αποφορτίζουν από τις εργασίες για να μπορείτε να επικεντρώνεστε στις εμπειρίες των πελατών σας.

MyDisplay

Αλάνθαστος χειρισμός, πάντα με τις ίδιες προδιαγραφές ποιότητας χάρη στο MyDisplay: Διάφορα γεύματα που έχετε προεπιλέξει εσείς εμφανίζονται στην οθόνη ως εικόνα ή ως εικονίδιο. Αγγίξτε το και τα συστήματα μαγειρέματος ξεκινούν αμέσως. Εξίσου εύκολα μπορείτε να προσθέσετε ή να διαγράψετε συνταγές. Διότι τα συστήματα μαγειρέματος πρέπει να προσαρμόζονται στις ανάγκες σας.



Τυποποίηση

Στα δύο συστήματα μαγειρέματος μπορείτε να αποθηκεύσετε τις δικές σας έξυπνες ροές μαγειρέματος, ώστε να τις χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε στιγμή. Εάν το iCombi Pro ή το iVario Pro έχουν συνδεθεί μέσω του ConnectedCooking, μπορείτε με ένα κλικ να μεταφέρετε τις ροές μαγειρέματος στις αντίστοιχες συσκευές. Για την ίδια υψηλή ποιότητα σε όλα τα συστήματα μαγειρέματος. Ανεξάρτητα από το ποιος χειρίζεται το σύστημα μαγειρέματος. Ανεξάρτητα από το πού βρίσκεται το σύστημα μαγειρέματος.

Εντυπωσιακό.

Τι μπορεί να καταφέρει μία έξυπνη κουζίνα.

Φρέσκα, κατεψυγμένα, convenience. Κρέας, ψάρι, πουλερικά, συνοδευτικά, επιδόρπια. Μαγειρέψτε και καταψύξτε, μαγειρέψτε και διατηρείστε, μαγειρέψτε και σερβίρετε. 100 ή μερικές χιλιάδες γεύματα. Το iCombi Pro 20-1/1 τα καταφέρνει με έως και 160 cordon bleu σε μία φόρτωση. Όλα με το ίδιο ρόδισμα. Με λιγότερα λιπαρά απ' ό,τι στις κοινές συσκευές μαγειρέματος. Με το iVario Pro XL μπορείτε να σοτάρετε έως και 20 kg κρέας σε μία παρτίδα. Με ελάχιστες απώλειες και ευωδιαστά αρώματα. Με ακρίβεια, σε χρόνο ρεκόρ. Με αξεπέραστη ποιότητα που μπορείτε να επαναλάβετε οποιαδήποτε στιγμή.

Το μυστικό: το iCookingSuite, η μαγειρική ευφυΐα των δύο συστημάτων μαγειρέματος που αναγνωρίζει το μέγεθος, την ποσότητα, και την κατάσταση των τροφίμων και προσαρμόζει τις παραμέτρους μαγειρέματος. Το μπρόκολο διατηρείται πράσινο, τραγανό, γεμάτο βιταμίνες. Τα ζυμαρικά είναι al dente και το φιλέτο γαλοπούλας ζουμερό εσωτερικά και με γραμμές ψησίματος εξωτερικά. Εξίσου απλά γίνεται και η συμπληρωματική παραγωγή: Το iCombi Pro προετοιμάζει ταυτόχρονα διάφορα τρόφιμα, ενώ το iVario Pro μπορεί να χωριστεί σε έως και τέσσερις ζώνες. Για διάφορα προϊόντα, για ίδια ποιότητα.

➔ **Σύγχρονη παραγωγή**
Μεγάλες ποσότητες, υψηλή ποιότητα. Εύκολη παραγωγή. Ξανά και ξανά.

rational-online.com/xx/iCookingSuite



Υγεία και ευεξία.

Με βιταμίνες και γεύση που κερδίζει.

Πλούσια, υγιεινή, νόστιμη – έτσι πρέπει να είναι η μαζική εστίαση. Κάθε μέρα. Για κάθε ιδιαίτερη επιθυμία. Με 95 %* λιγότερα λιπαρά, έως και 40 %* λιγότερες θερμίδες, λιγότερη απώλεια τροφίμων, λιγότερη πλεονάζουσα παραγωγή, χαμηλότερο λειτουργικό κόστος. Περισσότερες βιταμίνες, χρώμα, μεταλλικά στοιχεία, γεύση. Για αυτούς τους λόγους το iCombi Pro μαγειρεύει με 100% καθαρό ατμό. Για αυτούς τους λόγους τα iCombi Pro και iVario Pro διαθέτουν τέτοια ισχύ, ώστε να μη χάνονται οι χυμοί του κρέατος και να διατηρούνται τα μεταλλικά στοιχεία. Για αυτούς τους λόγους το iVario Pro είναι τόσο γρήγορο, ώστε οι βιταμίνες δεν προλαβαίνουν να χαθούν.

* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας.



➔ **Το πλεονέκτημά σας**
Με το iCombi Pro εξασφαλίζετε μεγαλύτερη αποδοτικότητα και διαφάνεια κόστους, χωρίς συμβιβασμούς στην ποιότητα.

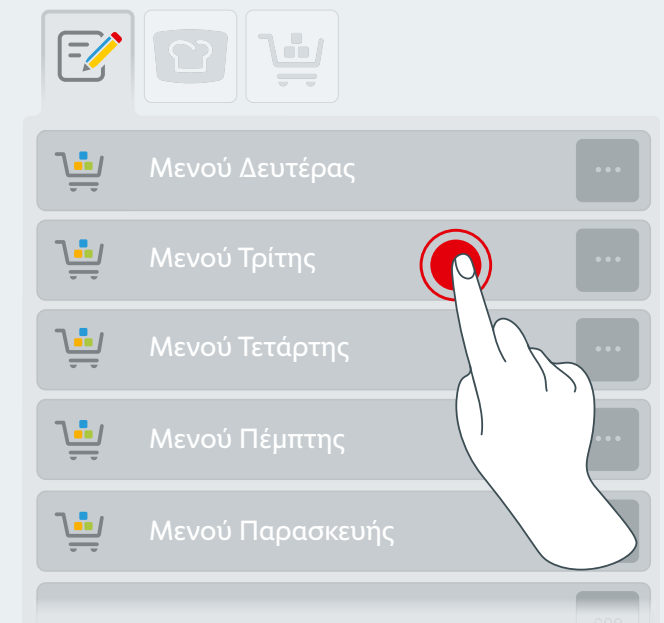


Νέες ιδέες.

Για να εντυπωσιάσετε τους πελάτες σας και την επόμενη μέρα.

Όποιος δεν έχει σήμερα προβάδισμα στην μαζική εστίαση, δεν θα έχει αύριο πελάτες. Είναι επομένως πολύ σημαντικό να ελέγχετε τακτικά τον προγραμματισμό, να δημιουργείτε δυνατότητες και να εφαρμόζετε νέες ιδέες. Αυτό ισχύει τόσο για το περιβάλλον του εστιατορίου της εταιρείας, όσο και για τις μορφές διανομής ή τα προσφερόμενα γεύματα. Ακριβώς εδώ έχετε την RATIONAL στο πλευρό σας. Με την τεχνογνωσία. Με την απαραίτητη εμπειρία. Και πολλές νέες ιδέες. Και φυσικά με συστήματα μαγειρέματος που προσαρμόζονται στις αλλαγές, που γνωρίζουν διεθνείς συνταγές και καλύπτουν το 90% όλων των κοινών μαγειρικών εφαρμογών. Σίγουρα, δεν θα προκύψουν σύντομα πολλές τάσεις που τα δύο συστήματα δεν θα μπορέσουν να ακολουθήσουν.

➔ **Διατηρήστε την ευελιξία σας**
Εφαρμόστε νέες ιδέες και προγράμματα. Με δύο συστήματα μαγειρέματος που μπορούν να κάνουν σχεδόν τα πάντα.



