

## Sfide



Carenza di personale o personale poco esperto



Burocrazia



Costi

## Possibili conseguenze



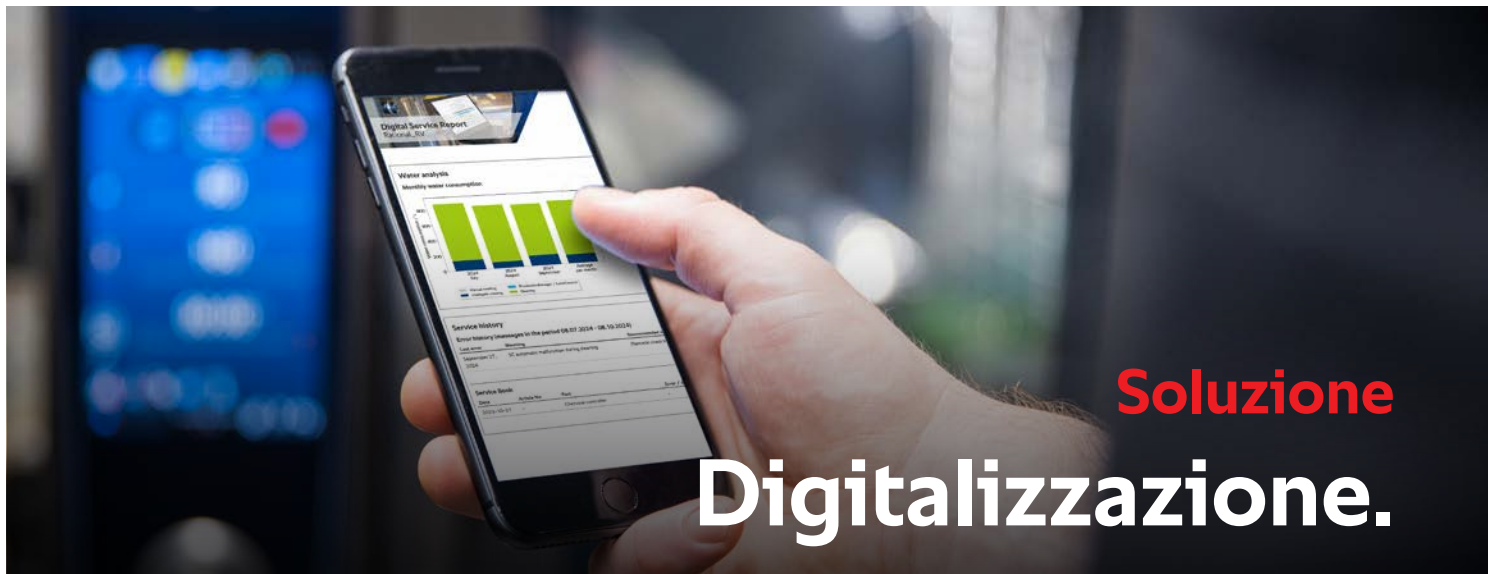
Diminuzione della qualità



Orari di apertura ridotti



Diminuzione della soddisfazione dei collaboratori



# Soluzione Digitalizzazione.

## Digitalizzare la cucina con RATIONAL.

### 1 Supporto intelligente

Gli assistenti intelligenti dei sistemi di cottura RATIONAL alleggeriscono il lavoro della brigata di cucina durante la cottura, la pianificazione e il lavaggio.

- L'assistente di cottura intelligente integrato in iCombi Pro, iVario Pro e iHexagon monitora costantemente i processi di cottura in modo autonomo e, grazie a dei sensori, rileva le dimensioni, la quantità di carico e la temperatura degli alimenti. Sulla base di questi valori, regola autonomamente il processo di cottura in base ai rispettivi alimenti e, se necessario, richiede un intervento. **Scopri di più.**
- In iVario Pro, l'assistente garantisce che nulla si attacchi, consentendo un lavaggio rapido e semplice. **Scopri di più.**
- L'assistente di pianificazione intelligente di iCombi Pro e iHexagon aiuta a rispettare i tempi di produzione prestabiliti o ad organizzare in modo efficiente la sequenza di cottura degli alimenti. **Scopri di più.**
- Grazie all'assistente di lavaggio intelligente, iCombi Pro e iHexagon riconoscono autonomamente il programma di lavaggio adatto, erogano esattamente la quantità necessaria di detergente e prodotto per la manutenzione e si puliscono in modo completamente autonomo. **Scopri di più.**



Meno competenze necessarie



Massima qualità dei cibi



Processi efficienti



Standard uniformi



Risparmio di tempo



Massima qualità dei cibi

### 2 Organizzazione centrale

- Grazie a ConnectedCooking è possibile creare e trasferire online programmi di cottura e lavaggio e intere schermate del display, con un solo clic, anche tra sedi diverse. **Scopri di più.**
- Acquisizione automatica e monitoraggio dei dati HACCP e dello stato di pulizia in qualsiasi momento. **Scopri di più.**
- Automazione degli aggiornamenti software e aggiornamento costante dei sistemi di cottura.

