

iKitchen.

Produktiv und flexibel.
Wie nie zuvor.





iKitchen. Produktion ohne Kompromisse.

Fachkräftemangel, steigende Ansprüche der Gäste, Kostendruck, fehlender Platz – Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die dringend eine Lösung benötigen. Eine Lösung, die Ihnen den Alltag in der Küche erleichtert. Die Ihnen mehr Flexibilität und Produktivität bringt. Die Abläufe strafft und dabei Platz, Geld, Energie sowie Rohwaren spart. Kurz: Eine Lösung wie iKitchen.

iKitchen ist die Systemlösung aus SelfCookingCenter®, VarioCookingCenter® und ConnectedCooking, die sich der Größe Ihrer Küche anpasst und sie damit produktiver macht. Denn die beiden Kochsysteme sind so aufeinander abgestimmt, dass sie sich bei den Garmethoden ergänzen, gegenseitig einen Teil der Aufgaben übernehmen und dadurch flexibel einsetzbar sind. Und mit ConnectedCooking, der Vernetzungslösung von RATIONAL, wird die Großküche digital: Garprogramme verwalten und übertragen, HACCP-Daten abrufen und vieles mehr erfolgt über PC, Tablet oder Handy. Alles mit dem einen Ziel: Damit Sie effizient die gewünschte Speisenqualität erzielen.



iKitchen.
Produktiv und flexibel.
Wie nie zuvor.

Das SelfCookingCenter®

Intelligente Technik, hohe Qualität.



Um Ihnen die Arbeit so einfach wie möglich zu machen, haben wir das SelfCookingCenter® mit vier intelligenten Funktionen ausgestattet und zu einem Assistenten gemacht, der für Qualität, einfache Bedienung und Effizienz steht.



Einfachheit durch Garintelligenz – iCookingControl®

Gargut wählen, Wunschergebnis bestimmen – fertig! iCookingControl® bereitet Ihre Speisen immer genau so zu, wie Sie es vorgeben. Dabei spielt es keine Rolle, wer das Gerät bedient. Es erkennt den Zustand und die Größe der Produkte sowie die jeweilige Menge. Es denkt mit und voraus, ermittelt den idealen Weg zu Ihrem Wunschergebnis permanent neu und nimmt notwendige Anpassungen selbstständig vor.



Präzision für Spitzenqualität – HiDensityControl®

Hochsensible Sensoren fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Bedingungen im Garraum. HiDensityControl® passt die notwendige Energiemenge exakt an die Bedürfnisse der Speisen an und verteilt sie gleichmäßig und effizient im gesamten Garraum. Das Ergebnis: gesunde Spitzenqualität Einsatz für Einschub bei minimalem Ressourcenverbrauch.



Kluge Mischbeschickungen – iLevelControl

Mit iLevelControl bereiten Sie unterschiedliche Speisen gleichzeitig zu. Welche Speisen Sie zusammen garen können, zeigt Ihnen iLevelControl im Display an. Das erhöht die Produktivität und spart Zeit, Geld, Platz und Energie. Je nach Beschickungsmenge, Anzahl und Dauer der Türöffnungen passt es die Garzeit optimal an die jeweiligen Speisen an. Dadurch kann nichts übergaren und das Ergebnis bleibt stets gleich gut.



Intelligente Reinigungsautomatik – Efficient CareControl

Efficient CareControl ist die einzige automatische Reinigung, die Schmutz und Kalk erkennt und einfach entfernt. Die Funktion passt sich Ihren Bedürfnissen an und schlägt zu bestimmten Zeiten die optimale Reinigung vor. Das Ergebnis: glänzende, hygienische Sauberkeit, Sie sparen Zeit, schonen die Umwelt und entlasten Ihren Geldbeutel.



Das VarioCookingCenter®

Ein Gerät, viele Möglichkeiten.

Kochen, Braten und Frittieren: Mit dem VarioCookingCenter® garen Sie bis zu 4-mal schneller und das bei bis zu 40% weniger Stromverbrauch gegenüber herkömmlichem Kipper und Kessel. Das innovative Heizsystem VarioBoost® sorgt für schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung bei präziser Temperatursteuerung.

Durch die selbsterklärende Bedienung und die eingebaute Kochintelligenz erreichen selbst Nicht-Profis auf Anhieb überzeugende Ergebnisse.

VarioCookingControl®

Die eingebaute Kochintelligenz unterstützt Sie bei Ihrer täglichen Arbeit und nimmt Ihnen lästige Routinearbeiten wie das Regeln der Temperatur oder das Überwachen ab. Darüber hinaus denkt das VarioCookingCenter® sogar mit und ruft Sie, wenn Sie aktiv werden müssen, um z. B. das Ragout abzulöschen.