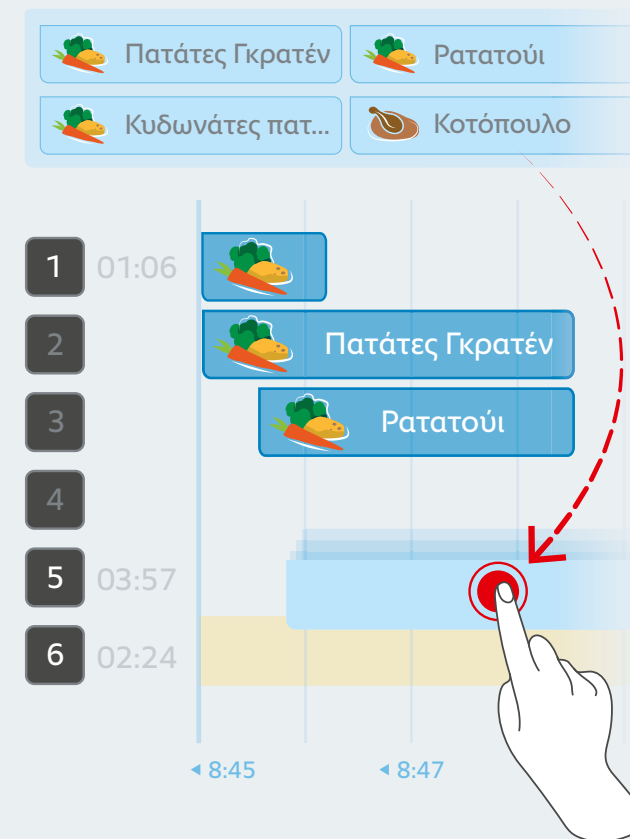
Καλάθια προϊόντων

Με το iCombi Pro μπορείτε να σερβίρετε γεύματα με την ίδια ποιότητα, ξανά και ξανά. Χωρίς κούραση, χωρίς εξειδικευμένο προσωπικό. Διότι στο σύστημα μαγειρέματος έχουν αποθηκευτεί τα επονομαζόμενα καλάθια προϊόντων, τα οποία περιλαμβάνουν τα τρόφιμα που μπορούν να παρασκευαστούν μαζί, σύμφωνα με τον προγραμματισμό σας. Για την παραγωγή, αγγίξτε στην οθόνη το καλάθι προϊόντων που επιθυμείτε, π.χ. "Μενού Τρίτης", πατήστε και σύρετε το γεύμα στην επιθυμητή θέση, τροφοδοτήστε το iCombi Pro και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.



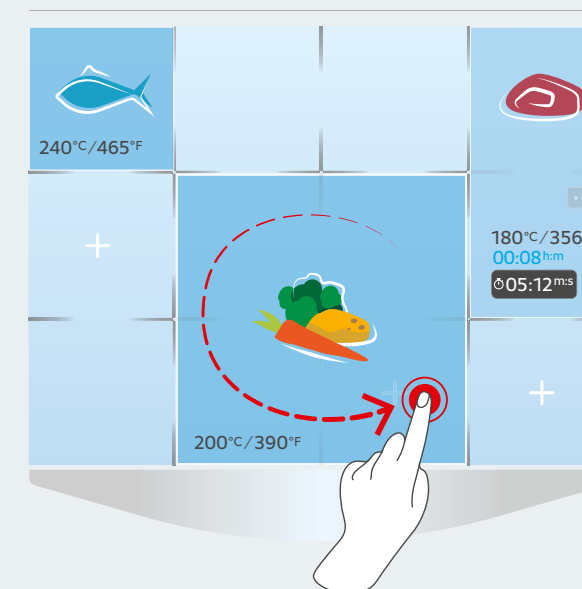
Σχεδόν χωρίς απώλεια τροφίμων. Πιο γρήγορη εξοικονόμηση από ποτέ.

Η ποικιλία γευμάτων σε μεγάλες ποσότητες έχει μεγάλη ζήτηση. Σερβίρισμα νόστιμων και υγιεινών γευμάτων, ακριβώς στην ώρα τους. Χωρίς απώλεια τροφίμων. Όπως στο finishing σε δοχεία. Τα γεύματα ετοιμάζονται, π.χ. με τη διαδικασία Cook & Chill, στη συνέχεια συσκευάζονται σε σακούλες κενού ή αποθηκεύονται μέσα σε δοχεία στο ψυγείο. Έτσι μπορείτε να αγοράζετε προμήθειες για να πραγματοποιείτε αποθεματική παραγωγή. Με το iCombi Pro τα γεύματα έρχονται σε θερμοκρασία κατανάλωσης, ακριβώς τη στιγμή που θέλετε. Για να σερβίρετε π.χ. φρέσκα, τραγανά λαχανικά με όλες τις βιταμίνες τους. Εύκολα, ευέλικτα, με ασφάλεια. Φυσικά μπορείτε να προετοιμάσετε ταυτόχρονα διαφορετικά προϊόντα. Χωρίς απώλειες ποιότητας. Γρήγορα και εύκολα. Ακόμα και στη συμπληρωματική παραγωγή.



iProductionManager

Το iProductionManager αναλαμβάνει τα ηνία όταν πρέπει να αντιμετωπίσετε προκλήσεις: Τοποθετήστε απλώς το τρόφιμο στην οθόνη και αμέσως θα δείτε τι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα. Το σύστημα παρακολουθεί κάθε φορτίο χωριστά, ώστε οι χρόνοι μαγειρέματος να μπορούν να προσαρμοστούν έξυπνα στην ποσότητα και το επιθυμητό αποτέλεσμα.



iZoneControl

Όταν το ζητούμενο είναι η γρήγορη, αποδοτική και αξιόπιστη εργασία. Χωρίστε τον πυθμένα δοχείου του iVario σε έως και τέσσερις ζώνες διαμορφώνοντας ελεύθερα το μέγεθος, τη θέση και το σχήμα. Στο ίδιο δοχείο μπορείτε τώρα να ετοιμάζετε ίδια ή διαφορετικά φαγητά. Ταυτόχρονα ή με χρονική διαφορά, στην ίδια ή σε διαφορετική θερμοκρασία. Χωρίς επίβλεψη, χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό κουζίνας.



