

SelfCookingCenter® whiteefficiency®

Единый стандарт для
всех кухонь мира



Made in Germany



Что такое RATIONAL?

ЛИДЕР В ОБЛАСТИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Изобретатель пароконвекционной технологии

Более **50%** мирового рынка

более **600,000** проданных аппаратов
по всему миру

СПЕЦИАЛИСТЫ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЦЦЫ

- > Идеальное решение для кухонь
- > 35-летний мировой кулинарный опыт к вашим услугам
- > Мы – компания поваров

Делаем жизнь повара легче

- > Эффективность и удовольствие
- > Окупает себя, начиная с первого дня
- > Это будет революцией на Вашей кухне

Традиционное оборудование + пароварка
+ конвекционная духовка + встроенная система
интеллекта = SelfCookingCenter® whiteefficiency®



Что такое
SelfCookingCenter®
whiteefficiency®?



Готовьте всё в одном аппарате

- > Заменяет традиционное оборудование
- > Готовит большие объемы
- > Непревзойденное постоянное качество блюд
- > Готовит то, что вы не могли готовить прежде и делает разнообразным Ваше меню

Окушается в кратчайшие сроки

- > Сокращает время приготовления
- > Уменьшает издержки на продукты
- > Увеличивает производительность каждого сотрудника
- > Готовьте больше на меньшей площади
- > Энергоэффективен

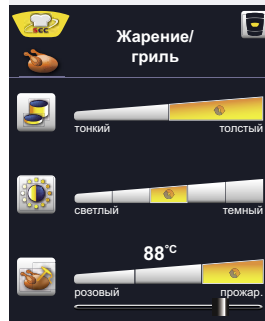
Почему он так прост в управлении?

Мировой кулинарный опыт в Ваших руках



Легко выбрать:

- > Степень подрумянивания от светлого до темного
- > Степень прожарки от средней до хорошо прожаренной
- > И это всё!



SelfCookingControl®



Выберите тип продукта. Определите результат. И это всё!

- > Распознает размеры продукта
- > Распознает размеры загрузки
- > Желаемый Вами результат всегда достигается автоматически
- > Одинаковый результат приготовления на каждом уровне загрузки



Одна или 400 куриных ножек, не имеет значения. Всегда один и тот же результат!



**Качество и равномерность обработки
при любом объеме загрузки**

До...

320

Круассанов
за 23 минуты

400

Куриных ножек
за 45 минут

160

Стейков с узором гриля
за 15 минут

Что обеспечивает максимальную
производительность?

HiDensityControl®



Максимум мощности, когда это необходимо

- > Приготовление быстрее до 50%
- > Даже большое количество блюд всегда
приготовлено идеально

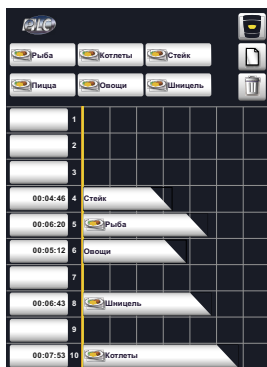
**Обеспечивает совершенную
производительность**

- > Обжаривание без переворачивания
- > Хрустящий снаружи,
сочный внутри - всегда!

Узнайте как это просто, посмотрев наше видео:



Ваша кухня - это SelfCookingCenter® whiteefficiency®



Узнайте как это
просто, посмотрев
наше видео:



Почему SelfCookingCenter®
whiteefficiency® такой универсальный?

Efficient LevelControl®



Вы можете готовить всё в одном аппарате

- > Многообразные варианты смешанной загрузки
- > Отображение на панели блюд, которые могут обрабатываться одновременно
- > Стабильно высокое качество

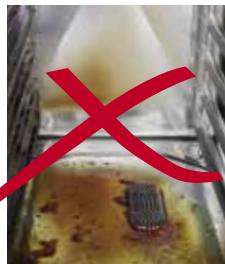
Эффективное производство и обслуживание

- > Меньше стресса и спешки
- > Время приготовления сокращено до 30%*
- > Не требуется многочисленного специального кухонного оборудования

* В сравнении в традиционным кухонным оборудованием, где не установлены пароконвектоматы.