AutoLift

Dank der Hebe- und Senkautomatik werden die Speisen automatisch nach Ablauf der Garzeit angehoben. Das Ergebnis: kein Überwachungsaufwand und trotzdem punktgenaues Garen von Teigwaren, Frittiertem, pochierten und gekochten Produkten.

VarioBoost®

Mit dem patentierten VarioBoost®-Heizsystem erreicht der Tiegelboden in nicht mal 2,5 Minuten eine Temperatur von 200 °C. Die Leistungsreserven sind so großzügig ausgelegt, dass der Tiegelboden, selbst wenn er mit viel kaltem Gargut beschickt wird, die Temperatur hält. Und zur Sicherheit für den Koch wird nur der Tiegelboden beheizt, die Tiegelränder bleiben kalt.



Typ 112T



Typ 112+



Typ 112L



Typ 211



Typ 311

ConnectedCooking.

Dokumentiert Ihre HACCP-Daten automatisch.



ConnectedCooking ist die Vernetzungslösung für die Profiküche, in der Sie Ihre RATIONAL-Kochsysteme ganz einfach vom Computer aus verwalten. Eine echte Erleichterung bei Ihrer HACCP-Dokumentation, denn ConnectedCooking erfasst sämtliche Hygienedaten automatisch für jedes vernetzte Gerät und archiviert sie übersichtlich bis zu 6 Monaten. Auf Wunsch sind alle HACCP-Daten als Tabellen oder Grafiken abrufbar.

Zudem schafft ConnectedCooking Überblick über alle Kochgeräte. Der aktuelle Status jedes SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® ist jederzeit ersichtlich und mit dem Remote-Zugriff sehen Sie alle Einstellungen der angeschlossenen Geräte in Echtzeit, selbst wenn Sie nicht in der Küche sind.

Sogar das Verteilen von Garprogrammen wird zum Kinderspiel. Sie wählen aus, welche Garprogramme Sie an welche Geräte versenden wollen, fertig. Das funktioniert sogar dann, wenn die Geräte an unterschiedlichen Standorten im Einsatz sind. Umstellungen in den Speiseplänen, Aktionswochen und alle die Situationen, die neue Garabläufe erfordern, werden so mühelos und zentral organisiert. Im Internet greifen Sie zudem kostenfrei auf zahlreiche weitere Garprogramme in unserer Rezept-Bibliothek zu.

„Mit ConnectedCooking bin ich immer im Bilde, was gerade in meiner Küche passiert und kann sogar eingreifen, wenn ich nicht vor Ort bin. Toll ist auch die einfache Verteilung von Garprogrammen an alle Geräte in meinen Küchen.“

Alex Gower, CFO, Cobb & Co., Restaurantkette, Tauranga, Neuseeland



Ihre Vorteile im Überblick:

- > HACCP-Verwaltung: einfache Erfassung und Ablage der Daten
- > Garprogrammverwaltung: Garabläufe erstellen und online verteilen
- > Remote-Zugriff: immer genau informiert, was gerade läuft

Für unterwegs gibt es ConnectedCooking auch als App auf Google Play oder im App Store.



Drei Spezialisten – ein starkes Team.

Für mehr Flexibilität in Ihrer Küche.

iKitchen bietet Ihnen durch die Kombination zweier erstklassiger Kochsysteme mit der Vernetzungslösung ConnectedCooking die notwendige Flexibilität, um auf verschiedene Küchensituationen einfach und schnell reagieren zu können.

Das SelfCookingCenter® ist der Experte für Backwaren, Aufläufe, Grillprodukte und Großbraten. Das VarioCookingCenter® ist der Spezialist für Suppen, Soßen, Schöpferichte, Frittierprodukte und Puddings. Viele Speisen können Sie auch in beiden Geräten zubereiten, das ist ganz Ihren Kochgewohnheiten und dem aktuellen Bedarf überlassen.

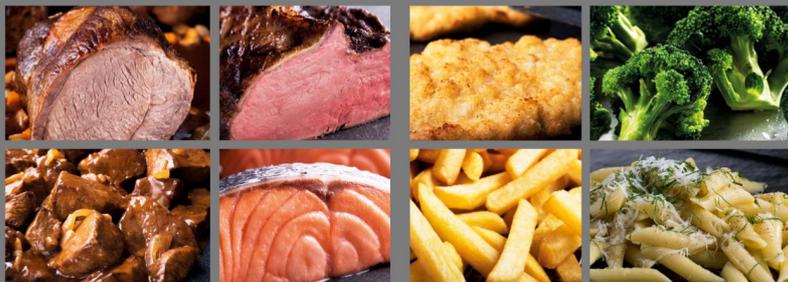
Ihre Anwendungen in nur zwei Geräten

- > Kochen & Dünsten, Dämpfen & Schmoren, Blanchieren & Druckgaren
- > Backen & Braten, Gratinieren & Grillen
- > Frittieren

SelfCookingCenter®



SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter®



VarioCookingCenter®



Egal, ob 200 oder 20.000 Essen.