➔ Αυτά είναι τα πλεονεκτήματά σας

Πάντα ζεστά γεύματα για διανομή. Τραγανά, φρέσκα. Γεμάτα βιταμίνες και χρώμα. Με λιγότερα λιπαρά. Χωρίς πλεονάζουσα παραγωγή.

rational-online.com/xx/finishing

Βιωσιμότητα.

Οφέλη για το περιβάλλον, μεγαλύτερα οφέλη για το ταμείο.



Η βιωσιμότητα προστατεύει τους πόρους και εξοικονομεί χρήματα: Η ενεργειακά αποδοτική παραγωγή και εφοδιαστική, τα νέα σημεία αναφοράς στην εξοικονόμηση ενέργειας και η επιστροφή παλαιών συσκευών είναι αυτονόητα στην RATIONAL. Και εξίσου αυτονόητη είναι η βιωσιμότητα στην κουζίνα σας με το iCombi Pro και το iVario Pro: Σε σύγκριση με τις κοινές συσκευές κουζίνας, εξοικονομείτε ενέργεια. Έχετε μικρότερη κατανάλωση πρώτων υλών. Περιορίζετε την πλεονάζουσα παραγωγή. Και τέλος, μαγειρεύετε πιο υγιεινά.

➔ **Με αγάπη προς το περιβάλλον**
Για να μαγειρεύετε υγιεινά και να έχετε ένα θετικό οικολογικό ισοζύγιο.

rational-online.com/xx/green

Οικονομία.

Από όποια πλευρά κι αν το δείτε:
Το αποτέλεσμα είναι μόνο θετικό.

Το iCombi Pro και το iVario Pro δεν είναι μόνο στο μαγείρεμα έξυπνα, αλλά και στην οικονομία. Για παράδειγμα στην κατανάλωση ενέργειας, τις εργασίες, τις ανάγκες χώρου, τη χρήση πρώτων υλών, την κατανάλωση λίπους. Με λίγα λόγια: το ισοζύγιο είναι εντυπωσιακό.

➔ **Αξίζει τον κόπο**
Με τον μικρό χρόνο απόσβεσης της επένδυσης, η εργασία γίνεται ακόμα πιο διασκεδαστική.

rational-online.com/xx/invest



↓ 70%

Έως και 70% χαμηλότερο κόστος ενέργειας*

Οι σύντομοι χρόνοι προθέρμανσης καθιστούν περιττή τη λειτουργία αναμονής. Η κυλιόμενη τροφοδοσία με το iProductionManager στο iCombi Pro και η θέρμανση του δοχείου ανά ζώνες με το iZoneControl στο iVario Pro εξοικονομούν ενέργεια.

↓ 1–2 ώρες/ ημέρα

Μικρότερος χρόνος εργασίας*

Δεν απαιτούνται εργασίες ρουτίνας όπως γύρισμα, έλεγχος και ρύθμιση. Το εξαιρετικά γρήγορο καθάρισμα στο iCombi Pro και το πανεύκολο καθάρισμα του iVario Pro εξοικονομούν χρόνο. Αυτό σημαίνει 1–2 ώρες περισσότερο ελεύθερο χρόνο την ημέρα.