Автоматическая мойка

- + предотвращение накипи бойлера
- + автоматический протокол НАССР
- = никаких забот



= нет работы



= нет
неисправностей



= нет пищевых
инфекций

Что является одним из самых раздражающих факторов на Вашей кухне?
Процесс очистки оборудования.

CareControl



Автоматическая мойка

- > Не требует вмешательства персонала
- > Нет накипи – нет поломок
- > Постоянный профилактический уход

Автоматический протокол НАССР

- > Всегда одинаковое качество блюд без каких-либо хлопот
- > Достоверный автоматический протокол за 10 дней

Больше выход + ниже затраты на продукты = явная прибыль!

Почему инвестировать сейчас?

Рассчитайте сами

Мойка	меньше на 1 час в день*
Рабочее время	меньше на 3 час в день*
Энергия	до 70% меньше*
Жир	до 95% меньше*
Потери при обработке	меньше до 20%*

* В сравнении в традиционном кухонном оборудовании, где не установлены пароконвектоматы.

Зарабатывайте, начиная с первого дня

- > Сокращает продолжительность рабочего времени
- > Дополнительное энергосбережение
- > Процесс приготовления постоянно контролируется благодаря автоматическому режиму



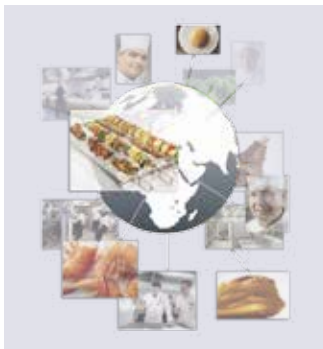
Окупает себя меньше,
чем за один год!



Мы к Вашим услугам!



Chef@Line®



ClubRATIONAL



Бесплатное обновление
программного обеспечения



Техническая поддержка

Почему нужно доверять RATIONAL?

Протестируйте нас!

Лучшие в своем классе обслуживания

- > Компетентная помощь - от повара к повару в любое время
- > Бесплатное обновление программного обеспечения
- > Неограниченный доступ к рецептам RATIONAL и многое-многое другое
- > Техническая поддержка
- > Гарантия 2 года



Референц объекты

«Азбука Вкуса»

сеть супермаркетов, г. Москва



“Вкусная и здоровая еда. Стандарт качества приготовленных блюд во всех 50-ти супермаркетах. Большие сбережения на производстве - вот что значит для меня RATIONAL” **Дытченков Алексей, шеф-повар**



“Благодаря RATIONAL мы увеличили ассортимент приготовляемых блюд до 160 наименований”
Дытченков Алексей, шеф-повар

АЗС «Газпромнефть»

Автозаправочная станция, г. Санкт-Петербург



“RATIONAL идеально подходит нам. Теперь требуется в 2 раза меньше времени для приготовления закусок. Мы экономим на площади, потому что нам не нужно дополнительное оборудование. Мы можем расширить зону отдыха” **Ирина Разумовская, заместитель управляющего АЗС**



“RATIONAL идеально подходит нам. Теперь требуется в 2 раза меньше времени для приготовления закусок. Мы экономим на площади, потому что нам не нужно дополнительное оборудование. Мы можем расширить зону отдыха”
Ирина Разумовская, заместитель управляющего АЗС

Бесплатный тест-драйв



80.21.617 - MDS/Ad - 08/13 - Russland

Убедитесь лично в эффективности SelfCookingCenter® whiteefficiency® на практике, познакомьтесь с ним в работе: посетите одно из бесплатных мероприятий, которые проводятся поблизости от Вас, и приготовьте блюда вместе с нашими шеф-поварами.

Как показывает опыт, желающих принять участие в таких семинарах много, поэтому рекомендуем заранее зарегистрироваться. Узнайте даты проведения ближайших семинаров по тел.:

+7 495 640 63 38 или на сайте www.rational-online.ru.

