



Hoteles de servicio limitado.

Conceptos bien pensados.
Mayor volumen de negocio.



El reto diario. Impresionar a sus huéspedes.

Evidentemente, ya sabe que los clientes valoran la ubicación y el equipamiento de los hoteles; que tiene que haber una buena relación calidad-precio. Que opera en un mercado tan atractivo como competitivo. Y que, justo por ese motivo, debe diferenciarse de la competencia. Por ejemplo, con un concepto de comida atractivo. Aunque disponga de poco espacio, poco personal y poco margen para la experimentación.

- ➔ **Haga su visión realidad**
¿Planeando la implementación de su concepto futuro? Está en el lugar indicado.

Justo como usted lo quiere. Asesoría y diseño.

Tendencias, ideas, preferencias del cliente – Los conceptos de RATIONAL reflejan todos ellos. Y los moldeamos específicamente a sus desafíos más grandes. Cuándo requiera ayuda en todas las áreas o solo en una.



Asesoría en el concepto

Basado en su concepto existente, en las demandas cambiantes de sus comensales y en la situación de la competencia:

- › ¿Quiénes son sus clientes y cuál es su menú?
- › ¿Qué tendencias alimenticias se pueden considerar?
- › ¿Cómo se puede estandarizar y desarrollar el menú?



El concepto de cocina

El menú, el número de empleados, el tamaño de la cocina – estos y otros factores influyen en el desarrollo del concepto de la cocina. Para una o para 100 sucursales.

- › ¿Qué platillos se deben producir y cómo?
- › ¿Qué porcentaje de las materias primas son precocinadas?
- › ¿Qué tecnología es necesaria?
- › ¿Qué se ajusta al tamaño de la cocina?



Concepto de capacitación

Adaptado individualmente al concepto de su restaurante y a las necesidades de su personal.

- › ¿Cómo se capacita a los empleados de la cocina?
- › ¿Cómo se garantiza la estandarización?
- › ¿Cómo se puede transmitir el conocimiento internamente?



Concepto de servicio

RATIONAL trabaja en todo el mundo con socios de servicio certificados que le asesoran individualmente.

- › ¿Qué requisitos técnicos se necesitan?
- › ¿Hay socios de servicio en mi localidad?
- › ¿Existen contratos de mantenimiento para un mejor control de los costos?



Concepto futuro

Hoy es el mejor, mañana es el peor. Para evitar que esto suceda, podemos presentarle regularmente nuevas tendencias.

- › ¿Su concepto actual sigue cumpliendo las expectativas de los comensales?
- › ¿Cómo reaccionar a las tendencias actuales?
- › ¿Qué tipo de networking utiliza su cocina?

“Ahora, en el turno de la mañana, solo dos personas pueden preparar el desayuno para 300 huéspedes.”

Jens Hulek, Jefe de Comidas y Bebidas,
Premier Inn, Alemania

➔ **Las ventajas para usted**
Socios de negocio con experiencia, asesoría personalizada, aplicaciones concretas.

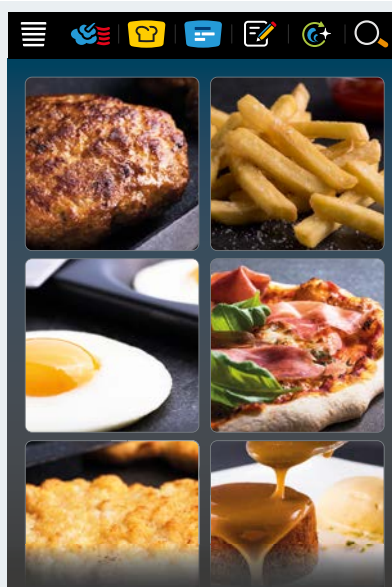


A la medida.

Su concepto de comida personal.

Las 7 de la mañana, la sala del desayuno está llena, los clientes tienen prisa, peticiones internacionales. Hay poco tiempo. Es en situaciones como esta cuando el iCombi Pro resulta particularmente útil para el negocio. Como parte de su concepto de comida y, por ejemplo, para los componentes de platos calientes como tortitas, tortillas y bacon para el bufé del desayuno.