↓ 30%

30% λιγότερες απαιτήσεις σε χώρο*

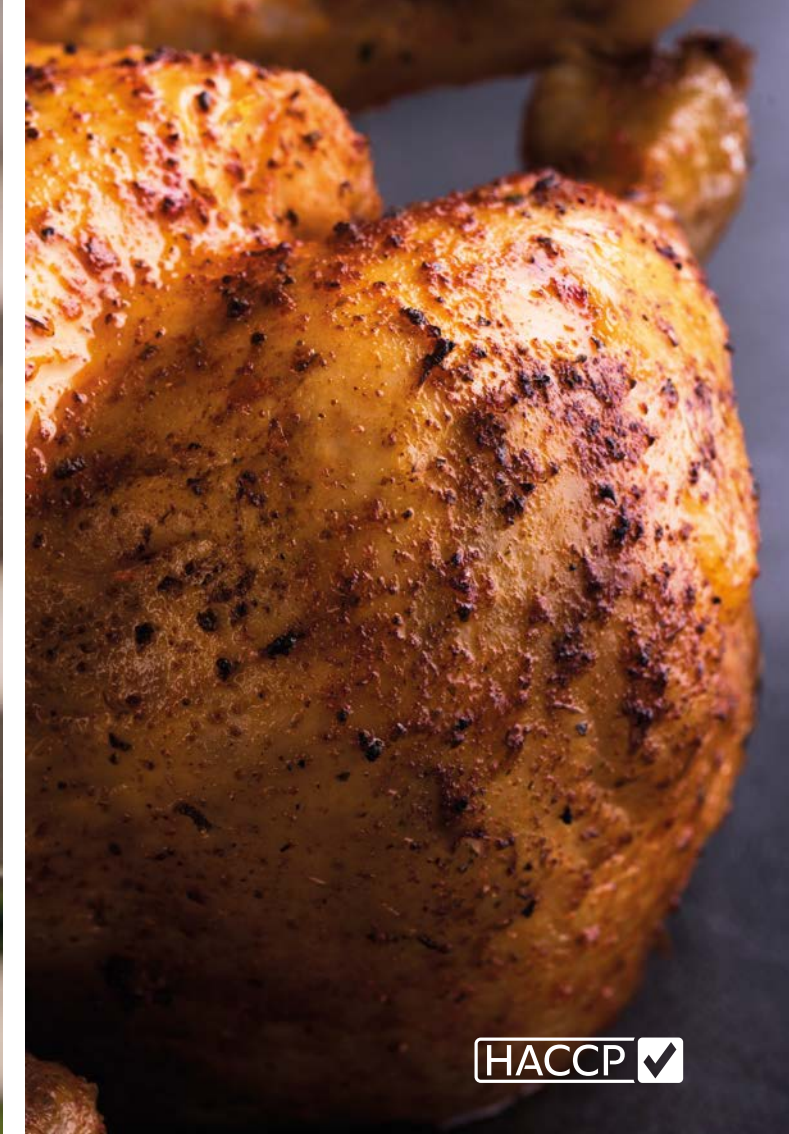
Το iCombi Pro και το iVario Pro αντικαθιστούν το 90% περίπου του κοινού εξοπλισμού κουζίνας. Απαλλαγείτε από το ανατρεπόμενο τηγάνι, τη χύτρα και τη φριτέζα – αποκτήστε ελευθερία κινήσεων. Ή εξασφαλίστε πρόσθετη επιφάνεια πωλήσεων.

↓ 25%

Έως και 25% λιγότερη χρήση πρώτων υλών*

Το iCombi Pro προσαρμόζει τις διαδικασίες μαγειρέματος με μεγάλη ευαισθησία, περιορίζοντας έτσι τις απώλειες βάρους και κοπής. Στο iVario Pro τίποτε δεν καίγεται, τίποτε δεν παραβράζει. Χωρίς καμία απολύτως απώλεια. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα έως και 25 % χαμηλότερες ποσότητες πρώτων υλών.

* Σε σύγκριση με τη συμβατική τεχνολογία κουζίνας



Υγιεινή και εργονομία Για μία καλή αίσθηση.

Σκύψιμο, σήκωμα, κουβάλημα, εγκαύματα, τραυματισμοί - αυτή είναι η καθημερινότητα στην κουζίνα. Από σήμερα αυτά ανήκουν στο παρελθόν. Διότι τώρα η κουζίνα γίνεται εργονομική και αποδοτική, για να διασφαλίσει την οικονομία δυνάμεων. Η RATIONAL παρατήρησε τους μάγειρες σε όλο τον κόσμο και εξέλιξε πολλές λύσεις που ξεκουράζουν τη μέση, προστατεύουν από εγκαύματα και κάνουν τη ζωή πιο εύκολη και υγιεινή. Αυτόματη τεκμηρίωση HACCP, υγιεινός αστραφτερός καθαρισμός με το iCareSystem στο iCombi Pro και εύκολος καθαρισμός στο iVario Pro. Μεγάλη ασφάλεια εργασίας στο iCombi Pro με χαμηλό ύψος εισαγωγής έως 1,60 m. Ψυχρά τοιχώματα δοχείου και στρογγυλεμένες ακμές στο iVario Pro. Βεβαιότητα ότι όλα βρίσκονται υπό έλεγχο χάρη στον αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα 6 σημείων που αναγνωρίζει ακόμα και τη λανθασμένη τοποθέτηση.

➔ **Απολαύστε μέγιστη ασφάλεια**
Το iCombi Pro και το iVario Pro ικανοποιούν τα διεθνή πρότυπα στους τομείς της ασφάλειας και της υγιεινής. Τα πάντα τεκμηριώνονται. Για μία καλή αίσθηση.

rational-online.com/xx/ConnectedCooking

Τα πάντα υπό έλεγχο.

Με το ConnectedCooking, την διαδικτυακή πλατφόρμα της RATIONAL μπορείτε να είστε σίγουροι: αυτόματη τεκμηρίωση HACCP, έλεγχος συσκευών, ενημερώσεις λογισμικού - όλα μπορούν να ελεγχθούν από την άνεση του γραφείου. Έχετε νέες συνταγές; με ένα κλικ μπορείτε να τις μεταφέρετε στην κουζίνα σας. Το μόνο που χρειάζεστε είναι ένας υπολογιστής, ένα smartphone ή ένα tablet.