### 3 Dati come base decisionale

- Monitoraggio del consumo di energia e acqua, dell'utilizzo e del carico dei sistemi di cottura grazie a ConnectedCooking. **Scopri di più.**
- Interventi mirati e ottimizzazione dei processi, ad esempio riducendo al minimo i tempi di inattività.
- La gestione delle risorse offre analisi ancora più dettagliate e consigli concreti basati sull'IA per l'ottimizzazione. **Scopri di più.**



Risparmio di risorse



Processi efficienti



Standard uniformi



Risparmio di tempo

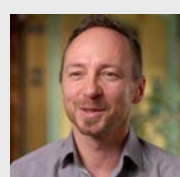


Massima qualità dei cibi

### 4 Accesso remoto ai sistemi di cottura

- Monitoraggio da remoto del display dei sistemi di cottura tramite smartphone.
- Interventi solo se necessari e controllo di iCombi Pro o iHexagon tramite smartphone. **Scopri di più.**
- Coinvolgimento del Service Partner e utilizzo del servizio digitale.

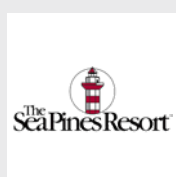
## Esperienze pratiche



**Martin Wimber**  
Direttore generale  
Cantina Charlotta,  
Germania

“A mio parere, in tempi di carenza di personale esperto e di aumento dei costi energetici, solo chi osa compiere il passo verso la digitalizzazione può sopravvivere. Grazie alla piattaforma digitale ConnectedCooking, possiamo tenere sotto controllo i nostri sistemi di cottura RATIONAL. Possiamo vedere il consumo energetico sulla dashboard e analizzare dove abbiamo potenziali di risparmio”.

[Guarda l'intervista completa qui](#) →



**Benjamin Harris**  
Director of Culinary  
Sea Pines Resort,  
USA

“Tutti sanno che il personale e i corsi di formazione sono spesso una sfida. I sistemi di cottura intelligenti aiutano a colmare questa lacuna, consentendo ai nostri cuochi di ottenere una qualità migliore”.

[Guarda l'intervista completa qui](#) →



**Annamaria Sirigu**  
Kitchen Manager  
KÈ Food, Italia

“Per me la tecnologia è già realtà; senza di essa non potrei andare avanti. Posso sperimentare e provare cose nuove. Non appena ho deciso cosa voglio dal sistema di cottura, lui fa tutto da solo”.

[Leggi la storia completa qui](#) →

## Digitalizzazione della cucina.

## Affrontiamola insieme.

Ogni azienda di ristorazione è unica, proprio come le sue esigenze di digitalizzazione. I nostri esperti RATIONAL si prendono il tempo necessario per sviluppare insieme a te soluzioni personalizzate che si adattino davvero alla tua attività. Prenota subito un colloquio senza impegno e scopri come puoi rendere più digitale la tua cucina con RATIONAL.



**Contatto**  
Marco Zarcucci  
Regional Corporate Chef

Cheffline 041 2001035  
cheffline@connectedcooking.it

## Le soluzioni RATIONAL



### iCombi Pro

Il forno combinato professionale intelligente garantisce sempre risultati eccellenti. È facile da usare e riduce al minimo gli errori. Inoltre, è flessibile nel caricamento misto e nella pianificazione ed è un investimento sicuro per il futuro.

[Scopri di più](#) →



### iVario Pro

Sostituisce brasierie, bollitori e pentole a pressione nella ristorazione collettiva e fornelli, pentole, padelle e friggitori nei ristoranti. Funziona in modo rapido e preciso per garantire i migliori risultati di cottura e offre un supporto intelligente per un semplice utilizzo.

[Scopri di più](#) →



### iHexagon

Ti aiuta a ottenere risultati ineguagliabili nel minor tempo possibile, combinando in modo intelligente e adattivo vapore, aria calda e tecnologia a microonde, in modo da raggiungere sempre una qualità costante e ottimale su tutti e 6 i ripiani.

[Scopri di più](#) →



### ConnectedCooking

Con la piattaforma per la gestione digitale della cucina gratuita di RATIONAL puoi beneficiare del pieno potenziale del tuo sistema di cottura: distribuzione di programmi di cottura, aggiornamento del software degli apparecchi, documentazione dei dati HACCP e molto altro ancora, in tutte le sedi e indipendentemente dalla loro ubicazione.

[Scopri di più](#) →