El resultado
Mayor productividad, mejores estándares de calidad. No importa quién utilice el equipo.



MyDisplay

Cuando se trata de eliminar los errores de manejo y de producir siempre el mismo estándar de calidad, MyDisplay es su pase al éxito: Elija los alimentos que usted ha especificado, se pueden ver en la pantalla como una imagen o ícono. Presione y el iCombi Pro empezará a funcionar. También puede añadir o eliminar recetas con la misma facilidad.



Cestas

Con el iCombi Pro puede servir platos una y otra vez con la misma calidad. Sin esfuerzo, sin personal especializado. Esto se debe a que las llamadas "Cestas" se almacenan en el equipo que, en función de su menú, contienen los productos que pueden cocinarse al mismo tiempo. Puede crear una cesta para su producción. "Menú del lunes", toque la cesta en la pantalla, arrastre los alimentos al nivel deseado, cargue el iCombi Pro y el equipo se pondrá a trabajar.



En uso las 24 horas.

Porque nunca se sabe lo que los clientes van a pedir.

Emparedados, pizzas, hamburguesas, panadería y repostería, por la mañana, a la hora del almuerzo, por la tarde, por la noche. Siempre listo para usar cuando los clientes lo deseen. Rápido, sencillo y, tras una breve limpieza, todo queda como si nunca hubiese pasado nada.





Expanda su menú.

Genere negocio adicional.

Un día de mucho trabajo llega a su fin, una bebida en el bar, algo para picar. Al cliente le va a encantar. Sorpréndalo con alitas de pollo, palitos de mozzarella, hamburguesas, pizzas y curries. Preparado rápidamente, de manera fiable y de acuerdo con los requisitos que usted estime oportunos. Ya sea para el almuerzo o la cena, productos frescos o precocinados.

La ayuda que necesita
¿Órdenes especiales? No hay problema. Reaccione de manera flexible gracias a la cocina inteligente.

rational-online.com/es_ar/icombi-pro/

Productos precocinados

Incluso en esos casos, el iCombi Pro no pierde de vista el resultado deseado y ajusta la configuración por iniciativa propia. Por ejemplo, con el iProductionManager, que le dice cuándo puede preparar cada cosa. Para que pueda servir todo en la mesa de sus clientes rápidamente, en su punto y siempre con el mismo nivel de calidad.

Congelado

El iCombi Pro es tan eficiente que es capaz de preparar incluso alimentos ultracongelados en un instante. Por último, el sistema de cocción reconoce el estado y el tamaño de los alimentos y ajusta el procedimiento de cocción de manera consecuente. El resultado: todo sale siempre igual de bien.

Recién cocinado

Bistec, verduras frescas. Normalmente, un reto para el personal no cualificado. Pero, en el iCombi Pro ya existe un proceso de cocción para este y muchos otros productos, por lo que su tecnología inteligente le permite encargarse de todo de manera autónoma. Y ya no tendrá que ocuparse de ello nadie en la cocina.

Inteligente, versátil, ocupando un espacio mínimo.

El iCombi Pro.

En una superficie de apenas 1 m², el iCombi Pro demuestra todo lo que se puede hacer gracias a la combinación de calor y vapor. Ya se trate de 2 o de 200 clientes. Productos listos para servir, recién cocinados, ultracongelados y precocinados. Gracias a su sistema de cocción inteligente y a su gestión inteligente del clima, todo se hace de manera automática. En su punto. Con la carga máxima. Con una carga mixta. Sin necesidad de dar la vuelta ni controlar. Las 24 horas. Así, el iCombi Pro les permite obtener platos de una calidad excelente. Una y otra y otra vez.

Más información:
rational-online.com/es_ar/icombi-pro/

Concepto de manejo intuitivo
El nuevo concepto de manejo guía al usuario a través del proceso de producción con imágenes, pasos de trabajo lógicos e instrucciones claras e interactivas. Para que cualquiera pueda trabajar sin errores desde el principio.

Pantalla ergonómica
Pantalla táctil, superficie fácil de limpiar, letras grandes, estructura clara. Todo para facilitar el trabajo.