Για να μη λείπει τίποτε από την κουζίνα σας.

Το iCombi Pro.

Το iCombi Pro έχει ουσιαστικά μόνο έναν σκοπό: να προσφέρει αξιόπιστα, ίδια, άριστα αποτελέσματα. Για τον λόγο αυτό διαθέτει μοναδική ευφυΐα και εντυπωσιάζει με την παραγωγικότητα, την απλότητα και την ποιότητα. Έτσι αναγνωρίζει, για παράδειγμα, εάν πρέπει να ετοιμαστούν 20 ή 200 μπιφτέκια μπέργκερ και ρυθμίζει τα πάντα αυτόματα. Ή σας υποστηρίζει με προγράμματα παραγωγής που εξοικονομούν χρόνο ή ενέργεια. Π.χ. για την ιδανική πλήρωση του μπουφέ.

➔ Ο στόχος

Όλα όσα απαιτούνται για την εξοικονόμηση χρόνου, ενέργειας και πρώτων υλών.

rational-online.com/xx/iCombiPro



iCookingSuite

Αυτό κάνει το iCombi Pro τόσο έξυπνο – για να μπορεί να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα αξιόπιστα και αυτόματα. Οι αισθητήρες αναγνωρίζουν το μέγεθος, την ποσότητα, το ρόδισμα και την κατάσταση των τροφίμων και προσαρμόζουν αυτόματα τις παραμέτρους μαγειρέματος όπως θερμοκρασία, συνθήκες κλίματος στον θάλαμο μαγειρέματος, ταχύτητα αέρα και χρόνος. Εύκολος χειρισμός. Για περισσότερο χρόνο και λιγότερες πρώτες ύλες και ενέργεια.

iProductionManager

Το οργανωτικό ταλέντο. Γνωρίζει ποια προϊόντα μπορούν να παρασκευαστούν μαζί και ποια είναι η ιδανική σειρά, ενώ φροντίζει ώστε να διατηρούνται πάντοτε οι καθορισμένες προδιαγραφές. Βελτιστοποίηση ενέργειας ή βελτιστοποίηση χρόνου; Εσείς αποφασίζετε. Τα πάντα υπό έλεγχο, χωρίς επιτήρηση. Για μεγαλύτερη αποδοτικότητα και τυποποίηση.

iDensityControl

Το iDensityControl, η έξυπνη διαχείριση κλίματος, οργανώνει τη συνεργασία μεταξύ αισθητήρων, συστήματος θέρμανσης, γεννήτριας καθαρού ατμού και ενεργής αφύγρανσης. Για να επικρατεί πάντα το ιδανικό κλίμα στον θάλαμο μαγειρέματος. Για μεγαλύτερη παραγωγικότητα. 100% ποιότητα.

iCareSystem

Το σύστημα καθαρισμού και φροντίδας αναγνωρίζει τον βαθμό ρύπανσης και προτείνει τη βαθμίδα καθαρισμού και την ποσότητα χημικών. Μπορεί επίσης να εκτελέσει έναν πολύ γρήγορο ενδιάμεσο καθαρισμό σε 12 λεπτά περίπου. Κάθε στάδιο καθαρισμού με χημικά χωρίς φωσφορικά άλατα και χαμηλή κατανάλωση ενέργειας. Το αποτέλεσμα: υγιεινή και καθαριότητα, άμεση διαθεσιμότητα.

Είναι θέμα ισχύος. Από κάθε άποψη. Το iVario Pro.



Η έξυπνη τεχνολογία, βράζει, μαγειρεύει, τηγανίζει και κάνει βαθύ τηγάνισμα σε ένα σύστημα μαγειρέματος. Γρήγορα και με ακρίβεια. Κάθε φαγητό με ξεχωριστό τρόπο και με χαμηλό κόστος. Υψηλή ποιότητα με ελάχιστο προσωπικό. Διότι η επαγγελματική κουζίνα πρέπει να συνδυάζει τις αντιθέσεις για να λειτουργεί οικονομικά. Όπως και το νέο iVario Pro, που φέρνει την ακρίβεια, την παραγωγικότητα, την ταχύτητα και την ευελιξία στην κουζίνα σας.

