

Sfide



Carenza di personale o personale poco esperto



Tempi ristretti



Costi

Possibili conseguenze



Diminuzione della qualità



Orari di apertura ridotti



Diminuzione della soddisfazione dei collaboratori

Soluzione

Tecnologia di cottura personalizzata.

Personalizzazione di sistemi di cottura e processi.

1 Personalizzazione o creazione di nuovi percorsi di cottura

- 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.**
- Modifica dei suggerimenti predefiniti dell'assistente di cottura in base alle proprie esigenze, ad es. in base alla doratura o al grado di cottura desiderati, e possibilità di salvarli in modo permanente.
- In alternativa, creazione di percorsi di cottura personalizzati per iCombi Pro, iVario Pro e iHexagon con parametri specifici come temperatura, umidità, tempo e velocità dell'aria.
- Salvataggio dei programmi personalizzati tramite ConnectedCooking e possibilità di consultarli in qualsiasi momento, ideale per processi e ricette standardizzati.



Massima qualità dei cibi



Risparmio di tempo



Meno competenze necessarie



Standard uniformi



Risparmio di tempo



Meno competenze necessarie

2 Personalizzazione dei processi di lavaggio

- Creazione di programmi di lavaggio e cicli personalizzati per il lavaggio automatico in iCombi Pro e iHexagon, in base all'utilizzo e al livello di sporco.
- Creazione di piani di pulizia completi per il lavaggio autonomo con l'opzione iCareSystem AutoDose, in base ai tempi di operatività e agli standard igienici.
- Trasmissione automatica dei dati HACCP tramite ConnectedCooking, monitoraggio tramite PC, tablet o smartphone e creazione di dashboard personalizzate. **Scopri di più.**

3 Personalizzazione dei display dei sistemi di cottura

- Personalizzazione delle schermate di iCombi Pro, iVario Pro e iHexagon con la funzione MyDisplay: ad esempio, riduci all'essenziale oppure aggiungi i tuoi programmi di cottura e pulizia, includendo icone o immagini personalizzate. **Scopri di più.**



Standard uniformi



Risparmio di tempo



Meno competenze necessarie



Massima qualità dei cibi



Standard uniformi



Risparmio di tempo



Meno competenze necessarie

4 Controllo dei sistemi di cottura a livello centrale

- Con ConnectedCooking è possibile creare programmi di cottura, programmi di lavaggio o intere schermate online e trasferirli con un clic sui sistemi di cottura, anche in altre sedi. **Scopri di più.**
- Particolarmente utile per catene, aziende con più sedi o cucine con personale che cambia spesso.

5 Personalizzazione della lingua dei sistemi di cottura e delle cucine nazionali

- Scelta tra oltre 55 lingue e possibilità di facilitare il lavoro del personale internazionale.
- Scelta tra 35 cucine nazionali e utilizzo di percorsi di cottura intelligenti specifici per ogni Paese.



Risparmio di tempo



Meno competenze necessarie



Risparmio di tempo



Meno competenze necessarie

6 Supporto individuale

- RATIONAL ti supporta anche dopo l'acquisto con un'ampia gamma di corsi di formazione in presenza e online, anche personalizzati in base alle tue esigenze specifiche.
- Consulenza professionale e consigli di esperti 365 giorni all'anno tramite la ChefLine.

Esperienze pratiche



Elena Cavallo
cuoca de Il Ragno
D'Oro, Manoppello
(Pescara), Italia

“Con iVario e iCombi Pro abbiamo potuto personalizzare completamente la cucina: ogni forno è dedicato a una linea diversa e ogni ricetta è programmata su misura. Basta selezionare il programma e il risultato è sempre quello che vogliamo, anche quando non siamo presenti.”

[Guarda l'intervista completa qui](#)



Shaun Holness
Regional Director,
Negril Inc., USA

“È facile da capire e veloce da spiegare. Una volta salvate tutte le ricette, tutto funziona senza problemi. Poiché utilizziamo gli stessi programmi ConnectedCooking ovunque, i risultati sono molto più uniformi in tutte le sedi.”

[Guarda l'intervista completa qui](#)



Leo Thiemann
Regional Manager
dean&david, Germania

“Nella ristorazione, un prodotto di alta qualità è sinonimo di affidabilità. RATIONAL ci ha aiutato a semplificare i processi perché ci permette di caricare sui sistemi di cottura il nostro display con i programmi di cottura ,dean&david'. Premendo un pulsante, appaiono direttamente sui display dei ristoranti. Molto semplice, intuitivo e veloce da apprendere.”

[Guarda l'intervista completa qui](#)

Personalizzazione della cucina.

Proviamola insieme.

Ogni azienda di ristorazione è unica, proprio come le sue esigenze. I nostri esperti RATIONAL si prendono il tempo necessario per sviluppare insieme a te soluzioni personalizzate che si adattano davvero alla tua attività. Prenota subito un colloquio senza impegno e scopri come RATIONAL può adattare perfettamente la tua cucina ai tuoi standard e alle tue idee.



Contatto
Marco Iozzolino
National Corporate Chef

Cheffine 0412001035
cheffine@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 sicuro per il futuro.

[Scopri di più](#)



iVario Pro

Sostituisce brasieri, bollitori e pentole a pressione nella ristorazione collettiva e fornelli, pentole, padelle e friggitrici 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 dei 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](#)