Producción eficiente de comidas
El iProductionManager se encarga de la planificación de los procesos de producción y muestra cuándo es el mejor momento para preparar qué platillos juntos. Agiliza los procesos de trabajo, ahorra tiempo y energía.

ENERGY STAR®-Partner
Calificación excelente en términos de eficiencia energética. El iCombi Pro fue probado por uno de los programas de certificación más estrictos.

WiFi integrada
Con la interfaz WiFi integrada, el iCombi Pro se conecta a internet y a onnectedCooking tan fácilmente como cualquier smartphone. Para más comodidad, seguridad e inspiración.

Limpieza ultrarrápida
De sucio a limpio en aproximadamente 12 minutos; eso sólo lo logra el iCombi Pro. Incluso la limpieza estándar ahorra un 50%* de tiempo y de detergente. Una solución de limpieza, para menos tiempo de inactividad, más tiempo de productividad.

Alta flexibilidad
Huevos revueltos, salchichas tipo cóctel, tomates a la parrilla. Los alimentos que se preparan de la misma manera pueden cocinarse a la vez en el iCombi Pro. Esto permite flexibilidad y ahorra tiempo.

*Comparado con el modelo anterior.



Para que no falte nada en su cocina.

El iCombi Pro.

Básicamente, el iCombi Pro sólo tiene una misión: Brindar confiablemente una y otra vez resultados de alta calidad. Por eso, está dotado con mucha inteligencia y destaca por su productividad, facilidad de uso y calidad. Por ejemplo, reconoce si hay que preparar uno o 20 cortes de carne y lo regula todo automáticamente. Le ayuda a optimizar sus planes de producción por tiempo o por energía. Por ejemplo, para mantener siempre lleno el buffet del desayuno.

- ➔ **El objetivo**
Todo para ayudarle a ahorrar tiempo, energía y materia prima.

rational-online.com/es_ar/icombi-pro/



iCookingSuite

Esto hace que el iCombi Pro sea inteligente, para que el resultado deseado se consiga de forma confiable y automática. Para ello, los sensores detectan el tamaño, la cantidad, el grado de dorado y el estado de los alimentos y adaptan de forma automática los parámetros de cocción como la temperatura, el clima interior en la cámara de cocción, la velocidad del aire y el tiempo. Fácil de manejar. Para tener más tiempo y consumir menos materia prima y energía.

iProductionManager

La organización con talento. Sabe qué alimentos pueden prepararse al mismo tiempo, cuál es la secuencia óptima y se asegura de que una vez definido el estándar, siempre se cumpla. ¿Optimización de energía, optimización de tiempo? Usted decide. Todo bajo control, sin monitoreo, sin supervisión. Para mayor eficiencia y estandarización.

iDensityControl

iDensityControl – el sistema inteligente de control del clima interior organiza la interacción entre los sensores, el sistema de calefacción y el generador de vapor fresco, así como la deshumidificación activa. Para que siempre prevalezca el clima correcto en la cámara de cocción. Para mayor productividad. 100% calidad.

iCareSystem

El sistema de limpieza y mantenimiento detecta el grado de suciedad y sugiere el nivel de limpieza y la cantidad de productos químicos. Y puede incluso llevar a cabo una limpieza inmediata ultrarrápida en aproximadamente 12 minutos. Cada nivel de limpieza con detergentes sin fosfatos y bajo consumo de energía. El resultado: Higiénicamente limpio, rápidamente listo para su uso.



Capacitación con RATIONAL.

Para que el concepto sea un éxito.



Capacitación con RATIONAL

- › Implementación global
- › Train-the-Trainer
- › Capacitación inicial en sus instalaciones
- › Revisión y actualización regular de sus conceptos

El iCombi Pro se explica por sí mismo y puede ser operado fácilmente y sin errores, incluso por personal sin entrenamiento gastronómico previo, después de un corto período de capacitación. Los Chefs de RATIONAL le darán capacitación a usted y a sus empleados para que todo funcione sin problemas y sólo se produzcan los resultados deseados, ya sea adaptando su propio concepto de alimentación o con un concepto creado por RATIONAL.



Grupo InterContinental Hotels.