➔ **Για την κουζίνα σας**
Για να μπορείτε να κερδίζετε τις εντυπώσεις, γρήγορα και με ακρίβεια.

rational-online.com/xx/iVarioPro

iCookingSuite

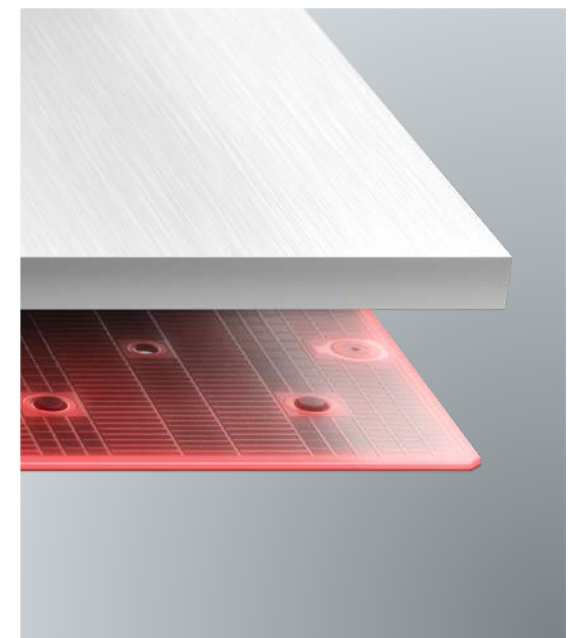
Έξυπνη ρύθμιση, με το πάτημα ενός πλήκτρου. Με το iCookingSuite, τη μαγειρική ευφυΐα του iVario. Αυτή προσαρμόζει τη μαγειρική ροή ανάλογα με το φαγητό, καθοδηγεί τα πάντα για να επιτευχθεί το επιθυμητό αποτέλεσμα, μαθαίνει από εσάς, προσαρμόζεται στις μαγειρικές σας συνήθειες και σας καλεί όταν πρέπει να αναλάβετε δράση, π.χ. για να γυρίσετε τις μπριζόλες. Τίποτα δεν καίγεται και δεν παραβράζει. Εάν θέλετε να δώσετε την προσωπική σας νότα στα φαγητά, μπορείτε να επέμβετε στη διαδικασία μαγειρέματος.

iZoneControl

Μεγάλη ποικιλία σε μικρό χώρο με την επιλογή iZoneControl. Με αυτό μπορείτε να δημιουργήσετε έως και τέσσερις ζώνες από έναν πυθμένα δοχείου, τις οποίες μπορείτε να διαμορφώσετε ελεύθερα ως προς το μέγεθος, τη θέση και το σχήμα. Στο ίδιο δοχείο μπορείτε τώρα να ετοιμάζετε ίδια ή διαφορετικά φαγητά. Ταυτόχρονα ή με χρονική διαφορά, στην ίδια ή σε διαφορετική θερμοκρασία. Με αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα ή βάσει χρόνου. Πάντα χωρίς επίβλεψη, χωρίς πρόσθετο εξοπλισμό κουζίνας, χωρίς σπατάλες ενέργειας.

iVarioBoost

Ο συνδυασμός κεραμικών στοιχείων θέρμανσης και αντιχαρακτικών πυθμένων ταχείας απόκρισης και υψηλής απόδοσης εξασφαλίζουν υψηλό βαθμό απόδοσης, εξαιρετική ταχύτητα και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας. Η ενσωματωμένη διαχείριση ενέργειας iVarioBoost καταναλώνει έως και 40% λιγότερη ενέργεια, σε σχέση με τις κοινές συσκευές μαγειρέματος. Συγχρόνως διατηρεί αποθέματα ισχύος. Για να μπορείτε να σοτάρτε γρήγορα μεγαλύτερες ποσότητες και για να μην πέφτει η θερμοκρασία όταν προσθέτετε κρύα υλικά.



Επισκόπηση μοντέλων.

Ποιο ταιριάζει σε εσάς.

20 ή 2.000 γεύματα; Κεντρική κουζίνα; Περιφερειακές κουζίνες; Frontcooking; Ειδικά γεύματα; iCombi Pro; iVario Pro; Ή και τα δύο; Ποια είναι η ιδανική επιλογή για τις δικές σας ανάγκες;

Θα βρείτε τα πάντα για τις επιλογές, τα χαρακτηριστικά εξοπλισμού, τα αξεσουάρ και τα τεχνικά στοιχεία στο rational-online.com



iCombi Pro	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	6-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
	Ηλεκτρική	Ηλεκτρική και Αερίου	Ηλεκτρική και Αερίου	Ηλεκτρική και Αερίου	Ηλεκτρική και Αερίου	Ηλεκτρική και Αερίου	Ηλεκτρική και Αερίου
Χωρητικότητα	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	6 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Αριθμός γευμάτων ανά ημέρα	20–80	30–100	80–150	60–160	150–300	150–300	300–500
Φόρτωση κατά μήκος (GN)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Πλάτος	655 mm	850 mm	850 mm	1.072 mm	1.072 mm	877 mm	1.082 mm
Βάθος (συμπεριλαμβάνεται λαβή πόρτας)	555 mm (621 mm)	775 mm (842 mm)	775 mm (842 mm)	975 mm (1.042 mm)	975 mm (1.042 mm)	847 mm (913 mm)	1.052 mm (1.118 mm)
Ύψος (συμπεριλαμβάνεται σωλήνας εξαερισμού)	567 mm (594 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	754 mm (804 mm)	1.014 mm (1.064 mm)	1.807 mm (1.872 mm)	1.807 mm (1.872 mm)



