




## **Finishing w iCombi® Pro.**

Precyzja. Znakomity smak.  
Wydajność produkcyjna.



## Pełne opanowanie. Wszystko pod kontrolą.

Kongres, premiera, 50. urodziny, impreza firmowa, ślub. À la carte, bankiet, szwedzki stół, catering. To opłacalne zlecenia – pod warunkiem, że wszystko jest pod kontrolą. Od planowania przez realizację po nieprzerwanie wysoką jakość nawet setek porcji na talerzach. Często presja czasowa jest powiązana z brakiem wykwalifikowanego personelu, wysokim nakładem pracy przy niewielkim budżecie i konieczności obsługi imprezy równoległe do codziennej działalności. Brakuje inteligentnej logistyki. Takiej, która zapewniłaby rozdzielanie produkcji i wydawania potraw w czasie, takiej, która nie zmuszałaby do zawierania kompromisów w kwestii jakości i pozwalała oszczędzać surowce. Jak np. Finishing w iCombi Pro.

- **Zapraszamy do korzystania z funkcji Finishing**  
Większa wydajność produkcyjna.  
Większa elastyczność.

**Proces Finishing jest niezwykle prosty.**

**Na talerze, gotowi, start!**

Utrzymywanie temperatury i regeneracja – techniki, które umożliwiają serwowanie wielu porcji jednocześnie, ale ponieważ nie uwzględniają różnych momentów dogotowania poszczególnych produktów, wiążą się ze znacznym obniżeniem jakości oraz utratą składników odżywczych. Dlatego też firma RATIONAL stawia na proces Finishing. Sprawdzony. Niezawodny. Bezpieczny. Produkcja i wydawanie potraw zostały od siebie całkowicie oddzielone. Smak, witaminy, kolory i struktura potraw nie ulegają zmianie. Dzięki regulacji temperatury punktu rosy. Inteligencja iCombi Pro umożliwia zapewnienie stanu równowagi w procesach skraplania i parowania. Dzięki temu na potrawach powstaje powłoka ochronna w postaci mikroskopijnych kropelek wody, zapobiegająca wysychaniu produktów i powstawaniu kałuż na talerzach.

**➔ To da się posmakować**

Piękne kolory, zdrowe witaminy i soczysta konsystencja. Potrawy zawsze na czas.

**Przybranie**

Rzeżucha, pietruszka, bratki – dekoracje są umieszczane na talerzach dopiero po zakończeniu procesu Finishing.

**Pierś kurczaka z tymiankiem**

Umieścić na talerzach piersi kurczaka z serem feta i tymiankiem.

**Zielone szparagi**

Umieścić niedogotowane szparagi obok risotto.

**Risotto z burakami**

Przed procesem Finishing potrawy są układane na talerzach na zimno. Przyrządzone wcześniej risotto służy jako baza pod kolejne komponenty.





## Finishing talerzy na bankiety.

# Kwestia odpowiedniej organizacji.

100 gości, 100 porcji, podanych w tym samym czasie. Dzięki funkcji Finishing. Potrawy można w spokoju przyrządzić metodą cook & chill – przed imprezą, zgodnie z własnym harmonogramem pracy. Następnie należy umieścić je na talerzach i przenieść do chłodni na specjalnym stelażu na talerze. Dzięki temu można zyskać czas na codzienną działalność. Na krótko przed zaserwowaniem, wszystkie talerze są jednocześnie podgrzewane do odpowiedniej temperatury z wykorzystaniem funkcji Finishing. Jest to również możliwe w przypadku kilku tysięcy porcji. Wystarczy wtedy przygotować więcej stelaży na talerze. A gotowe potrawy osłonić przed utratą ciepła za pomocą pokrowca RATIONAL Thermocover. Nawet przez 20 minut.



➔ **Tak uda się każdy bankiet**  
Bez stresu. Bez konieczności  
zatrudniania dodatkowych  
pracowników.

[rational-online.com/pl/finishing](https://rational-online.com/pl/finishing)



## Finishing à la carte.

Wszyscy chcą wszystko jednocześnie. Nie ma sprawy.

W każdej restauracji są momenty, kiedy w kuchni po prostu brakuje rąk do pracy. Nie, jeśli jest wykorzystywany proces Finishing: poszczególne składniki menu można w spokoju przyrządzić wcześniej. Następnie wystarczy je odpowiednio schłodzić. Dopiero po wpłynięciu zamówienia potrawy należy ułożyć na zimno na talerzach i umieścić w iCombi Pro w celu ich wykończenia. Następnie można wyjąć z urządzenia pyszne, gorące, świeże dania. Bez uszczerbku na jakości. Ale za to z niezwykłą elastycznością: z wykorzystaniem procesu Finishing można przyrządzać np. tylko dodatki, a główny składnik potrawy usmażyć tradycyjnie.



➔ **Z myślą o Państwa potrzebach**  
W stresie trzeba zachować zimną krew. I kontrolę.

[rational-online.com/pl/finishing](https://rational-online.com/pl/finishing)



## Finishing pojemników.

Każda ilość. Wyśmienity smak i na czas.

Catering, szwedzkie stoły, wyżywienie dla pracowników, stołówki szkolne, szpitale, domy spokojnej starości – tutaj potrzebne są różnorodne potrawy w dużych ilościach. Przyrządzane na czas, pyszne i zdrowe. Tak jak w przypadku Finishing w pojemnikach. Potrawy można przyrządzić wcześniej, zapakować próżniowo lub przechowywać w chłodni w pojemnikach. Dzięki temu możliwe są zakupy i produkcja na zapas. Kiedy potrawy są potrzebne, wystarczy podgrzać je do odpowiedniej temperatury. Szybko i bezproblemowo. Tak samo jak produkcja dodatkowych porcji.