El desayuno como ventaja competitiva.

Consolidar las marcas, aumentar la satisfacción de los clientes, ampliar la cuota de mercado. Con la nueva oferta de desayunos para HolidayInn Express en América del Norte. Tanto en lo relativo al diseño como en la preparación. Ahora se preparan a diario platos recién hechos con ingredientes frescos, como huevos revueltos, bacon para el desayuno, salchichas tipo cóctel y rollos de canela. De la mano de un socio que se encarga de todo desde el desarrollo de conceptos, pasando por la formación, hasta los sistemas de cocción.

El resultado:

1.800 equipos instalados en 8 meses. Aumento de la satisfacción de los clientes en cuanto a la oferta de desayunos y de servicios hoteleros. Reducción del consumo de materias primas y, al mismo tiempo, mayor uso de productos frescos.

- ➔ **Mas flexibilidad y seguridad**
Lograr que los clientes se conviertan en clientes fieles.



ConnectedCooking.



Todo a su alcance, todo bajo control.

El networking está creciendo en todas partes: El sistema de cobro, el manejo de mercancías, la planificación de personal, la App para pagar – todo funciona digitalmente, todo está sincronizado. Como ConnectedCooking de RATIONAL. Transferencia de recetas, control de equipos, datos de higiene, actualizaciones de software, servicio remoto – con la solución segura de conectividad puede controlar todo desde su escritorio. Para todos sus equipos conectados. En todas sus sucursales. Además, puede obtener y almacenar los datos HACCP de todos los equipos. ¿Cuenta con nuevos platillos? Transferencia de recetas a los equipos de cocción de diferentes sucursales con sólo un clic. Todo lo que necesita es una PC, un smartphone o una tablet. La estandarización no puede ser más sencilla.

➔ **ConnectedCooking**
La poderosa red de networking de RATIONAL. Para que siempre tenga todo bajo control.

rational-online.com/es_ar/connectedcooking/



Servicio RATIONAL.



Hemos pensado en todo.

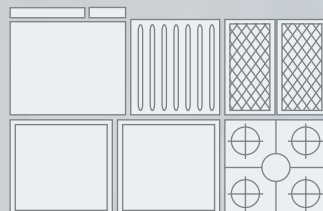
Con RATIONAL el servicio está incluido. Desde la asesoría inicial, los testeos, el equipo de prueba, la instalación y capacitación en todo el mundo; hasta las actualizaciones de software y la línea de atención telefónica para sus preguntas individuales, la ChefLine. Además, en la Academy RATIONAL podrá continuar su capacitación en diversos temas, como por ejemplo Finishing. Y en caso de emergencia, el equipo de servicio de RATIONAL está rápidamente disponible en todo el mundo.

➔ **Todo esto con un único objetivo**
Asegurar que saque el máximo provecho a su sistema de cocción, que pueda disfrutar de su inversión durante mucho tiempo y que no se le acaben las ideas.

rational-online.com/es_ar/servicios/

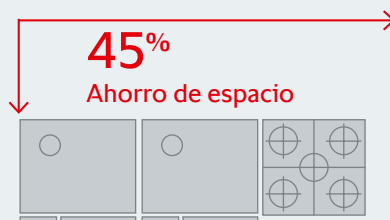
Ejemplo:
Hoteles de servicio limitado
350 habitaciones, desayuno y servicio
a la carta

Tecnología convencional



2 x sartenes basculante
1 x vaporizador
1 x cocina de inducción de 4 placas
1 x parrilla
1 x freidora

iCombi Pro

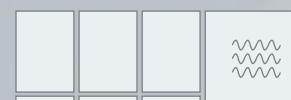


Ahorro:
Hasta un 45 % menos de espacio
Hasta un 60 % menos de gastos de inversión
Hasta un 70 % menos de electricidad
Hasta un 50 % menos de personal

2 x iCombi Pro 10-1/1
1 x cocina de inducción de 4 placas

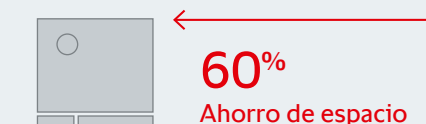
Ejemplo:
Hotel de servicio limitado
120 habitaciones, desayuno, pequeños platos

Tecnología convencional



3 x hornos rápidos
1 x microondas

iCombi Pro



Ahorro:
Hasta un 60 % menos de espacio
Hasta un 50 % menos de gastos de inversión
Hasta un 70 % menos de electricidad

1 x iCombi Pro 6-1/1
con UltraVent Plus

Una inversión que merece la pena.