Diese Investition lohnt sich.

iKitchen hilft Ihnen sowohl Gast als auch Geldbeutel glücklich zu machen. Sie sparen Wasser, Zeit sowie Rohwaren und haben weniger Ausschuss. Dafür sorgen die sensiblen Sensoren in den Geräten. Sie fühlen und erkennen jede Sekunde die aktuellen Garbedingungen und passen sie wenn nötig an. So brennt nichts an und kocht auch nicht über.

Zahlreiche herkömmliche Kochgeräte wie Kipper, Kessel, Fritteuse, Druckgarer und Heißluftofen werden durch das SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® ersetzt. Das bringt Ihnen bis zu 40 % mehr Platz in der Küche. Auch auf der Stromrechnung macht sich die Nutzung der RATIONAL-Kochsysteme bemerkbar: Dank der intelligenten Technik wird nur dann Energie verbraucht, wenn sie auch wirklich benötigt wird. Damit reduzieren Sie Ihren Stromverbrauch um bis zu 30%. Bessere Wirtschaftlichkeit und mehr Zeit. Wichtige Pluspunkte bei jeder Neuinvestition.



Ihre Zeitersparnis mit der RATIONAL-Systemlösung am Beispiel von 350 Portionen Ragout mit Kartoffeln.



Intelligente Funktionen.

Einheitlich und einfach zu bedienen.

RATIONAL bietet Ihnen Kochsysteme, in denen echte Intelligenz steckt. Sie müssen nicht mehr die ideale Temperatur, Feuchtigkeit oder Luftgeschwindigkeit einstellen und permanent nachregeln sowie kontrollieren, damit nichts anbrennt. Sie geben einfach Ihr Wunschergebnis vor, ob Sie Ihre Speisen am Ende lieber blutig, rosa oder durch möchten, hell oder dunkel gebräunt. Die eingebaute Kochintelligenz erfüllt die idealen Garbedingungen, erkennt die Größe und Menge der Speisen.

Da SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® über die gleiche intuitive Bedienoberfläche verfügen, sitzen die Handgriffe für beide Geräte schon nach kurzer Zeit. Die einfache Handhabung ermöglicht ein effizientes sowie sicheres Arbeiten und reduziert Bedienfehler auf ein Minimum – selbst neue oder ungelernete Mitarbeiter sind schnell eingearbeitet. Bei dem von Fachkräftemangel geprägten Arbeitsmarkt, ein weiterer wichtiger Punkt für Ihre Investitionsentscheidung.

„Mit RATIONAL können wir Zeit, Geld und Platz sparen, ohne im Endergebnis Abstriche bei der Qualität zu machen.“

Giovanni Maltese, Küchenchef,
Villa Favorita Hotel & Resort, Marsala (TP),
Italien.



SelfCookingCenter®



VarioCookingCenter®



Das All-inclusive-Paket.

RATIONAL ServicePlus.



Ihre Probefahrt

Erleben Sie, wie das SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® den Alltag in der Küche verbessern. Alle Termine finden Sie unter rational-online.com.

Beratung und Planung

Wir helfen Ihnen bei Ihrer Entscheidung für die beste Küchenlösung. Zusammen mit Ihnen und Ihrer Küchenplanung unterstützen wir Sie darin, die beste Lösung für Ihre Küche zu finden. Egal ob für Ihren Küchenum- oder -neubau.

Probestellung

Sie möchten das SelfCookingCenter® oder VarioCookingCenter® vor dem Kauf erst einmal eine Weile bei sich ausprobieren? Gerne! Kontaktieren Sie Ihren Fachhändler oder rufen Sie uns unter Tel. 08191 327-387 an.

Installation

Unsere Servicepartner kümmern sich um die Installation in Ihrer Küche.

Persönliche Einweisung

Wir kommen in Ihre Küche und zeigen Ihrem Küchenteam, wie Sie unsere Geräte am effizientesten einsetzen.

