

Die clevere Art große Mengen spielend zu meistern.

Frisch. Frischer. RATIONAL.



Weil nur das SelfCookingCenter® 5 Senses die Hitze und Feuchtigkeit auf den Punkt genau verteilt und je nach Speise automatisch anpasst, sehen Teller und Gerichte nach dem Finishing® nicht nur gut aus, sondern das Essen schmeckt auch noch wie frisch gekocht.

Möglich macht das die einzigartige RATIONAL Taupunktregelung.

Die RATIONAL Taupunktregelung bildet einen Schutzfilm mikroskopisch kleiner Wassertröpfchen, der sich beim Finishing® wie eine zweite Haut auf Ihre Speisen legt. Unser leistungsstarker Frischdampfgenerator sorgt dafür, dass keine lästigen Kondensatpfützen auf den Tellern entstehen und Vitamine, Farben und Geschmack erhalten bleiben.

„Mit Finishing® bereiten wir unser Essen immer dann zu, wenn gerade Zeit ist – ob am selben Tag oder sogar am Tag zuvor. Dadurch haben wir viel weniger Stress und die Qualität ist trotzdem immer perfekt. Einfach genial.“

Luka Jezersek, Besitzer, Restaurant DVOR JEZERŠEK–Brnik, Slovenien



Wir beweisen Ihnen, dass Finishing® auch Ihren Küchenalltag erleichtert: Kochen Sie mit uns!

Besuchen Sie eines unserer kostenlosen RATIONAL GarenLive Events. Live, unverbindlich und ganz in Ihrer Nähe.

Unter Tel. 08191/327 387 oder [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com) erfahren Sie, wann und wo die nächsten Termine stattfinden.



Zur RATIONAL GarenLive Anmeldung



RATIONAL AG  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech

TEL. +49 8191 3270 • FAX: +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-online.com](mailto:info@rational-online.com) • [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



80\_20\_201-MDS/Scet\_03/14

Finishing®: Höchste Qualität. Entspannt zubereitet. SelfCookingCenter®



5 Senses



Das einzige intelligente Kochsystem, das fühlt, erkennt, mit- und vorausdenkt, von Ihnen lernt und sich mit Ihnen verständigt.

Vorgaren – Kühlen – Anrichten – Finishing® – Servieren

Warmhalten war gestern.

Spätestens dann, wenn der Andrang groß ist, geht nichts über ein gutes Mise en place. Doch wie lässt sich die Zeit bis zur Ausgabe überbrücken?

Sie alle wissen, dass die Qualität beim Warmhalten leidet. Nährstoffe gehen verloren, Gemüse wird grau und Fleisch wird zäh.

Damit ist jetzt Schluss!

Mit Finishing® bleibt die Qualität immer auf dem höchsten Niveau.

1. Einfach Gerichte im SelfCookingCenter® 5 Senses vorgaren
2. Im Schockkühler abkühlen
3. Kalt auf dem Teller oder in Behältern anrichten
4. Kurz vor der Ausgabe mit Finishing® auf Verzehrttemperatur bringen

Die Vorteile:

- > Sie bereiten Ihr Essen in aller Ruhe vor, wenn Sie Zeit dafür haben: morgens, nachmittags oder an einem der Vortage
- > Weil Sie die vorgegarten Produkte direkt im Anschluss kühlen, können Ihre Gerichte nicht nachgaren und die Qualität bleibt konstant hoch
- > Ganz ohne Zusatzkonservierung bewahren Sie Ihre Speisen so bis zu drei Tage lang auf
- > Mengen und Zeitpunkt der Ausgabe steuern Sie flexibel und vermeiden dadurch teure Überproduktionen oder Qualitätseinbußen durch unnötiges Warmhalten
- > Selbst kleine Küchen mit nur einem Gerät können in kürzester Zeit große Mengen ganz entspannt zubereiten
- > Jeder Gast bekommt ein frisches, heißes Gericht ohne lange zu warten





Für jeden Andrang gerüstet.

Ihr Schlüssel zu mehr Flexibilität und Klasse trotz Masse.

So meistern Sie die Rush-Hour:

## Finishing® im à la carte-Betrieb.

Garen Sie die Gerichte Ihrer Speisekarte ganz einfach vor und legen Sie sie gekühlt bereit.

Mit Eingang der Bestellungen richten Sie Ihre Speisen auf dem Teller an und vollenden Ihre Gerichte durch ein kurzes Finishing® in Ihrem SelfCookingCenter® 5 Senses.

Parallel dazu können Sie zum Beispiel Kurzgebratenes à la minute zubereiten und zusammen mit den im Finishing® fertig gegarten Beilagen anrichten.

Oder Sie garen auch Ihr Kurzgebratenes vor und bringen es später mit der Finishing®-Funktion auf Verzehrtemperatur. Und zwar ganz ohne Komprise bei der Qualität zu machen: Ihr Fleisch bleibt rosa und Ihr Fisch bleibt glasig – wenn Sie es so möchten. Vor dem Servieren nur noch die Soße nappieren, den Teller garnieren – fertig.