Por el medio ambiente, su bolsillo
y su hotel.

Imagínese cuánto podría ahorrar si instalase en su cocina uno o varios iCombi Pro. Se trata de mucho espacio: así se puede reducir la cocina en hasta un 60 %. De gastos de inversión: para el iCombi Pro se dispone de, por ejemplo, el UltraVent Plus, que no necesita conexión externa y que hace innecesario contar con otro sistema de extracción en el lugar de instalación del sistema de cocción. Del medio ambiente: por una parte, una producción sostenible y un menor consumo de energía por parte del sistema de cocción. Y, por otra parte, menos excedentes de producción, un menor consumo de aceite y menos tiempo de trabajo. Todo esto supone un gran plus para su bolsillo y para el medio ambiente.

➔ **Por amor al medio ambiente**
Así se ahorra gran cantidad de dinero, energía y agua.





Un sistema de cocción.

Muchas posibilidades.

¿Qué retos quiere superar con un iCombi Pro? Los diferentes tamaños de equipos y las distintas opciones de montaje ofrecen soluciones flexibles e individuales. Por ejemplo, con la campana extractora UltraVent Plus montada directamente en el equipo, no hay necesidad de una conexión externa ni un sistema de extracción adicional en el lugar en donde se instale el sistema de cocción. No puede ser más fácil.

Deje que su iCombi Pro haga su trabajo integral:

- › Menos gastos de inversión
- › Menos personal
- › Ahorro de espacio en apenas 1 m²
- › Flexibilidad a la hora de cambiar el menú
- › Garantía de éxito
- › Hasta un 70 % de ahorro energético en comparación con las tecnologías de cocción convencionales

➔ El resultado

Tanto el tamaño como el desempeño y la calidad se ajustan a los desafíos diarios.



- 1 iCombi Pro 10-1/1 con campana de condensación y mesa
- 2 Combi-Duo con dos iCombi Pro 6-1/1 y Kit Combi-Duo
- 3 iCombi Pro XS con soporte de pared
- 4 Juego de montaje para iCombi Pro XS con campana de condensación



Querer. Poder. Hacer.

Crear el futuro juntos.

En el sector de la hostelería, quien no esté al día, mañana ya no tendrá clientes. Razón de más para comprobar periódicamente los conceptos, generar información y poner en práctica nuevas ideas. Esto se refiere tanto a la configuración de las habitaciones como al servicio de desayuno o de bar. Y justo ahí es donde RATIONAL le presta su ayuda. Con conocimientos prácticos. Con la experiencia necesaria. Con muchas nuevas ideas. Siempre sobre la base de lo que ya se ha hecho en común.

➔ **¿Qué le depara el futuro?**
Muchas nuevas ideas y conceptos con los que podrá seguir ganando muchos puntos a ojos de sus clientes.



Servicios de asesoramiento personalizado para su hotel.

Aproveche nuestros conocimientos prácticos.

Ya sea para un asesoramiento integral, el diseño de conceptos o contratos de mantenimiento, para uno o varios cientos de hoteles, RATIONAL es un socio con experiencia en el sector de los hoteles de servicio limitado. Puede recurrir a todo el ciclo de servicio o tan solo uno de los puntos especificados. Y una cosa muy importante: puede incorporarse en cualquier momento del ciclo. ¿Le interesa? En ese caso, los expertos en hostelería de RATIONAL estarán encantados de responder a su correo electrónico en la dirección hotels@rational-online.com.



RATIONAL Argentina - Sudamérica

Av. Martín Fierro 3415
B1715BRC - Parque Leloir
GBA Oeste - Argentina

Tel. +54 (11) 2080-2600

info@rational-online.com.ar
rational-online.com