Academy RATIONAL

Nur bei uns ist die Weiterbildung inklusive. Unter rational-online.com melden Sie sich zu einem unserer kostenlosen Seminare an. Zusätzlich bieten wir Ihnen kostenpflichtige Veranstaltungen zu ausgewählten Spezialthemen. Dort sehen Sie, wie Sie unsere Geräte optimal in Ihrem Betrieb einsetzen und entdecken neue Möglichkeiten für Veranstaltungen oder für eine attraktive Menükarte.

Software-Updates

Bei uns sind sogar die Software-Updates inklusive: Haben Sie teil an den neuesten Erkenntnissen unserer Garforschung. So halten Sie Ihr SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Mit RATIONAL ConnectedCooking geschieht dieses sogar automatisch. Einfach Update starten, fertig.

RATIONAL ConnectedCooking

Die Internetplattform für die Profiküche. Vernetzen Sie einfach Ihre Geräte und schon profitieren Sie von zahlreichen zusätzlichen Funktionalitäten, wie einfache Geräteverwaltung, Bedienung via Smartphone oder die einfache Übertragung und Verwaltung Ihrer Garprogramme und die automatische HACCP-Dokumentation. Lassen Sie sich inspirieren von der umfangreichen Rezeptbibliothek mit tausenden von internationalen Rezepten, die Sie ganz einfach per Mausklick auf Ihre Geräte laden. Viele Expertentipps, Anregungen und Videos für die Optimierung Ihrer Küche ergänzen das Angebot. Das Ganze ist natürlich auch mobil via App verfügbar und entspricht den höchsten Sicherheitsstandards. Einfach kostenlos anmelden und schon nutzen Sie alle Vorteile: ConnectedCooking.com.

ChefLine®

Wann immer Sie Fragen zu Anwendungen oder Rezepten haben, beraten wir Sie gerne am Telefon. Schnell, unkompliziert, von Koch zu Koch und an 365 Tagen im Jahr. Sie erreichen die ChefLine® unter Tel. 08191 327-300.

Zertifizierte Servicepartner

Das SelfCookingCenter® und das VarioCookingCenter® sind zuverlässig und langlebig. Sollte es doch einmal technische Herausforderungen geben, leisten die zertifizierten Servicepartner schnelle Hilfe.

Servicepakete

Mit den kostenpflichtigen RATIONAL-Servicepaketen gewinnen Sie Sicherheit und Werterhalt und sparen eine Menge Geld.

- > Ausschließlich RATIONAL-Originalteile
- > Kurze Reaktionszeiten durch flächendeckendes Netzwerk
- > Hohe Betriebssicherheit, geringe Ausfallzeiten
- > Planbare Betriebskosten

Einfach mehr herausholen.

Individuelle Beratung für Ihr Unternehmen.



„SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® ermöglichen uns, Tage im Voraus zu produzieren. Das bringt uns die notwendige Flexibilität und spart jede Menge Zeit, die wir in neue Ideen stecken.“

Thomas Wenger, Küchenchef,
BHS Corrugated, Weiherhammer

Jede Küche ist anders und damit auch Ihre Anforderungen an die Küchentechnik. Daher bietet Ihnen RATIONAL individuelle Beratungsleistungen für Ihr Unternehmen durch unser Spezialisten-Team vor Ort. Wir erarbeiten mit Ihnen zusammen ein passendes Küchenkonzept, detaillierte Produktionsplanungen sowie genau auf Ihre Küche abgestimmte Mitarbeitertrainings und stellen bei Produktionsbegleitungen den idealen Einsatz unserer Technologie sicher.

Sie wählen genau die Beratungsleistung, die Sie benötigen. Maßgeschneidert auf Ihr Unternehmen und direkt umsetzbar. Ziel der Beratung ist, das SelfCookingCenter® und VarioCookingCenter® optimal in Ihre individuellen Abläufe zu integrieren, diese weiter zu optimieren, dabei Ressourcen zu sparen und somit mehr Freiräume in Ihrem Küchenalltag zu schaffen.

Erleben Sie, wie Sie mit iKitchen von mehr Produktivität und Flexibilität profitieren. Wir laden Sie gerne ganz unverbindlich zu unseren iKitchen-Spezialveranstaltungen ein.

Unter Tel. 08191 327-387 oder rational-online.com erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.





RATIONAL AG
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-0
Fax +49 (0)8191 217-35

info@rational-ag.com
rational-online.com

RATIONAL Deutschland GmbH
Siegfried-Meister-Straße 1
86899 Landsberg am Lech
Deutschland

Tel. +49 (0)8191 327-387
Fax +49 (0)8191 327-231

info@rational-online.de
rational-online.de



8023388_V-02_MDS/Lese_02/19_Fertech
Technische Änderungen vorbehalten.