iVario	2-XS	Pro 2-S	Pro L	Pro XL
Ποσότητα μερίδων	από 30	50 - 100	100 - 300	100 - 500
Ωφέλιμη χωρητικότητα	2 × 17 λίτρα	2 × 25 λίτρα	100 λίτρα	150 λίτρα
Επιφάνεια μαγειρέματος	2 × 2/3 GN (2 × 13 dm²)	2 × 1/1 GN (2 × 19 dm²)	2/1 GN (39 dm²)	3/1 GN (59 dm²)
Πλάτος	1.100 mm	1.100 mm	1.030 mm	1.365 mm
Βάθος	756 mm	938 mm	894 mm	894 mm
Ύψος (συμπερ. κάτω βάση/υποδομή)	485 mm (1.080 mm)	485 mm (1.080 mm)	608 mm (1.078 mm)	608 mm (1.078 mm)
Επιλογές				
Μαγείρεμα με πίεση	—	ο	ο	ο
iZoneControl	ο	•	•	•
Μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία (κατά τη διάρκεια της νύχτας, sous vide, κονφι)	ο	•	•	•

• στάνταρ ο προαιρετικά





“Τα συστήματα μαγειρέματος RATIONAL είναι οι συσκευές με την υψηλότερη ακρίβεια που γνωρίζω. Λειτουργούν με απόλυτη ακρίβεια. Αυτό ακριβώς χρειάζομαι χωρίς κανέναν συμβιβασμό.”

ServicePlus.

Η αρχή μίας θαυμάσιας φιλίας.

Με την κατάλληλη υποστήριξη, το μαγειρικό σύστημα RATIONAL ενσωματώνεται άψογα στη δική σας κουζίνα: η RATIONAL προσφέρει τα πάντα, από την πρώτη συμβουλευτική, το δοκιμαστικό μαγείρεμα και την εγκατάσταση, μέχρι την προσωπική αρχική εκπαίδευση, τις αναβαθμίσεις λογισμικού και το ChefLine, την τηλεφωνική γραμμή επικοινωνίας για τυχόν απορίες. Ή επιλέξτε το RATIONAL Academy για την εκπαίδευσή σας. Παράλληλα, μπορείτε να απευθυνθείτε οποιαδήποτε στιγμή σε έναν πιστοποιημένο εμπορικό αντιπρόσωπο της RATIONAL: γνωρίζει τα πάντα για τα μαγειρικά μας συστήματα και θα βρει την ιδανική λύση για τη δική σας κουζίνα. Κι αν κάποια στιγμή παρουσιαστεί έκτακτη ανάγκη, το τμήμα service της RATIONAL θα βρεθεί πολύ γρήγορα κοντά σας.

➔ ServicePlus

Κοινός στόχος όλων: Για να μπορείτε να χαίρεστε για μεγάλο χρονικό διάστημα την επένδυσή σας, να επωφελείστε στο έπακρο από τα συστήματα μαγειρέματος και για να μην σας τελειώνουν ποτέ οι ιδέες.

rational-online.com/xx/ServicePlus

RATIONAL Foodservice live.

Μην ακούτε ιστορίες, δοκιμάστε το μόνοι σας.

Αρκετά με τη θεωρία, τώρα ήρθε η στιγμή για πράξεις, διότι δεν υπάρχει πιο πειστικό επιχειρήμα από την ίδια την εμπειρία: Δείτε τα μαγειρικά συστήματα RATIONAL σε χρήση, γνωρίστε τις έξυπνες λειτουργίες και δοκιμάστε να εργαστείτε με αυτά. Ζωντανά, χωρίς καμία δέσμευση και στην περιοχή σας. Έχετε απορίες ή χρειάζεστε πληροφορίες για τις δικές σας ανάγκες και δυνατότητες χρήσης; Επικοινωνήστε μαζί μας τηλεφωνικά ή στείλτε e-mail. Περισσότερες πληροφορίες, λεπτομέρειες και γνώμες πελατών θα βρείτε στο rational-online.com.

➔ Εγγραφή τώρα

+30 210 0108373
[m.savvatis@
rational-online.com](mailto:m.savvatis@rational-online.com)

rational-online.com/xx/live

RATIONAL International AG
Λεωφόρος Μεσογείων 340
Τ.Κ.: 153 41, Αγία Παρασκευή

Τηλ.: +30 210 0108373

info-greece@rational-online.com
rational-online.com