- **Przegląd korzyści:**  
Gwarancja serwowania gorących potraw. Z zachowaniem witamin i kolorów. Mniejsza ilość tłuszczu. Bez nadprodukcji.

[rational-online.com/pl/finishing](https://rational-online.com/pl/finishing)

## Przydatne pomoce.

# iCombi Pro i akcesoria. Zgrany zespół.

Za pomocą odpowiednich akcesoriów proces Finishing w iCombi Pro jest dziecinnie prosty, a rezultaty zachwycające.

### ❶ Stelaż na talerze

Z wykorzystaniem stelaża na talerze w iCombi Pro można umieścić nawet 120 talerzy o średnicy do 31 cm z potrawami przygotowanymi do Finishing. Wygodna wysokość robocza, dostęp ze wszystkich czterech stron, z cichymi podwójnymi kółkami z łożyskami kulowymi – wszystko to sprawia, że stelaż jest bardzo ergonomiczny.

### ❷ Stelaż na talerze z wózkiem transportowym

Aby zapewnić ergonomiczny załadunek i rozładunek urządzenia, stelaż ruchomy można umieścić na wózku transportowym. Wysoka stabilność, maksymalna nośność. Wygodna praca.

### ❸ Thermocover

Pokrowiec Thermocover firmy RATIONAL odznacza się najlepszymi właściwościami izolacyjnymi, łatwą obsługą oraz higienicznym bezpieczeństwem – potrawy pozostają gorące nawet przez 20 minut. To wystarczająca ilość czasu na Finishing kolejnych stelaży ruchomych, przewiezienie potraw do miejsca serwowania – lub odczekanie na zakończenie przedłużającej się przemowy.



## Opłacalność.

# Przekonujące zyski. Talerz po talerzu.

Personel, surowce, energia, nakład pracy Finishing w iCombi Pro gwarantuje szereg możliwości zastosowania. Aby sprostać braku wykwalifikowanych pracowników. Aby skompensować rozmiary kuchni. Aby przygotować się na nowe inwestycje. Zapraszamy do kalkulacji.

Przykładowa restauracja:  
150 porcji na dzień w trybie à la carte plus 2 bankiety na 100 gości miesięcznie z wykorzystaniem iCombi Pro 10-1/1.

➔ **To się opłaca**  
Urządzenie odznacza się ekstremalnie krótkim czasem amortyzacji, a co za tym idzie większą radością z pracy.

[rational-online.com/pl/invest](http://rational-online.com/pl/invest)

| Stawka kalkulacyjna na miesiąc   | Państwa dodatkowe zyski na miesiąc | Zapraszamy do kalkulacji |
|--|------------------------------------|--------------------------|
| <b>À la carte</b>  |                                    |                          |
| Koszty pracownicze 3 pracowników 15 840 zł/mies.   |                                    |                          |
| Koszty pracownicze dla iCombi Pro 2 pracowników 10 560 zł/mies.                                    | = 5 280 zł                         |                          |
| <b>Obsługa bankietów*</b>  |                                    |                          |
| Koszty pracownicze na jeden bankiet 4 pracowników po 8 godz. × 30 zł = 960 zł/mies.                |                                    |                          |
| Koszty pracownicze dla iCombi Pro na jeden bankiet 2 pracowników po 8 godz. × 30 zł = 480 zł/mies. | = 480 zł                           |                          |
| <b>Dodatkowy zysk** na miesiąc</b>   | <b>= 4 162 zł</b>                  |                          |
| <b>Dodatkowy zysk** w okresie rocznym</b>  | <b>= 49 944 zł</b>                 |                          |
| <b>Dodatkowy zysk** po 10 latach</b>   | <b>= 499 440 zł</b>                |                          |

\* stawka w kalkulacji mieszanej kucharz/pracownik pomocniczy (koszty pracodawcy). \*\* pomniejszony o odpis amortyzacyjny w wysokości 1 598 zł na miesiąc przez 5 lat.

## iCombi live.

# Zapraszamy do przekonania się na własne oczy.

Koniec z teorią, nadchodzi czas na praktykę, ponieważ nic nie przekonuje lepiej niż własne doświadczenia: Zapraszamy do poznania iCombi Pro w pracy, obejrzenia działania inteligentnych funkcji i wypróbowania ich w praktyce. Na żywo, bez zobowiązań, w Państwa okolicy. W końcu najlepiej przekonać się na własne oczy.

Mają Państwo już iCombi Pro i chcą wypróbować proces Finishing? Jest to możliwe na jednym z naszych szkoleń w ramach Akademii RATIONAL. Szczegółowe informacje można uzyskać telefonicznie, mailowo lub na stronie internetowej [rational-online.com](http://rational-online.com)

➔ **Terminy i rejestracja**  
Tel. +48 22 864 93 26  
[info-poland@rational-online.com](mailto:info-poland@rational-online.com)

[rational-online.com/pl/academy](http://rational-online.com/pl/academy)







**RATIONAL Sp. z o.o.**

ul. Bokserska 66  
02-690 Warszawa  
Polska

Tel. +48 22 864 93 26

Fax +48 22 864 93 28

info@rational-online.pl  
rational-online.com

