

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

Processi di cottura ottimizzati.

Ottimizzazione dei processi di cottura con RATIONAL.

1 Supporto intelligente

Gli assistenti intelligenti nei sistemi di cottura RATIONAL alleggeriscono il lavoro della brigata di cucina, ad esempio durante la cottura o la pianificazione.

- 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.**
- 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 degli alimenti. **Scopri di più.**



Meno competenze necessarie



Standard uniformi



Risparmio di tempo e denaro



Risparmio di risorse



Standard uniformi



Risparmio di tempo e denaro

2 Organizzazione centralizzata con ConnectedCooking

- Creazione di programmi di cottura o intere schermate online e trasferimento con un clic sui sistemi di cottura, anche in altre sedi. **Scopri di più.**
- Possibilità di reagire rapidamente, grazie alle notifiche push sullo stato attuale dei sistemi di cottura sullo smartphone. **Scopri di più.**

3 Produzione flessibile

- Cook & Chill: separazione tra produzione e servizio e produzione secondo necessità (ades. con Finishing piatti, contenitori o espresso in iCombi Pro).
- Possibilità di sfruttare al meglio la cottura a bassa temperatura durante la notte e i tempi di inattività in cucina.



Meno competenze necessarie



Standard uniformi



Risparmio di risorse



Meno competenze necessarie



Standard uniformi



Risparmio di tempo e denaro

4 Facilità d'uso e formazione

- I comandi intuitivi, il linguaggio grafico, i processi logici e le istruzioni interattive facilitano l'apprendimento, anche per il personale meno esperto.
- I display dei sistemi di cottura possono essere personalizzati con MyDisplay, ad es. per filiali o team diversi. **Scopri di più.**

5 Sicurezza alimentare e garanzia di qualità

- Grazie all'assistente di cottura intelligente di iVario Pro, bruciare i cibi è praticamente impossibile, il che consente un lavaggio rapido e senza sforzo.
- iCombi Pro e iHexagon rilevano automaticamente il programma di lavaggio appropriato, erogano la quantità esatta di detergente e prodotto per la manutenzione e si puliscono in modo completamente autonomo. **Scopri di più.**
- Possibilità di tenere traccia dei dati HACCP tramite ConnectedCooking e di visualizzarli, scaricarli e salvarli retroattivamente fino a sei mesi prima. **Scopri di più.**



Risparmio di tempo e denaro



Risparmio di risorse



Standard uniformi

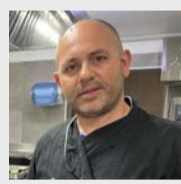


Risparmio di tempo e denaro

Assistenza rapida e personalizzata

Consulenza professionale e consigli di esperti
365 giorni all'anno chiamando la ChefLine
allo 0412001035.

Esperienze pratiche



Salvatore Vedele
Titolare Agriturismo
"Sa Tanca e Bore"
Siniscola

//
"Con i forni combinati abbiamo razionalizzato i processi di cottura: posso preparare anche 100 kg di prodotto in un'ora, senza dover controllare continuamente. I tempi sono certi e il risultato è sempre standardizzato, indipendentemente da chi è in cucina."

[Leggi la storia completa qui](#) →



Isaia D'Angelo
Chef e titolare
"Paglià - Pizza e Fichi"
Pagliare del Tronto

//
"Le tecnologie di cottura ci hanno permesso di rendere i processi più efficienti e affidabili: oggi riusciamo a programmare le produzioni, lavorare grandi quantità tutte uguali e ottenere risultati costanti, senza dipendere dalla 'mano' del singolo cuoco."

[Leggi la storia completa qui](#) →



Simone Spini
Pasticcere
"Pasticceria Spini"
Morbegno

//
"RATIONAL mi ha permesso di standardizzare i processi di cottura eliminando molti punti critici. Anche quando la materia prima non è sempre identica, il sistema corregge gli sbalzi e riduce l'errore umano, garantendo un risultato costante, indipendentemente da chi opera in laboratorio."

[Leggi la storia completa qui](#) →

Ottimizzazione dei processi di cottura.

Affrontiamola 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 adattino davvero alla tua attività. Prenota subito un colloquio senza impegno e scopri come puoi semplificare i tuoi processi con RATIONAL.



Contatto
Marco Iozzolino
National Corporate Chef

Cheffline 0412001035
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 brasier, 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](#) →