Ihre Gäste bekommen alle Gerichte immer schnell, frisch, auf heißen Tellern und in Top-Qualität an den Tisch.



Attraktives Zusatz-Geschäft:

## Finishing® für Ihr Bankett.

Bankette neben dem laufenden Betrieb entspannt zu meistern, ist einzig eine Frage der Organisation. Ihr SelfCookingCenter® 5 Senses unterstützt Sie perfekt dabei – egal, ob Sie 10 oder 1.000 Gäste gleichzeitig bewirten.

Bei einer Veranstaltung etwa bereiten Sie Ihre Speisen in aller Ruhe im Vorfeld zu. Eben dann, wenn Sie Zeit dafür haben. Rasch gekühlt hält sich die Qualität auch über mehrere Tage hinweg.

Für den Service richten Sie die Speisen auf Tellern an und bewahren sie in Tellerhordengestellwagen gekühlt auf.

Später vollenden Sie Ihre Teller mit Finishing® ohne Stress und zusätzliches Personal kurz vor der Eröffnung des Banketts. Dadurch können Sie auf Zeitverschiebungen bei Veranstaltungen gelassen und flexibel reagieren.

### Für alle, die noch flexibler sein möchten.

Die RATIONAL Thermocover halten Speisen im Tellerhordengestellwagen bis zu 20 Minuten warm. Spezielle Magnetstreifen-Verschlüsse sorgen für eine schnelle, einfache Handhabung und hygienische Sicherheit.

„20.000 Essen am Tag sind für uns keine Herausforderung mehr und dank RATIONAL ist unsere Qualität vergleichbar mit der eines 5-Sterne-Hotels.“

Edward De La Garza, Executive Chef, George R. Brown Convention Center, Houston, USA



### Lukrativ: 24h Roomservice ohne zusätzliches Personal

Nutzen Sie die Vorteile des Finishing® auch im Zimmerservice. Stellen Sie die fertig angerichteten Teller des Roomservice-Angebots einfach gekühlt bereit und bieten Sie Ihren Gästen rund um die Uhr ein frisches, hochwertiges Menü auf dem Zimmer. Ganz ohne personellen Mehraufwand.

Frische, die überzeugt:

## Mit Finishing® Spitzenqualität am Buffet erreichen.

Auch für Ihr Buffet produzieren Sie alle Gerichte ganz entspannt vor und richten Ihre Speisen in Behältern kalt an.

Vollenden Sie Ihre Produkte mit der Finishing®-Funktion des SelfCookingCenter® 5 Senses immer dann, wenn sie an der Ausgabe gerade benötigt werden.

So bringen Sie alle Behälter in kürzester Zeit ans Buffet. Immer heiß, wie frisch gekocht und in Top-Qualität. Ganz ohne Warmhalten.



Auf das richtige Zubehör kommt es an:

## Die vielseitigen Begleiter für Ihr Bankett.

Mit dem Finishing®-Zubehör von RATIONAL sind Sie besonders flexibel.



Kapazität Tellerhordengestellwagen	Veranstaltungsgröße (Personen)	Tellerhorden- gestellwagen, Thermocover	Einfahrschiene	Transportwagen	Maximale Tellerhöhe in mm	Maximale Speisenhöhe in mm
15 / 20 Teller* mit SelfCookingCenter® 61	15 / 20	1	1	1	32 / 25	70 / 53
	30 / 40	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	45 / 60	3	1	3	32 / 25	70 / 53
26 / 32 Teller* mit SelfCookingCenter® 101	52 / 64	2	1	2	32 / 25	70 / 53
	78 / 96	3	1	3	32 / 25	70 / 53
	104 / 128	4	1	4	32 / 25	70 / 53
24 / 34 Teller* mit SelfCookingCenter® 62	24 / 34	1	1	1	38 / 27	76 / 56
	48 / 68	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	72 / 102	3	1	3	38 / 27	76 / 56
42 / 52 Teller* mit SelfCookingCenter® 102	84 / 104	2	1	2	38 / 27	76 / 56
	126 / 156	3	1	3	38 / 27	76 / 56
	168 / 208	4	1	4	38 / 27	76 / 56
50 / 60 Teller* mit SelfCookingCenter® 201	100 / 120	2	-	-	32 / 25	70 / 53
	150 / 180	3	-	-	32 / 25	70 / 53
	200 / 240	4	-	-	32 / 25	70 / 53
84 / 100 / 120 Teller* mit SelfCookingCenter® 202	168 / 200 / 240	2	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	252 / 300 / 360	3	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53
	336 / 400 / 480	4	-	-	38 / 32 / 25	76 / 65 / 53

\* Tellergröße bis zu 31 cm Durchmesser.