

Il modo intelligente di gestire facilmente grandi quantità.

Fresco. Più fresco. RATIONAL.

Perché solo il SelfCookingCenter® 5 Senses distribuisce umidità e calore con la massima precisione adattandoli automaticamente agli alimenti; dopo il Finishing®, i piatti e le pietanze non sono solo belli da vedere ma anche gustosi, come se fossero stati appena cucinati.

Con l'inimitabile regolazione del punto di rugiada di RATIONAL è possibile.

La regolazione del punto di rugiada RATIONAL crea una pellicola protettiva formata da microscopiche goccioline d'acqua che, durante il Finishing®, si deposita sui vostri cibi come una seconda pelle. Il nostro potente generatore di vapore vivo assicura che non si formino quei fastidiosi accumuli di condensa sui piatti, preservando vitamine, colori e sapori.

“Con il Finishing® possiamo preparare i nostri pasti quando abbiamo il tempo di farlo, il giorno stesso o addirittura il giorno prima, il che vuol dire meno stress, pur con una qualità comunque impeccabile. Semplicemente geniale.”

Luka Jezersek, titolare del ristorante DVOR JEZERŠEK-Brnik, Slovenia



Vi dimostriamo come il sistema Finishing® semplifichi anche il lavoro quotidiano in cucina: cucinate con noi!

Partecipate ad uno dei nostri eventi gratuiti RATIONAL CookingLive. Dal vivo, senza impegno e nella vostra zona.

Telefonando al numero 041 5951909 o sul sito www.rational-online.it potete scoprire dove e quando avranno luogo i prossimi eventi.



Link alla registrazione a RATIONAL CookingLive



RATIONAL Italia S.r.l.
Via Impostato, 22
Mestre (VE), 30174 Italy

TEL: +39 041 59 51 909 · FAX: +39 041 59 51 845
E-MAIL: info@rational-online.it · www.rational-online.it



80.20.211 - MDS/Scel - 06/14



*Finishing®: Massima qualità.
Zero stress.
SelfCookingCenter®*



5 Senses



L'unico sistema di cottura intelligente che sente, riconosce, pensa, pianifica, impara e comunica con voi.

Precuocere – raffreddare – impiattare – Finishing® – servire

Tenere i piatti al caldo fa parte del passato.

Soprattutto quando l'affluenza è elevata, nulla è più importante di una buona mise en place. Ma come superare il tempo fino al momento dell'uscita dei piatti?

Tutti voi sapete che, quando si devono tenere i cibi caldi, la qualità ne risente: le sostanze nutritive vanno perse, le verdure diventano grigie e la carne dura.

Ora basta!

Con il Finishing® la qualità rimane sempre elevatissima.

1. Basta precuocere i cibi nel SelfCookingCenter® 5 Senses
2. Farli raffreddare nell'abbattitore
3. Comporli freddi sul piatto o in contenitori
4. Portarli con il Finishing® alla temperatura di servizio subito prima dell'uscita

I vantaggi:

- > Preparate i cibi in tutta calma quando avete il tempo di farlo: al mattino, al pomeriggio o nei giorni precedenti
- > Dato che i prodotti precotti vengono raffreddati subito dopo, non occorre far finire di cuocere i piatti e la qualità rimane elevata e costante
- > Potete conservare i vostri cibi fino a tre giorni circa senza aggiungere conservanti
- > Potete gestire quantità e tempo di uscita con la massima flessibilità evitando così costose produzioni eccessive o perdite di qualità provocate dal dover tenere caldi inutilmente i piatti
- > Anche piccole cucine con un unico apparecchio possono preparare in pochissimo tempo grandi quantità senza stress
- > Ogni ospite riceve un piatto caldo e di ottima qualità senza dover aspettare a lungo



Attrezzati per ogni tipo di affluenza.

La chiave per migliorare flessibilità e livello anche con grandi quantità.

Ecco come gestire le ore di punta:

Finishing® nel servizio à la carte.

Basta semplicemente percuocere i piatti del vostro menu e conservarli freddi.

All'arrivo degli ordini, disponete i cibi sul piatto ultimandone la cottura con un breve Finishing® nel vostro SelfCookingCenter® 5 Senses.

Parallelamente, potete preparare ad esempio spadellati veloci à la minute e sistemarli insieme ai contorni che avete finito di cuocere nel Finishing®.

Oppure scegliere la precottura anche per gli spadellati veloci e portarli in un secondo tempo alla temperatura di servizio con la funzione Finishing®. Il tutto senza scendere a compromessi in termini di qualità: la carne rimane al sangue e il pesce appena scottato, se è ciò che desiderate. Prima di servire, è sufficiente aggiungere la salsa, guarnire il piatto ed è pronto.

I vostri ospiti riceveranno sempre velocemente tutti i piatti al tavolo, caldi e di ottima qualità.



Un allettante business in più:

Finishing® per banchetti.

Gestire senza stress i banchetti parallelamente al normale servizio è solo una questione di organizzazione. Il SelfCookingCenter® 5 Senses vi supporta al meglio in questo senso, sia che dobbiate servire contemporaneamente 10 o 1.000 ospiti.

Per un evento, potete preparare i vostri piatti in anticipo in tutta calma, proprio quando avete il tempo di farlo. L'abbattimento della temperatura mantiene la qualità anche per diversi giorni.

Per il servizio, dovete solo sistemare i cibi sui piatti e conservarli freddi nei carrelli portapiatti.

Poi, li completate con il Finishing® senza stress e senza bisogno di personale in più subito prima dell'inizio del banchetto. In questo modo, potete reagire in modo rilassato e flessibile agli spostamenti di orario.

Per tutti coloro che vogliono essere ancora più flessibili.

Le Thermocover RATIONAL tengono caldi i cibi nel carrello portapiatti fino a 20 minuti. Le speciali chiusure con strisce magnetiche ne consentono un uso facile e veloce per la massima sicurezza igienica.

"20.000 pasti al giorno non sono più una sfida per noi e, grazie a RATIONAL, offriamo la stessa qualità di un hotel a 5 stelle."

Edward De La Garza, executive chef, George R. Brown Convention Center, Houston, USA



Redditizio: servizio in camera 24 ore su 24 senza personale aggiuntivo

Sfruttate i vantaggi del sistema Finishing® anche per il servizio in camera. Preparate i piatti freddi già assemblati dell'offerta per il servizio in camera e offrite ai vostri ospiti un menu fresco e pregiato in camera 24 ore su 24. Il tutto senza maggiori costi per il personale.

Il fresco che convince:

Con Finishing® massima qualità anche per il buffet.

Anche per il buffet potete produrre tutti i cibi senza stress e sistemarli freddi nei contenitori.

Completate poi i prodotti con la funzione Finishing® del SelfCookingCenter® 5 Senses poco prima che debbano uscire.

In questo modo, tutti i contenitori arrivano al buffet in pochissimo tempo, sempre caldi, come se fossero appena stati cucinati, e di ottima qualità. Il tutto senza doverli mantenere al caldo a lungo.



È l'accessorio giusto ciò che conta davvero:

L'assistente versatile per i vostri banchetti.

Con gli accessori Finishing® di RATIONAL sarete particolarmente flessibili.



Capacità carrelli portapiatti	Dimensioni dell'evento (persone)	Carrelli portapiatti, Thermocover	Guida di inserimento	Carrello da trasporto	Altezza max. piatto in mm	Altezza max. pietanza in mm
15 / 20 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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 piatti* con 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

* Dimensioni piatto fino a 31 cm di diametro.